



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

Projet alimentaire  
territorial de Loire Forez  
bilan **2024**



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.

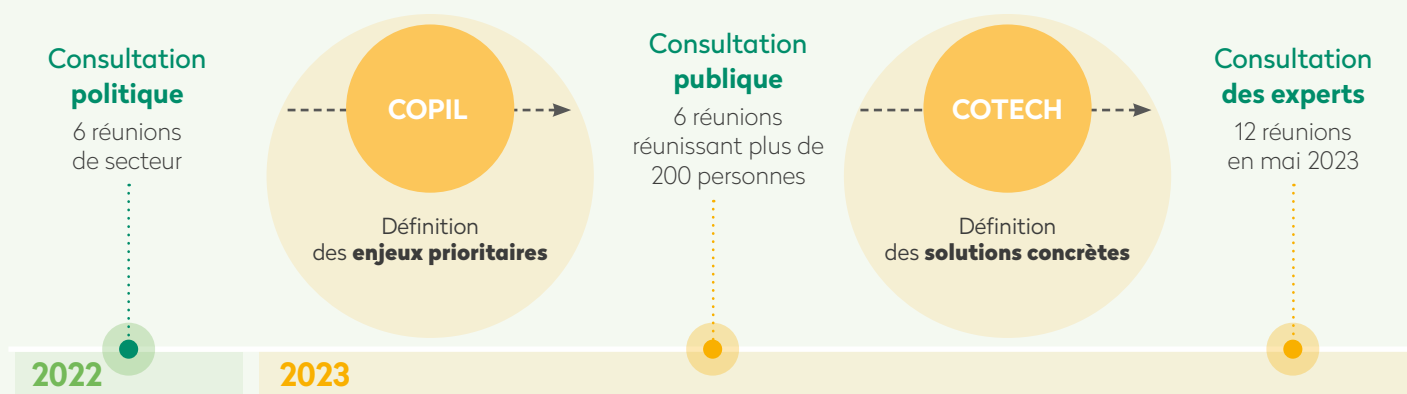
**Cela a permis de dégager un vivier d'actions** qui ont été priorisées par les instances de gouvernance (COFIL et COTECH) dans le cadre d'une matrice décisionnelle (pondération des actions).

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).

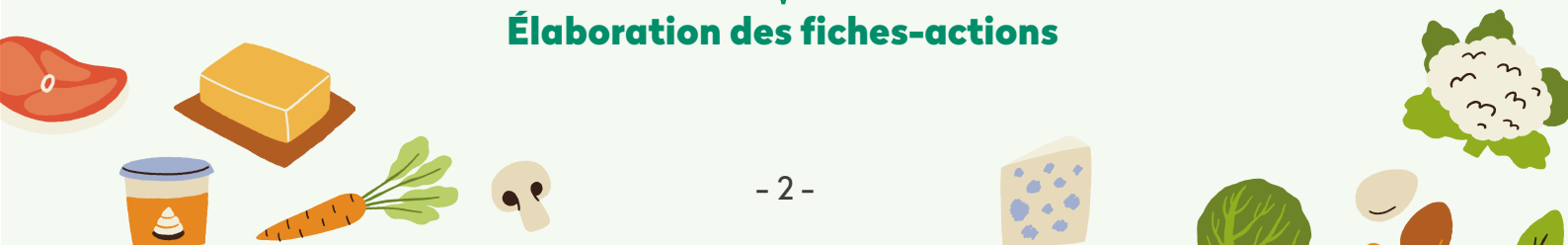
Le projet alimentaire territorial systémique est issu d'un **processus collaboratif de grande ampleur.**

**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






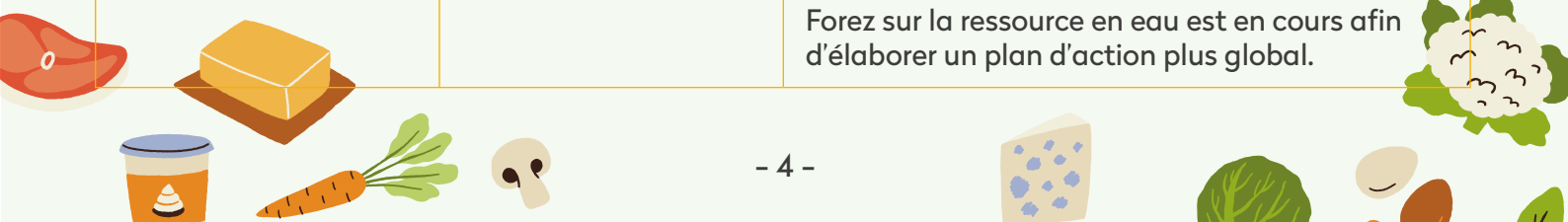


# PRODUIRE

Développer des filières diversifiées, durables et rémunératrices



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<h2>Objectif 1</h2> <p>Orienter les productions, les filières, les pratiques pour répondre aux besoins du territoire et aux changements</p>	<p>1. Travailler avec des organismes de formation et de recherche</p>	<p><b>Animation au campus AGRONOVA à Précieux (lycée agricole)</b> Festival Alimenterre au sein du campus avec participation du réalisateur du film « Bienveillance paysanne »</p> <p><b>Animation Éducation Santé Environnement</b> Des lycéens (1 classe de 2<sup>nd</sup>e et 1 classe de 1<sup>ère</sup>) ont réalisé 2 séances en classe : sur l'agriculture et l'impact environnemental de nos modes de consommation, ainsi que sur l'alimentation en abordant la nutrition et son budget alimentaire. Une 3<sup>ème</sup> séance s'est tenue à la Fabuleuse cantine (Bussy-Albieux) afin d'apprendre à cuisiner et à faire des bocaux. → 50 élèves</p>
	<p>2. Essayer d'orienter les productions vers les besoins du territoire</p>	<p><b>Projet Labellisation &amp; filière</b> Lancement du projet avec le service biodiversité en 2024. Il a été réalisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 formations (« calcul du coût de revient », « convertir ma ferme, pourquoi pas ? », « La restauration collective représente-elle une opportunité de débouchés pour mon exploitation ? Comment est-elle organisée ? »)</li> <li>- 1 réunion « Bout de champ : produire des légumes de plein champ »,</li> <li>- 5 diagnostics et 4 accompagnements à la conversion sont en cours.</li> </ul>
	<p>3. Adapter les pratiques pour une meilleure gestion des ressources</p>	<p><b>Évaluation de la mise en place d'un appel à projet sur l'irrigation</b> Analyse de faisabilité d'un appel à projet concernant du matériel d'irrigation. Il a été réalisé une carte des nombreuses aides possibles sur l'eau et une concertation interne à Loire Forez sur la ressource en eau est en cours afin d'élaborer un plan d'action plus global.</p>










# PRODUIRE

Développer des filières diversifiées, durables et rémunératrices



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<h2>Objectif 2</h2> <p>Penser une gouvernance territoriale de notre alimentation</p>	4. Agir sur le foncier et l'emploi	<b>Appel à manifestation d'intérêt (AMI) « Grand pré »</b> Recherche de porteurs de projet en maraîchage / arboriculture, en agriculture biologique, sur la parcelle communautaire située à St-Étienne-le-Molard après le départ du CILDEA. Après un AMI et un jury, une convention d'occupation temporaire a été signée avec une exploitation qui va démarrer la production maraîchère fin 2024.
	5. Mettre en place des leviers de gouvernance	<b>Expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation</b> Le but du projet est de rendre accessible à tous une alimentation saine, locale et choisie par tous. L'expérimentation est réalisée sur le bassin de vie de Boën-sur-Lignon. - Septembre 2024 : lancement des événements de communication et de sensibilisation. L'objectif est de créer un collectif hétérogène de personnes volontaires pour travailler la question de leur alimentation. - Décembre 2024 : début des réunions de travail - Décembre 2025 : démarrage prévisionnel de la SSA






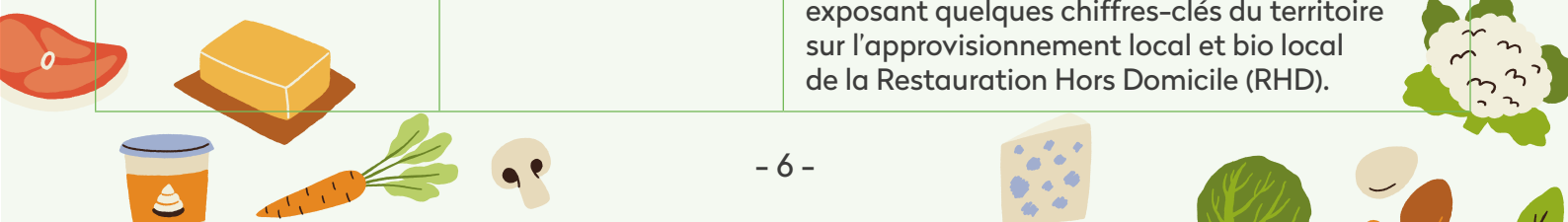


# VENDRE

Déployer des réseaux locaux de transformation et de distribution



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<p><b>Objectif 3</b> 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 outils 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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Des visites ont été effectuées sur les différents outils existants (potager du château, Rhône Saône Légumes, La ferme au quartier, etc).</li><li>- Pour donner suite à l'étude, une animation territoriale a été menée avec les porteurs de structures (La ferme au quartier et RESTOCOOP), les autres PAT (St-Étienne métropole, Communauté de Communes de Forez-Est, Communauté de Communes des Monts du Pilat) et les services de l'État (département, sous-préfecture, DDPP). Ces réunions ont permis de concerter une stratégie globale vis à vis de ces structures.</li></ul> <p><b>Salon interprofession local /bio local</b> Avec le PAT de St-Étienne Métropole, CCI, CMA, CA, le 18 mars 2024 → 100 participants et 300 rendez-vous professionnels</p> <p>Ces rencontres - autour du thème de l'alimentation locale et bio locale -, ont pour but de mettre en relation les fournisseurs locaux (maraîchers, producteurs de viande, de fromage, de miel, vigneron...) et les acheteurs (restaurants, gestionnaires de restauration collective, collectivités, épiceries, grossistes en alimentaire, métiers de bouche, artisans...) durant des rendez-vous personnalisés, pré-organisés, d'une quinzaine de minutes. L'après-midi a débuté par une courte conférence exposant quelques chiffres-clés du territoire sur l'approvisionnement local et bio local de la Restauration Hors Domicile (RHD).</p>








# VENDRE

Déployer des réseaux locaux de transformation et de distribution



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<p><b>Objectif 3</b></p> <p>Faire le lien entre l'offre et la demande</p>	<p>7. Développer les circuits de proximité</p>	<p><b>Animation des circuits de proximité</b></p> <p>En collaboration avec la Luciole forézienne, épicerie de produits locaux à Trelins et des producteurs du territoire, mise en place d'un groupement d'achat de pommes de terre à destination des particuliers en mars 2024 → 1 tonne vendue</p> <p><b>Labellisation &amp; filière</b></p> <p>Travail sur la filière Restauration Hors Domicile (RHD) : recensement des agriculteurs en circuit court et des volumes d'achat de la RHD</p> <p><b>De ferme en ferme</b></p> <p>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 2024, permet au grand public de visiter des exploitations agricoles</p>








# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<p><b>Objectif 4</b> Guider vers une alimentation durable</p>	<p>9. Guider vers une alimentation durable</p>	<p><b>Festival Alimenterre</b> En collaboration avec les associations locales et les cinémas du territoire, participation à la quatrième édition. Les projections donnent lieu à des débats avec des intervenants locaux (associations, agriculteurs). À noter que pour cette édition, le réalisateur de « Bienveillance paysanne », M. Dickinson a animé le débat de la séance de Montbrison et la séance privée au campus AGRONOVA (Cf. mesure 1)</p> <p><b>Animations Éducation Santé Environnement</b> Concernant la programmation 2024-2025, il est prévu 3 animations :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- « Agriculture et alimentation – comment manger durable ? » à destination des adolescents sur le modèle printemps 2024 (Cf. mesure 1)</li><li>- « Agriculteurs juniors » (enfants) sur le modèle printemps 2022</li><li>- Les centres du goût. Réalisation d'atelier autour du goût et de l'alimentation, en collaboration avec les Accueils collectifs de mineurs (ACM)</li></ul> <p><b>Les classes du goût</b> Les ateliers pédagogiques « Les Classes du goût » constituent une des actions phares du Programme national pour l'alimentation (PNA). Ce dispositif a pour but de former les encadrants à l'éducation du goût sur 3 jours. La cible 2024 a été les Accueils collectifs de mineurs (ACM)</p>










# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<b>Objectif 4</b> Guider vers une alimentation durable	9. Communiquer des valeurs grâce à des outils et des actions	<b>Conférence « Alimentation : de l'éprouvette à la casserole » : avec l'éco-infirmier Philippe Perrin</b> Organisation de 2 conférences le 22 novembre à Boën-sur-Lignon et le 23 novembre à St-Just St-Rambert, à destination du grand public et des professionnels. Savoir décrypter les étiquettes des produits agro-alimentaires devient un geste de santé. Comment lire ces étiquettes ? Quels produits éviter ? Une conférence sur les liens directs entre alimentation et santé, pour y voir plus clair.
	10. Communiquer des valeurs grâce à des outils et des actions	<b>Participation à des événements culturels</b> - Janvier 2024 : « À table » de super MIAM, épicerie de produits locaux à Noirétable - Juin 2024 : festival « Futurs possibles » organisé par le château de Goutelas - Projet « Popote chef », porté par le château de Goutelas. Le projet s'amuse à détourner les codes des concours de cuisine et rassemble les foréziens autour de leurs fourneaux
	11. Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets	<b>Projet « restauration durable » auprès des personnels de cantines</b> Formation compostage et gaspillage alimentaire





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<p><b>Objectif 4</b> Guider vers une alimentation durable</p>	<p>11. Former sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets</p>	<p><b>La Semaine Européenne de Réduction des déchets (SERD)</b> Organisée du 16 au 24 novembre 2024 sur le thème « une alimentation plus durable est-elle possible ? » :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Marché de producteurs</li><li>- Des « disco'soupes » en collaboration avec les centres sociaux (MJC) sur les marchés de Boën-sur-Lignon, Montbrison et St-Just St-Rambert.</li><li>- Un festin de recette anti-gaspi avec les agents de Loire Forez Agglo</li><li>- Une journée à destination du grand public à St-Just St-Rambert, afin de sensibiliser sur la thématique de l'alimentation durable. Organisation d'ateliers (cuisine anti-gaspi, lactofermentation, faire ses bocaux), des conférences (François Besancenot - géographe, restaurateur et auteur, Philippe Perrin - éco-infirmier), spectacle « Gachis Bouzouk » (Cie Le soleil dans la nuit), une zone de jeux et une exposition sur les enjeux de l'alimentation, des stands (compostage)...</li></ul>





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



 Objectifs	 Mesures	 Bilan 2024
<h2>Objectif 5</h2> <p>Montrer l'exemple dans les cantines</p>	12. Prioriser un approvisionnement de qualité, local et de saison	<b>Semaine du goût local (du 13 au 19 octobre)</b> 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.
	12. Prioriser un approvisionnement de qualité, local et de saison	<b>Fonds de concours à destination des cantines</b> L'objectif du fonds de concours est de permettre aux cantines de pouvoir se mettre en conformité par rapport à la loi EGALIM et de favoriser les circuits courts.  Cette aide à l'investissement permet d'acquérir : - du matériel permettant de stocker, préparer, cuisiner des produits bruts compatibles avec EGALIM. Ex. : chambre froide, robot permettant la préparation de légumes ou fruits frais... - du matériel pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ex. : table de tri, gâchimètre... - du matériel pour répondre à la réglementation : matériel inox...  Pour pouvoir prétendre à l'aide, les cantines doivent effectuer un suivi de leurs approvisionnements sur <a href="http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr">ma-cantine.agriculture.gouv.fr</a>
	13. Induire le changement par la formation	<b>Projet « restauration durable » de septembre 2023 à juin 2024</b> Le but du projet est d'accompagner les personnels de cantines sur 4 thématiques : gaspillage alimentaire, accompagnement des convives, approvisionnement durable, nettoyage écologique.  (cf. page suivante)





# CONSOMMER

Accompagner  
le changement des  
habitudes alimentaires



13. Induire le  
changement  
par la formation

Le projet s'est déroulé en 3 phases :

1/ Une première phase d'auto-diagnostic.

Les diagnostics réalisés ont ensuite été analysés par des experts et des pistes d'actions ont été formulées.

2/ Une seconde phase de formation

Les formations ont été ouvertes à l'ensemble des structures du territoire (école, EHPAD, lycée, collège) et l'ensemble du personnel en lien avec la restauration collective (ATSEM, cuisinier, responsable des achats...) sur les thèmes suivants :

- 30 janvier 2024 : nettoyage écologique (8 pers.)
- 06 février 2024 : éducation à l'environnement (15 pers.)
- 13 février 2024 : gaspillage alimentaire (13 pers.)
- 05 mars 2024 : compostage (7 pers.)
- 12 mars 2024 : optimisation des coûts (11 pers.)
- 03 avril 2024 : approvisionnement local (9 pers.)

3/ La dernière phase avait pour but de réunir le groupe projet afin de créer un temps d'échange et de travail sur les actions à mettre en œuvre.

### **Webinaire « Accompagnement au remplissage de la plateforme macantine.gouv.fr »**

Relais des webinaires de l'État et création d'un webinaire à destination des personnels de la restauration collective. Cette formation a pour but de présenter les obligations de la loi EGALIM et d'un outil Excel « simple » pour suivre les approvisionnements de sa cantine. L'outil permet de remplir la déclaration simplifiée sous macantine.gouv

