

Plan de transformation énergétique et écologique en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Alimentation Feuille de route thématique

Mise à jour le 05/12/2024



Sommaire

Point de départ	3
Couverture de la feuille de route.....	6
Repères	6
Point d'arrivée.....	8
Indicateurs de pilotage.....	9
Liste des actions de la feuille de route (1/3).....	10
Liste des actions de la feuille de route (2/3).....	11
Liste des actions de la feuille de route (3/3).....	12
Action structurante n°1	13
Action structurante n°2.....	15
Action structurante n°3.....	18
Action structurante n°4.....	21

Point de départ

Pour relever le défi d'une alimentation durable, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose de nombreux atouts avec une variété de terroirs, une agriculture très diversifiée et un développement important, ces dernières années, des circuits courts de commercialisation des produits. En ce qui concerne les produits de la mer, elle dispose d'une pêche et d'une aquaculture à caractère artisanal, favorisant la vente directe et locale.

En complément de l'objectif de diminuer l'empreinte écologique de l'alimentation, il faut également anticiper les conséquences du changement climatique pour s'engager vers un **système alimentaire plus résilient**.

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, la consommation alimentaire de la population est estimée à **11, 4 milliards d'€ en 2020 et se compose à 53% de produits transformés, 40 % de produits consommés en restauration et 7% de produits agricoles bruts**. Or seuls 12% de la production agricole et 38 % de la transformation agroalimentaire sont issus de la région. (source : Ademe)

En 2024, la région compte **29 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**, couvrant plus de **90% de sa surface et de sa population**, soulignant un engagement fort vers une alimentation résiliente et de qualité. Dans le domaine de la restauration collective, la loi EGalim impose aux cantines d'utiliser **50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio**.

Les 29 Projets Alimentaires Territoriaux en région PACA (2024)

par niveau de labellisation

niveau	des porteurs de projet	n°
1	04 Département 04	4
1	05 CC Champsaur Valgaudemar	5
1	05 PNR des Baronnies Provençales	25
1	05 Département 05	6
1	06 CC Alpes d'Azur	11
1	06 Métropole Nice Côte d'Azur	15
1	83 CC Cœur du Var	18
1	83 CC Provence Verdon	23
1	83 CA Dracôme Provence Verdon Agglomération	24
1	83 CA Estérel Côte d'Azur Agglomération	29
1	83 CA Provence Verte	25
1	84 PNR du Ventoux	21
2	04 CC Alpes-Provence-Verdon - Sources de Lumière	1
2	04 CA Provence Alpes Agglomération	2
2	06 CC d'Opi	7
2	06 CC de Mouans-Sartoux	8
2	06 CC de Saint Vallier de Thiey	16
2	06 CA Cannes Pays de Lérins	12
2	06 CA de Sophia Antipolis	13
2	06 CA Pays de Grasse	14
2	06 Département 06	15
2	13 Métropole Aix Marseille Provence (AMP) et Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles (PETR)	19
2	83 CC du Golfe de Saint-Tropez	26
2	83 CC du Pays de Fayence	21
2	83 CC Méditerranée Porte des Maures	22
2	83 Métropole Toulon Provence Méditerranée	27
2	84 CA Grand Avignon	29
2	84 PNR du Luberon	26



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service régional de l'alimentation
Sources : DRAAF PACA - 01 octobre 2024 / ©IGN : AdminExpress®



Légende :
Niveau de labellisation
0 - En réflexion
1 - En émergence
2 - En action
Autres informations
Absence de PAT
--- Limite AMP / PETR
1:1 500 000

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, **28% des 6000 cantines recensées** sur le territoire télédeclarent leurs résultats EGalim en 2024.



À ce jour, les cantines de la région offrent en moyenne **28% de produits durables** et de qualité, dont **15% sont issus de l'agriculture biologique** ; ce qui n'atteint pas les objectifs fixés.

Actuellement, **seulement 50% des communes de la région collectent les bio-déchets, limitant le potentiel de recyclage organique.**

Dans le SRADDET, la Région demande également que les territoires prennent en compte dans les réflexions prospectives et projets de planification (SCoT, PLU...) leur capacité à répondre aux enjeux d'agriculture de proximité et d'alimentation locale.

Depuis 2019, il existe une communauté de travail autour de l'alimentation durable qui regroupe 6 partenaires : DREETS, DREAL, Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, ARS, ADEME et DRAAF. Avec une mutualisation des appels à projets sur l'alimentation durable et un mode de fonctionnement structuré, la Co'Alim **construit une politique cohérente pour une approche systémique de l'alimentation durable.**

Trois réseaux régionaux d'accompagnement existent sur les trois thématiques **Justice sociale** (Réseau régional de lutte contre la précarité alimentaire), **lutte contre le gaspillage alimentaire** (REGALIM) et **éducation alimentaire** (EDUCALIM).

La commercialisation des produits de la mer en région Provence-Alpes-Côte d'Azur passe par de nombreux circuits. Les plus fréquemment utilisés sont la vente à quai (29.6%), la vente aux mareyeurs (25.5%) et la vente aux restaurants (13.6%). Les ventes pour les Grandes Moyennes Surfaces (GMS), les usines et les coopératives sont le fait de quelques pêcheurs et aquaculteurs.

Les pêcheurs pratiquent une pêche artisanale et commercialisent principalement des petits volumes en circuits courts de proximité. Les poissons sont principalement vendus le jour de pêche, frais en vente directe via la vente à quai sur le port d'attache et auprès des restaurateurs. Cette situation semble convenir aux pêcheurs car ils n'ont pas de réelles difficultés à trouver des débouchés, sauf ponctuellement en cas de pêche abondante (sur certaines espèces : dorades, mulets, sérioles...) ou en période hivernale.

Pour autant ce volet des circuits courts doit continuer à se réinventer et d'innover pour répondre à différents enjeux : permettre aux professionnels de valoriser leurs produits et de les vendre toute l'année, limiter le gaspillage alimentaire, allonger la durée limite de consommation (DLC), ou encore toucher de nouvelles cibles de consommateurs qui ne cuisinent pas.



POINTS FORTS

- **Une gouvernance structurée et des engagements politiques** : la COALIM est l'instance qui regroupe les acteurs régionaux. La Région a montré un engagement fort en faveur de la promotion des produits locaux de qualité et assurant une juste répartition de la valeur avec la démarche « produisons et consommons responsable » des initiatives
- **Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** couvrent une grande partie de la région (17 PAT opérationnels et 12 PAT en phase d'émergence)
- **Une production locale de produits de qualité** avec notamment 36% de la surface agricole utile en agriculture biologique.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : Initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, améliorant ainsi l'efficacité et la durabilité.
- **Mise en place d'un Certificat Pêche Aquaculture 100% Valeurs du Sud**



POINTS FAIBLES

- **Déclaration insuffisante des cantines sur la plateforme Ma-Cantine** : seulement 28% des cantines télédeclarent leurs résultats, rendant difficile le suivi des objectifs de la loi Egalim.
- **Manque de diversification des sources de protéines** : bien que l'accent soit mis sur la diversification, il peut y avoir une résistance culturelle et des lacunes en termes de sensibilisation et d'accès aux nouvelles sources de protéines comme les légumineuses.
- **Logistique et transport** : la nécessité d'optimiser les processus de logistique et de transport pour réduire l'empreinte carbone et améliorer l'efficacité de la chaîne alimentaire.
- **Dépendance aux conditions climatiques** : l'agriculture locale peut être fortement affectée par les changements climatiques, menaçant la sécurité alimentaire et la production agricole.
- **Hausse du nombre de personnes en situation de précarité alimentaire** : mise en place d'actions ciblées pour avoir une alimentation saine et de qualité pour tous
- **Manque de valorisation des produits issus de la pêche**

OPPORTUNITES



- **Augmentation de la demande de produits biologiques** : la demande pour des produits biologiques et locaux peut stimuler l'économie régionale et encourager davantage de pratiques agricoles durables.
- **Technologie et Innovation** : l'innovation dans les technologies agricoles et alimentaires, y compris les solutions pour réduire le gaspillage alimentaire, pourrait améliorer l'efficacité et la durabilité.
- **Sensibilisation et Éducation** : renforcer les programmes éducatifs et les campagnes de sensibilisation pour promouvoir des pratiques alimentaires durables parmi les citoyens avec l'appui des réseaux régionaux existants : REGALIM, EDUCALIM, et RRLCPA
- **Soutien financier** : Une articulation à optimiser des financements de l'UE, de l'Etat et des collectivités locales, pour soutenir de manière simple et lisible les initiatives.
- **67 sites de vente directe en pêche et aquaculture** (43% des pêcheurs vendent à quai)
- **Nouvelles filières de production et de transformation à développer**
- **Mise en œuvre d'un « contrat de projet Pêche-Aquaculture »**

MENACES



- **Impact du changement climatique** : les changements climatiques peuvent entraîner des conditions météorologiques extrêmes qui affectent la production agricole.
- **Concurrence internationale** : les produits importés à bas prix peuvent menacer les producteurs locaux, en particulier si ces derniers ne peuvent pas atteindre les mêmes économies d'échelle.
- **Barrières culturelles** : les changements dans les habitudes alimentaires peuvent être difficiles à implanter en raison des préférences culturelles bien établies.
- **Coûts de transition** : les coûts associés à la transition vers des systèmes alimentaires plus durables peuvent être élevés, ce qui pourrait freiner les producteurs et les municipalités.
- **Impacts négatifs sur la santé** : aliments ultra-transformés
- **Difficultés à trouver des financements pérennes pour les PAT**

Couverture de la feuille de route

La feuille de route couvre les items suivants :

- **L'évolution des pratiques alimentaires** en favorisant la saisonnalité et la provenance locale des produits, en diversifiant les sources de protéines, et en encourageant la consommation de produits durables et de qualité (notamment le bio)
- **La recherche d'un modèle économique viable pour les exploitations et équitable pour tous**
- **La valorisation des modes de production respectueux de l'environnement**, dont l'agriculture biologique, en préservant l'eau, les sols, la biodiversité et les paysages, ainsi qu'en atténuant et en s'adaptant au changement climatique
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
- **L'amélioration de l'efficacité de la chaîne de production et de transformation**, l'optimisation de la logistique et la réduction des transports (du producteur au consommateur), la réduction des emballages et recycler les déchets
- **L'augmentation de la souveraineté et de la résilience alimentaire des territoires**

Repères

Sur le plan international :

- FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

Sur le plan européen :

- Stratégie "De la ferme à la table"
- La Politique Agricole Commune (PAC)
- La Politique Commune des Pêches (PCP)

Sur le plan national :

- Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)
- Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Sur le plan régional :

- Etude Région Provence-Alpes-Côte d'Azur en sciences comportementales thème « Alimentation » 2024

- Pacte Agriculture et Alimentation responsable de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur « Une mobilisation régionale au service de la transition alimentaire » 2023
- Plans de filière (suite aux Etats Généraux de l'Alimentation 2017-2018)
- Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Egalité des Territoires (SRADDET) :
 - Objectif 18 : « Accompagner la transition vers de nouveaux modes de production et de consommation agricoles et alimentaires »
 - Objectif 49 « Préserver le potentiel de production agricole régional »
- Plan GREC « Face au changement climatique, quels systèmes alimentaires et agricoles privilégier en région Provence-Alpes-Côte d'Azur » Novembre 2022
- Étude déploiement du Plan de reconquête Région Sud 2023
- Schéma régional de développement de l'aquaculture de 2015 (*en cours de révision*)

Point d'arrivée

	ENJEU ATTÉNUATION	ENJEU ADAPTATION	ENJEU ECONOMIE CIRCULAIRE	ENJEU ECOSYSTEMES ET BIODIVERSITE
OBJECTIFS DE LA FEUILLE DE ROUTE THEMATIQUE	50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits Bio dans la restauration collective	Favoriser des pratiques alimentaires durable	Lutter contre le gaspillage alimentaire et Réduire de plus de 10% les déchets ménagers alimentaires	100% du territoire couvert par un PAT
OBJECTIFS ACTION STRUCTURANTE N°1	50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits Bio dans la restauration collective		100% des cantines télédéclarant	
OBJECTIFS ACTION STRUCTURANTE N°2				100% du territoire couvert par un PAT
OBJECTIFS ACTION STRUCTURANTE N°3	Favoriser la consommation de produits locaux, bruts et de saison		Moins de 50% de perte et de gaspillage alimentaire à horizon 2050	
OBJECTIFS ACTION STRUCTURANTE N°4			Produire moins de 630 kg/hab/an de déchets ménagers et assimilés en 2030 (705 kg/hab/an en 2022)	



Prendre en compte l'adaptation et les changements de comportements

- Changement de comportement des acheteurs publics mesuré via le nombre de cantine respectant les critères d'achats Egalim
- Changement des comportements alimentaires des consommateurs



Prendre en compte les impacts en matière d'emploi et de compétences

- En formant les acteurs de la chaîne alimentaire spécifiquement à l'alimentation durable



Prendre en compte les impacts en matière de qualité de vie et de santé

- En participant à la mise en œuvre du programme mieux manger pour tous

Indicateurs de pilotage

- Nombre de cantine télédéclarant
- Restauration collective : 20% de bio et plus de 50% de produits de qualité et durable
- % du territoire régional couvert par un PAT

Liste des actions de la feuille de route (1/3)

Action structurante 1 : Favoriser la mise en place de la loi EGalim en restauration collective

- **Accompagner** les collectivités territoriales et l'ensemble des acteurs de la restauration collective tous secteurs confondus (élus, acheteurs, gestionnaires de restauration collective, cuisiniers...) pour une meilleure compréhension des enjeux et des moyens, et leviers disponibles pour respecter la réglementation dite Loi EGalim :
 - 50% de produits de qualité et durable dont 20% de produits Bio dans les assiettes
 - information des convives
 - diversification des sources de protéines
 - lutte contre le gaspillage alimentaire
 - limiter l'utilisation des plastiques (cuisine et salle)
- **Promouvoir et accompagner** la compétence "Alimentation durable" des structures porteuses de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) afin de renforcer la coordination des acteurs au service d'une territorialisation de l'alimentation, de la lutte contre la précarité alimentaire, du lien alimentation-santé et de la transition écologique
- **Promouvoir** auprès des acheteurs publics et privés, les légumineuses (source de protéines végétales), les produits Bio et l'approvisionnement direct
- **Mettre en place et développer** des centrales d'achat, plateformes de mises en relation producteurs-acheteurs, plateformes de distribution de produits locaux et durables
- **Proposer** une exception alimentaire visant à accorder une priorité aux produits alimentaires locaux dans les marchés publics
- **Promouvoir** la végétalisation des assiettes et la consommation des viandes et poissons de qualité durable et locale

(suite action 1)

- **Garantir** l'accessibilité pour tous à une restauration collective de qualité : promouvoir le dispositif cantine à 1 euro
- **Développer** le programme européen Lait et Fruits à l'école pour financer l'approvisionnement en produits sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Action structurante 2 : Développer le « local » dans les circuits de distribution et en restauration hors foyer

- **Consolider** les circuits de distributions locaux en déployant plus fortement les points de vente directe notamment les magasins de producteurs (en veillant à la viabilité des modèles économiques) et en augmentant le nombre de marchés de producteurs au sein des communes.
- **Développer** les plateformes logistiques pour favoriser l'achat de produits locaux par la Restauration Hors Foyer
- **Promouvoir** les produits sous signes officiels de qualité et d'origine et développer le label 100% Valeurs du SUD
- **Déployer** les Projets Alimentaires territoriaux sur l'ensemble du territoire régional et aider à la structuration des filières durables et locales
- **Lutter** contre le braconnage des produits de la pêche, promouvoir une pêche durable et faciliter leur commercialisation en circuits courts
- **Investir** sur des outils de transformation des produits agricoles locaux
- **Développer** la transformation des produits : valoriser des poissons moins demandés et avoir accès à un produit qui se conserve plus longtemps et donc plus facilement commercialisable :

Liste des actions de la feuille de route (2/3)

(suite action 2)

- Favoriser la valorisation des produits locaux : filetage, fumage, congélation, stérilisation (bocaux) afin de permettre au producteur de valoriser toute sa pêche, voire de toucher une clientèle qui n'a pas l'habitude de cuisiner du poisson frais entier
- Expérimenter et organiser la transformation des produits de la mer (développer des nouvelles filières de production et de transformation : truites, thon rouge, spiruline, crabe bleu, ...)
- **Faciliter** l'accès à une alimentation locale et durable pour tous grâce à la mise en place de plateformes de collecte de produits locaux directement en provenance des producteurs et rediriger les aides vers les producteurs locaux
- **Permettre** l'accès à des épiceries sociales et solidaires de proximité et accessibles à tous
- **Favoriser** la mise en place d'expérimentation autour de caisses locales de l'alimentation, localement et à petite échelle comme sur la ville de Cadenet (84)
- **Améliorer** la commercialisation des produits de la pêche en circuits courts en valorisant la pêche locale auprès des consommateurs (origine des produits pêchés et la notion de "local", valorisation des poissons méconnus vendus à des prix relativement faibles : saupes, barracudas, maquereau...) :
- Accompagner la diversification des circuits de distribution courts (accessibilité aux sites de ventes à quai, élargissement des horaires de vente, produits en précommande via un site de vente en ligne et la livraison en points relais ou à domicile...)

Action structurante 3 : Promouvoir une alimentation durable et responsable par la communication grand public et l'éducation

- **Mettre en place** des actions de communication et de sensibilisation grand public auprès de tous les consommateurs de tout âge, en situation de précarité alimentaire ou non, afin de les éduquer à une alimentation respectueuse de la santé et de l'environnement issue des productions locales, à la végétalisation des assiettes et au respect de la saisonnalité (séjour à la ferme, campagnes de communication, Fabrique des Consomm'acteurs...)
- **Former** des éducateurs au goût et à l'alimentation durable afin qu'ils puissent eux même former les différents publics de la restauration collective
- **Mettre en place** des actions d'éducation au goût et à l'alimentation durable pour le public scolaire (Plaisir à la cantine, classes du goût)
- **Mettre en place** des actions de sensibilisation auprès des convives plus âgés en EHPAD ou non
- **Construire et promouvoir** un trophée des restaurants collectifs scolaires à destination des chefs de cuisine, de leurs équipes valorisant les savoirs faire à partir de produits bruts, de saison, locaux et entrant dans les produits dits EGAlim
- **Promouvoir** le dispositif Lait et fruits à l'école qui permet de financer les produits laitiers, les fruits et légumes sous SIQO et qui permet de mettre en place des actions éducatives
- **Former** des médiateurs socio-alimentaires afin de sensibiliser/former sur l'origine des produits, la qualité des produits, la lecture des étiquettes des produits alimentaires, l'équilibre nutritionnel, l'impact de la végétalisation des assiettes, la gestion des déchets, l'utilisation de compost

Liste des actions de la feuille de route (3/3)

(suite action 3)

- **Améliorer** la communication et l'information auprès des consommateurs pour sensibiliser et rendre visibles les pratiques en région :
 - développer la visibilité de l'offre de poissons pêchés localement, renforcer la traçabilité et la qualité des produits de la mer),
 - Inciter à la consommation de poissons issus de la pêche locale et des produits de l'aquaculture durable (connaissance des espèces, des périodes et des saisons de consommation, des recettes qui permettraient de consommer plus régulièrement des produits issus de la pêche et de l'aquaculture locale)
 - Communiquer auprès du grand public mais aussi des revendeurs et restaurateurs quant à l'existence de circuits courts et de sites de débarquement à répertorier.

Action structurante 4 : Encourager la sobriété écologique de la chaîne alimentaire en luttant contre le gaspillage et en accompagnant la filière déchets

- **Promouvoir** la pratique du don, du glanage et de l'achat et la valorisation de produits agricoles et alimentaires hors calibres ou « hors normes », au champ et tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'accès à tous à des produits sains et durables
- **Encourager** les expérimentations autour de caisses locales de l'alimentation afin de favoriser l'achat de produits bruts pour les publics en situation de précarité alimentaire
- **Encourager** la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de l'usage des plastiques en restauration collective
- **Intégrer** la réduction des quantités de déchets dans la production, le transport et le conditionnement des produits agricoles et transformés (déploiement de la consigne pour réemploi, alternatives aux emballages issus de la pétrochimie, limitation du poids, de la recyclabilité et du recyclage des emballages utilisés, ...)
- **Conforter** le déploiement du tri à la source des biodéchets pour favoriser un retour au sol de la matière organique

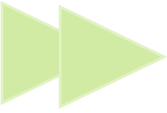
Action structurante n°1

Favoriser la mise en place de la loi EGAlim en restauration collective

Les actions concrètes détaillées

- Accompagner les collectivités territoriales et l'ensemble des acteurs de la restauration collective tous secteurs confondus (élus, acheteurs, gestionnaires de restauration collective, cuisiniers...) pour une meilleure compréhension des enjeux et des moyens, et leviers disponibles pour respecter la réglementation dite Loi EGAlim :
 - 50% de produits de qualité et durable dont 20% de produits Bio dans les assiettes
 - information des convives
 - diversification des sources de protéines
 - lutte contre le gaspillage alimentaire
 - limiter l'utilisation des plastiques (cuisine et salle)
- Promouvoir auprès des acheteurs publics et privés, les légumineuses (source de protéines végétales), les produits Bio et l'approvisionnement direct
- Promouvoir la végétalisation des assiettes et la consommation des viandes et poissons de qualité durable et locale
- Garantir l'accessibilité pour tous à une restauration collective de qualité : promouvoir le dispositif cantine à 1 euro
- Développer le programme européen Lait et Fruits à l'école pour financer l'approvisionnement en produits sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine
- Promouvoir et accompagner la compétence "Alimentation durable" des structures porteuses de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) afin de renforcer la coordination des acteurs au service d'une territorialisation de l'alimentation, de la lutte contre la précarité alimentaire, du lien alimentation-santé et de la transition écologique
- Mettre en place et développer des centrales d'achat, plateformes de mises en relation producteurs-acheteurs, plateformes de distribution de produits locaux et durables
- Proposer une exception alimentaire visant à accorder une priorité aux produits alimentaires locaux dans les marchés publics





Les parties prenantes à la réalisation de l'action structurante

LES ACTEURS LEADERS

- Etat (DRAAF, DREETS, DREAL)
- ADEME
- ARS
- Région dont réseau rural

LES ACTEURS CONTRIBUTEURS

- Chambres consulaires
- Collectivités (Communes, EPCI, Départements, Région)
- Porteurs de PAT
- Associations
- Grands employeurs privés



Les freins à surmonter et les ressources à mobiliser

LES FREINS

- La difficulté liée aux changements de comportement
- Complexité de la commande publique
- Coût de l'alimentation saine et durable

LES RESSOURCES

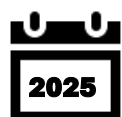
- Guides du Conseil national de la Restauration Collective
- Ressources budgétaires : Aide à la tarification sociale des cantines scolaires et Programme Lait et fruits à l'école
- Plateforme ma-cantine
- Ressources d'animation et de diffusion dont les réseaux

Action structurante n°2

Développer le « local » dans les circuits de distribution et en restauration hors foyer

Les actions concrètes détaillées

- Consolider les circuits de distributions locaux en déployant plus fortement les points de vente directe notamment les magasins de producteurs (en veillant à la viabilité des modèles économiques) et en augmentant le nombre de marchés de producteurs au sein des communes.
- Développer les plateformes logistiques pour favoriser l'achat de produits locaux par la Restauration Hors Foyer
- Promouvoir les produits sous signes officiels de qualité et d'origine et développer le label 100% Valeurs du SUD
- Déployer les Projets Alimentaires territoriaux sur l'ensemble du territoire régional et aider à la structuration des filières durables et locales
- Investir sur des outils de transformation des produits agricoles locaux
- Lutter contre le braconnage des produits de la pêche, promouvoir une pêche durable et faciliter leur commercialisation en circuits courts
- Développer la transformation des produits : valoriser des poissons moins demandés et avoir accès à un produit qui se conserve plus longtemps et donc plus facilement commercialisable :
 - Favoriser la valorisation des produits locaux : filetage, fumage, congélation, stérilisation (bocaux) afin de permettre au producteur de valoriser toute sa pêche, voire de toucher une clientèle qui n'a pas l'habitude de cuisiner du poisson frais entier
 - Expérimenter et organiser la transformation des produits de la mer (développer des nouvelles filières de production et de transformation : truites, thon rouge, spiruline, crabe bleu, ...)
- Faciliter l'accès à une alimentation locale et durable pour tous grâce à la mise en place de plateformes de collecte de produits locaux directement en provenance des producteurs et rediriger les aides vers les producteurs locaux





- Permettre l'accès à des épiceries sociales et solidaires de proximité et accessibles à tous
- Favoriser la mise en place d'expérimentation autour de caisses locales de l'alimentation, localement et à petite échelle comme sur la ville de Cadenet (84)
- Améliorer la commercialisation des produits de la pêche en circuits courts en valorisant la pêche locale auprès des consommateurs (origine des produits pêchés et la notion de "local", valorisation des poissons méconnus vendus à des prix relativement faibles : saupes, barracudas, maquereau...) :
 - Accompagner la diversification des circuits de distribution courts (accessibilité aux sites de ventes à quai, élargissement des horaires de vente, produits en précommande via un site de vente en ligne et la livraison en points relais ou à domicile...)

Le coût de l'action structurante €

- Objectif 2030 : globalement estimé à 7M€/an soit : 42 M€ (*base de calcul PPT Cralim*)

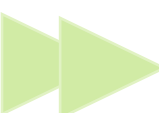
Les parties prenantes à la réalisation de l'action structurante

LES ACTEURS LEADERS

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Collectivités territoriales et EPCI • Etat • Région • Têtes de réseau | <ul style="list-style-type: none"> • Acteurs privés • Organisations professionnelles et interprofessionnelles de l'agriculture, de l'alimentation et de la restauration |
|--|---|

LES ACTEURS CONTRIBUTEURS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Société civile • ODG et interprofessions • Agriculteurs • Entreprises agroalimentaires • Coopératives agricoles • Etat | <ul style="list-style-type: none"> • Région • Structures professionnelles (CRPMEM, CDPMEM, Prud'homies, Coopératives) • Groupes d'actions locales (GALPA) • Associations |
|---|--|



Les freins à surmonter et les ressources à mobiliser

LES FREINS

- Complexité de la commande publique et frein des marchés publics pour l'achat local
 - Difficulté d'accès aux majors de la restauration collective au vu des prix d'achat pratiqués.
- Mobilisation des directeurs et acheteurs des collèges et lycées sur les enjeux des produits de qualités locaux (contraintes financières, de temps, orientations hiérarchiques différentes)
- Faible attractivité des métiers de la restauration collective et de la transformation agro-alimentaire qui limite l'utilisation des produits bruts, de saison et locaux
- Acteurs locaux peu armés pour concurrencer les majors de la distribution
- Mise en réseau d'acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler en commun,
- Changement modalités d'achat, des outils de distribution

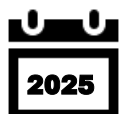
LES RESSOURCES

- Outils de calcul et de définition de la juste rémunération d'un producteur
- Formation des acheteurs publics et privés
- Mobilisation des financements publics pour reterritorialisation de l'alimentation
- Une animation locale et régionale dédiée
- Formation spécifique des cuisiniers en restauration collective

Action structurante n°3

Promouvoir une alimentation durable et responsable par la communication grand public et l'éducation

Les actions concrètes détaillées



- Mettre en place des actions de communication et de sensibilisation grand public auprès de tous les consommateurs de tout âge, en situation de précarité alimentaire ou non, afin de les éduquer à une alimentation respectueuse de la santé et de l'environnement issue des productions locales, à la végétalisation des assiettes et au respect de la saisonnalité (séjour à la ferme, campagnes de communication, Fabrique des Consomm'acteurs...)
- Former des éducateurs au goût et à l'alimentation durable afin qu'ils puissent eux même former les différents publics de la restauration collective
- Mettre en place des actions d'éducation au goût et à l'alimentation durable pour le public scolaire (Plaisir à la cantine, classes du goût)
- Promouvoir le dispositif Lait et fruits à l'école qui permet de financer les produits laitiers, les fruits et légumes sous SIQO et qui permet de mettre en place des actions éducatives
- Mettre en place des actions de sensibilisation auprès des convives plus âgés en EHPAD ou non
- Construire et promouvoir un trophée des restaurants collectifs scolaires à destination des chefs de cuisine, de leurs équipes valorisant les savoirs faire à partir de produits bruts, de saison, locaux et entrant dans les produits dits EGAlim
- Former des médiateurs socio-alimentaires afin de sensibiliser/former sur l'origine des produits, la qualité des produits, la lecture des étiquettes des produits alimentaires, l'équilibre nutritionnel, l'impact de la végétalisation des assiettes, la gestion des déchets, l'utilisation de compost
- Améliorer la communication et l'information auprès des consommateurs pour sensibiliser et rendre visibles les pratiques en région :

- Développer la visibilité de l'offre de poissons pêchés localement, renforcer la traçabilité et la qualité des produits de la mer),
- Inciter à la consommation de poissons issus de la pêche locale et des produits de l'aquaculture durable (connaissance des espèces, des périodes et des saisons de consommation, des recettes qui permettraient de consommer plus régulièrement des produits issus de la pêche et de l'aquaculture locale)
- Communiquer auprès du grand public mais aussi des revendeurs et restaurateurs quant à l'existence de circuits courts et de sites de débarquement à répertorier.

Le coût de l'action structurante €

- Objectif 2030 : globalement estimé à **4M€** :
 - campagnes annuelles de communication (globalement estimées à 2,5 M€)
 - création et mise en œuvre d'outils de sensibilisation (globalement estimés à 1,5 M€)

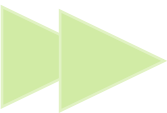
Les parties prenantes à la réalisation de l'action structurante

LES ACTEURS LEADERS

- Etat
- Région
- Réseau EDUC'Alim
- ARS
- Education nationale

LES ACTEURS CONTRIBUTEURS

- Membres du Réseau EDUC'Alim
- CPIE
- CODES
- Projets alimentaires territoriaux
- Structures professionnelles (CRPMEM, CDPMEM, Prud'homies, Coopératives)
- Groupes d'actions locales (GALPA)
- Associations



Les freins à surmonter et les ressources à mobiliser

LES FREINS

- Résistance aux changements
- Disponibilité des structures sociales et médico-sociales pour des actions autres que médicales
- Coût des campagnes grand public
- Difficultés à mettre en place des informations, formations dans le cadre scolaire

LES RESSOURCES

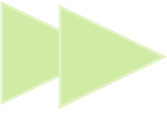
- Mobilisation de financements publics
- Plateforme Ma-Cantine
- Formateurs
- Mise en œuvre régionale des projets nationaux d'éducation au goût et à l'alimentation durable

Action structurante n°4

Encourager la sobriété écologique de la chaîne alimentaire en luttant contre le gaspillage et en accompagnant la filière déchets

Les actions concrètes détaillées

- 
- Promouvoir la pratique du don, du glanage et de l'achat et la valorisation de produits agricoles et alimentaires hors calibres ou « hors normes », au champ et tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser l'accès à tous à des produits sains et durables
 - Favoriser la mise en place d'expérimentation autour de caisses locales de l'alimentation, localement et à petite échelle comme sur la ville de Cadenet (84)
 - Encourager la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de l'usage des plastiques en restauration collective
 - Intégrer la réduction des quantités de déchets dans la production, le transport et le conditionnement des produits agricoles et transformés (déploiement de la consigne pour réemploi, alternatives aux emballages issus de la pétrochimie, limitation du poids, de la recyclabilité et du recyclage des emballages utilisés, ...)
 - Conforter le déploiement du tri à la source des biodéchets pour favoriser un retour au sol de la matière organique



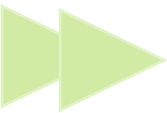
Les parties prenantes à la réalisation de l'action structurante

LES ACTEURS LEADERS

- EPCI gestionnaires des déchets ménagers et assimilés
- Fédérations professionnelles et chambres consulaires
- ADEME
- Région
- Structures et réseaux œuvrant sur le sujet de la prévention (Régalim, réseau régional des ressourceries, collectif des festivals responsables etc.)
- Associations environnementales

LES ACTEURS CONTRIBUTEURS

- Producteurs de déchets d'activités économiques (entreprises, administrations, associations)
- Associations environnementales
- Eco-organismes
- ARBE
- Etat
- Commune
- Industriels et producteurs de biens de consommation



Les freins à surmonter et les ressources à mobiliser

LES FREINS

- Résistance au changement
- Acceptation sociétale du traitement des biodéchets
- Adaptation des organisations

LES RESSOURCES

- Planification régionale de réduction des déchets
- Volet déchet du SRADDET
- Ressources humaines
- Incitation financière