

STRATÉGIE DÉPARTEMENTALE 2023 > 2028

MANGER DRÔMOIS, MANGER MIEUX

UN DÉPARTEMENT FER DE LANCE D'UNE
ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ
POUR TOUS LES DRÔMOIS



- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT

ÉDITO

FAIRE DE LA DRÔME UN TERRITOIRE DE RÉFÉRENCE DU « BIEN MANGER »

Par la qualité, la diversité et l'importance de ses productions, la Drôme s'honore d'être un leader agricole régional.

Créatrice d'activités et de richesses, l'agriculture joue également un rôle déterminant dans la qualité de vie via l'alimentation qu'elle offre: le Département souhaite valoriser au mieux cet atout au service des populations drômoises en engageant une démarche active de déploiement du « bien manger » dans la restauration collective au-delà de ses publics cibles des collèges. Il s'agit d'étendre progressivement l'accès à une alimentation saine, locale et de qualité en ciblant notamment les publics fragiles ou précaires qui en sont trop souvent éloignés.

Le Département mobilisera les outils existants comme le PAT – Projet Alimentaire Territorial - et ses déclinaisons sur le territoire et souhaite coordonner une stratégie territoriale en ce sens, en lien avec les intercommunalités et les parcs naturels régionaux drômois.

Pionnière du bio et pourvue d'une agriculture variée et développée qui couvre la plupart des productions destinées à l'alimentation humaine, la Drôme dispose d'un potentiel réel pour faire accéder le plus grand nombre à une alimentation locale qui soit à la fois créatrice d'activités, source de plaisir et gage de bonne santé. Mobilisons-nous pour en faire une grande cause de notre action!



Marie-Pierre MOUTON
Présidente du Conseil départemental de la Drôme



Franck SOULIGNAC
Vice-Président chargé de l'attractivité, de l'économie, de l'emploi et de l'insertion, des politiques agricoles et alimentaires, du numérique et des fonds européens



Agnès JAUBERT
Conseillère départementale déléguée à la ruralité et aux politiques agricoles et alimentaires

SOM- MAIRE

01.

LE DÉVELOPPEMENT LOCAL ET LA VITALITÉ DU TERRITOIRE

Structurer l'approvisionnement de proximité	P6
Soutenir financièrement les porteurs de projets de l'économie solidaire.....	P7
Favoriser l'emploi.....	P7

02.

L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION SAINE, LOCALE ET DE QUALITÉ

Conforter la qualité des restaurants scolaires dans les collèges	P8
Soutenir des structures en charge d'une mission de restauration collective publique dans leur démarche d'amélioration	P9
Soutenir les porteurs de projets et structures de solidarité alimentaire	P10
Sensibiliser au « bien manger ».....	P10

03.

LA COOPÉRATION AU SERVICE DE LA RÉSILIENCE ET L'ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

Valoriser un territoire de gastronomie	P12
Contribuer à la coopération et la recherche	P12
La coordination territoriale en Drôme	P13

GLOSSAIRE	P14
------------------------	-----



STRATÉGIE ALIMENTAIRE 2028

UN TERRITOIRE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

La Drôme est **fortement façonnée par l'agriculture** (2^e département en nombre d'exploitations et premier employeur de main-d'œuvre agricole de la région Auvergne Rhône-Alpes), et l'agroalimentaire (plus de 200 entreprises bio et conventionnelles, comprenant une part importante d'entre elles dans le secteur de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) ou de l'Insertion par l'Activité Économique (IAE)).

Le territoire est **porteur de filières d'excellence** (agriculture biologique représentant 32 % de sa surface agricole utile, 37 productions sous signes de qualité liés à l'origine, diversification, cultures spécialisées, agriculture de montagne...).

Il est **vecteur d'innovation technique** (fermes expérimentales en agro-écologie, numérique) **ou économique et sociale** (pôles territoriaux de coopération économique, démarche start-up de territoires) ce que confirme la reconnaissance de deux territoires drômois lauréats de l'appel à projets « Territoires d'innovation de grande ambition » (TIGA).

La Drôme c'est aussi, et surtout, une qualité de vie qui tient à la diversité de son patrimoine naturel et gastronomique et favorise l'agri et l'agrotourisme. C'est une image d'attractivité que le Département entend conserver en s'appuyant sur les nombreux atouts qui font la richesse du territoire.

Cette « petite France », riche de ses productions, savoir-faire, initiatives et acteurs locaux s'exprime notamment au travers de la participation à des événements d'ampleur nationale, en lien avec ses partenaires (Salon international de l'Agriculture, Salon Tech&Bio organisé par la Chambre d'Agriculture, Bio&Days avec le Cluster Bio...) ou régionale (Valence en Gastronomie Festival avec Valence en gastronomie).

UN DÉPARTEMENT MOTEUR AVEC UNE RESTAURATION COLLECTIVE EXEMPLAIRE

Autant d'atouts ayant conduit le Département à développer une politique d'alimentation de qualité au sein de ses collèges. Le lancement de la politique « manger mieux manger bio » dans les collèges en 2004 a permis tout à la fois de travailler le lien avec les filières locales pour favoriser un approvisionnement de proximité et donc la place des produits locaux et de qualité dans les assiettes des collégiens, la sensibilisation et l'accompagnement tant des collégiens que des professionnels des équipes de restauration pour faire évoluer les pratiques et la connaissance des richesses du territoire.

Précurseur, le Département s'est très tôt soucie de faire de la Drôme un territoire exemplaire dans la mise en œuvre de la loi dite EGalim d'octobre 2018 pour la restauration collective (50 % de produits durables dont 20 % de bio minimum notamment) en étendant son accompagnement au-delà des seuls collèges, et plus généralement dans l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Pour autant, l'image parfois véhiculée d'une ruralité nourricière pour tous les ruraux est en décalage avec les réalités, les personnes en situation de fragilité ne bénéficiant pas forcément d'une alimentation de qualité permise notamment par l'autoconsommation.

UN ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE ET DE QUALITÉ POUR TOUS

Les résultats d'un sondage de novembre 2021¹ révèlent que 47 % des Français les moins favorisés ont pour première et plus immédiate préoccupation d'avoir les moyens de se nourrir suffisamment². Corollaire de cette préoccupation liée à l'immédiateté, la question de l'accès à une nourriture de qualité passe après celle de la quantité³.

Entre qualité et quantité, la « qualité de l'alimentation » ne doit pas être éludée. En effet, nombreux sont les signaux qui alertent depuis plusieurs années sur les liens existants entre « malbouffe » et problématiques de santé parmi lesquelles l'obésité et le diabète, influant ainsi grandement sur l'espérance de vie en bonne santé de ces populations.

Du fait de sa compétence en matière d'action sociale, le Département est particulièrement attendu sur sa stratégie en direction des publics fragiles, même si la cible du Département dans sa stratégie pour une alimentation de qualité concerne bien l'ensemble des Drômois.

Le rôle du Département est primordial sur un territoire où :

- le taux de pauvreté avoisine les 15 %,
- les bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active (RSA) représentent 2 % de la population,
- la reprise économique est moins importante qu'en région avec de fortes disparités territoriales,
- la population est vieillissante avec une part des plus de 65 ans en constante augmentation (28 % de la population).

Le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire augmente, parmi lesquelles figurent les publics cibles du Département que sont la petite enfance, les bénéficiaires du RSA, les personnes âgées ou en situation de handicap.

Ce constat soulève les problématiques d'un accès à une alimentation diversifiée, favorable à la préservation de la santé de chacun, de la connaissance de son environnement alimentaire et de sa capacité à faire des choix et à cuisiner.

1 « Les Français et l'alimentation », novembre 2021, Sondage Ifop pour l'Association des territoires pour des solutions solidaires,

2 Cette inquiétude n'existe que pour 17 % des plus riches

3 Cette préoccupation de qualité de l'alimentation ne concerne que 19 % des plus modestes alors que 35 % des personnes les plus aisées lui accordent de l'importance.

UN DÉPARTEMENT PRÉCURSEUR PRÊT À PASSER UN NOUVEAU CAP

Un travail de diagnostic a mis en évidence les actions existantes ainsi que les maillons manquants, en lien avec la mission de solidarité du Département, ses publics cibles et les enjeux d'adaptation au changement climatique qui dépassent les frontières administratives.

Ils mettent en lumière :

- la forte politique du Département en matière de développement de l'économie rurale et agricole,
- le soutien à une alimentation de qualité dans ses collèges,
- le levier que présente l'alimentation en matière d'emploi et insertion.

Ce diagnostic a constitué une étape essentielle dans l'élaboration du projet alimentaire territorial (PAT) du Département et confirmé la pertinence et légitimité d'une politique alimentaire déclinée à l'échelon départemental. Il a motivé la candidature du Département à l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation (PNA) qui a conduit, en 2021, à la labellisation du PAT du Département (en émergence) pour trois ans.

De nouvelles actions ont ainsi pu être déployées notamment :

- organisation des Assises de l'Alimentation (9 décembre 2020). Ces dernières constituaient un temps de concertation et d'échanges autour de trois enjeux identifiés collectivement comme clés, notamment au regard du contexte de crise sanitaire et économique : la relocalisation de l'approvisionnement, l'emploi dans les filières agricoles et agroalimentaires (tension et déficit d'attractivité) et l'accessibilité aux produits locaux, de qualité, y compris pour les publics précaires. Les témoignages et échanges lors de la conférence (150 participants) et les productions lors des 8 ateliers sont venus nourrir la phase de structuration du plan d'actions du PAT et de sa gouvernance. Cette phase s'est déployée en 2021-2022,
- étude auprès des acteurs économiques sur la structuration de l'approvisionnement de proximité,
- thèse sur la précarité alimentaire en milieu rural. Le Département soutient actuellement les travaux de recherche d'une doctorante sur la précarité alimentaire en milieu rural comprenant 4 territoires d'observation en Drôme (Royans-Vercors, Porte de DrômArdèche, Baronnies en Drôme Provençale et Drôme Sud Provence).

Tant l'élaboration de la stratégie alimentaire du Département que la préfiguration de la gouvernance (interne et partenariale) du PAT ont associé les acteurs et partenaires du territoire, au premier rang desquels les 12 intercommunalités (EPCI) et 2 parcs naturels régionaux (PNR). En effet, la majorité d'entre eux (8 à ce jour) sont labellisés PAT depuis le plan France Relance et la quasi-totalité s'interroge sur le déploiement d'une stratégie alimentaire propre. La complémentarité et la coordination entre projets de territoires représente ainsi un enjeu majeur.

Au regard du diagnostic, des problématiques propres au territoire et des compétences de la collectivité, **la stratégie alimentaire du Département propose de franchir un cap.**

« **De la fourche à la fourchette** », elle se structure autour de 2 enjeux principaux que sont :

- Le développement local et la vitalité du territoire.
- L'accès de tous à une alimentation saine, locale et de qualité.

Par son rôle d'assembler, le Département aura à cœur de faire de la coopération un principe structurant de sa stratégie pour fédérer et valoriser la diversité des initiatives.

Au total, ce sont près de 95 M€⁴ que le Département mobilisera pour améliorer concrètement l'alimentation des Drômois.

⁴ Dont plus de 90 M€ pour la restauration des collèges



1. LE DÉVELOPPEMENT LOCAL ET LA VITALITÉ DU TERRITOIRE

1 STRUCTURER L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ

En s'appuyant sur sa stratégie agricole ambitieuse *Agricole par nature, un Département plus que jamais aux côtés de ses agriculteurs*, le Département entend développer et structurer l'approvisionnement de proximité en Drôme avec comme finalité de permettre aux Drômois de consommer drômois.

Suite à une étude conduite en 2020-2021 et en cohérence avec les préconisations et propositions qui en sont issues, la phase de préfiguration du Club Drômois de l'Alimentation est lancée. Ce club vise à répondre aux enjeux d'interconnaissance entre opérateurs économiques (producteurs, transformateurs, industriels et distributeurs) en facilitant leur mise en relation (offre de services dédiée) afin de développer des relations commerciales vertueuses (juste rémunération de l'ensemble des acteurs notamment) et ainsi accroître la part de produits locaux, de qualité, accessibles en commerce ou en restauration collective.

Concrètement, il facilitera les relations commerciales entre les acteurs de l'alimentation pour que des producteurs puissent proposer leurs produits en grande surface (pour rappel, 70 % des achats des ménages) ou auprès des entreprises de l'agroalimentaire du territoire.

Il repose sur un partenariat étroit avec les trois chambres consulaires dans sa phase de lancement et vise à associer progressivement producteurs et entreprises afin de définir une gouvernance et un modèle économique pérenne.

Q FOCUS

Créer un club drômois de l'alimentation.

CIBLE

100 entreprises engagées en fin de mandat.



2 SOUTENIR FINANCIÈREMENT LES PORTEURS DE PROJETS DE L'ÉCONOMIE SOLIDAIRE

Les acteurs relevant du champ de **l'économie solidaire de proximité bénéficieront d'opportunités de soutien en investissement à leurs projets de développement**, notamment lorsque ces derniers contribuent à l'accès à une alimentation saine et de qualité.

Au vu des défis identifiés, une priorité est donnée aux projets liés à l'économie de l'alimentation. Les projets retenus devront répondre à un ou plusieurs des enjeux autour de la justice sociale, de la résilience alimentaire, de la préservation des ressources naturelles et de la lutte contre le changement climatique, de la santé et du développement économique.

Le Département aidera au financement des dépenses liées à l'investissement nécessaire au projet (matériel, équipements, travaux de second œuvre...).

Il semble par ailleurs opportun d'accompagner et de **s'appuyer sur les entreprises locales souhaitant avoir un impact social sur le territoire en matière d'alimentation**. Il s'agit d'identifier les entreprises sensibles à la problématique de justice sociale alimentaire (au travers des dispositifs de soutien aux entreprises notamment), ayant ou non une démarche de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) afin de créer un réseau d'acteurs ressources. Ces derniers seraient alors des ambassadeurs associés lors de la sélection de projets afin de favoriser leur connaissance des problématiques du territoire en matière d'accessibilité à l'alimentation, leur mise en lien avec acteurs et porteurs de projets et ainsi permettre leur implication dans le développement des projets (mécénat de compétences, soutien financier, réseau...).

FOCUS

Soutenir financièrement les projets de l'économie solidaire de proximité dédiés à l'alimentation.



CIBLE

20 projets en lien avec l'alimentation soutenus d'ici 2028.

FOCUS

Accompagner les entreprises à s'engager en faveur de l'accès à une alimentation de qualité pour tous.



CIBLE

Créer un réseau d'entreprises « solidaires ».



3 FAVORISER L'EMPLOI

Le dernier enjeu consiste à **améliorer l'attractivité des métiers des filières agricoles, agroalimentaire et de restauration et développer les opportunités d'emploi** (notamment pour les publics qui en sont éloignés).

Le Département mène en effet une politique volontariste afin de favoriser l'insertion professionnelle des personnes éloignées de l'emploi, notamment ses publics cibles que sont les jeunes et les bénéficiaires du RSA. C'est l'une des priorités de sa stratégie : *Un Département mobilisé pour l'emploi d'abord*. En collaboration avec les acteurs de l'emploi, il s'attache à accompagner la levée des freins et le développement de projets innovants et collectifs en se concentrant sur les filières stratégiques et en tension. Le Département s'appuie ainsi sur la mobilisation de son réseau de partenaires ainsi que sur les dispositifs existants tels que le soutien aux structures d'insertion par l'activité économique (SIAE). Celles-ci sont en effet encouragées à positionner leur activité sur ces filières en tension (telles que l'agroalimentaire, les métiers de bouche), en lien avec le collectif Emploi solidaire, pôle ressources pour les SIAE du territoire.

Exemple: Le Département soutient ainsi le développement de l'activité de transformation alimentaire de Drôme Insertion ou encore l'installation de La Table de Cana en Drôme autour d'une activité de traiteur.

Sur le public jeune, les collégiens et les jeunes confiés à l'Aide Sociale à l'Enfance (ASE) en particulier, cette stratégie alimentaire s'inscrit dans le développement d'une action concertée sur l'orientation et la découverte des métiers avec un axe fort consacré aux entreprises et à la valorisation des filières en tension (dont les métiers dits « de bouche »).

La collectivité entend par exemple apporter son soutien et favoriser le développement de programmes innovants tels que Graines de pâtisseries porté par le Fonds Solidaire Valrhona.



2. L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION SAINES, LOCALE ET DE QUALITÉ

1 CONFORTER LA QUALITÉ DES RESTAURANTS SCOLAIRES DANS LES COLLÈGES

Les lois EGalim (2018) puis Climat et Résilience (2021) fixent à la restauration collective des objectifs ambitieux en matière de :

- produits de qualité (50 % de produits dits « durables » dont 20 % de bio minimum et 60 % pour les viandes et poissons),
- diversification des sources de protéines et d'introduction d'un repas végétarien par semaine,
- lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'obligation de mettre en place une démarche dédiée,
- réduction du plastique (contenants alimentaires de chauffe, cuisson et de service),
- communication auprès des usagers et convives.

Les 30 collèges publics drômois (équivalent à 13 000 repas par jour) sont labellisés Ecocert « En cuisine... ». Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux (gestion écologique des sites) et de santé publique des restaurants collectifs.

Les collèges départementaux sont exemplaires avec par exemple 11 établissements à plus de 50 % de bio et un engagement dans une démarche de traçabilité et valorisation des produits locaux (18 % en moyenne), notamment des produits sous signes de qualité qui viennent agrémenter les recettes préparées par les chefs de cuisine. La restauration collective est ainsi un véritable moteur pour le développement et la structuration de filières locales.

Le Département poursuit sa politique de restauration exemplaire au sein des collèges avec des objectifs allant au-delà des obligations légales en matière de produits de qualité, locaux, de gaspillage alimentaire grâce au déploiement des selfs participatifs et la formation de ses équipes de cuisine pour relever ces défis.

FOCUS

Une restauration exemplaire dans tous les collèges d'ici 2028.

CIBLE

- 50 % de produits bio,
- 50 % de fait-maison.

FOCUS

Expérimenter une certification du local dans une démarche d'adaptabilité aux contraintes administratives, en lien avec les fournisseurs locaux.

CIBLE

30 % de produits locaux.



2

SOUTENIR LES STRUCTURES EN CHARGE D'UNE MISSION DE RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE DANS LEUR DÉMARCHE D'AMÉLIORATION

Fort de ce positionnement dans les restaurants de nos collèges publics, l'ambition est d'accompagner plus largement la restauration collective en Drôme à atteindre les objectifs des lois EGalim et Climat et résilience.

Les structures éligibles sont les collectivités et structures chargées d'une mission de restauration collective publique.

Le Département invite les structures du territoire à candidater à un appel à manifestation d'intérêt (AMI). Ce dernier permet de bénéficier d'un diagnostic et d'un accompagnement personnalisé sur différents enjeux (formation des équipes de restauration, approvisionnement en produits locaux et de qualité, sensibilisation des convives). Il favorisera également la mise en réseau de ces structures et l'échange entre pairs afin de conforter la dynamique sur le territoire.

Il s'adresse en priorité aux établissements de santé et du champ médico-social et s'inscrit en complémentarité des démarches et dispositifs proposés par les territoires avec lesquels le Département assure un lien étroit.

Au-delà de la restauration collective, l'enjeu est d'améliorer l'accès des publics fragiles à une alimentation saine et de qualité et de sensibiliser et accompagner au « bien manger ». Cette priorité est renforcée et se traduit par de nouvelles actions.

FOCUS

Lancer un appel à manifestation d'intérêt « Pour une alimentation saine et durable dans la restauration collective ».

CIBLE

18 structures accompagnées tous les 3 ans, soit 36 structures sur le mandat (dont 70 % d'établissements médico-sociaux). **Toutes les structures accompagnées et engagées à minima au niveau 1 du label ECOCERT.**



3 SOUTENIR LES PORTEURS DE PROJETS ET STRUCTURES DE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

FOCUS

Soutenir financièrement les actions d'accessibilité alimentaire.

CIBLE

3 projets innovants accompagnés par an, soit 18 projets sur le mandat.



Un nouvel appel à projets permet de **soutenir l'émergence et le développement d'initiatives répondant à la problématique de justice sociale alimentaire.**

Cela comprend tout à la fois les enjeux d'accessibilité, de sensibilisation et d'accompagnement. Il s'agit de redonner du pouvoir d'agir aux publics fragiles, de favoriser l'émergence et l'essaimage de projets structurants, innovants et leur ancrage sur le territoire. Des projets qui contribuent à améliorer la capacité des Drômois à comprendre et choisir leur alimentation, à accéder à des produits de qualité, sains, locaux et à s'approprier des « solutions » pour une « meilleure alimentation » tenant compte des dimensions financières, nutritionnelles, culturelles et de mobilité.

Au vu de la baisse tant quantitative que qualitative des dons des grandes et moyennes surfaces et de l'augmentation constante du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire, un soutien à l'approvisionnement en produits frais, locaux, de qualité est envisagé pour contribuer à la préservation de la santé des publics les plus fragiles tout en soutenant l'économie locale.

Ce soutien est susceptible de prendre diverses formes, fonction notamment de la politique nationale évolutive en la matière, du partenariat avec l'État, la Chambre d'Agriculture et les acteurs concernés: mise en lien entre producteurs et structures de solidarité pour faciliter à la fois l'achat de produits et le don de ceux qui ne pourraient être commercialisés, développement du glanage, soutien à l'achat de produits de proximité...

4 SENSIBILISER AU « BIEN MANGER »

La formation des agents départementaux des centres médico-sociaux (CMS) et de protection maternelle et infantile (PMI) pour un meilleur accompagnement de leurs publics devient une priorité.

Sensibiliser, former, outiller et expérimenter, tels sont les objectifs. Il s'agit de partir d'un état des lieux destiné à qualifier, sur un territoire donné, les besoins des agents en matière de sensibilisation et formation aux enjeux de l'alimentation, les spécificités du public accueilli (pré-natalité jusqu'à 6 ans pour la PMI et au-delà pour les CMS) ainsi que les démarches et actions existantes.

Il s'agira ensuite de proposer un accompagnement des professionnels sur la question de l'alimentation afin de leur permettre de mieux répondre aux besoins de leurs publics, favoriser la co-construction de projets et notamment le développement d'actions collectives. L'enjeu est d'autonomiser les personnes en renforçant au préalable la capacité des professionnels à les accompagner sur l'enjeu de l'alimentation.

L'alimentation des jeunes enfants constitue également un enjeu fort, qui conduit à renforcer la sensibilisation des professionnels (assistantes maternelles, personnels des crèches et relais petite enfance...) et à encourager l'échange de bonnes pratiques quant aux liens établis entre santé et nutrition.

FOCUS

Former les professionnels de l'accompagnement social (centres médico-sociaux - CMS - protection maternelle et infantile - PMI).

CIBLE

100 % des professionnels sensibilisés au moins une fois.



L'ALIMENTATION DES JEUNES

L'éducation à l'alimentation est un enjeu primordial en ce qu'elle permet de rendre les futurs consommateurs plus autonomes et responsables de leurs choix alimentaires.

Un guide des actions éducatives met ainsi à disposition des équipes pédagogiques des collèges plusieurs dispositifs tels que :

- des actions de sensibilisation à l'agriculture (*du territoire à l'assiette*), à l'équilibre alimentaire (*la santé dans mon plateau*) et à la lutte contre le gaspillage alimentaire (*tri plus gaspi moins*),
- un kit méthodologique travaillé par le Conseil Départemental des Jeunes (CDJ) pour permettre la création d'un « club cuisine » au sein d'un collège.

Le Département entend soutenir les projets contribuant à rendre les jeunes acteurs de leur alimentation telle la démarche portée par le Réseau Marguerite qui accompagne des projets innovants en éducation agri-alimentaire dans le secondaire. L'objectif est d'avoir plusieurs établissements mobilisés et engagés sur le territoire afin de créer un véritable réseau au sein de la communauté éducative sur les enjeux de transition agricole et alimentaire et permettre la mise en place d'un Congrès annuel des Jeunes (temps de partage, valorisation et capitalisation des projets).

L'enjeu de sensibilisation concerne également les jeunes confiés à l'aide sociale à l'enfance (ASE), en particulier les jeunes majeurs confrontés au défi d'une soudaine autonomie pour lesquelles des actions collectives pourront être mises en place, en lien avec les professionnels référents.

L'ACCOMPAGNEMENT DES ÉTUDIANTS

Le CROUS sera accompagné par le Département avec, pour enjeux, l'approvisionnement en produits locaux et de qualité et la sensibilisation tant des équipes que des convives.

La problématique de la précarité alimentaire des étudiants sera travaillée en lien avec les acteurs du territoire, dont les associations représentatives des étudiants et les structures de solidarité alimentaire.

FOCUS

Engager un partenariat avec le CROUS.

CIBLE

1 charte d'engagement pour une alimentation durable et de qualité.



L'ALIMENTATION CHEZ LES SENIORS

Il s'agit de replacer l'alimentation (qualité, plaisir et convivialité) comme **un élément clé des projets d'établissement, notamment au travers des contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens (CPOM)**, de favoriser l'amélioration de la qualité des services de portage de repas ou encore la formation des services d'aide à domicile (sensibilisation des référents et intervenants à domicile sur la thématique alimentation/nutrition).

La mise en lumière de ces enjeux, la nécessité de favoriser des espaces de partage et de découverte des initiatives constituent également un levier clé. La conférence départementale « santé et plaisir dans l'assiette de nos seniors » (novembre 2022) ainsi que la première édition de la Semaine Drômoise de l'Alimentation (2023) sur ce thème y participent avec la contribution de la Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d'Autonomie (CFPPA) dans le soutien financier aux porteurs d'actions collectives à destination des plus de 60 ans et de leurs aidants.

FOCUS

Faire que l'alimentation soit intégrée dans les projets de tous les établissements médico-sociaux.

CIBLE

100 % des nouveaux CPOM intègrent un volet alimentation
100 % des référents des services d'aide à domicile (SAAD) sensibilisés.





3. LA COOPÉRATION AU SERVICE DE LA RÉSILIENCE ET L'ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

1 VALORISER UN TERRITOIRE DE GASTRONOMIE

La Drôme se démarque par un nombre important de produits placés sous signes de qualité (AOP, AOC, IGP...) et développe en ce sens une forte politique de soutien à la pérennisation de ces produits, à leur accessibilité et leur promotion auprès des consommateurs et des touristes.

Le Département, en lien notamment avec son agence **Drôme Attractivité**, l'agence d'attractivité de la Drôme, assure la valorisation des acteurs et produits du territoire au travers de sa participation et contribution à divers événements d'ampleur locale, nationale voire internationale.

Ainsi les représentants des signes de qualité, des filières d'excellence sont :

- invités au Salon International de l'Agriculture (SIA),
- associés au Valence en Gastronomie Festival,
- valorisés à l'occasion de Salons tels que Tech&Bio par exemple.

La promotion des produits locaux, de qualité auprès du grand public est au cœur de manifestations annuelles bénéficiant d'une visibilité à l'échelle nationale telles que De Ferme en Ferme et Le Grand Repas.

2 CONTRIBUER À LA COOPÉRATION ET LA RECHERCHE

Au regard des enjeux pluridisciplinaires, pluri-thématiques et multi-échelles liés à la transition agricole et alimentaire, le Département entend faciliter les opportunités de coopération avec les acteurs du territoire, le monde de la recherche et s'ouvrir aux échanges d'expérience et expertise à l'international afin d'enrichir ses pratiques, favoriser les synergies et contribuer à l'atteinte de ses objectifs⁵.

3 LA COORDINATION TERRITORIALE EN DRÔME

Un nombre croissant de territoires drômois est engagé dans des démarches alimentaires. Au vu de ce constat et de la convergence de certaines priorités, il est indispensable de **favoriser la cohérence et complémentarité des stratégies alimentaires territoriales et l'émulation entre acteurs.**

Pour ce faire, plusieurs propositions sont mises en œuvre :

UN ÉVÉNEMENT TERRITORIAL : LES RENCONTRES DÉPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

L'opportunité d'une nouvelle manifestation (pilotee par le Département), le format de cette dernière, son articulation avec les événements existants feront l'objet d'un travail de concertation et co-construction avec les territoires.

UNE COORDINATION DES TERRITOIRES SUR L'ALIMENTATION

Pour répondre à l'enjeu de coordination des initiatives locales en matière d'alimentation, le Département propose une instance dédiée qu'il animera. Cela se traduira par des temps de travail et de partage réguliers sur des thématiques identifiées collectivement permettant ainsi d'identifier des problématiques nécessitant une approche concertée voire un portage collectif car dépassant l'échelle d'un territoire.

LE SUIVI DE LA STRATÉGIE DÉPARTEMENTALE

Comme pour l'ensemble de ses politiques, le Département souhaite évaluer son action. Il ne le fera pas de manière isolée mais en associant les acteurs impliqués dans cette stratégie.

Cela passera par l'instauration d'un comité de gouvernance. Cette instance de concertation et d'évaluation de la stratégie alimentation du Département se veut représentative des divers enjeux qu'elle porte et associera ainsi une diversité d'acteurs (État, EPCI et PNR, chambres consulaires, représentants du monde agricole, de la solidarité alimentaire, entreprises, experts et chercheurs, représentants de la société civile...).

FOCUS

Participer à des projets de coopération.



CIBLE
3 projets
d'ici 2028.

LES RENCONTRES DE L'ALIMENTATION

FOCUS

Fédérer et donner de la visibilité à l'alimentation en Drôme via un événement départemental dédié à l'alimentation.

CIBLE

1 nouvel événement phare
dédié à l'alimentation d'ici
2028.

FOCUS

Consolider et inscrire la stratégie alimentaire départementale dans la durée.

CIBLE

Obtenir (en 2024)
une labellisation
PAT de niveau 2.



5 - Le Département participe ainsi au projet de recherche-actions TRAACT (Territoires de la transition agricole et alimentaire: Expérimenter, Capitaliser, Accompagner) déployé à partir de 2023 pour 5 ans et financé par la Région et l'INRAE. Il fédère en Auvergne Rhône-Alpes 4 équipes de recherche et associe 24 partenaires (collectivités, associations, entreprises). Il vise à accompagner les transformations des systèmes agricoles et alimentaires dans les territoires en :
• co-élaborant des outils d'accompagnement pour les exploitations agricoles, les collectifs agricoles et ceux réunissant producteurs, transformateurs et/ou distributeurs ;
• identifiant des moyens de renforcer le pouvoir d'agir des citoyens ;
• favorisant l'émergence d'une ingénierie territoriale pour la conception de politiques publiques intégrées.
L'ensemble des résultats scientifiques sera capitalisé en outils opérationnels.

GLOSSAIRE

- AMI** > Appel à manifestation d'intérêt
- ASE** > Aide sociale à l'enfance
- CFPPA** > Conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie
- CMS** > Centre médico-social
- CPOM** > Contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens
- DDETS** > Direction Départementale de l'Emploi du Travail et des Solidarités
- EPCI** > Établissement public de coopération intercommunale
- ESS** > Économie sociale et solidaire
- INRAE** > Institut national de recherche agronomique et environnementale
- PMI** > Protection maternelle et infantile
- PNA** > Programme National pour l'Alimentation
- PNR** > Parc naturel régional
- PAT** > Projet Alimentaire Territorial
- RPE** > Relais petite enfance
- RSA** > Revenu de solidarité active
- RSE** > Responsabilité sociétale des entreprises
- SAAD** > Service d'aide à domicile
- SIA** > Salon international de l'agriculture
- SIAE** > Structure d'insertion par l'activité économique



- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT

HÔTEL DU DÉPARTEMENT

26 Avenue du président Herriot

26026 Valence Cedex 9

Téléphone: 04 75 79 26 26

ladrome.fr

