



Qu'est-ce  
qu'on **mange**  
**demain** ?

Projet alimentaire  
territorial de Loire Forez  
**bilan 2023**



Loire  
Forez  
Agglo



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

  
**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Avec le **projet alimentaire territorial** de Loire Forez, en route vers une alimentation **locale, durable et accessible à tous !**



Les territoires font face à de nouveaux enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés notamment au changement climatique et à des évolutions sociétales profondes. L'alimentation est une thématique centrale sur laquelle les territoires peuvent directement agir.

Loire Forez agglomération a souhaité se saisir de la question de l'alimentation, qui représente environ 35% des émissions de gaz à effet de serre (GES) sur le territoire. Cette ambition s'est concrétisée dans l'élaboration du projet alimentaire territorial, labellisé « PAT en émergence » en 2021.

Le PAT de Loire Forez agglomération souhaite **fédérer et créer un réseau d'acteurs** (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs) **dans le but de développer une alimentation locale, saine, résiliente, circulaire et accessible à tous.**

En 2022, les élus du territoire ont été consultés afin de définir les enjeux prioritaires :

- **économie alimentaire,**
- **environnement,**
- **accessibilité sociale,**
- **nutrition et santé,**
- **urbanisme et aménagement,**
- **culture et gastronomie.**

À la suite de cette consultation politique, les acteurs locaux de l'alimentation (de la fourche à la fourchette) ont été à leur tour sollicités dans le cadre de **6 réunions publiques. 226 personnes ont répondu présentes** pour définir les problèmes et les solutions concrètes à mettre en place.

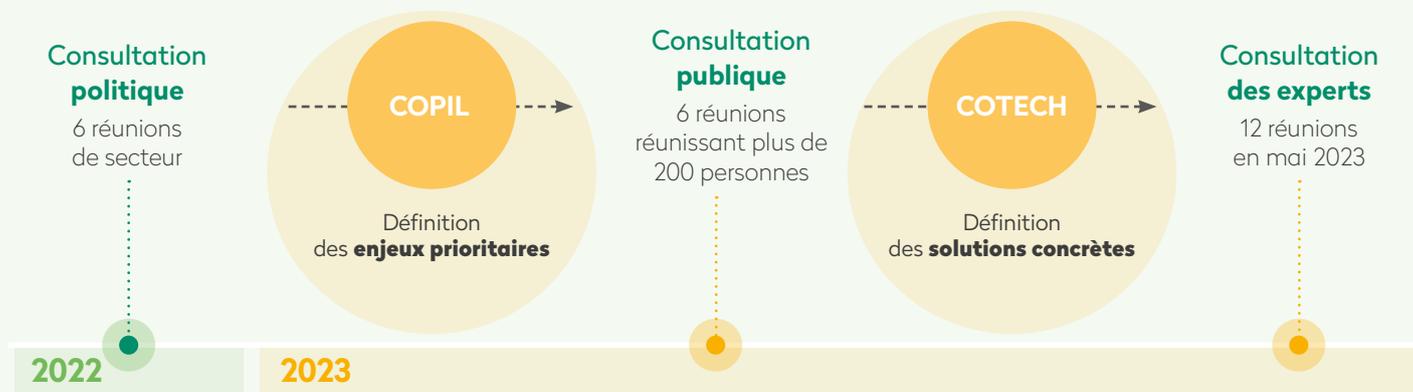
**Cela a permis de dégager un vivier d'actions** qui ont été priorisées par les instances de gouvernance (COFIL et COTECH) dans le cadre d'une matrice décisionnelle (pondération des actions).

Les experts thématiques ont ensuite été réunis afin d'affiner les fiches-actions pour les adapter aux besoins du territoire (organisation de 12 réunions en mai 2023).

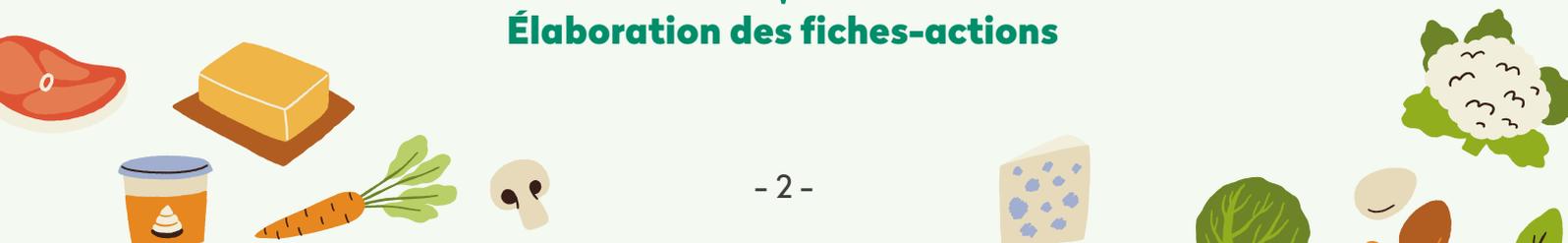
Le projet alimentaire territorial systémique est issu d'un **processus collaboratif de grande ampleur.**

**Loire Forez agglomération remercie l'ensemble des élus, des acteurs et des structures qui ont permis à ce projet de sortir de terre.**

### Schéma de la concertation et de la gouvernance du PAT de Loire Forez Agglo



### Élaboration des fiches-actions





# 3 ORIENTATIONS

## PRODUIRE

Développer des filières diversifiées, durables et rémunératrices

## VENDRE

Déployer des réseaux locaux de transformation et de distribution

## CONSOMMER

Accompagner le changement des habitudes alimentaires



# 5 OBJECTIFS

### → Objectif 1

Orienter les productions, les filières, les pratiques pour répondre aux changements et aux besoins du territoire

### → Objectif 2

Penser une gouvernance territoriale de notre alimentation

### → Objectif 3

Faire le lien entre l'offre et la demande

### → Objectif 4

Guider vers une alimentation durable

### → Objectif 5

Montrer l'exemple dans les cantines



# 13 MESURES

1. Travailler avec des organismes de formation et de recherche
2. Essayer d'orienter les productions vers les besoins du territoire
3. Adapter les pratiques pour une meilleure gestion des ressources

4. Agir sur le foncier et l'emploi
5. Mettre en place des leviers de gouvernance

6. Structurer la logistique et la distribution
7. Développer les circuits de proximité
8. Assurer l'accès à tous à une alimentation de qualité

9. Sensibiliser à l'alimentation durable
10. Communiquer des valeurs grâce à des outils et des actions
11. Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets

12. Prioriser un approvisionnement de qualité, local et de saison
13. Induire le changement par la formation





# PRODUIRE

Développer des filières diversifiées, durables et rémunératrices



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2023
<b>Objectif 1</b> Orienter les productions, les filières, les pratiques pour répondre aux besoins du territoire et aux changements	1. Travailler avec des organismes de formation et de recherche	<b>Animation au campus AGRONOVA à Précieux (lycée agricole)</b> Festival Alimenterre au sein du campus avec participation du réalisateur du film « Tu nourriras le monde » le 9 novembre 2023 (10h-12h) → 140 étudiants sensibilisés
	2. Essayer d'orienter les productions vers les besoins du territoire	<b>Labellisation &amp; filière</b> Marché public lancé en juin 2023 pour accompagner les agriculteurs dans leur demande de labellisation et structurer des filières → Attribution en décembre 2023 (AGRIBIO/Chambre d'Agriculture)
<b>Objectif 2</b> Penser une gouvernance territoriale de notre	4. Agir sur le foncier et l'emploi	<b>Site du Grand pré</b> Récupération de la parcelle communautaire de 4 Ha à la suite de la dissolution du CILDEA pour y installer un maraîcher. Rédaction d'un appel à manifestation d'intérêt pour sélectionner le maraîcher.
	5. Mettre en place des leviers de gouvernance	<b>Expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation</b> Lauréat d'un AAP (octobre 2023) de la DDETS pour tester une sécurité sociale de l'alimentation sur un échantillon de 300 personnes



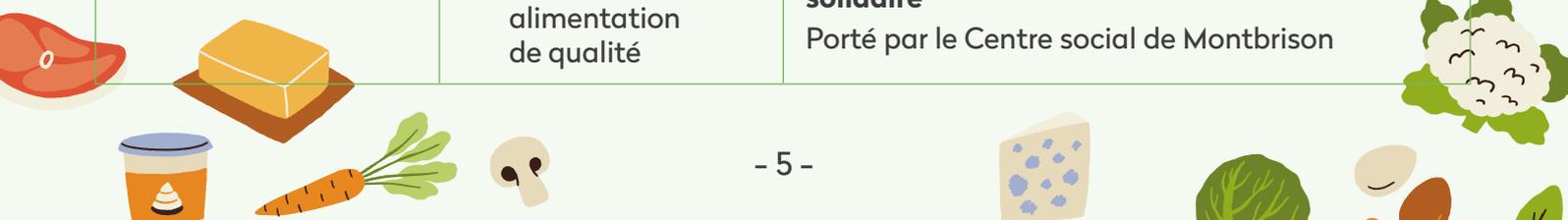


# VENDRE

Déployer des réseaux locaux de transformation et de distribution



Objectifs	Mesures	Bilan 2023
<p><b>Objectif 3</b></p> <p>Faire le lien entre l'offre et la demande</p>	<p>6. Structurer la logistique et la distribution</p>	<p><b>Approvisionnement &amp; logistique</b>            Une étude a été réalisée afin d'étudier la saturation des plateformes de distribution des produits locaux existants, la faisabilité économique de ce type de projet et le volume de commande possible sur notre territoire            → 3 scénarii ont été proposés et des alertes (points de vigilance /leviers) ont été formulées lors d'un atelier collaboratif le 28 novembre 2023</p> <p><b>Salon bio local</b>            Organisé par AGRIBIO à Boisset-les-Montrond le 30 janvier 2023. Mise en relation entre les producteurs et les acheteurs locaux.            → 100 participants</p> <p><b>Annuaire des producteurs en vente directe</b>            Cet annuaire a été réalisé en collaboration avec la direction du tourisme et la Communauté de Communes de Forez-Est. Une page explicative du projet alimentaire territorial a été insérée. Il est disponible en version numérique et papier : <a href="https://www.rendezvousenforez.com/visites-sorties/marches-et-producteurs-locaux/producteurs/">https://www.rendezvousenforez.com/visites-sorties/marches-et-producteurs-locaux/producteurs/</a></p>
	<p>7. Développer les circuits de proximité</p>	<p><b>Affichette "producteur·trice local·e"</b>            Distribuée sur le marché de Montbrison en septembre 2023, elle vise à faciliter la lecture du consommateur</p> <p><b>De ferme en ferme</b>            Avec le soutien financier de l'ADDEAR par le biais d'une convention, l'évènement « De ferme en ferme » organisé par l'ADDEAR, les 29-30 avril 2023, permet au grand public de visiter des exploitations agricoles</p>
	<p>8. Assurer l'accès à tous à une alimentation de qualité</p>	<p><b>Soutien à un projet de groupement d'achat solidaire</b>            Porté par le Centre social de Montbrison</p>





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2023
<h2>Objectif 4</h2> <p>Guider vers une alimentation durable</p>	<p>9. Guider vers une alimentation durable</p>	<p><b>Organisation du festival Alimenterre</b> En collaboration avec les associations locales et les cinémas du territoire, participation à la troisième édition. Les projections en plusieurs lieux du territoire donnent lieu à des débats avec des intervenants locaux (association, agriculteur). À noter que pour cette édition, le réalisateur du film « Tu nourriras le monde », a animé le débat de la séance de Montbrison et la séance au campus AGRONOVA → 361 participants</p> <p><b>Animations Éducation Santé Environnement</b> 2 animations à destination des enfants :</p> <p>« Agriculteur junior : du champ à l'assiette » : Le but est de faire découvrir aux jeunes le cycle de l'alimentation en partant d'exemples locaux. Sur la base de 3 demi-journées en classe, sur l'exploitation agricole et chez un transformateur, les enfants ont un aperçu du cycle de l'alimentation.</p> <p>« Va au champ » : avec le Centre municipal des jeunes, pour le compte de la cantine de la commune, les jeunes sont à la fois enquêteurs, photographes et témoins de l'organisation des circuits courts de leur commune. → 330 élèves sensibilisés</p> <p><b>Création de jeux alimentaires</b> Élaboration en collaboration avec le CILDEA et la ludothèque de 6 jeux inédits autour des enjeux de l'alimentation.</p> <p><b>Expositions de dessins</b> Réalisés par Roxane Philippon et en lien avec les constats sur l'agriculture à l'échelle nationale, de la Loire et de Loire Forez agglomération</p>





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2023
<b>Objectif 4</b> Guider vers une alimentation durable	10. Communiquer des valeurs grâce à des outils et des actions	<b>Forum « Natures Vivantes » organisé par LFa en septembre 2023</b> Animation pour les enfants autour des graines, animation cuisine anti-gaspi, marché de producteurs locaux (5 stands) → 60 visiteurs sur le stand <b>Participation à des événements :</b> Spectacle « Tant qu'il y aura des brebis » → 100 participants Festival « Futurs possibles » organisé par le château de Goutelas en juin 2023 → plus de 200 participants sur les 3 jours <b>Organisation du forum de l'alimentation</b> Présentation du plan d'actions du PAT auprès des partenaires et table ronde → 70 partenaires en juin 2023
	11. Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets	<b>Disco salad'</b> Organisée lors du forum « Natures Vivantes » en septembre 2023 → 15 personnes





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



Objectifs	Mesures	Bilan 2023
<p><b>Objectif 5</b></p> <p>Montrer l'exemple dans les cantines</p>	<p>12. Prioriser un approvisionnement de qualité, local et de saison</p>	<p><b>Semaine du goût local (du 16 au 20 octobre)</b></p> <p>Lors de la semaine nationale du goût, Loire Forez Agglo a proposé aux cantines d'organiser la semaine du goût local avec des produits locaux et de qualité. Afin de faciliter l'opération, Loire Forez met à disposition un kit menu et un kit animation. À noter que le kit est mis à jour, en fonction des retours d'expériences.</p>
	<p>13. Induire le changement par la formation</p>	<p><b>Projet « restauration durable » de septembre 2023 à juin 2024</b></p> <p>Le but du projet est d'accompagner les personnels de cantines autour de 4 thématiques : gaspillage alimentaire, accompagnement des convives, approvisionnement durable, nettoyage écologique. Le projet s'est déroulé en 3 phases : - Une première phase d'auto-diagnostic. - Les diagnostics réalisés ont ensuite été analysés par des experts, - Des pistes d'actions ont été formulées. → 6 cantines ont réalisé l'auto-diagnostic et mis en place un plan d'actions.</p>

