



Les matinales du DRAPPS 10/10/2022



Projet Alimentaire de Territoire du Haut Allier



Le PAT du Haut Allier

Communauté de Communes du Haut-Allier

Co-porté par la Chambre d'Agriculture de la Lozère

Mise en place d'un système alimentaire durable

Pour une alimentation plus saine, juste et durable



Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

ORIGINE



Prévus dans la loi d'avenir de l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant l'état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.



Ils sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs du territoire.

OBJECTIFS

Donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé.



Faire de l'alimentation un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.



Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

ENJEUX



Structuration et consolidation des filières / rapprochement entre l'offre et la demande / maintien de la valeur ajoutée sur le territoire / préservation des espaces agricoles ...



Développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation des modes de production agroécologique, préservation de l'eau, lutte contre le gaspillage alimentaire ...



éducation alimentaire / création de liens / accessibilité sociale / don alimentaire / valorisation du patrimoine ...



Faciliter l'ancrage territorial !

Qu'est-ce qu'un **Projet Alimentaire Territorial** ?

LES PARTENAIRES

Agriculteurs
et
producteurs

Collectivités
territoriales,
Services de
l'État,
financeurs

Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Société civile

Acteurs de
l'économie
sociale et
solidaire

Entreprises
/coopératives
de transfo,
distri et
commerce

Organismes
d'appui et de
recherche

Quand est-il du PAT sur le Haut Allier ?

LES DIAGNOSTICS

1

2018 : L'alimentation des familles et les approches alimentaires portées par les restaurations collectives sur le territoire - CLS

2

2021 : Etat des lieux de l'offre locale, des besoins de la restaurations collectives et la mise en place de la loi EGALim - CA48

3

2022/2023 : Mutualisation de l'ensemble des données et complémentarité des informations - PAT

Quand est-il du PAT sur le Haut Allier ?

5 AXES DE TRAVAIL

Faciliter la structuration de l'offre locale en alimentation durable

1

5

Construire un mode de gouvernance facilitant la démocratie alimentaire et valorisant le patrimoine culinaire

Structurer une organisation locale facilitant l'accès à une alimentation saine et durable pour tous

2

4

Sensibiliser les habitants et éduquer les enfants autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire

3

Soutenir les restaurations collectives dans la mise en place de la loi EGALim

Quand est-il du PAT sur le Haut Allier ?

UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PROJET ...



Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

Pour une alimentation saine et locale ? Mais pas plus cher !



"Manger mieux tout en maîtrisant votre budget !"

Action portée par la Communauté de Communes du Haut-Allier, et mise en œuvre par le Réseau d'Éducation à l'Environnement de la Lozère à Langogne d'Avril à Décembre 2022.

BÉNÉFICIAIRES :

- FOYERS DU TERRITOIRE



Association de
Valorisation
Eco-Responsable &
Citoyenne



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OBJECTIFS



Accompagner les changements de pratiques alimentaires sur le territoire



Identifier de nouveaux acteurs de la société civile étant intéressé par l'alimentation



Démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation saine, bio et locale tout en maîtrisant son budget.

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

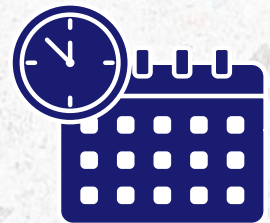
ORGANISATION



Ouverture du programme à l'ensemble des foyers volontaires du territoire.



L'organisation de divers ateliers sur des thématiques diverses (atelier cuisine, échanges, visites de fermes, ...)



Des ateliers réguliers dans le temps



En résumé : des échanges autour des bonnes pratiques, des ateliers cuisine anti-gaspi, des échanges avec une diététicienne, des visites de fermes, des échanges de trucs et astuces pour consommer plus bio et local.

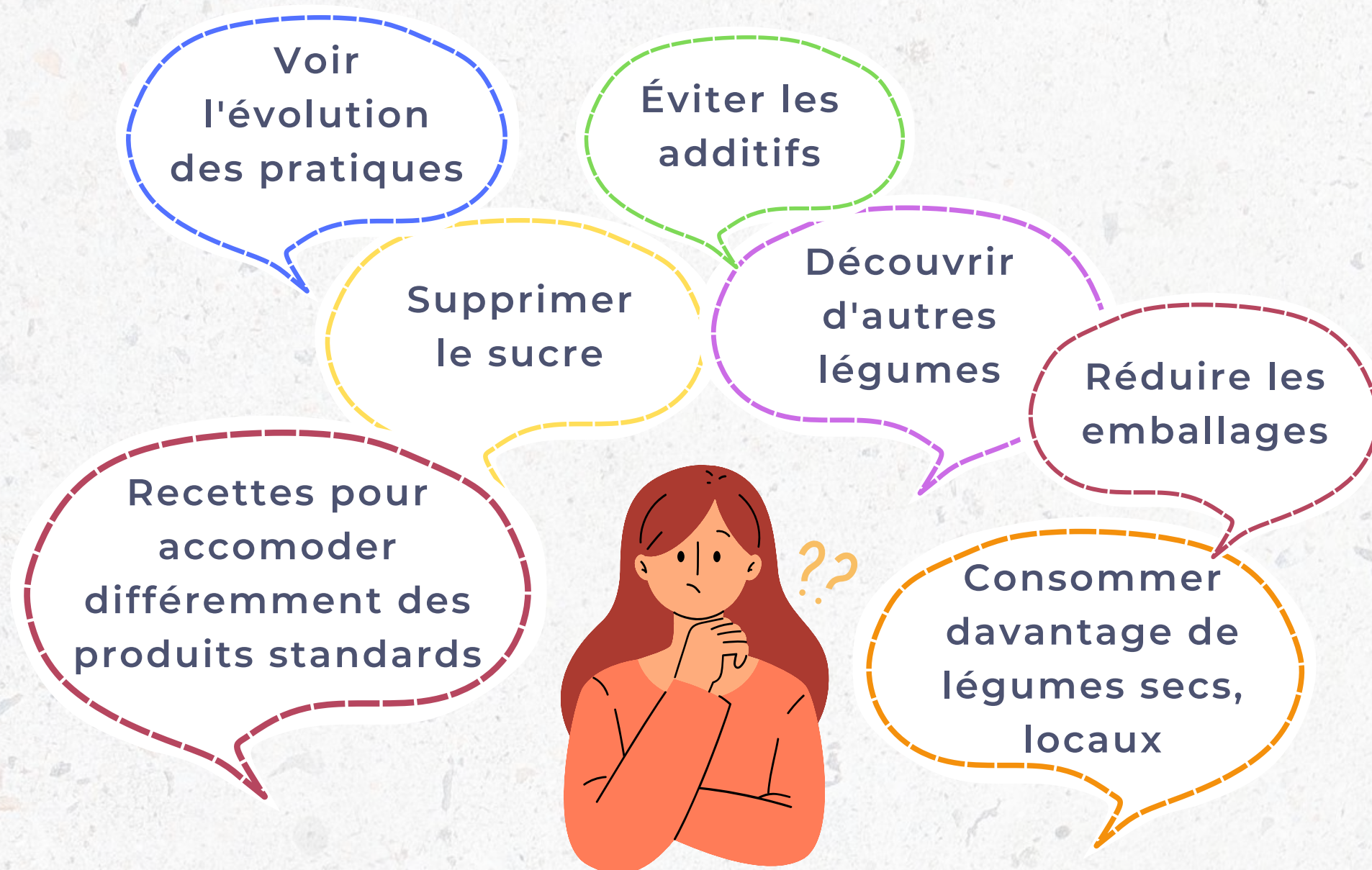
Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

LE 1^{ER} ATELIERS

Qu'aimeriez-vous changer pour parvenir à avoir une alimentation saine et savoureuse ?



DIFFICULTÉS ET SOLUTIONS

Pas de réelles envies au changement de comportement, ou du moins, non exprimée. Pratiques d'ores et déjà bio et locale pour la plupart des participants



Une envie d'approfondir des pratiques de cuisine (que faire des restes, augmenter sa créativité, ...) Les ateliers s'orientent un peu plus vers des ateliers cuisines pour répondre à ce besoin.

Peu de participants dont la moitié ne comptent pas revenir sur les futurs ateliers.



Le deuxième atelier sera sensiblement identique au premier avec un travail intermédiaire de relance de la communication pour espérer un taux de participation plus élevé.

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

LE 2ÈME ATELIERS

Fabrication de crackers maison aux graines et échanges autour des produits utilisés



THÉMATIQUE DES ÉCHANGES



Faire soi-même

Cuisiner ensemble

Les fibres alimentaires

La santé par l'alimentation

DIFFICULTÉS ET SOLUTIONS

Il est difficile pour les participants de se réinventer et de trouver des solutions innovantes notamment pour le frein majeur qu'est le prix des produits bio et locaux.



Il s'agira d'essayer de trouver encore plus de nouveaux participants avec des horizons différents (plus de jeunes, de personnes venant d'arriver sur le territoire) pour donner un nouvel élan au groupe et une nouvelle dynamique.

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

LE 3ÈME ATELIERS

Les trucs et astuces pour cuisiner moins cher



THÉMATIQUE DES ÉCHANGES



L'origine des produits

Les labels

Les ingrédients

La nutrition

DIFFICULTÉS ET SOLUTIONS

Toujours peu de monde



Requestionner la communication et réfléchir à comment mobiliser plus de monde sur ces ateliers.

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION

Objectifs d'évaluation	Critères d'évaluation	Indicateur d'évaluation	Outils d'évaluation
Vérifier la diversité des types de publics représentés	Diversité des publics participants	<ul style="list-style-type: none">Type de foyersProfil socio-démographique des participants	<ul style="list-style-type: none">Fiche d'inscription
Évaluer les raisons de participation des personnes volontaires	Raisons d'implication des différents participants	<ul style="list-style-type: none">Raison de motivation des participantsVision initiale de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none">Questionnaire
Apprécier la participation des publics pour les ateliers	Degré d'implication / diversité des ateliers	<ul style="list-style-type: none">Nombre de personnes présentesThématiques et nombre d'atelier	<ul style="list-style-type: none">ÉmargementFiche de suivi des ateliers
Évaluer l'impact du programme sur les pratiques alimentaire et les budgets des foyers	Mise en application des enseignements dans les modifications de pratiques alimentaires	<ul style="list-style-type: none">Evolution des comportements alimentairesEvolution des budget des foyers	<ul style="list-style-type: none">QuestionnaireFiche de suivi des budgets / questionnaire

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

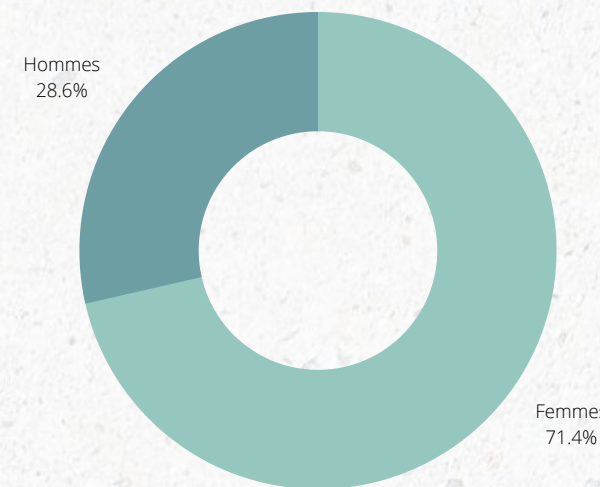
Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION : ANAYSE

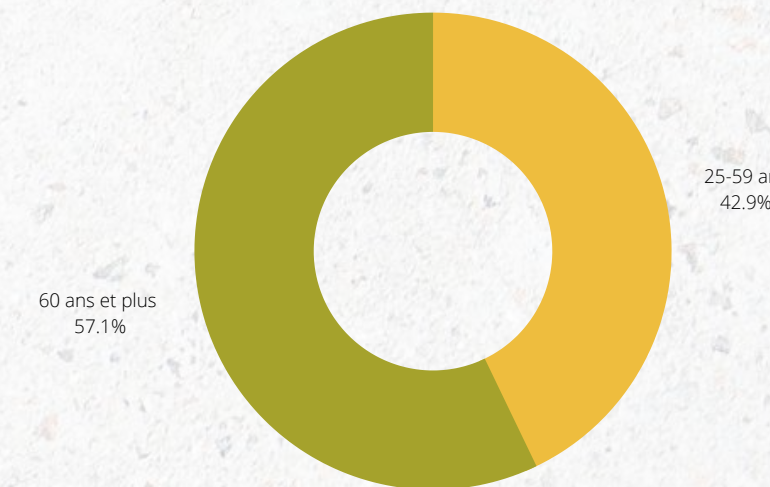
Objectifs d'évaluation	Critères d'évaluation	Indicateur d'évaluation	Outils d'évaluation
Vérifier la diversité des types de publics représentés	Diversité des publics participants	<ul style="list-style-type: none"> Type de foyers Profil socio-démographique des participants 	<ul style="list-style-type: none"> Fiche d'inscription

Nom Prénom	
Genre	Homme / Femme
Tranche d'âge	Moins de 18 ans / 18-24 ans / 25-59 ans / 60 ans et plus
Nombre de personnes dans le foyer	Adultes Enfant (0-17 ans)
Commune de résidence	
Coordonnées (mail + téléphone)	

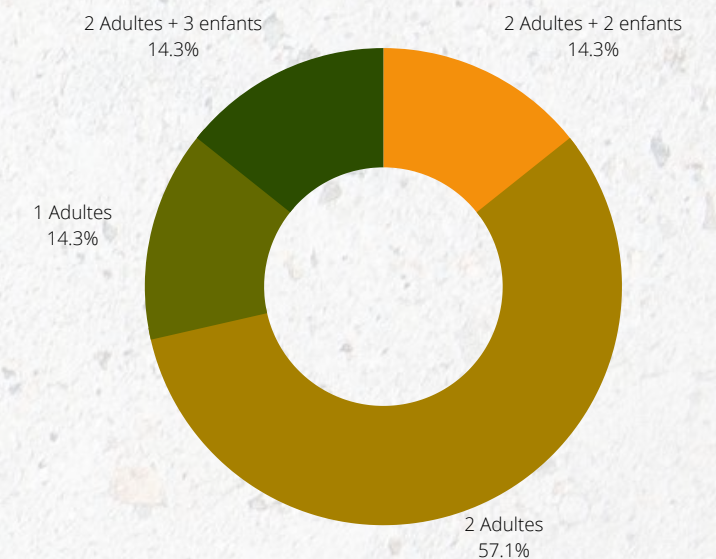
Fiche d'inscription modèle



Genre des participants



Age des participants



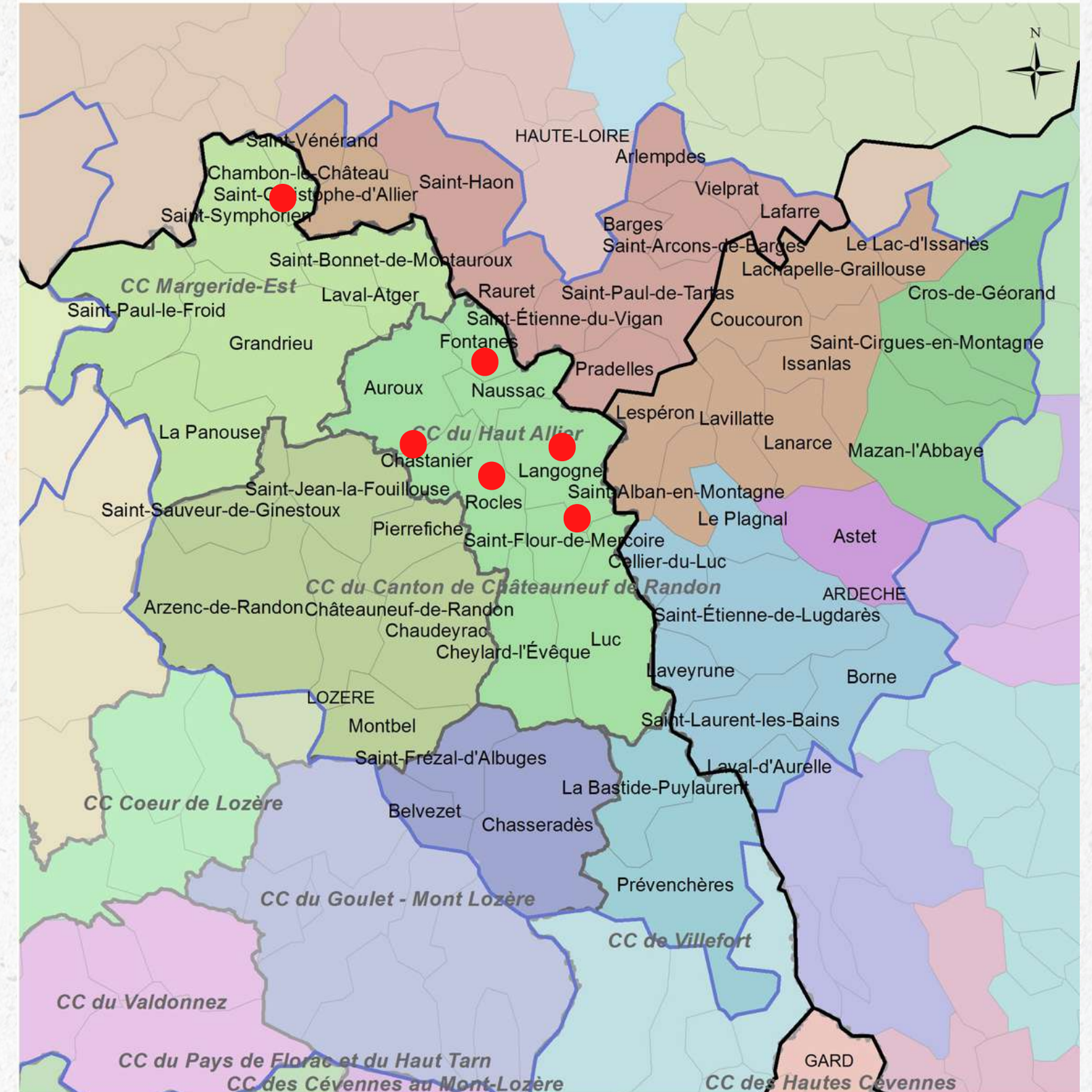
Nombre de personnes dans le foyer

Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION : ANAYSE



Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION

Objectifs d'évaluation	Critères d'évaluation	Indicateur d'évaluation	Outils d'évaluation
Évaluer les raisons de participation des personnes volontaires	Raisons d'implication des différents participants	<ul style="list-style-type: none">• Raison de motivation des participants• Vision initiale de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none">• Questionnaire

*Vision initiale de ce qu'est
une alimentation saine et
gourmande à travers un
photo-langage*



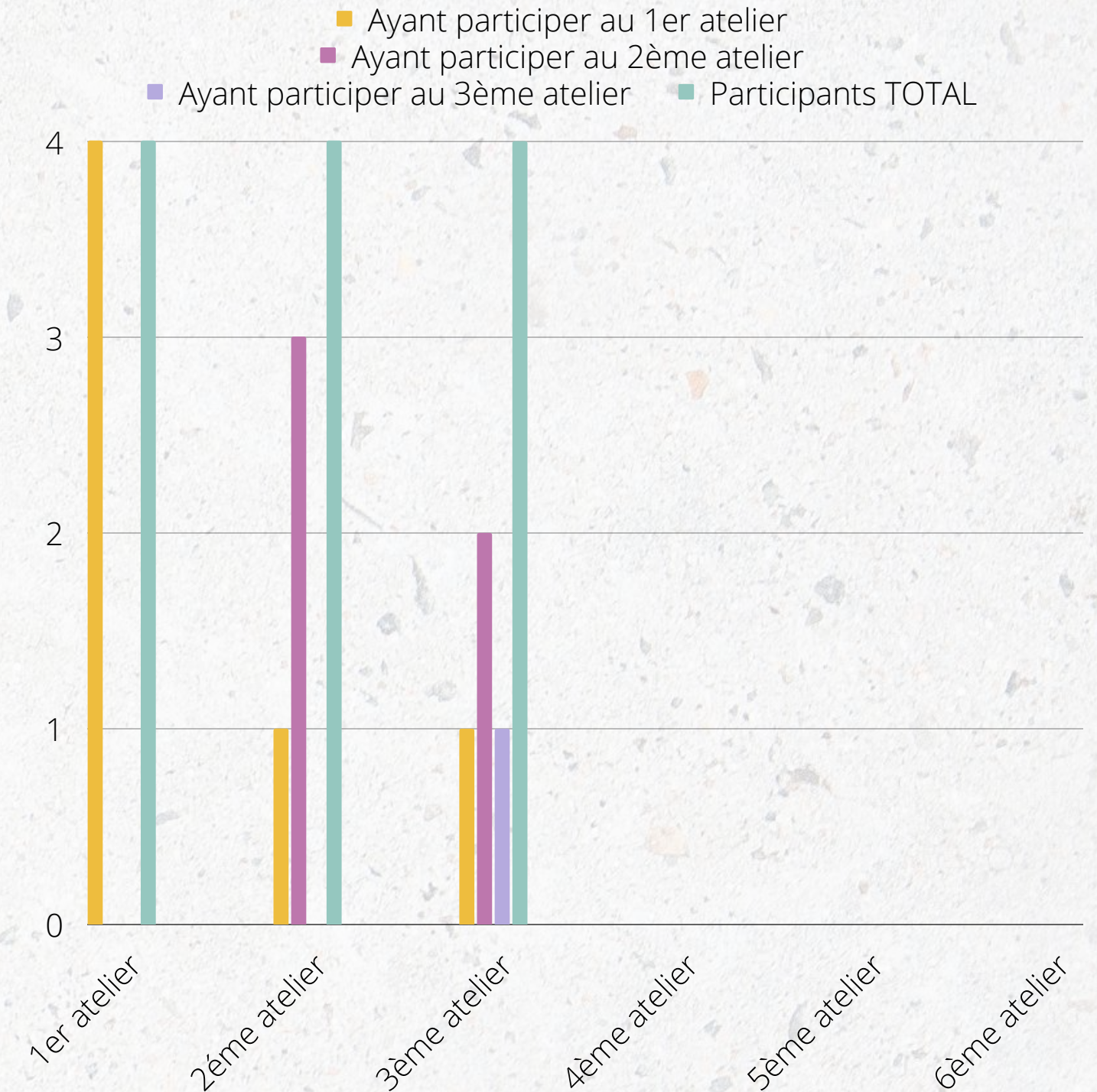
Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION

Objectifs d'évaluation	Critères d'évaluation	Indicateur d'évaluation	Outils d'évaluation
Apprécier la participation des publics pour les ateliers	Degré d'implication / diversité des ateliers	<ul style="list-style-type: none">• Nombre de personnes présentes• Thématiques et nombre d'atelier	<ul style="list-style-type: none">• Émargement• Fiche de suivi des ateliers



Présentation du projet

Communauté de Communes du Haut-Allier / le Réel-CPIE de Lozère

Les ateliers de l'alimentation saine et gourmande

OUTILS D'ÉVALUATION

Objectifs d'évaluation	Critères d'évaluation	Indicateur d'évaluation	Outils d'évaluation
Évaluer l'impact du programme sur les pratiques alimentaire et les budgets des foyers	Mise en application des enseignements dans les modifications de pratiques alimentaires	<ul style="list-style-type: none">• Evolution des comportements alimentaires• Evolution des budget des foyers	<ul style="list-style-type: none">• Questionnaire• Fiche de suivi des budgets / questionnaire



En cours !

Cependant on peut d'ores et déjà dire qu'il sera difficile d'évaluer le suivi des budgets des participants car il n'a été que peu travaillé par le groupe !



Merci de votre attention 10/10/2022



Projet Alimentaire de Territoire du Haut Allier

