



# De la Terre À L'ASSIETTE

Le **Projet Alimentaire Territorial**  
de la Savoie

MARS 2025



## « De la terre à l'assiette »

Les comportements alimentaires et les pratiques d'achat de nos concitoyens se transforment de manière structurelle depuis plusieurs décennies avec des enjeux pluriels : agricoles et économiques, sociaux, environnementaux, santé, culturels... La recherche de proximité et de traçabilité, de qualité, de bien-être, la consommation « citoyenne », mais aussi les nécessaires questions liées au coût de l'alimentation influencent ces comportements alimentaires. Ils engendrent de nombreuses mutations dans la chaîne alimentaire qui ont obligé le monde agricole et économique, l'Etat, mais aussi les collectivités à s'impliquer sur ce sujet au cœur de l'actualité.

Les récentes crises ont mis en évidence la dépendance croissante de l'approvisionnement français vis-à-vis de la production agricole mondiale. En 2020, la France importait 20 % de sa consommation alimentaire avec des taux de dépendance atteignant plus de 50 % pour certaines filières.

Cet enjeu d'autonomie alimentaire se joue à l'échelle nationale mais l'échelle locale apporte aussi des réponses qui peuvent devenir des facteurs essentiels au développement d'un territoire tout en diminuant l'impact carbone de l'alimentation. Ce système alimentaire mieux organisé localement est un levier de dynamique indispensable à la vitalité des territoires ruraux et péri-urbains.

Ainsi, les préoccupations grandissantes autour de la question de l'alimentation s'organisent à différents échelles d'intervention interdépendantes, du local au mondial en passant par le niveau départemental.

L'alimentation intègre aussi un enjeu de santé publique qui peut apporter des réponses au développement de pathologies parfois invalidantes et graves, ou à l'objectif de vieillir en bonne santé. A titre d'exemple, l'évolution de la consommation alimentaire vers des plats préparés ou le fast-food a été un des facteurs majeurs de l'accélération de l'obésité notamment chez les plus jeunes.

Une approche sociale de l'alimentation confirme que la population n'est pas à égalité devant l'accès à la nourriture de qualité. Si la part du budget des ménages allouée à l'alimentation est passée de 30 % du revenu en 1960 à moins de 20 % en 2021, ce budget est souvent une variable d'ajustement lorsque d'autres dépenses contraintes (logement, énergie...) augmentent. La recherche du prix le plus bas au détriment de la qualité pour une fraction importante de nos concitoyens devient souvent la seule adaptation possible.

Dans une approche locale, l'alimentation se trouve être également un vecteur de liens et de cohésion sociale entre des agriculteurs qui revendiquent une vocation nourricière, et une population qui aspire à mieux connaître ce qu'elle consomme.

Enfin, l'alimentation se retrouve pleinement dans les enjeux de transition écologique car elle contribue à redonner un sens à la terre en tant qu'outil de production et à sa nécessaire préservation. Cette terre agricole assure plusieurs rôles : terre cultivée et nourricière, réservoir de biodiversité et structure des paysages. La société dans ses besoins d'aménagement et d'équipement doit inscrire son action dans des critères de sobriété, le foncier agricole ne pouvant plus être la variable d'ajustement du développement de l'urbanisation.

Ainsi, l'alimentation conçue dans une relation locale et plus directe entre le producteur, parfois le transformateur et le consommateur est un facteur d'évolution de la qualité des produits alimentaires et des pratiques agricoles, de respect de l'environnement, de développement local durable qui s'inscrit dans la transition demandée à notre société.

Afin de prendre sa part dans la réponse à l'ensemble de ces enjeux, le Département de la Savoie a ainsi souhaité mettre en place son Projet Alimentaire Territorial « De la terre à l'assiette ».

**Hervé Gaymard**  
Président  
du Conseil départemental

**Gilbert Guigue**  
Vice-Président  
Agriculture – Forêt  
Alimentation – Eau

**Marie-Claire Barbier**  
Vice-Présidente  
Développement Durable - Enseignement  
supérieur - Recherche, Energie et Climat



# Sommaire

<b>1 – Contexte et enjeux</b>	<b>7</b>
1 - Contexte général d'un projet alimentaire en Savoie	8
2 - L'origine du projet alimentaire de la Savoie	9
3 - Contexte et enjeux de l'écosystème alimentaire savoyard	10
3-1 Le contexte alimentaire savoyard	10
3-2 Les enjeux sur le foncier et la production agricole	10
3-3 Zoom sur les filières déficitaires	11
3-4 Les enjeux de la restauration hors domicile (RHD)	12
3-5 Les enjeux d'alimentation des savoyards	12
3-6 Les enjeux territoriaux et de gouvernance	12
3-7 Zoom sur La consommation alimentaire des savoyards	13
4 - Le bilan « De la terre à l'assiette » 2021-2024	15
4-1 Préservation et mobilisation du foncier	15
4-2 Organisation et développement des filières	15
4-3 Restauration collective publique	17
4-4 Précarité alimentaire et accessibilité sociale à l'alimentation	17
4-5 Gouvernance et moyens	18
5 - Données EGAlim des collèges publics de Savoie	19
5-1 Données des collèges de Savoie	19
5-2 Les résultats EGAlim de l'Atelier Culinaire Départemental de Chambéry	20
<b>2 – Orientations du projet</b>	<b>21</b>
1 - « De la terre à l'assiette » : une ambition, un périmètre et une stratégie sur le long terme	22
2 - Le projet alimentaire du Département	23
2-1 La légitimité d'un projet alimentaire porté par le Département	23
2-2 L'articulation entre les démarches du Département et des territoires	23
2-3 Les circuits courts au sens de circuit de proximité	23
2-4 Le projet « De la terre à l'assiette » et son plan d'action associé	24
2-5 Un projet qui s'adaptera aux évolutions et au contexte	25
3 - La cohérence du projet alimentaire avec la politique agricole	26
4 - Un projet autour de 6 axes	27
Axe 1 : conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité	27
Axe 2 : organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale	27
Axe 3 : favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations	28
Axe 4 : : favoriser l'accès des Savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux	29
Axe 5 : appréhender d'autres dimensions de l'alimentation	30
Axe 6 : piloter le projet alimentaire de la Savoie dans la durée	30
<b>3 – Fiches action</b>	<b>31</b>

<b>Fiches action</b>	<b>31</b>
<b>Axe 1 : Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité</b>	<b>33</b>
1.1 Préserver et mobiliser le foncier agricole	35
1.2 Encourager l'adaptation des exploitations au changement climatique	39
1.3 Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement	45
1.4 Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières	47
1.5 Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement	51
<b>Axe 2 : Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale</b>	<b>63</b>
2.1 Soutenir les filières « déficitaires »	65
2.2 Mettre en place une filière viande locale	75
2.3 Organiser une logistique alimentaire	79
2.4 Développer la commercialisation des productions	83
<b>Axe 3 : Favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations</b>	<b>87</b>
3.1 Poursuivre la politique départementale en faveur d'une restauration des collégiens saine, de qualité et durable	89
3.2 Engager une démarche de progrès de la restauration des établissements médico-sociaux	101
3.3 Développer l'approvisionnement local au sein des restaurations collectives de Savoie	105
3.4 Soutenir l'approvisionnement local au sein de la restauration commerciale et des commerces de proximité	111
<b>Axe 4 : Favoriser l'accès des Savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux</b>	<b>113</b>
4.1 Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation et l'aide alimentaire	115
4.2 Développer l'éducation alimentaire	125
4.3 Soutenir les consommations locales dans le système alimentaire	131
<b>Axe 5 : Appréhender d'autres dimensions de l'alimentation</b>	<b>139</b>
5.1 Diminuer et valoriser les déchets alimentaires	141
5.2 Exploiter les possibilités d'emploi et d'insertion dans le domaine de l'alimentation	145
5.3 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé	149
5.4 Valoriser les savoir-faire locaux	151
5.5 Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental	155
<b>Axe 6 : Piloter le projet alimentaire de la Savoie dans la durée</b>	<b>157</b>
6.1 Organiser et piloter le projet alimentaire	159
6.2 Rechercher la cohérence et les complémentarités territoriales	167
6.3 Suivre et évaluer le projet alimentaire et le système alimentaire	171
<b>Annexes</b>	<b>175</b>

# 1 – Contexte et enjeux

# 1 – Le contexte général d'un projet alimentaire en Savoie

La consommation et l'évolution du système alimentaire local s'inscrivent dans une dynamique démographique qu'il est intéressant de resituer au cœur d'une démarche inscrite dans la durée.

## **Une dynamique démographique apaisée mais très contrastée entre les territoires de Savoie**

Au cœur du sillon alpin, la Savoie s'inscrit dans des dynamiques démographique et économique particulièrement fortes. Même si la croissance démographique tend à se réduire légèrement de 0,6 % par an entre 2010-2015 à 0,5 % entre 2015-2021, elle reste forte par rapport à celle de la France (0,3 % par an). Cette croissance s'exprime de manière différenciée en Savoie du fait de sa spécificité montagnarde. L'ouest du département plus urbain présente des croissances fortes quand les grandes vallées connaissent une dynamique plus modérée voire une décroissance. Ces tendances ont fait l'objet d'une projection par l'INSEE amenant un poids démographique autour d'un maximum de 450 000 habitants dans une vingtaine d'année, avant une stagnation puis une légère baisse progressive.

## **Un vieillissement de la population plus prononcé**

Si la population savoyarde vieillit un peu plus qu'en France, elle le fait plutôt en bonne santé. L'espérance de vie est supérieure d'un an à celle de la population française et témoigne de territoires économiquement plus aisés avec « des profils de population plutôt actifs et socialement avantagés ».

## **Certaines particularités savoyardes**

Le taux de pauvreté en Savoie, même s'il est en hausse, reste largement inférieur à celui de la France (60 % du niveau de vie médian de la population correspondant en 2021 à un revenu disponible de 1 158 €/mois pour une personne vivant seule et de 3 474 € pour un couple avec un enfant).

Ce constat est à mettre au regard des ressources et du niveau de vie des Savoyards. Supérieur à celui des Rhône-Alpins et de la France, il présente surtout une intéressante caractéristique, celle d'être mieux répartie sur l'ensemble de la population. Avec 24 270 € de niveau de vie médian, la Savoie se situe au 10<sup>ième</sup> rang départemental.

Sur le plan démographique et social, la part des ménages d'une seule personne en Savoie se renforce fortement à 38,7 % en 2021, les projections donnent à l'horizon 2050 pour la Région un taux de 44 %.

## **Une population grossie par l'attractivité touristique**

En 2022, le secteur touristique représentait 39 300 salariés du secteur privé dont 24 300 emplois saisonniers. Cette même année, la fréquentation représentait 34,1 millions de nuitées et un apport conséquent qui impacte bien évidemment le secteur alimentaire : l'agriculture, les circuits de vente, la restauration, la logistique et la stratégie de nombreux acteurs.

## **Des systèmes territoriaux complémentaires**

La Savoie se caractérise par la présence de 2 systèmes territoriaux imbriqués : le système alpin et le système urbain « métropolitain » qui organisent les relations « villes – campagnes », des relations « massif – sillon Alpin ».

## **Une pression foncière certaine**

La question foncière sur les espaces agricoles est particulièrement importante en Savoie. Du fait des contraintes liées au relief, les espaces de vallée et de plaine sont particulièrement convoités pour le développement de l'habitat, de l'activité économique et des infrastructures. C'est également le cas dans certaines zones touristiques de montagne.

Le taux d'artificialisation est de 0,27 % par an contre 0,39 % par an à l'échelle régionale entre 2009 et 2017 (source : CEREMA).

L'accès au foncier est dans certaines situations un obstacle à l'installation, au renouvellement des générations et à l'émergence de nouvelles formes d'agriculture.

La surface agricole utile représente près de 190 000 ha, soit environ 30 % de la surface du département de la Savoie. Par ailleurs, le foncier est particulièrement morcelé.

Dans le cadre de sa politique agricole adoptée en juin 2024, le Département a organisé son intervention selon 11 contrats de filière et 2 contrats thématiques : foncier et pastoralisme, pour répondre à l'aspect transversal et spécifique de ces thématiques. La maîtrise du foncier agricole figure également parmi les 7 orientations de chaque contrat de filière.

Un jeu complexe d'acteurs intervient sur ces questions foncières. Dans le cadre du PAT, le Département, la Chambre d'agriculture et les intercommunalités incitent à l'organisation des échanges et relations entre acteurs pour permettre un accès au foncier raisonné et concerté : stratégies territoriales foncières issues de schémas agricoles ou alimentaires, comités locaux d'installation et fonciers (CLIF) qui se développent sur plusieurs territoires savoyards.



## 2 - L'origine du projet alimentaire de la Savoie

### **Le projet alimentaire s'inscrit dans un changement de comportements et une prise en compte de l'alimentation au sein des politiques publiques**

Depuis plusieurs années, le comportement alimentaire se transforme structurellement. Les récentes crises et confinements sanitaires ont souligné le souci de proximité, de traçabilité et de qualité confirmant l'intérêt d'une relocalisation de l'alimentation. Plus récemment, l'inflation des prix alimentaires a encore bousculé le paysage et la consommation des Français.

Accompagnant ces évolutions successives, le monde agricole et les acteurs de la chaîne alimentaire, mais aussi l'État et les collectivités ont progressivement pris en compte l'alimentation dans sa globalité en dépassant l'approche agricole historique.

Ainsi, en Savoie, comme sur l'ensemble du territoire national, de nombreuses initiatives, aussi bien privées que publiques, ont été lancées, le Département prenant toute sa part dans ce mouvement.

### **Une démarche qui s'inscrit dans la durée**

Partant initialement de l'idée de développer les circuits courts pour la restauration des collégiens, le Département a souhaité partager ses questionnements autour de la restauration collective avec d'autres collectivités. Ainsi, il a initié en 2019 un premier échange qui a pris progressivement une dimension plus globale autour de l'alimentation et des circuits courts en Savoie.

Dans un premier temps, la démarche a réuni le Département et les collectivités à travers les 7 territoires savoyards, puis des représentants des chambres consulaires qui ont confirmé leur volonté de travailler à l'échelle savoyarde au service d'un projet partagé. La démarche s'est construite en échangeant sur les enjeux autour de l'alimentation et des circuits courts, les actions qui pourraient être mises en œuvre avec ces institutionnels, les acteurs privés et associatifs..., tout en créant des liens entre partenaires.

Un Comité Stratégique co-présidé par deux Vice-Présidents du Département regroupe les 7 territoires de Savoie, les 3 chambres consulaires et l'État. Une première convention de partenariat signée fin 2019 a acté cette gouvernance permettant la construction d'un projet partagé. Un comité technique assure le suivi et l'avancée du projet.

Ainsi, le projet « De la terre à l'assiette » porté par le Département a été reconnu Projet Alimentaire Territorial (PAT) en phase d'émergence (niveau 1) par l'État au printemps 2021. Cette labellisation a apporté visibilité et lisibilité. Depuis, « De la terre à l'assiette » a été précisé, discuté et consolidé tout en mettant en œuvre les premières opérations concrètes.

Parallèlement, trois territoires savoyards (Grand Lac, Arlysère puis Cœur de Savoie) ont été labellisés PAT de niveau 1 démontrant la nécessaire articulation et les complémentarités entre les différentes échelles d'intervention.

Les échanges d'information, la mise en commun des initiatives et des projets, l'apport de connaissance du système alimentaire local participent pleinement à la mise en réseau des partenaires et à une dynamique locale sur ces thématiques alimentaires.

En ce début d'année 2025, le projet est maintenant présenté à la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Auvergne Rhône-Alpes dans l'objectif d'une labellisation PAT de niveau 2 – phase opérationnelle - pour la période 2025-2029.

Une convention de mise en œuvre du PAT démontre les engagements collectifs des partenaires « De la terre à l'assiette ».

## 3 - Contexte et enjeux de l'écosystème alimentaire savoyard

Dès l'origine de la démarche, le Comité Stratégique de la démarche n'a pas souhaité mener une étude compilant chiffres et données, difficilement exploitable et qui ne donne qu'un regard partiel des problématiques locales.

Le PAT niveau 2 s'appuie sur les éléments initiaux menés pour la préparation du PAT 1 qui est le résultat des échanges en ateliers lancés en 2019-2020 et poursuivis depuis.

Différentes études et animations ont permis d'approfondir et de confirmer ce diagnostic : mise en place d'outils fonciers, étude de la filière viande et opportunité d'une filière viande hachée locale, équipements structurants les circuits courts en Savoie, démarche pour le développement de la logistique alimentaire, mais aussi définition de la nouvelle politique agricole du Département, politique de soutien « social », ...

### **Différentes problématiques caractérisent la situation savoyarde**

Comment produire plus de denrées alimentaires diversifiées en Savoie ?

Comment renforcer le dynamisme de l'activité économique alimentaire et mieux capter la valeur-ajoutée ?

Comment développer les produits locaux au sein de la restauration savoyarde ?

Comment mieux répondre aux aspirations sociétales, y compris les situations les plus précaires en matière d'alimentation, d'agroalimentaire et d'agriculture, de protection de l'environnement et de mise en valeur du cadre de vie ?

Comment contribuer aux projets de développement territorial, aux relations urbain-rural avec les questions alimentaires et agricoles ?

### **3-1 Le contexte alimentaire savoyard**

Le territoire savoyard se caractérise par la diversité de ses systèmes agricoles : sillon alpin, montagnes, espaces ruraux, zones péri-urbaines...

Ainsi, toute stratégie d'accroissement de marchés alimentaires en circuits de proximité doit intégrer ces différentes caractéristiques et dynamiques locales différenciées. Il apparaît essentiel que le PAT ne doit pas déstabiliser les grandes filières agricoles actuelles et leurs organisations basées sur des produits de qualité et qui garantissent, comparativement à d'autres départements, des prix de vente rémunérateur pour l'agriculture savoyarde et l'existence d'outils collectifs.

La comparaison entre la consommation et la production agricole en Savoie démontre sans surprise que de nombreuses productions sont déficitaires, voire très largement : fruits, légumes, céréales et légumineuses.

Au-delà des productions végétales, la viande, malgré l'importance du cheptel laitier, est également déficitaire tout comme les filières porcine et volaille (œufs et chair).

Ce contexte des productions savoyardes a amené le projet alimentaire à se concentrer sur ces filières dites déficitaires. La Savoie présente d'ores et déjà un nombre élevé d'exploitations dont les débouchés sont orientés sur le local. Elle est en 2<sup>nde</sup> position régionale dans la 2<sup>nde</sup> région de France en circuits courts. Le taux d'exploitation en circuits courts est de 2,6 exploitations pour 1 000 habitants (5<sup>ème</sup> position régionale).

### **3-2 Les enjeux sur le foncier et la production agricole**

Les difficultés autour du foncier ont très rapidement été mises en avant :

- l'accès au foncier, le portage foncier et la mutualisation des moyens financiers pour la gestion et la mobilisation du foncier,
- le renouvellement des générations et l'installation agricole sur des productions déficitaires,
- le développement des productions déficitaires et la diversification des exploitations,
- la planification du territoire intégrant pleinement les espaces agricoles et leurs diverses fonctions (économique, alimentaire, environnementale, paysagère, ...),
- l'évitement, la maîtrise de la consommation du foncier agricole, le cas échéant la compensation,
- la visibilité foncière à long terme, la gestion des conflits d'usage,
- la planification territoriale et les compétences départementales d'équipement rural,
- l'acceptation sociale de certains projets d'exploitations y compris alimentaires,
- l'articulation entre compétences de planification intercommunale, d'aménagement foncier/gestion de l'espace, économiques ou encore d'équipement.

Parallèlement, les difficultés des productions dans un objectif d'approvisionnement local ont été partagées, et notamment :

- la massification des productions,
- le dialogue au sein des filières, d'inter-filières et d'interprofessions,
- la distribution, la commercialisation, la contractualisation,
- les équipements structurants, la mutualisation de la capacité de transformation et les coopérations entre projets,
- la logistique alimentaire.

### 3-3 Zoom sur les filières déficitaires

Dans le cadre du projet « De la terre à l'assiette », certaines filières de production agricole sont ciblées prioritairement : viande, fruits et légumes mais aussi céréales, légumineuses et volailles.

Elles présentent des enjeux transversaux communs de gouvernance, de rapports économiques entre les différents maillons de la chaîne (monde agricole dispersé, intermédiaire et distribution concentrés) et des enjeux spécifiques propres aux filières.

D'autres filières, notamment des filières émergentes ou très spécifiques (petits ruminants, pisciculture...) sont à regarder et à soutenir de manière ponctuelle et adaptée au contexte et au projet, sans pour autant poser une démarche structurée.

Des questions transversales et générales aux filières se posent :

- protéger le foncier, installer, transmettre-installer, conforter,
- développer et valoriser les productions de qualité dont bio, HVE ...
- équiper,
- s'adapter aux changements climatiques et se protéger des aléas,
- s'organiser collectivement en inter-filières, planifier,
- optimiser la logistique (ramasse, livraison, ...),
- mutualiser des équipements et démarches structurantes,
- animer des relations économiques entre producteurs et acheteurs grossistes, RHD, commerces spécialisés, GMS,...
- cibler les marchés pertinents selon les systèmes d'exploitation

#### Les enjeux de la filière légumes

- le développement et la confortation des productions,
- la prise en compte des différents systèmes d'exploitation présents dans l'accès aux marchés cibles : petites exploitations orientées vers les formes de ventes directes et structures de taille intermédiaire davantage orientées vers la RHD par la diversification des systèmes de polycultures-élevages (légumes « plein champs »).

La restauration collective est clairement un projet à partir duquel il est possible de réunir les acteurs de cette filière.

#### Les enjeux de la filière fruits

- des regroupements économiques pour mieux peser dans les négociations commerciales,
- une meilleure valorisation de la stratégie de segment « qualité »,
- le renouvellement accentué des exploitations arboricoles

Les problématiques de rapports économiques au sein de cette filière (rapports entre distributeurs et producteurs) dépassent la capacité d'action des collectivités qui peuvent être plutôt des facilitateurs, voire des financeurs de projets restant à définir par les acteurs.

#### Les enjeux de la filière de la viande

- l'adaptation de l'offre en produits : engraissement, finition, conformités avec la demande bouchère,
- la préservation de la capacité d'abattage,
- la structuration, la coopération, la création de valeur ajoutée,
- la communication et la promotion : faire connaître les démarches et les actions en cours, travailler à une identification plus visible des produits locaux,
- l'aboutissement des relations commerciales,
- l'articulation des abattoirs dans un contexte régional de surcapacité d'abattage, d'évasion des cheptels vers l'extérieur estimée à 80 % des volumes du département,
- la meilleure valorisation économique par des liens entre le bassin de production et les débouchés locaux,
- le déploiement d'une approche spécifique sur les filières avicoles et porcines, notamment sur le sujet de l'acceptation locale de certains équipements et exploitations.

### 3-4 Les enjeux de la restauration hors domicile (RHD)

- la prise en considération du service public de la restauration publique des collectivités : solutions offertes, mutualisation, prix de vente, lien au territoire etc,
- l'approvisionnement local de la restauration collective,
- les marchés publics, l'accessibilité à la commande publique, les contraintes et opportunités de la commande publique,
- les pratiques en cuisine, la formation, le personnel et l'équipement des cuisines, les sociétés de restauration collective,
- la restauration collective au-delà de la restauration scolaire,
- la réduction et la maîtrise du gaspillage alimentaire par les actions d'éducation des comportements mais aussi de formation des cuisiniers, l'équipement des cuisines,
- la restauration commerciale et son approvisionnement.

La Restauration Hors Domicile (RHD) est un débouché potentiel pour l'agriculture locale, d'autant plus que l'introduction des produits locaux dont le bio, est un sujet légiféré, mais aussi l'objet d'une volonté politique locale qui se généralise.

Cependant, diverses contraintes et le contexte de production peuvent limiter l'intérêt économique même pour les producteurs de ce marché. Bien qu'en évolution, la RHD reste encore un marché « prix bas », présentant une certaine complexité à la fois logistique et juridique pour y valoriser les produits locaux.

Si la RHD est une opportunité de débouchés, les impacts économiques sur l'agriculture demeureront malgré tout assez faibles en termes de volumes et de valeur.

Enfin, il est nécessaire d'une prise en compte du temps long de ce type de projet : le déploiement d'actions en matière de sensibilisation/animation des publics (producteurs, cuisiniers, consommateurs...) doit s'inscrire dans la durée.

### 3-5 Les enjeux d'alimentation des savoyards

- le traitement de la précarité alimentaire grandissante parmi la population,
- l'accessibilité sociale à une alimentation locale et de qualité,
- le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation finale,
- les déchets alimentaires,
- l'alimentation facteur de santé et de bien-être,
- la nécessité d'une éducation alimentaire auprès des jeunes, et au-delà,
- la mise en valeur des savoir-faire, de traditions locales,
- l'accès à une production locale.

Sur les questions de comportements alimentaires, il est important de rappeler la prise en compte du temps long de ce type de projets, le déploiement d'actions en matière de sensibilisation/animation des publics (producteurs, cuisiniers, consommateurs...) doit s'inscrire là aussi dans la durée.

### 3-6 Les enjeux territoriaux et de gouvernance

- la cohérence et la complémentarité des projets, des démarches,
- les équipements, leurs optimisations et leur viabilité à terme,
- l'emploi local et les difficultés de recrutement des métiers de la chaîne alimentaire,
- le partage d'information, la veille et la mise en réseau des acteurs et des expériences sur le territoire,
- les différentes échelles d'actions et des politiques, la mise en cohérence des différentes démarches.

L'action publique sur l'alimentation couvre obligatoirement un large domaine d'intervention avec plusieurs thématiques interdépendantes : la production agricole, le foncier et la préservation des terres agricoles, l'environnement, la transformation, la logistique, la commercialisation et la distribution, la consommation alimentaire des habitants, mais aussi la culture et la gastronomie, la santé, la nutrition et le bien-être, l'éducation au goût, l'accessibilité sociale et l'aide alimentaire, le gaspillage et les déchets alimentaires...

## 3-7 Zoom sur La consommation alimentaire des savoyards

En 2022, le Département a sollicité auprès de la Chambre de commerce et d'industrie de la Savoie (CCI) une approche de la consommation alimentaire des Savoyards à partir des enquêtes « ménage » réalisées en Savoie dans un cadre fixé au niveau national.

### Les dépenses alimentaires

**Un ménage savoyard dépense en moyenne 6 083 €/an pour l'achat de produits alimentaires.**

En 2021, 16 % du budget des ménages en France est alloué aux dépenses alimentaires contre 17 % en 1991, cette part s'élevait à plus de 29 % en 1960.

Le poids de l'alimentation est d'autant plus élevé dans le budget d'un ménage que son niveau de vie est faible. Les 10 % des ménages ayant le niveau de vie le plus faible consacrent environ 18 % de leur budget à l'alimentation à domicile, alors que pour les 10 % ayant le niveau de vie le plus élevé lui consacrent 14 % de leur budget.

Si on regarde plus particulièrement certains produits dits déficitaires sur la Savoie :

- les fruits et légumes frais représentent 13,4 % du budget alimentaire d'un ménage savoyard, soit 817 €/an/ménage,
- les viandes et volailles fraîches : 8,3 % du budget, soit 507 €/an/ménage,
- les œufs, beurre, lait, yaourts, desserts lactés : 11 % du budget, soit 663 €/an/ménage,
- le fromage : 7 % du budget, soit 424 €/an/ménage .

Les produits de ces 4 familles de produits réunis représentent 2 411 € de dépenses annuelles par ménage soit près de 40 % du budget alimentaire annuel d'un ménage savoyard.

Pour aller plus loin, le pain frais, les pâtisseries et viennoiseries fraîches : 627 € par an par ménage et la charcuterie – plats cuisinés frais – produits traiteurs : 685 € par an par ménage.

La consommation des « fruits et légumes frais » des ménages savoyards est légèrement plus faible que celle des ménages français (- 1,1 points) de même que pour le « lait, œufs, beurre, desserts lactés » (- 1,4 points).

Les ménages savoyards sont amateurs de fromages (+ 5,4 points par rapport à la moyenne nationale) et notamment au sein des territoires plus ruraux (Cœur de Savoie + 6,9 points et Avant-Pays Savoyard + 6 points). Les ménages de Grand Chambéry ont la propension la plus faible à en consommer (- 3,6 points par rapport à la moyenne départementale).

### Les commerces alimentaires

Le niveau d'activité commerciale réalisé par les commerces alimentaires en Savoie est estimé à 1,3 milliard d'euros, toutes formes de ventes confondues et hors tourisme, réparti ainsi :

- 13 % pour les fruits et légumes frais,
- 8 % pour la viande et volailles fraîches,
- 6 % pour les œufs, beurre, lait, yaourts, desserts lactés,
- 7 % pour le fromage,
- 65 % pour les autres produits alimentaires.

En Savoie,

- les grandes surfaces représentent 79 % de l'activité commerciale des commerces alimentaires,
- les commerces de moins de 300 m<sup>2</sup> en captent 16 %,
- les commerces non sédentaires (CNS) 4 %,
- les autres formes de vente (coopératives, vente directe producteurs, ...) seulement 1 %.

L'évasion des achats alimentaires est faible sur Arlysère, Grand Chambéry, la Maurienne et la Tarentaise avec des taux d'évasion inférieurs à 10 %, mais supérieure à 20 % sur l'Avant-Pays-Savoyard.

**Plus des ¾ des dépenses alimentaires des ménages savoyards sont réalisées en grandes surfaces : 77 % en Savoie contre 73 % en moyenne en Auvergne Rhône-Alpes (AuRA).**

Les ménages savoyards achètent principalement leurs produits alimentaires en grande surface, notamment pour les achats « d'œufs, beurre, lait, yaourts et desserts lactés » avec près de 9 achats sur 10 (conforme à la moyenne régionale).

Concernant pour le « fromage », les coopératives agricoles captent 5 % des dépenses des ménages savoyards et les producteurs en captent 1 %. C'est une spécificité du territoire de la Savoie par rapport au reste de la région.

Les commerces non-sédentaires (marchés de plein vent) captent 11 % des dépenses des ménages savoyards en « fruits et légumes » contre 20 % au niveau régional.

En 2022, les produits bio représentaient 17 % des dépenses des ménages savoyards en produits alimentaires contre 15 % en région AuRA.

Les ménages savoyards consomment principalement des produits bio en « fruits et légumes frais » (29 %) et « œufs-beurre-lait-yaourts-desserts lactés » (30 %), et de manière plus importante que la moyenne régionale (15 % et 22 %).

## L'apport touristique

L'apport touristique est indéniable sur les achats alimentaires. En Tarentaise, il représente 76 % du chiffre d'affaires réalisé l'hiver par les commerces alimentaires et peut représenter jusqu'à 97 % du chiffre d'affaires de ces commerces sur les secteurs Tignes / Val-d'Isère. L'été, l'apport touristique représente une part moins importante avoisinant les 60 % du chiffre d'affaires des commerces alimentaires. A Moûtiers, la part du tourisme dans le chiffre d'affaires des commerces alimentaires avoisine les 28 % sur l'année.

En Maurienne, de manière générale, le tourisme représente 28 % du chiffre d'affaires en hiver dans les commerces alimentaires et 20 % sur l'année.

## Critères d'achat

Pour les achats de produits alimentaires, les ménages savoyards privilégient la proximité, la praticité par rapport à leur lieu de domicile ou de travail (90 % ont répondu « souvent » ou « toujours »).

Les critères « produits locaux » et « prix » viennent ensuite respectivement pour 79 % et 57 % des répondants.

Les produits locaux les plus achetés par les ménages sont le « fromage » et « les fruits et légumes frais ».

Les Savoyards achètent plus de fromage en produit local que la moyenne régionale, mais moins pour les fruits et légumes, la viande, la volaille et la charcuterie.

## La restauration

Le budget moyen « restauration » d'un ménage savoyard est de 361 €/an/ménage pour la restauration du midi (contre 392 € au niveau national) et de 1 084 € pour la restauration du soir et du week-end (contre 1 177 € au niveau national). En moyenne, un ménage savoyard dépense 7,9 points de moins en restauration extérieure qu'un ménage français.

Pour la pause déjeuner, une grande majorité mange à domicile ou apporte sur son lieu de travail son repas préparé à domicile.

- 59 % des Savoyards apportent tous les jours leur repas « maison » ou mangent à leur domicile pour la pause déjeuner (7 points au-dessus de la moyenne régionale),
- 12 % mangent au moins 1 fois par semaine dans un self ou restaurant d'entreprise (14 % au niveau régional),
- 7 % mangent au moins 1 fois par semaine dans un « fast-food / snack » pour la pause déjeuner,
- 95 % des Savoyards ne se font jamais ou rarement livrer leur repas pour la pause déjeuner.

Concernant la restauration du soir et week-end, elle est sensiblement similaire à celle d'un ménage d'AuRA :

- 7 % des Savoyards dînent plusieurs fois par semaine dans un restaurant traditionnel (contre 8 % au niveau régional),
- 4 % déclarent dîner régulièrement le soir au « fast-food / snack » (contre 5 % au niveau régional),
- seulement 2 % commandent le soir leur repas à un food-truck ou camion pizza (contre 3 % au niveau régional),
- 1 % des Savoyards se fait livrer régulièrement son repas le soir (similaire à la moyenne AuRA).

Plus de la moitié des ménages savoyards sont attentifs à la provenance des produits frais et au fait-maison pour leur choix d'établissement de restauration.

## 4 – Le bilan « De la terre à l’assiette » 2021-2024

Si la définition d’une stratégie et d’un programme d’action opérationnel constitutifs du PAT niveau 2 a été un objectif du Département au cours des dernières années 2021-2024, il est apparu prioritaire de concrétiser l’ambition portée par le Département et ses partenaires à travers la mise place de premières actions.

Sans attendre une définition du PAT niveau 2, certaines opérations structurantes et porteuses d’avenir, tout en remplissant les conditions de mise en œuvre, ont été initiées et portées en lien avec divers acteurs locaux (collectivités, acteurs institutionnels, privés, ...).

### 4-1 Préservation et mobilisation du foncier

Les premières discussions autour d’un projet alimentaire ont identifié très rapidement les difficultés d’accès au foncier pour les porteurs de projets agricoles, et tout particulièrement sur les productions déficitaires (légumes, légumes secs, céréales, fruits, volailles, élevages porcins ...), d’autant plus que le poids financier du foncier est alors amplifié dans les phases de démarrage des exploitations.

L’ambition collective d’améliorer l’autonomie alimentaire de la Savoie nécessite de pouvoir disposer de terres qui permettent ces productions, soit à travers l’installation, soit à travers la diversification d’exploitations en place.

Le Département en lien avec le monde agricole a porté une concertation locale, la définition puis la mise en place de deux outils fonciers complémentaires qui restent encore à cette échelle départementale une exception en France. Un temps de travail conséquent a été mobilisé sur ces 2 projets : plus d’une douzaine de réunions politiques de concertation, une quinzaine de réunions d’information et plus de 150 réunions techniques de travail (groupes de travail, échanges avec juriste, comptable, SAFER, EPFL, chambre d’agriculture, territoires ...)

#### 4-1-1 - La SCIC « Foncière agricole de Savoie »

Le Département a pris l’initiative de réunir les intercommunalités, la chambre d’agriculture et l’EPFL pour la mise en place de la Société coopérative d’intérêt collectif (SCIC) « Foncière de Savoie » qui est opérationnelle depuis décembre 2023.

Elle permet d’acquérir du foncier pour l’installation ou le développement d’exploitations sur des productions déficitaires avant une rétrocession à l’exploitant au terme de 5 à 15 années.

Dotée d’un capital initial de 900 000 €, et regroupant plus de 10 intercommunalités, les statuts de la SCIC garantissent une gouvernance équilibrée entre le monde agricole et les collectivités.

#### 4-1-2 - La SCIC Ceinture Verte

Dans la dynamique de la SCIC « Foncière agricole de Savoie », la chambre d’agriculture a porté le projet d’une SCIC Ceinture Verte Savoie qui a pour but de mettre à disposition d’exploitants agricoles des terrains aménagés pour le maraichage sur le long terme. Le Département est intervenu en apportant une part importante du capital, et plusieurs intercommunalités de Savoie se sont également engagées dès le lancement de l’outil sans attendre une matérialisation sur leur territoire.

Ces deux concrétisations illustrent l’intérêt du projet « De la terre à l’assiette » qui a permis d’identifier et partager une problématique commune entre monde agricole et collectivités, de sensibiliser tous les acteurs impliqués autour du foncier agricole pour définir les outils et leur fonctionnement. L’animation du projet assurée par le Département a permis de mobiliser les collectivités locales qui se sont engagées sur la mise en place des deux SCIC.

	Maitre d’ouvrage	Capital de la SCIC	Participation du Département
Mise en place de la SCIC Foncière agricole de Savoie	SCIC Foncière agricole de Savoie	900 000 €	200 000 €
Mise en place de la SCIC Ceinture Verte	SCIC Ceinture Verte	300 000 €	75 000 €

### 4-2 Organisation et développement des filières

#### 4-2-1 Etude des équipements et démarches structurants les circuits courts

Le développement de produits locaux dans les différents circuits de distribution alimentaire se structure autour d’équipements et/ou d’organisations qui drainent les productions et permettent leurs massifications en posant la question de l’organisation logistique.

Une étude menée en 2023 a permis de quantifier et qualifier les équipements et acteurs existants en Savoie (et à proximité immédiate), de comprendre les fonctionnements et surtout d’identifier les besoins et projets permettant de structurer les circuits courts en Savoie tout en recherchant la cohérence et les complémentarités.

L'organisation logistique semble une priorité, encore faut-il définir de manière opérationnelle son contenu et son dimensionnement en sachant que cette logistique est à considérer selon les territoires et productions bien au-delà des transports et du stockage, en intégrant également des aspects de commande, de gestion des flux, de planification, de facturation, ...

La démarche se poursuit en 2024 en soutenant les acteurs savoyards à rejoindre un réseau « social » de la logistique alimentaire – La Charrette - qui met en relation offre et demande de logistique, l'objectif étant de rapprocher les demandes et les possibilités des producteurs, transformateurs, logisticiens, acheteurs, mais aussi d'appréhender les fonctionnements actuels et les éventuels besoins matériels de logistique.

Le Département porte la prestation de « La Charrette » pour 17 000 € et le Cotech suit la mise en œuvre du projet.

#### **4-2-2 - Valorisation de la viande locale**

Si le cheptel laitier lié à la production fromagère est important en Savoie, la valorisation de sa viande peut également être un potentiel.

Au-delà des investissements sur l'abattoir de Chambéry, une approche de la filière viande portée par le Département en lien avec le « groupe viande » de la chambre d'agriculture a fixé les opportunités de développement autour de la viande hachée.

#### **Les travaux de modernisation de l'abattoir de Chambéry**

En lien avec le Plan de relance, les importants travaux inaugurés le 19 octobre 2023 s'inscrivent dans le PAT et la valorisation de la filière viande locale.

La modernisation a concerné des améliorations pour le bien-être animal et les conditions de travail des employés, ainsi que des équipements pour une filière viande hachée assaisonnée.

Le coût du projet supporté par le Syndicat Mixte de l'Abattoir de Chambéry, avec une part de 75 % du Département et 25% de Grand Chambéry, a été de plus de 4 M€ avec une subvention de 826 000 € de France Relance. Des équipements complémentaires vont être réalisés par Savoie Abattage (société délégitaire) pour un montant de 780 000 € financés à hauteur de 272 000 € par la Région et le Feader.

Une expérimentation est en cours pour valoriser les caillettes de veaux utilisées dans la fabrication du Beaufort.

#### **Etude sur l'opportunité de structuration d'une filière viande hachée**

Cette action est conduite dans le cadre d'un partenariat entre le Département, la chambre d'agriculture et Intervandes des Savoie, avec la mise en place d'un Comité de pilotage « Viande ».

Une première étude relative à l'état des lieux de la filière « viande » en Savoie a été conduite en 2022 : aspects production, outils de transformation, circuits de commercialisation, opportunité d'une filière viande hachée.

Elle a conclu qu'il n'était pas pertinent à ce stade d'envisager la création d'une nouvelle unité de steak haché surgelé ou frais, mais que l'alternative de développement d'une filière viande hachée assaisonnée était à confirmer.

Le Copil Viande a souhaité poursuivre les travaux pour juger l'opportunité de cette filière viande hachée assaisonnée, avec quatre axes :

- Etude du marché potentiel et des circuits de commercialisation de ce produit (acheteurs potentiels...),
- Mise en avant des facteurs de réussite et des points de vigilance recueillis auprès d'initiatives similaires,
- Tests de produits auprès des professionnels/particuliers, et en situation professionnelle (cuisines centrales, restaurateurs, magasins de vente directe) avec grilles d'évaluation des produits et suivi du retour clients,
- Mise en place d'une structure commerciale, tout en consolidant un partenariat avec l'opérateur local « Montagne Saveurs » comme prestataire de service pour le steak haché surgelé et frais.

L'étude de marché et le benchmarking ont été confiés au CerFrance des Savoie avec les résultats courant 2024. Des préconisations sur la mise en œuvre opérationnelle de la filière ont été formalisées in fine.

Pour la société de commercialisation, une exploration est à mener avec la société « Saveurs de nos montagnes » aujourd'hui établie en Haute Savoie.

Le coût de cette action est de 75 000 € avec un financement du Plan de relance à hauteur de 31 000 €.

#### **4-2-3 - Etablissement de contrats de filières au sein de la nouvelle politique agricole du Département**

Suite à l'arrêt des politiques agricoles du Conseil Savoie Mont Blanc, le Département redéfinit l'ensemble de sa politique agricole en intégrant la dimension alimentaire, notamment sur les productions déficitaires. Opérationnelle courant 2024, les politiques agricoles et le PAT convergent vers le développement des productions dites déficitaires (cf. § contrats de filières).

Sept orientations stratégiques ont été fixés autour de ces contrats (changement climatique, pérennité des exploitations, pratiques respectueuses de l'environnement, qualité des produits...) mais aussi la contribution à l'approvisionnement en restauration hors domicile et circuits de proximité et la sensibilisation du public sur les questions de production et d'alimentation.



Onze contrats de filière et deux contrats thématiques ont été définis en lien avec les acteurs concernés selon trois types d'intervention :

- soutien aux organismes professionnels,
- soutien aux investissements ou actions relevant des dispositifs du plan stratégique national aux côtés de la Région et du fonds européen (FEADER),
- soutien aux investissements spécifiques pour répondre aux besoins spécifiques sur la Savoie.

## 4-3 Restauration collective publique

### 4-3-1 - La restauration des collégiens

Avec 70 % de collégiens demi-pensionnaires impliquant près de 13 000 repas/jour, soit 1,8 million de repas annuellement, le Département est un acteur majeur de la restauration collective en Savoie.

L'Assemblée départementale consciente des enjeux de la restauration scolaire a affirmé sa volonté de promouvoir le « bien manger » au collège à travers des actions concrètes actées par « le Plan collèges », garantissant notamment la continuité du service (en lien avec les difficultés de recrutement de cuisiniers) et une meilleure maîtrise de la qualité des repas confectionnés au sein d'ateliers culinaires départementaux en phase de mise en place.

Un nouvel atelier sur Chambéry est opérationnel depuis la rentrée 2024 et pourra desservir à terme plus de 20 collèges, l'ouverture d'un atelier en Maurienne (5 collèges) est prévue pour septembre 2025 et le projet sur le secteur d'Arlysière – Tarentaise est en phase d'étude.

Au-delà de ces équipements, le Département a approuvé en 2021 une charte départementale pour une restauration scolaire saine, de qualité et durable articulée autour de 5 axes stratégiques : Santé / Restauration durable / Sécurité alimentaire / Education à l'alimentation / Accueil et environnement du repas. Ainsi, une politique d'approvisionnement local et bio est activement mise en œuvre à travers notamment la Centrale d'Achat de la Région. En 2021, l'Atelier culinaire de Chambéry a obtenu le label « Ecocert en Cuisine » et reste encore le seul établissement certifié à ce jour en Savoie. Ce même atelier culinaire respecte depuis 2022 les critères de la loi EGAlim avec 51 % de produits de qualité dont 40 % de bio.

Par ailleurs, une nouvelle stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire est en phase d'expérimentation à travers la mise en œuvre de selfs collaboratifs qui placent l'élève en tant que Consom'acteur.

D'ici la généralisation à terme de ces selfs, le Département met en œuvre avec la Chambre des Métiers et la Cité des Goûts et des Saveurs des actions de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire.

Enfin, dans ce contexte et malgré l'inflation, le Département a souhaité soutenir le pouvoir d'achat des familles en maintenant le prix de vente des repas à 3,20 € pour un élève qui déjeune tous les jours alors que le prix de revient s'élève à près de 10 €.

### 4-3-2 - Achat local en restauration collective publique

Une note juridique sur les possibilités d'achat local dans le cadre de la commande publique a été réalisée par le Département et est diffusé localement. Il donne synthétiquement les contraintes et les possibilités juridiques d'approvisionnement local en restauration publique.

Parallèlement, un travail avec la Centrale d'achat régionale a été engagé, il passera par un travail de sourcing, d'échanges et d'accompagnement des producteurs savoyards dans leur réponse aux appels d'offre de la Centrale d'achat.

## 4-4 Précarité alimentaire et accessibilité sociale à l'alimentation

A partir du groupe « coordination alimentaire » mis en place lors de la crise sanitaire du Covid pour l'aide alimentaire, la réflexion s'est prolongée, notamment autour des possibilités d'approvisionnement local pour l'aide alimentaire.

Parallèlement, les Maisons Sociales du Département engagent progressivement à l'échelle territoriale une mise en relation des acteurs locaux de l'aide alimentaire afin d'assurer la cohérence et le bon fonctionnement de celle-ci sur les territoires.

Au-delà de différentes initiatives locales, une action d'accessibilité sociale à l'alimentation a été expérimentée autour des « Paniers Solidaires » portée par la Fédération des Centres Sociaux des Savoie sur 5 centres sociaux et soutenue par divers acteurs dont la CAF de la Savoie, la MSA et le Département.

Avec le soutien de l'appel à projet « Bien manger pour tous », sa généralisation aux centres sociaux de Savoie volontaires permettra de toucher d'ici 2026 19 centres sociaux de Savoie.

Le Département intervient comme soutien financier à hauteur de 66 000 €.

## 4-5 Gouvernance et moyens

### 4-5-1 - Gouvernance

Dès le lancement des premiers échanges autour de l'alimentation et des circuits courts, la démarche « alimentaire » s'est appuyé sur une gouvernance conventionnée en 2019 qui se poursuit jusqu'à présent :

- Un comité stratégique regroupe au niveau des élus les 7 territoires de Savoie, les 3 chambres consulaires, ainsi que l'Etat, assure le pilotage et fixe les grandes orientations de la démarche (1 ou 2 réunions annuelles),
- Un comité technique regroupe les mêmes partenaires au niveau technique et assure l'avancée concrète du projet (mise en œuvre des décisions, suivi des études, partage d'informations, ...) (1 réunion par trimestre),
- Des groupes de travail pour la mise en place d'actions spécifiques (ex. Groupe de travail « Foncier » pour la mise en œuvre des 2 SCIC, Comité viande, ...),
- Des échanges et réunions au sein de réseaux ou de groupes constitués afin de traiter d'un sujet spécifique lié à l'alimentation (ex. Coordination alimentaire pour les aspects de l'aide alimentaire, Réseau des centres sociaux des Savoie pour l'accessibilité sociale à l'alimentation).

Par ailleurs, le Département s'est doté d'un temps de travail dédié au projet alimentaire dans sa globalité (1/3 temps), complété en septembre 2022 (création de poste) par un mi-temps plus spécifique sur les questions alimentaires et agricoles répondant en cela à l'engagement pris lors de la candidature PAT niveau 1.

Sollicitant un travail important de mise en œuvre et d'animation, un outils collaboratif ouvert aux acteurs du domaine alimentaire (collectivités, institutionnels, associations, agriculteurs et privés...) reste en cours de discussion quant à son périmètre.

### 4-5-2 - Consommation, sensibilisation et communication

Si la diversification de la production locale et la distribution sont au cœur de la problématique alimentaire savoyarde, il n'en demeure pas moins qu'elles doivent s'asseoir sur une demande et des pratiques « averties » des consommateurs savoyards. A cet effet, il semble opportun de sensibiliser les savoyards aux enjeux de l'alimentation : santé bien-être, économie locale, environnement et agir pour une meilleure accessibilité sociale à une alimentation de qualité.

Le Département a d'ores et déjà mobilisé ses moyens de communication pour valoriser les circuits courts savoyards à travers son magazine « Savoie Mag », des reportages vidéo et radio, ses réseaux sociaux.

Dans l'objectif de mobiliser les élus locaux sur la thématique alimentaire, le Département a organisé une rencontre « De la terre à l'assiette » le 25 novembre 2021 qui a réuni plus de 120 décideurs locaux.

Par ailleurs, dans le cadre de sa politique jeunesse, le Conseil Départemental Jeunes (CDJ) a travaillé tout au long de l'année 2021-2022 puis 2022-2023 sur le thème de l'alimentation avec des découvertes, échanges avec des acteurs de l'alimentation, puis la mise en place d'un appel à projet « alimentation » concrétisé par des actions très diverses conçues et portées par les jeunes.

Enfin, en lien avec la CCI, le Département a souhaité mieux appréhender la consommation alimentaire des Savoyards afin d'orienter le choix des acteurs locaux en cohérence avec la consommation locale.

### 4-5-3 - Financements spécifiques « alimentation circuits courts » au sein de la politique territoriale du Département

Le Département a validé au cours de l'automne 2022 sa nouvelle politique territoriale, une entrée spécifique « alimentation circuits courts » a été proposée et confirmée par les 7 territoires de Savoie qui disposent désormais d'une large possibilité de soutien aux initiatives locales sur cette thématique.

Cette ligne budgétaire a déjà permis de soutenir divers projets sur 2 années pour un montant d'aide de 250 000 € : véhicule pour l'aide alimentaire, jardin partagé, exploitation maraichère, étude de faisabilité de cuisine centrale, nouveau fonctionnement de cuisine communale, outils de promotion des circuits courts, animation des PAT des territoires, sensibilisation à l'alimentation...

## 5 – Données EGAlim des collèges publics de Savoie

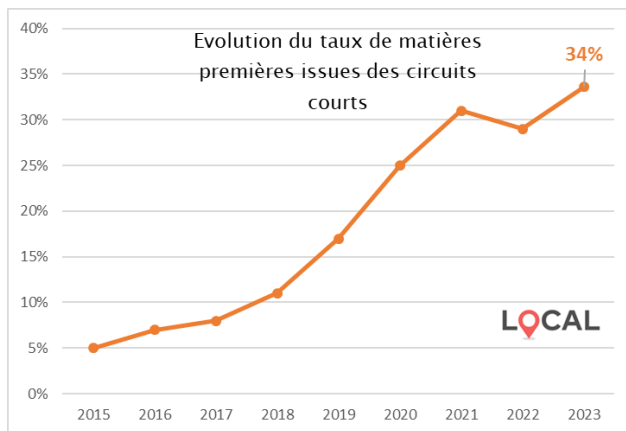
### 5-1 Données des collèges de Savoie

Les données mettent en évidence des différences importantes entre la restauration assurée par l'Atelier culinaire départemental (ACD et les collèges « autonomes »).

L'ACD atteint désormais les objectifs de la loi EGALIM, son critère « local » correspond à l'ancienne région et ses départements limitrophes, il dépasse le périmètre savoyard pris en considération dans le projet « De la terre à l'assiette ».

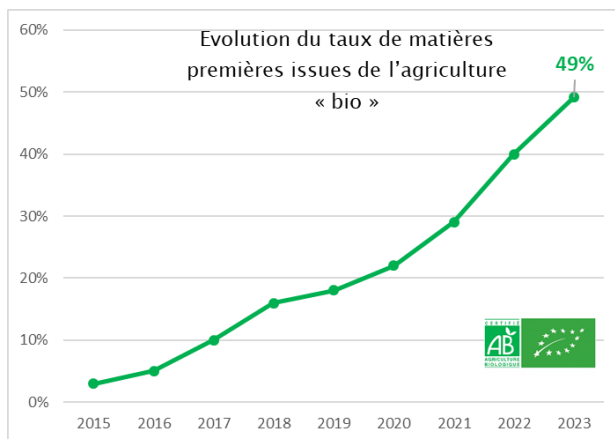
2023							
COLLEGES AUTONOMES	Volume financier € EGALIM	% EGALIM	Volume financier € BIO	% BIO	Volume financier € LOCAL	% LOCAL	TOTAL
Collège Béatrice de Savoie	14 773 €	21%	12 241 €	17%	9 485 €	14%	70 271 €
Collège Combe de Savoie	7 979 €	8%	1 228 €	1%	10 355 €	11%	97 029 €
Collège des Bauges	11 618 €	15%	4 696 €	6%	10 444 €	13%	78 379 €
Collège Ernest Perrier de la Bâthie	14 859 €	23%	10 621 €	16%	11 020 €	17%	65 079 €
Collège Garibaldi	9 212 €	9%	2 407 €	2%	13 829 €	14%	97 529 €
Collège Jacques Prévert	16 870 €	17%	8 418 €	8%	14 038 €	14%	99 551 €
Collège Jean Mermoz	17 160 €	15%	5 772 €	5%	17 713 €	15%	115 987 €
Collège Joseph et Xavier De Maistre	19 792 €	21%	12 828 €	14%	15 364 €	17%	92 217 €
Collège Joseph Fontanet	26 346 €	23%	15 246 €	13%	23 166 €	20%	114 307 €
Collège Jovet	15 267 €	20%	5 590 €	7%	15 833 €	21%	74 915 €
Collège la forêt	50 407 €	40%	38 187 €	30%	35 130 €	28%	127 499 €
Collège la Lauzière	17 479 €	24%	9 634 €	13%	17 573 €	24%	71 810 €
Collège la Vanoise	11 957 €	13%	7 267 €	8%	20 242 €	21%	94 164 €
Collège le Beaufortain	26 349 €	20%	18 429 €	14%	27 252 €	21%	132 595 €
Collège le Bonriou	12 504 €	19%	7 867 €	12%	6 026 €	9%	66 439 €
Collège le Revard	35 164 €	26%	24 169 €	18%	33 074 €	25%	133 572 €
Collège l'épine	26 389 €	34%	21 436 €	27%	15 734 €	20%	78 515 €
Collège les Frontailles	23 040 €	19%	15 730 €	13%	23 860 €	20%	120 288 €
Collège Maurienne	24 325 €	27%	18 607 €	21%	19 101 €	21%	90 120 €
Collège Paul Mougin	3 816 €	6%	1 648 €	3%	7 634 €	12%	62 676 €
Collège Pierre et Marie Curie	51 223 €	27%	27 511 €	14%	26 367 €	14%	189 777 €
Collège Pierre Grange	10 216 €	16%	6 969 €	11%	12 907 €	20%	65 343 €
Collège Robert Badinter	10 864 €	18%	6 235 €	10%	11 917 €	20%	60 272 €
Collège Saint Exupéry	NON CONNU	NON CONNU	NON CONNU	NON CONNU	NON CONNU	NON CONNU	NON CONNU
Collège Val Gelon	22 011 €	18%	7 252 €	6%	24 010 €	20%	122 679 €
<b>TOTAL</b> (sur la base du volume financier total)	<b>479 620 €</b>	<b>21%</b>	<b>289 988 €</b>	<b>12,5%</b>	<b>422 074 €</b>	<b>18,2%</b>	<b>2 321 013 €</b>
<b>COLLEGES SATELLITES Atelier Culinaire Départemental de Chambéry</b>	<b>Volume financier € EGALIM</b>	<b>% EGALIM</b>	<b>Volume financier € BIO</b>	<b>% BIO</b>	<b>Volume financier € LOCAL</b>	<b>% LOCAL</b>	<b>TOTAL</b>
J. J Perret	567 782 €	55%	511 789 €	49%	349 433 €	34%	1 041 324 €
Marlioz							
Bissy							
Louise de Savoie							
Côte Rousse							
Jules Ferry							
H. Bordeaux							
De Boigne							
G. Sand							
E. Rostand							
Charles Dullin							
<b>COLLEGES DE SAVOIE</b>	<b>Volume financier € EGALIM</b>	<b>% EGALIM</b>	<b>Volume financier € BIO</b>	<b>% BIO</b>	<b>Volume financier € LOCAL</b>	<b>% LOCAL</b>	<b>TOTAL</b>
<b>TOTAL</b> (sur la base du volume financier total)	<b>1 047 402 €</b>	<b>31%</b>	<b>801 777 €</b>	<b>24%</b>	<b>771 507 €</b>	<b>23%</b>	<b>3 362 337 €</b>

## 5-2 Les résultats EGAlim de l'Atelier Culinaire Départemental de Chambéry

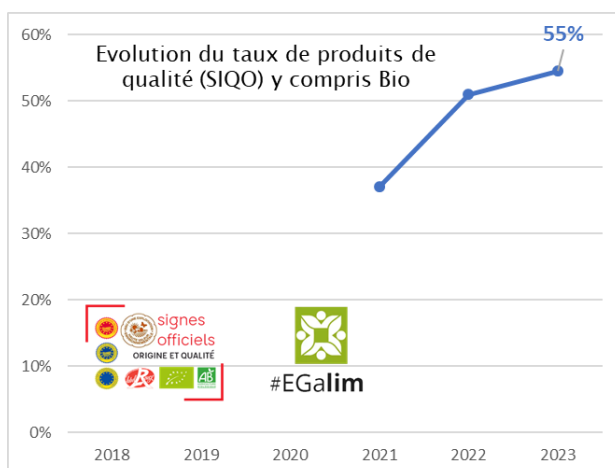


### Données 2023

Moyenne collèges en production autonome : 18%  
Moyenne collèges de Savoie en 2023 : 23%



Moyenne collèges en production autonome : 12%  
Moyenne collèges de Savoie : 24%



Moyenne collèges en production autonome : 20%  
Moyenne collèges de Savoie 31%

## 2 – Orientations du projet

## 1 - « De la terre à l'assiette » : une ambition, un périmètre et une stratégie sur le long terme

L'ambition donnée à la démarche vise à développer au mieux une alimentation de proximité et de qualité davantage en adéquation avec la demande et les besoins des Savoyards, accessible au plus grand nombre et valorisant les divers produits, productions et savoir-faire locaux.

Parallèlement, il s'agit de prendre en considération l'adaptation de l'agriculture savoyarde à la demande de circuits courts en garantissant la diversification des productions et la pérennité des exploitations, et donc la recherche durable d'une alimentation locale.

Dès le lancement du projet, le contexte agricole savoyard a orienté le champ d'intervention autour **des productions agricoles dites déficitaires** à l'échelle savoyarde : légumes, fruits, légumineuses, céréales, viandes...

Toutefois, les productions laitières, fromagères et viticoles peuvent aussi être ponctuellement prises en compte en fonction des problématiques traitées (logistique, aide alimentaire...).

Le projet vise le développement des liens directs entre producteurs et consommateurs savoyards, considérant d'abord les circuits courts comme circuits de proximité, tout en recherchant également une alimentation de qualité, vecteur de santé et de bien-être.

Pour les collectivités et le Département, le développement d'un approvisionnement local au sein de la restauration collective publique répond aussi aux objectifs de la loi EGALIM qui fixe 50 % de produits bio ou de qualité dans les cantines scolaires. Cette prise en compte doit cependant intégrer les possibilités de la production agricole locale, tout en considérant les contraintes financières des collectivités locales et des foyers.

Si le périmètre géographique de la démarche est bien le département de la Savoie, les réflexions engagées peuvent parfois prendre en compte son environnement immédiat, d'autant plus que « tout ne peut être produit sur place » et que certains acteurs de la chaîne alimentaire sont situés hors Savoie, tout en restant à proximité et intervenant directement en Savoie.

La stratégie combinée « De la terre à l'assiette » s'inscrit dans la durée en considérant les outils, les actions et les équipements nécessaires, tout en recherchant au mieux à soutenir et valoriser l'existant, les démarches et les initiatives en cours.

Le projet permet d'établir un cadre de référence, point de départ et d'étape d'un programme d'actions et de préconisations qui doit pouvoir s'adapter aux évolutions, au contexte et aux initiatives tout en fixant des priorités d'intervention immédiates.

La démarche savoyarde vise à stimuler les initiatives privées et publiques, notamment à l'échelle intercommunale, tout en s'assurant de leur cohérence avec les actions voisines ou engagées à d'autres échelles.

Il s'agit notamment d'envisager des échanges, des mutualisations et massifications, tout en limitant les concurrences entre projets et équipements, des optimisations de coût de fonctionnement et d'investissement tout en développant le partage des connaissances, des réflexions et d'expérience.

La définition d'un projet à l'échelle savoyarde ne se substitue pas aux approches plus territoriales qui restent un échelon pertinent et opérationnel pour de nombreuses projets.

Le projet « De la terre à l'assiette » a déjà permis l'évolution et le renouvellement de certaines politiques publiques en place et, notamment, celle du Département. Si son socle reste la politique agricole, déployer une politique alimentaire dépasse bien ce seul sujet et s'inscrit parfaitement dans le cadre d'une démarche de développement durable de proximité.

## **2 – Le projet alimentaire du Département**

### **2-1 - La légitimité d'un projet alimentaire porté par le Département**

Le Département est directement concerné par la thématique alimentaire à travers sa compétence « collège - restauration des collégiens » et ses 15 000 repas journaliers. Il intervient également sur la question de l'alimentation et des circuits courts en tant que soutien financier sur ses différentes politiques, notamment ses politiques agricoles, mais aussi territoriales ou sociales. Enfin, il est acteur du système alimentaire par le Syndicat Mixte de l'Abattoir de Chambéry au sein duquel il participe à hauteur de 75 %.

Au-delà de ces interventions, son échelle supra territoriale légitime son positionnement en tant qu'animateur-coordonateur des acteurs savoyards. Ainsi, le portage « De la terre à l'assiette » par le Département permet d'associer directement les 7 territoires de Savoie, l'Etat et les chambres consulaires, il cherche aussi à associer et construire avec les organisations et têtes de réseau qui agissent au sein du système alimentaire local.

Par ailleurs, la complexité du système alimentaire nécessite sur de nombreux aspects de prendre du recul et d'avoir un regard au-delà de la vision locale. Une approche départementale sur diverses thématiques permet d'étudier, de se positionner et d'apporter des réponses à une échelle plus pertinente qui correspond mieux au fonctionnement des acteurs locaux.

Le Département apparaît ainsi légitime pour rassembler et construire un projet autour de l'alimentation à une échelle supra-territoriale.

### **2-2 - L'articulation entre les démarches du Département et des territoires**

Informés, consultés et intégrés à la gouvernance, les 7 grands territoires de Savoie, reconnus ou non PAT, ont activement participé à l'élaboration, et plus encore à la mise en œuvre des premières actions du projet « De la terre à l'assiette ».

Si 3 territoires (Arllysère, Cœur de Savoie et Grand Lac) se sont mobilisés sur une labellisation PAT, d'autres travaillent sur la question alimentaire sans pour autant avoir la reconnaissance nationale. La Maurienne a précédemment bénéficié d'un programme européen Leader axé sur l'alimentation et poursuit une démarche, Grand Chambéry intègre l'approche alimentaire au sein de son schéma agricole et l'Avant-Pays Savoyard a pu mener quelques actions sur la thématique.

Il apparaît essentiel que le Département intègre et s'adapte alors à ces stratégies et initiatives locales « alimentation circuits courts » quels que soient leur entrée, leur historique et leur dénomination.

La complémentarité et la cohérence des démarches alimentaires départementale et territoriale a pour objectif, in fine, de soutenir les initiatives locales tout en les inscrivant en cohérence au sein d'un contexte plus large, celui du territoire voisin, celui des complémentarités, celui du département.

Certaines thématiques appellent à des combinaisons d'échelles d'intervention et à la mise en réseau des initiatives locales, territoriales ou départementales.

Les premières actions du projet PAT ont démontré l'apport des échanges et la nécessité d'une vision qui dépasse le « local ». Si de nombreuses actions se mettent en œuvre concrètement sur les territoires à l'échelle d'une collectivité de proximité ou à l'échelle du rayonnement d'une entreprise, il apparaît nécessaire d'avoir une vision et une politique plus large qui s'échange et se construit à l'échelle départementale et entre territoires voisins.

### **2-3 - Les « circuits courts » au sens de circuits de proximité**

Les circuits courts se définissent par des circuits d'approvisionnement impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques engagés dans la coopération et le développement économique local permettant des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs.

L'objectif « De la terre à l'assiette » est de mettre en œuvre des circuits de proximité au sein du département, plutôt qu'en termes de nombre d'intermédiaires.

Cet objectif nécessite parfois la prise en compte d'acteurs proches travaillant directement en Savoie.

## 2-4 - Le projet « De la terre à l'assiette » et son plan d'action associé

La mise à l'agenda politique de la question « alimentaire » a invité à renouveler certaines politiques publiques en place, ou tout au moins à intégrer la dimension alimentaire. Si son socle reste la politique agricole, déployer une politique alimentaire va au-delà.

L'alimentation concerne en effet plusieurs grands domaines à mettre en relation : la filière alimentaire dont la production agricole, l'aménagement et l'environnement, la culture et la gastronomie, la nutrition santé, l'accessibilité sociale, l'éducation...

Pour ce faire, la stratégie est d'agir de manière combinée « De la terre à l'assiette » en inscrivant la démarche dans la durée.

Le projet et son plan d'action constituent une démarche collective définissant :

- une stratégie partagée. Elle fixe des orientations communes départementales, (inter)territoriales, voire territoriales sur le court, moyen et long terme, en matière de circuits courts et d'alimentation,
- un programme d'actions. Il précise des objectifs et des actions opérationnelles et concrètes qui mettent en œuvre les ambitions du projet dans le cadre de la volonté, des capacités et des compétences des différents acteurs publics, institutionnels, privés...
- un cadre pour des politiques plus intégrées. La démarche fixe un cadre de référence afin de mieux coordonner les différentes politiques publiques et les différentes échelles d'actions,
- une gouvernance commune. Indispensable dans la phase de définition du projet, cette gouvernance doit également assurer la mise en œuvre, le suivi des actions, mais aussi l'évaluation et l'adaptation du projet afin de l'adapter aux immanquables évolutions du contexte,
- des premières actions démonstratives. Depuis la labellisation en tant que PAT niveau 1 en 2021, les premières actions majeures ont concrétisé la stratégie qui repose d'abord sur le rassemblement d'acteurs (création de 2 foncières sous forme de SCIC, expérimentation d'approvisionnement local en restauration collective, mise en œuvre d'une nouvelle politique agricole et notamment autour de contrats de filière, développement des « Paniers solidaires », soutien aux acteurs de l'aide alimentaire, construction d'une démarche de valorisation de la viande locale, expérimentation sur la logistique alimentaire).  
Parallèlement, le Département a poursuivi et amplifié certaines politiques thématiques, comme celle de la restauration des collégiens ou de l'aide alimentaire.

Partant initialement du développement des circuits courts au sein de la restauration collective, l'alimentation est devenue un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence de politiques sectorielles.

La posture a été la suivante :

- **aboutir à un projet et son programme d'actions à court et moyen terme**  
Il s'agit d'aboutir à un projet simple et cohérent pour le développement des circuits courts basé sur un programme d'actions opérationnelles et structurées dans les domaines identifiés : productions et filières, équipements, territoires, foncier, environnement, santé-nutrition, accessibilité sociale, gaspillage, aide alimentaire, éducation alimentaire...,
- **prendre la mesure de la transversalité d'une politique alimentaire** en lien avec les spécificités agricoles, agroalimentaires et territoriales. L'alimentation concerne un champ d'actions collectives et de politiques publiques plus vastes que les seules politiques agricoles. A chaque domaine d'action correspond un système d'acteurs, des normes, des politiques, des compétences avec lesquels il est nécessaire de composer,
- **conjuguer une volonté politique collective à une participation des acteurs**  
Il apparaît nécessaire de rechercher l'implication des acteurs en place et notamment ceux regroupés en collectifs d'acteurs pour un projet d'échelle départementale,
- **développer et partager la connaissance du système alimentaire local** à partir d'études et d'échanges sur des domaines qui s'approprient d'abord dans des fonctionnements économiques hors limites administratives,
- **articuler vision stratégique et actions immédiates**  
Si la démarche vise à fixer une stratégie et un cadre d'actions partagés, parallèlement, « De la terre à l'assiette » vise aussi à concrétiser des actions concrètes.



## 2-5 – Un projet qui s’adaptera aux évolutions et au contexte

Le développement du projet « De la terre à l’assiette » repose sur la mise en œuvre progressive d’un ensemble d’actions en cohérence les unes aux autres.

Pour autant, elles ne présentent pas toute la même temporalité, complexité, urgence et impacts sur le système alimentaire. Elles se distinguent aussi par leurs conditions de mise en œuvre, leur besoin en termes de ressources humaines et financières. Elles s’inscrivent dans le temps selon des conditions et des opportunités de réalisation qui ne sont pas toutes connues ou définies à ce jour.

Ainsi, l’ensemble du projet fixe un cadre de référence évolutif, il fixe un point de départ pour une démarche qui s’inscrit dans la durée, un point de départ avec des initiatives d’acteurs ou des politiques publiques déjà en cours.

Le projet traduit dans le programme d’actions devra être amendé, complété et revisité en fonction de l’avancée de certaines réflexions, de l’émergence d’initiatives, des évolutions du contexte, de la réglementation ... et selon la volonté et les moyens des acteurs et des partenaires locaux.

Selon les actions, et dans la continuité des démarches actuelles, le Département pourra intervenir de manière différente, en tant qu’animateur - coordinateur du PAT de la Savoie, financeur à travers ses aides inscrites au sein de ses différentes politiques, acheteur de produits alimentaires pour les collégiens et maître d’ouvrage d’opération d’envergure départementale.

### 3 - La cohérence du projet alimentaire avec la politique agricole

Le Conseil départemental a approuvé le 21 juin 2024 sa nouvelle politique agricole.

Cette politique s'inscrit dans le cadre institutionnel et plus particulièrement la loi n°2015-991 du 7 août 2015 portant nouvelle organisation territoriale de la République, dite Loi NOTRe, qui encadre strictement les interventions des Départements en matière agricole et forestière, et consacre la Région comme collectivité territoriale responsable sur son territoire, de la définition des orientations en matière de développement économique, et la convention du 16 décembre 2022 avec la Région qui fixe les conditions d'intervention complémentaire de la Région et des Départements d'Auvergne-Rhône-Alpes en matière de développement économique pour les secteurs de l'agriculture (dont la pêche et l'aquaculture), de la forêt et de l'agroalimentaire, en application du schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation (SRDEII) approuvé le 30 juin 2022 et comprenant son volet agriculture/forêt et agro-alimentaire.

Le Département souhaite accompagner les professionnels agricoles (organismes et exploitants) pour relever les défis d'une agriculture d'excellence, vivable et rémunératrice, qui s'adapte au changement climatique, qui opère une transition agroécologique et qui répond aux attentes de la société et des consommateurs.

La politique d'intervention du Département en agriculture couvre l'ensemble des productions présentes en Savoie et s'articule autour de 7 orientations :

- S'adapter au changement climatique
- Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement
- Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement : biodiversité, eau, atténuer le changement climatique...
- Contribuer à l'approvisionnement en restauration hors domicile et circuits de proximité
- Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières par l'amélioration des conditions sanitaires et de travail : volet production / volet transformation
- Améliorer et maîtriser le foncier agricole et pastoral
- Sensibiliser et impliquer le public sur les questions agricoles et alimentaires

La politique agriculture est déclinée en 11 contrats de filière : apiculture, arboriculture, bovins lait, bovins viande, caprins, horticulture, légumes, ovins, petites filières (plantes aromatiques et médicinales, héliiculture, pêche, paysans-boulangers...), viticulture, volailles, et 2 contrats thématiques : pastoralisme et foncier.

L'articulation avec « De la terre à l'assiette » a été une condition de départ dans la construction de cette politique.

L'accompagnement des filières déficitaires se traduit à plusieurs niveaux :

- Dans l'élaboration même d'un contrat de filière (par exemple pour la filière volailles)
- L'accompagnement à la structuration d'une filière (par exemple légumes)
- Le soutien au travers d'actions spécifiques : par exemple la mise en place d'une filière viande, le financement d'un suivi à l'installation pour les seules productions déficitaires...
- L'intervention du Département sur des projets structurants pour le territoire et l'alimentation de proximité : par exemple la modernisation des abattoirs, la création des SCIC foncière de Savoie et ceinture de Savoie...

Le projet « De la terre à l'assiette » est également un outil qui crée des liens entre acteurs et entre filières agricoles qui pourraient fonctionner « en silos ». Les actions sur la logistique sont un exemple probant des interconnexions possibles voire nécessaires entre les acteurs du territoire.

Un bilan annuel de la politique agriculture et de chaque contrat de filière, permettra de déterminer si des ajustements sont à apporter au vu des évolutions, mais également au vu des dynamiques de chaque filière, des sollicitations sur chaque orientation et de la couverture sur l'ensemble du territoire.

Si les acteurs sont multiples, la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc est un partenaire privilégié sur lequel le Département s'appuie pour dynamiser l'offre en productions déficitaires, mais aussi pérenniser les exploitations, répondre aux mutations notamment agroécologiques, structurer les filières et organiser les débouchés de proximité.

## 4 – Un projet autour de 6 axes

En réponse aux enjeux thématiques identifiés, la stratégie alimentaire s'organise autour de 6 axes regroupant des objectifs stratégiques et opérationnels.

- Axe 1** Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité,
- Axe 2** Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale,
- Axe 3** Favoriser les produits locaux et la qualité des repas dans les différentes restaurations,
- Axe 4** Favoriser la qualité de l'alimentation et les produits locaux pour les Savoyards,
- Axe 5** Appréhender d'autres dimensions de l'alimentation,
- Axe 6** Piloter le projet alimentaire dans la durée

### **Axe 1 : Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité**

- 1-1 Préserver et mobiliser le foncier agricole
- 1-2 Encourager l'adaptation des exploitations au changement climatique
- 1-3 Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement
- 1-4 Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières par l'amélioration des conditions sanitaires et de travail
- 1-5 Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement

Ces actions permettent de mobiliser un ensemble de moyens pour stimuler et développer les productions déficitaires, tout en prenant en compte pour ces nouvelles productions des pratiques respectueuses de l'environnement et des systèmes s'inscrivant dans l'adaptation au changement climatique.

Cet axe concerne plus particulièrement des actions relatives à la mobilisation et la préservation du foncier agricole indispensables pour pouvoir développer les productions déficitaires, sans remettre en cause l'équilibre foncier des filières en place. Il concerne également les aspects de formation nécessaire pour inciter les installations en productions déficitaires, et s'assurer de la pérennité de ces exploitations.

Il comprend également des actions d'accompagnement des exploitations pour disposer d'outils de production viables et vivables, gages de produits de qualité.

### **Axe 2 : Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale**

- 2-1 Soutenir les filières « déficitaires »
- 2-2 Mettre en place une filière viande locale
- 2-3 Organiser une logistique alimentaire
- 2-4 Développer la commercialisation des productions

Au-delà des aspects de production, il convient d'accompagner les filières déficitaires dans leur structuration, chaque filière n'ayant pas les mêmes besoins ou n'étant pas au même stade d'avancement. L'entrée collective par la filière et non par exploitation est un levier essentiel dans l'organisation de la ferme Savoie.

Les actions de cet axe permettent également de travailler sur la partie aval : transformation, commercialisation.

Un focus spécifique est porté sur la logistique pour lever des freins, impulser davantage de flux sur le local et accompagner les exploitants à s'inscrire dans l'approvisionnement de la restauration hors domicile.

## Axe 3 : Favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations

- 3-1 Poursuivre la politique départementale en faveur d'une restauration des collégiens saine, de qualité et durable
- 3-2 Engager une démarche de progrès pour la restauration des établissements médico-sociaux
- 3-3 Développer l'approvisionnement local au sein de la restauration collective publique de Savoie
- 3-4 Soutenir l'approvisionnement local dans la restauration commerciale et les commerces de proximité

### La loi EGAlim

La loi EGAlim comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'information des convives

La promulgation de la Loi Climat et Résilience en août 2021 a renforcé des éléments importants déjà présents dans la Loi EGAlim pour la restauration collective :

- L'objectif d'offrir au moins 50 % de produits dits « durable » et « de qualité » en valeur d'achat dans les cantines dont au moins 20 % de produits biologiques,
- Les approvisionnements, avec l'ajout de 2 nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité et d'un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons,
- Le gaspillage alimentaire, avec la mise en place de l'expérimentation d'une solution de réservation des repas

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi.

Une enquête réalisée par l'Association des Maires de France (AMF) a révélé que seules 18 % des collectivités respectent les seuils de la loi EGAlim. Cette étude, bien que partielle, met en lumière les difficultés rencontrées par les collectivités locales pour mettre en œuvre les objectifs de la loi EGAlim. Parmi les raisons invoquées pour expliquer ce retard, 40 % des répondants citent des difficultés plus fortes pour s'approvisionner notamment en raison de la hausse des prix, de l'insuffisance de diversité ou de quantité dans l'offre, ainsi que des contraintes logistiques.

La restauration hors domicile (RHD) représente en France une part importante de l'alimentation estimée à environ 10 %. Si elle a été lourdement affectée par la crise sanitaire, les confinements, le télétravail, elle retrouve progressivement son niveau d'avant crise. La restauration collective regroupe quatre grandes catégories de restauration : scolaire (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université...), médico-sociale (hôpitaux, maisons de retraite...), d'entreprise (restaurants administratifs et d'entreprise) et autres (centre de vacances, armée, prisons etc.).

A l'origine des premiers échanges « De la terre à l'assiette », la restauration collective scolaire a rapidement été identifiée comme un levier en capacité de structurer et soutenir une démarche alimentaire d'autant plus que la loi EGAlim donne des objectifs d'approvisionnement de qualité aux gestionnaires de restaurants collectifs. Au-delà de l'approvisionnement, la restauration scolaire permet d'agir également sur la santé, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'intégration au sein d'un écosystème local.

Cependant, la restauration collective présente des contraintes de fonctionnement (marchés publics, ressources humaines, saisonnalité, coût de fonctionnement, prix de vente...) qui doivent aussi être prises en considération.

Si dans le cadre de sa compétence collège, le Département affirme fortement depuis quelques années une stratégie et une politique pour la restauration des collégiens, l'élaboration du projet alimentaire de la Savoie a permis d'aborder une autre restauration collective, élargie à l'échelle départementale.

« De la terre à l'assiette » prend en considération la restauration des collégiens où le Département a une capacité d'intervention et une volonté affirmée d'intervenir.

La démarche a maintenant l'ambition d'ouvrir la réflexion et le travail avec les établissements médico-sociaux, et notamment les EHPAD, les centres d'hébergement pour personnes handicapées...

En s'articulant avec les démarches locales et notamment celles des territoires PAT, il est nécessaire d'ouvrir le travail avec les diverses restaurations collectives publiques de Savoie, et prioritairement celle de la restauration scolaire des communes.

Enfin, une approche de la restauration commerciale, de la restauration collective en entreprise voire l'approvisionnement des commerces alimentaires de proximité reste à construire en rassemblant les différents représentants du secteur privé. Des actions collectives pourront alors être définies dans ce sens.

## Axe 4 : Favoriser l'accès des Savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux

4-1 Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation

4-2 Développer l'éducation alimentaire auprès des Savoyards

4-3 Soutenir la consommation locale dans le système alimentaire

Si « De la terre à l'assiette » envisage les aspects de productions et d'organisations agricoles (axes 1 et 2), il était également nécessaire de prendre en considération les Savoyards et leurs consommations alimentaires, au-delà de la restauration hors domicile.

En 2022, en raison de la forte inflation, 16 % de la population déclarait ne pas manger à sa faim.

Si la situation semble avoir sensiblement évolué depuis, l'accès à l'alimentation demeure une difficulté quotidienne qui concerne désormais de nouvelles populations parmi les étudiants, les jeunes, les familles monoparentales, les retraités...

Le projet alimentaire a choisi de travailler prioritairement la question de l'aide alimentaire qui vise les personnes les plus en difficulté. La démarche se conçoit de la prescription de l'aide alimentaire à sa distribution en passant par les possibilités d'approvisionnement local de cette aide.

Parallèlement, l'accessibilité sociale à l'alimentation considère la possibilité d'accès à une alimentation locale de qualité à travers diverses initiatives à soutenir pour un public fragile.

Par ailleurs, les produits locaux permettent de favoriser la reterritorialisation de l'alimentation et de rétablir le lien entre producteurs et consommateurs tout en confortant le revenu des exploitants.

Le projet se donne pour objectifs de développer les diverses démarches collectives favorisant la consommation alimentaire locale.

In fine, « De la terre à l'assiette » qui vise une meilleure alimentation pour les Savoyards traite un objectif d'éducation alimentaire, au-delà des collégiens et des « publics cibles » des politiques départementales.

Le respect de l'équilibre alimentaire est associé à un risque moindre de développer certaines maladies et à une augmentation de l'espérance de vie. Si près de 9 Français sur 10 connaissent les recommandations, dont le « 5 fruits et légumes par jour », seuls 53 % des 18-34 ans l'appliquent (étude IPSOS).

Si la relation alimentation-santé est au cœur de cette préoccupation éducative, elle s'inscrit aussi dans le contexte d'une plus large coopération entre les acteurs savoyards, d'une meilleure connaissance des ressources et productions locales.

## Axe 5 : Appréhender d'autres dimensions de l'alimentation

5-1 Valoriser les déchets alimentaires

5-2 Exploiter les possibilités d'emploi et d'insertion dans le domaine de l'alimentation

5-3 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé

5-4 Valoriser les savoir-faire alimentaires, leur transmission, les échanges

5-5 Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental

Au-delà de la production et de la consommation alimentaires, d'autres dimensions de l'alimentation ont été prises en considération à l'échelle savoyarde, sans pour autant rechercher à couvrir l'exhaustivité des thématiques en lien avec l'alimentation.

En France, chaque année, près de 20 % de la nourriture produite finit à la poubelle soit plus de 150 kg par personne et par an sur l'ensemble de la chaîne alimentaire du producteur au consommateur final.

Depuis 2020, l'objectif national est de réduire le gaspillage alimentaire par rapport à 2015 de 50 % d'ici 2050 dans les domaines de la production, de la transformation, de la distribution, de la restauration collective et commerciale. Par ailleurs, progressivement l'arsenal législatif français se renforce : interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables, obligation de proposer une convention de don à une association habilitée, défiscalisation des dons... Ainsi, la dimension des déchets et du gaspillage alimentaire fait partie du projet alimentaire à travers des initiatives locales qui intéressent particulièrement les collectivités depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Le système alimentaire représente traditionnellement un enjeu important pour l'insertion de personnes en situation de vulnérabilité, illustré au niveau national par les jardins de cocagne qui relie l'insertion par l'emploi et l'agriculture durable. Élément constitutif à part entière du paysage alimentaire savoyard, plusieurs structures d'insertion ont développé leur activité autour de l'alimentation.

En Savoie, la chaîne alimentaire offre de nombreuses possibilités d'emplois sur les territoires. Cependant, de la production aux métiers de bouche, les recrutements sont difficiles, et tous ces métiers en tension ont des difficultés à mobiliser les jeunes dans leurs formations. L'avenir du système alimentaire local doit prendre en considération cette question sous peine de devoir repenser à terme sa stratégie et son fonctionnement.

Le développement des échanges et la mise en valeur des savoir-faire et des acteurs locaux, des traditions et des patrimoines culinaires constituent un objectif du projet d'autant plus dans un département fortement marqué par l'activité touristique. Enfin, les échanges entre la démarche du PAT et le Plan climat du Département pourront s'enrichir mutuellement sur la question des données de suivi dans l'objectif in fine d'atténuation du changement climatique.

## Axe 6 : Piloter le projet alimentaire de la Savoie dans la durée

6-1 Organiser et piloter le projet alimentaire savoyard

6-2 Rechercher la cohérence territoriale

6-3 Suivre et évaluer le projet alimentaire et le système alimentaire savoyard

La démarche menée jusqu'à présent autour du projet « De la terre à l'assiette » a démontré qu'une dynamique collective relayée sur les territoires et en transversalité favorisait la mise en réseau et invitait en final à la mise en œuvre d'initiatives locales.

La gouvernance mise en place a fait ses preuves depuis le lancement des échanges autour de l'alimentation et des circuits courts avec une instance de pilotage (Comité stratégique) qui réunit les élus et responsables, et une instance de travail (Comité technique).

Dans son rôle de coordinateur-fédérateur, le Département préside et anime le projet, en favorisant et recherchant les échanges au sein de l'écosystème alimentaire savoyard.

Parallèlement au PAT départemental, 3 territoires savoyards ont été reconnus en tant que PAT. Au-delà de ces reconnaissances, l'alimentation est aussi un sujet plus ou moins travaillé sur les autres territoires. Le projet à l'échelle départementale n'a pas vocation à se substituer aux PAT ou à toutes autres approches locales, mais à encourager la mise en œuvre concrète de stratégie, d'actions en recherchant la cohérence et la complémentarité à l'échelle de la Savoie.

Comme toutes politiques publiques, son suivi et son évaluation sont garants de son adaptation aux évolutions du contexte dans le temps, tout en resituant à terme le système alimentaire local dans une vision prospective.

# 3 - Fiches action

<b>Axe 1 : Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité</b>	<b>33</b>
1.6 Préserver et mobiliser le foncier agricole	35
1.7 Encourager l'adaptation des exploitations au changement climatique	39
1.8 Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement	45
1.9 Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières	47
1.10 Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement	51
<b>Axe 2 : Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale</b>	<b>63</b>
2.1 Soutenir les filières « déficitaires »	65
2.2 Mettre en place une filière viande locale	75
2.3 Organiser une logistique alimentaire	79
2.4 Développer la commercialisation des productions	83
<b>Axe 3 : Favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations</b>	<b>87</b>
3.1 Poursuivre la politique départementale en faveur d'une restauration des collégiens saine, de qualité et durable	89
3.2 Engager une démarche de progrès de la restauration des établissements médico-sociaux	101
3.3 Développer l'approvisionnement local au sein des restaurations collectives de Savoie	105
3.4 Soutenir l'approvisionnement local au sein de la restauration commerciale et des commerces de proximité	111
<b>Axe 4 : Favoriser l'accès des Savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux</b>	<b>113</b>
4.1 Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation et l'aide alimentaire	115
4.2 Développer l'éducation alimentaire	125
4.3 Soutenir les consommations locales dans le système alimentaire	131
<b>Axe 5 : Appréhender d'autres dimensions de l'alimentation</b>	<b>139</b>
5.1 Diminuer et valoriser les déchets alimentaires	141
5.2 Exploiter les possibilités d'emploi et d'insertion dans le domaine de l'alimentation	145
5.3 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé	149
5.4 Valoriser les savoir-faire locaux	151
5.5 Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental	155
<b>Axe 6 : Piloter le projet alimentaire de la Savoie dans la durée</b>	<b>157</b>
6.1 Organiser et piloter le projet alimentaire	159
6.2 Rechercher la cohérence et les complémentarités territoriales	167
6.3 Suivre et évaluer le projet alimentaire et le système alimentaire	171
<b>Annexes</b>	<b>175</b>

#### Précautions

*Le service référent du Département n'est pas systématiquement le service pilote de l'action ou en charge de la mise en œuvre de l'action, il est le service directement concerné par l'action et interlocuteur pour le Département.*



## **Axe 1 : Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité**

### **1.1 Préserver et mobiliser le foncier agricole**

- 1.1.1 Prendre en compte l'alimentation dans la planification et l'articulation des politiques publiques
- 1.1.2 Faciliter l'accès au foncier pour les productions déficitaires

### **1.2 Encourager l'adaptation des exploitations au changement climatique**

- 1.2.1 Partager et prioriser l'usage de l'eau pour s'adapter aux aléas climatiques
- 1.2.2 Faire évoluer les pratiques culturales et d'élevage
- 1.2.3 S'appuyer sur la recherche développement pour faire évoluer les pratiques et moyens de lutte vis-à-vis du changement climatique

### **1.3 Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement**

- 1.3.1 Conforter et accompagner l'évolution des pratiques

### **1.4 Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières par l'amélioration des conditions sanitaires et de travail**

- 1.4.1 Au niveau de la production
- 1.4.2 Au niveau de la transformation

### **1.5 Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement**

- 1.5.1 Favoriser l'installation d'agriculteurs sur les productions déficitaires en vue d'une valorisation locale
- 1.5.2 Favoriser l'acceptabilité de nouveaux projets orientés alimentation locale
- 1.5.3 Soutenir les formations pour les jeunes sur les productions déficitaires orientées alimentation locale
- 1.5.4 Permettre le remplacement des exploitants en productions déficitaires
- 1.5.5 Intervention en lycée agricole de la Savoie pour sensibiliser les jeunes aux filières déficitaires
- 1.5.6 Journées techniques sur les filières déficitaires



## 1.1.1 Prendre en compte l'alimentation dans la planification et l'articulation des politiques publiques

**Contexte et enjeux** La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014 propose le projet alimentaire territorial (PAT) comme dispositif pour favoriser les circuits de proximité et met en avant les collectivités locales comme chef de file pour la gouvernance alimentaire. Il est indispensable d'inscrire l'alimentation dans la réflexion territoriale globale et ainsi d'y associer les acteurs concernés.

**Objectifs** Traduire les principes et objectifs de la stratégie alimentaire locale du PAT dans les outils locaux de planification (ZAN, SCOT, PLU...) et préciser ses implications sur l'aménagement de l'espace  
 Veiller à l'articulation de l'ensemble des outils  
 Accompagner les territoires et acteurs à œuvrer dans ces synergies

**Description** Prise en compte des démarches alimentaires dans les outils locaux de planification  
 Etablir, partager, s'appropriier, mettre en œuvre collectivement les outils et démarches à disposition en lien avec les acteurs concernés (SAFER, comités locaux d'installation et foncier - CLIF,...)  
 Accompagner cette coopération de stratégies foncières intercommunales afin de guider et prioriser les opérations foncières à conduire  
 Engager une réflexion sur de nouveaux outils de planification et de projets type périmètre de protection et d'aménagement des espaces agricoles et naturels (PAEN)  
 Mise en place d'un observatoire foncier pour les territoires (développement d'un portail cartographique et d'une boîte à outils stratégie alimentaire)  
 Mise en œuvre du ZAN

	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>
<b>Acteurs partie prenante</b>	Etat Département de la Savoie	Collectivités, territoires Chambre d'agriculture SAFER SCIC foncière ceinture verte

	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
<b>Financement</b>	Plan stratégique national (PSN) – FEADER Département contrat thématique foncier Collectivités

	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
<b>Mise en place</b>	Départementale	++	2024-2029

	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
<b>Cohérence de l'action</b>	Actions de l'axe 1	Politique agriculture, contrat de filière foncier	Charte de bonnes pratiques sur la préservation du foncier agricole

**Contraintes de mise en œuvre** Articulation de la temporalité des outils de planification  
 Multiplicité des acteurs, convergence des compétences et lignes d'action des opérateurs fonciers (chambre d'agriculture, SAFER, EPFL, GFA...) au bénéfice des stratégies foncières territoriales  
 Insuffisance des approches alimentaires sur les territoires

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place de l'observatoire foncier Réunions « cotech » foncier Création d'un « guide » l'alimentation dans la planification
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Nombre d'installations en productions déficitaires Nombre d'exploitations avec diversification en productions déficitaires
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Augmentation des surfaces agricoles en production alimentaire
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

## 1.1.2 Faciliter l'accès au foncier pour les productions déficitaires

### Contexte et enjeux

La Savoie est un territoire de montagne fortement attractif, le foncier se fait rare, les contraintes naturelles sont fortes et en conséquence les conflits d'usage se font sentir. Quelques données caractérisant le foncier agricole en Savoie :

- La surface agricole utile (SAU) moyenne par exploitation augmente de 50 % (de 42 ha en 2010 à 64 ha en 2020), au détriment du nombre d'exploitations. La valorisation des surfaces moins productives s'en ressent (enfrichement par moindre capacité de travail à l'hectare), même si le besoin des surfaces tampons « aléas climatiques » leur redonne un intérêt (autonomie fourragère, etc.)

- Les exploitations sont majoritairement individuelles, mais en régression au profit des groupements (groupement agricole d'exploitation en commun - GAEC et exploitation agricole à responsabilité limitée - EARL)

- Le morcellement du foncier prédomine

- Une exploitation détient en moyenne 25 % du foncier en propriété, ce qui peut être un facteur d'instabilité foncière

- De l'ordre de 50 % des exploitants agricoles ont plus de 50 ans

La volonté est d'agir pour accroître les productions dans les filières végétales et animales déficitaires (légumes, fruits, oléoprotéagineux, volailles, porcs...) par la mobilisation de surfaces et leur mise à disposition à des projets viables et vivables permettant de pérenniser la fonction alimentaire des surfaces acquises, tout en ne déstabilisant pas le foncier nécessaire aux autres filières.

### Objectifs

Mobiliser du foncier pour les productions alimentaires déficitaires sans remettre en cause les équilibres des filières agricoles du Département

Mettre en place et faire vivre collégialement des outils permettant de réagir aux opportunités foncières : SCIC foncière de Savoie et SCIC ceinture verte de Savoie

Promouvoir l'importance du collectif au travers des démarches locales et de la concertation pour la mise en valeur des surfaces agricoles dans toute démarche foncière

### Description

Le champ d'intervention est vaste, il pourra notamment être décliné dans les actions suivantes :

Créer les conditions nécessaires à une accessibilité au foncier : Comité locaux installation foncier (CLIF)...

Partager l'information sur les ventes SAFER (démarche ELOI spécialisée transmission exploitations)

Définir un schéma de traitement/réponse aux opportunités

Organiser les appels à candidatures des exploitants : données, territoire, répertoire département à l'installation, pôle accueil installation

Encourager les outils de préservation et gestion collective du foncier agricole : zone agricole protégée, périmètre de protection des espaces agricoles, forestiers et naturels (PAEN), associations syndicales autorisées (ASA)

Mettre en œuvre des opérations et projets en productions déficitaires dans le cadre des 2 SCIC créées : Foncière de Savoie et Ceinture verte de Savoie

Encadrer et accompagner les opérations foncières à conduire par les collectivités, sur leurs propriétés ou à l'occasion d'acquisitions (relais CLIF et opérateurs)

Procéder aux améliorations foncières nécessaires aux mises en production et exploitation raisonnée : aménagements et équipements fonciers, investissements hydrauliques

Proposer une orientation des compensations agricoles vers l'alimentation locale, étudier la faisabilité de la foncière comme support d'un fonds de compensation agricole

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture Département de la Savoie	DDT, CDPENAF Chambre d'agriculture Collectivités, SAFER SCIC foncière et ceinture verte Terre de liens	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	Plan stratégique national (PSN) – FEADER SCIC Foncière de Savoie et SCIC ceinture verte de Savoie Collectivités Département contrats de filières et contrat thématique foncier		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions de l'axe 1 Restauration collective et scolaire	Politique agriculture, contrat de filière foncier	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Position de la Chambre d'agriculture sur le rôle des collectivités dans les questions de foncier agricole		
	Convergence des compétences et lignes d'action des opérateurs fonciers (chambre d'agriculture, SAFER, EPFL, GFA...) au bénéfice des stratégies foncières territoriales. Exemples : diagnostics fonciers partagés et complets Nécessité d'une réactivité collective importante plus difficilement mobilisable que de l'individuel Respecter les processus décisionnels (schéma d'acteurs et règlementaire) Changement climatique, ressource en eau Système d'attribution d'aides de la PAC encourageant un foncier décorrélé du dimensionnement nécessaire à l'exploitation		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'opportunités examinées Nombre d'opérations installation et agrandissement conduites dans le cadre des SCIC Nombre d'opérations accompagnées hors SCIC Mise en place d'un process compensations agricoles et catalogue de propositions compensations agricoles	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Evaluation et évolution des nouvelles surfaces mobilisées pour les productions déficitaires	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Surfaces protégées à long terme	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt		

## 1.2.1 Partager et prioriser l'usage de l'eau pour s'adapter aux aléas climatiques

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La Savoie connaît ces dernières années des aléas climatiques de plus en plus fréquents et variés : entre 2018 et 2023, 5 années sur 6 ont connu des épisodes météorologiques sévères qui ont impacté la production agricole et dégradé les revenus des agriculteurs touchés : grêle, tempête, sécheresse, canicule, inondation. Les conséquences sont multiples et marquent significativement les filières agricoles : pertes de récoltes, pertes de fonds, modification des calendriers, diminution et augmentation des tensions autour des ressources...</p> <p>Pour faire face à cette situation et éviter de subir davantage, il est nécessaire que l'agriculture soit actrice de son adaptation au changement climatique : il s'agit de permettre aux producteurs d'innover et s'adapter que ce soit en matière d'équipements, d'infrastructures ou de pratiques agricoles.</p> <p>La politique de l'eau se doit cependant d'être pensée pour un ensemble d'usages, à l'échelle d'un bassin ou d'un territoire. La dynamique de projets de territoires pour la gestion de l'eau (PTGE) se diffuse parmi les porteurs de GEMAPI.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Définir les besoins en eau pour l'agriculture, au regard des usages et de l'évolution prévisionnelle des ressources, en complément des études Gémapa</p> <p>Soutenir les investissements et expérimentations qui s'inscrivent dans des usages raisonnés de l'eau</p>		
<b>Description</b>	<p>Accompagner la profession agricole et les territoires à répondre à ces objectifs : études, expérimentations...</p> <p>Mise en place d'un groupe technique (chambre d'agriculture, Département, Etat) permettant de dynamiser l'avancée de ces travaux et d'anticiper les contraintes</p> <p>Soutenir les projets qui s'inscrivent dans le cadre défini en orientant les demandes sur les dispositifs adéquats</p> <p>Favoriser l'évolution des pratiques agricoles pour raisonner et concerter</p> <p>Sonder et accompagner des opportunités alternatives : REUT, récupération eau de pluie...</p> <p>Mettre en avant des actions ou projets exemplaires en la matière</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie Chambre d'agriculture	Département de la Savoie – direction de l'environnement Territoires DDT	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b> Plan stratégique national (PSN) – FEADER Agence de l'eau Collectivités Département - contrat thématique foncier		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 production	Politique agriculture : contrat de filière foncier contrats départementaux Plan climat	Plans de gestion de la ressource en eau (PGRE)

## Contraintes de mise en œuvre

Identification et partage de la méthodologie de calcul des volumes  
S'inscrire dans une vision prospective de la ressource en eau  
Des exploitants agricoles qui n'ont pas toujours pris la mesure de la situation  
Des dispositifs réglementaires ou institutionnels (police de l'eau, PTGE, FEADER) à mettre en œuvre dans un contexte montagnard et multiusages exacerbé  
Arbitrages politiques et budgétaires entre Départements relatifs à la disponibilité des crédits FEADER, Agence de l'eau, Région

## Suivi et évaluation

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de projets accompagnés par territoire et lignes financières sollicitées Nombre d'expérimentations alternatives
<b>Indicateurs d'impact</b>	Consommation raisonnée de l'eau dans les pratiques agricoles : évolution du nombre de projets exemplaires

## Service référent du Département

Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt



## 1.2.2 Faire évoluer les pratiques culturales et d'élevage

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>La Savoie connaît ces dernières années des aléas climatiques de plus en plus fréquents et variés : entre 2018 et 2023, 5 années sur 6 ont connu des épisodes météorologiques sévères qui ont impacté la production agricole et dégradé les revenus des agriculteurs touchés : grêle, tempête, sécheresse, canicule, inondation. Les conséquences sont multiples et marquent significativement les filières agricoles : pertes de récoltes, pertes de fonds, modification des calendriers, diminution et augmentation des tensions autour des ressources...</p> <p>Pour faire face à cette situation et éviter de subir davantage, il est nécessaire que l'agriculture soit actrice de son adaptation au changement climatique : il s'agit de permettre aux producteurs d'innover et s'adapter que ce soit en matière d'équipements, d'infrastructures ou de pratiques agricoles.</p> <p>Les pratiques culturales ou d'élevage doivent répondre à une certaine résilience, ces évolutions profiteront à la production et aux ressources et répondront également aux attentes sociétales qui parfois défient la profession.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Tester, expérimenter, développer des actions d'adaptation au changement climatique : au niveau de la production végétale, des animaux, des bâtiments tout en garantissant une conformité aux cahiers des charges des signes de qualité pour les productions concernées</p> <p>Cette action s'adresse aux productions déficitaires et à toutes les filières agricoles afin de bénéficier d'une agriculture résiliente sur le territoire, d'être moins exposé aux évolutions climatiques et obtenir plus de produits et de meilleure qualité</p>		
<b>Description</b>	<p>Accompagner les actions d'expérimentation et les investissements matériels qui en découlent</p> <p>S'appuyer sur des travaux conduits sur d'autres territoires ou filières similaires</p> <p>Favoriser l'agroforesterie, la plantation de haies, de cultures dérobées... par la montée en compétence des structures de conseil et le soutien aux opérations en exploitations</p> <p>Appréciation des potentiels possibles en Savoie, mise en mouvement d'un collectif institutionnel et opérateurs, avec la perspective d'inscrire des actions dans la durée, en faisant effet levier avec le dispositif 208 du PSN et le Pacte haie de l'Etat</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture Département	Syndicats de filières et leur réseau régional ou national ADABIO FDCUMA	
<b>Financement</b>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national (PSN) – FEADER</p> <p>Plans de filière Région</p> <p>Département - Contrats de filières</p>		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions de l'axe 1	Politique agriculture – contrats de filière	

<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Volonté des structures de conseil et stabilité de leurs personnels Profil des surfaces agricoles par toujours adapté (par exemple pour l'implantation de haies)	
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Linéaire de haies créé dans le département Nombre d'expérimentations et nombre d'exploitants bénéficiant de l'essaimage Demandes déposées dispositif 208 et pacte haie
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

### 1.2.3 S'appuyer sur la Recherche Développement pour faire évoluer les pratiques et moyens de lutte vis-à-vis du changement climatique

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La Savoie connaît ces dernières années des aléas climatiques de plus en plus fréquents et variés : entre 2018 et 2023, 5 années sur 6 ont connu des épisodes météorologiques sévères qui ont impacté la production agricole et dégradé les revenus des agriculteurs touchés : grêle, tempête, sécheresse, canicule, inondation. Les conséquences sont multiples et marquent significativement les filières agricoles : pertes de récoltes, pertes de fonds, modification des calendriers, diminution et augmentation des tensions autour des ressources...</p> <p>Pour faire face à cette situation et éviter de subir davantage, il est nécessaire que l'agriculture soit actrice de son adaptation au changement climatique : il s'agit de permettre aux producteurs d'innover et s'adapter que ce soit en matière d'équipements, d'infrastructures ou de pratiques agricoles.</p> <p>La Recherche Développement s'apprécie comme un levier pour faire évoluer les moyens de lutte contre les aléas climatiques ou certaines pratiques ou modes de gestion actuels. Les aléas climatiques ont une portée bien au-delà de la production agricole, sur la société civile (exemple de la grêle) ; les moyens associés à cette action devraient en être confortés.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Pouvoir bénéficier de moyens de lutte et d'adaptation efficaces, adaptés aux filières et aux territoires savoyards</p> <p>Rassembler les acteurs autour de cette problématique et des solutions proposées par la recherche développement</p>		
<b>Description</b>	<p>Expérimenter et mettre en œuvre des alternatives de lutte contre la grêle et plus généralement des risques climatiques</p> <p>S'enrichir et créer des synergies avec des travaux réalisés sur d'autres secteurs en s'appuyant sur des organismes (INRAE) ou démarches existantes (réseau des chambres d'agriculture)</p> <p>Partager collectivement et confirmer les axes d'intervention de la recherche développement et soutenir les initiatives des organismes en la matière</p> <p>Partager les résultats et enseignements</p> <p>Etudier des schémas de diversification, pour répartir les impacts et conséquences des aléas sur une exploitation</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	Association de lutte contre la grêle et les risques climatiques CERAQ Département de la Savoie Filières agricoles départementales et régionales Collectivités locales et territoriales AURA Entreprise	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b> Appels à manifestation, programmes régionaux ou nationaux Département – contrats de filières		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions de l'axe 1	Politique agriculture – contrat thématique foncier et contrats de filières Plan climat	Programmes nationaux ou régionaux
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Gouvernance professionnelle à dynamiser, initiatives privées à stimuler Implication des collectivités vis-à-vis de la portée des conséquences. Volonté d'intervention commune avec des structures départementales et des structures bi-départementales		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'expérimentations et filières concernées Nombre de structures actives dans la démarche départementale
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

### 1.3.1 Conforter et accompagner l'évolution des pratiques agricoles

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La préoccupation environnementale n'est pas nouvelle : les cahiers des charges des productions AOP et IGP fromagères ont par exemple prôné une agriculture respectueuse de l'environnement et ce, depuis beaucoup plus longtemps que dans de nombreuses régions. Les différents dispositifs agroenvironnementaux ont été fortement mobilisés dans le département (prime à l'herbe, mesures agroenvironnementales...).</p> <p>Toutefois, l'agriculture savoyarde fait face à de nouveaux défis telles que la préservation de la ressource en eau ou la limitation de sa contribution au changement climatique à travers ses pratiques.</p> <p>Les attentes sociétales actuelles sont fortes en la matière mais nécessitent une meilleure connaissance des pratiques, indicateurs locaux, des différentes démarches et labels...</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Inciter à des pratiques respectueuses de l'environnement                  Eclairer le consommateur, le rassurer vis-à-vis de la conduite des exploitations en Savoie</p>		
<b>Description</b>	<p>Accompagner les exploitants dans leurs évolutions et pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- agriculture biologique</li> <li>- signes de qualité : IGP, AOP</li> <li>- haute valeur environnementale (HVE)</li> <li>- mesures agroenvironnementales et climatiques</li> </ul> <p>La politique agricole du Département apporte une majoration d'aide aux investissements portés par un bénéficiaire sous signe de qualité (appellations d'origine protégée, indications géographiques protégées, agriculture biologique)</p> <p>Conduire des expérimentations ou projets collectifs, par exemple groupes 30 000, Dephy, GIEE</p> <p>Transférer les acquis aux exploitations</p> <p>Communiquer sur les pratiques, les démarches auprès du grand public, apporter de la lisibilité sur les labels (lien avec les actions d'éducation alimentaire)</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	ADABIO Département de la Savoie Organismes de filières Organismes de formation	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	Etat (MAEC) Plans de filières Région Département – contrat thématique foncier et contrats de filières		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	Au fil de l'eau
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions axe 1 production Action d'éducation alimentaire	Politique agriculture – contrats thématique foncier et contrats de filières	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Adéquation valorisation des produits et pouvoir d'achat Freins actuels au regard de tendances nationales		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'exploitations accompagnées (signe de qualité) Nombre d'événements de sensibilisation
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces en agriculture biologique par filière Evolution du nombre d'exploitations (et surfaces correspondantes si donnée accessible) labellisées en HVE par filière Evolution du nombre d'exploitations en AOP, IGP (et surfaces correspondantes) par filière Nombre de participants aux événements de sensibilisation
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

### 1.4.1 Au niveau de la production

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La qualité des productions est fortement corrélée à l'outil de production : bâtiment, matériels..., qui doit également assurer de bonnes conditions de travail pour les exploitants. Le Département a accompagné depuis de nombreuses années la modernisation des outils de production. Les organismes agricoles, de développement ou de recherche-développement et les outils au service de l'agriculture (notamment le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires pour la politique de santé animale) et les échanges avec les services santé et sécurité alimentaire de l'Etat sont des atouts essentiels pour s'adapter aux enjeux de demain.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Il s'agit de poursuivre cette politique en mettant en avant en particulier les démarches inscrites dans un caractère collectif, qui sont l'une des spécificités et forces essentielles de l'agriculture savoyarde.</p> <p>La poursuite de cette action permettra de conforter les volumes produits et d'améliorer les revenus des exploitants, notamment ceux bénéficiaires des aides.</p>		
<b>Description</b>	<p>Accompagner les exploitations à moderniser et adapter leurs outils de production : en termes de conseils, informations/formations et de financements</p> <p>Soutenir les démarches expérimentales qui visent à améliorer la qualité des produits, les conditions sanitaires et les conditions de travail</p> <p>Inviter les filières à engager des démarches de labellisation (ex. labellisation œufs de Savoie), permettant également aux producteurs de travailler sur une identité et un projet collectif</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p style="text-align: center;"><b>Pilote</b></p> <p>Département de la Savoie Chambre d'agriculture</p>	<p style="text-align: center;"><b>Partenaires</b></p> <p>Filières agricoles FDCUMA Laboratoire d'analyses vétérinaires MSA DDETSPP de Savoie</p>	
<b>Financement</b>	<p style="text-align: center;"><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plans de filière Région Département – contrats de filières</p>		
<b>Mise en place</b>	<p style="text-align: center;"><b>Echelle de l'action</b></p> <p>Départementale</p>	<p style="text-align: center;"><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p style="text-align: center;"><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2029</p>
<b>Cohérence de l'action</b>	<p style="text-align: center;"><b>Liens avec d'autres actions du PAT</b></p> <p>Axe 1 production</p>	<p style="text-align: center;"><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p> <p>Politique agriculture – contrats de filières Circuits courts</p>	<p style="text-align: center;"><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p>
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Coûts inflationnistes voire déraisonnables pour les bâtiments et les équipements</p> <p>Modalités de sélection et maquette FEADER pour la programmation 2023-2027</p> <p>Constat que certains exploitants ont une « carrière agricole » inférieure aux durées d'amortissement</p>		
<b>Suivi et évaluation</b>	<p style="text-align: center;"><b>Indicateurs de réalisation</b></p>	<p>Nombre de projets et montants d'aides par filière et par territoire</p>	
<b>Service référent du Département</b>	<p>Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt</p>		





## 1.4.2 Au niveau de la transformation

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Le Département a accompagné depuis de nombreuses années la modernisation des outils de transformation et l'investissement vers des équipements permettant la diversification des produits, y compris innovants ou permettant de répondre aux enjeux des économies d'énergie. Les organismes agricoles, de développement ou de recherche-développement et les outils au service de l'agriculture (notamment le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires) sont des atouts essentiels pour s'adapter aux enjeux de demain.</p> <p>La vente directe est bien développée sur le territoire de la Savoie (au 2ème rang des circuits courts en Auvergne Rhône-Alpes – recensement général agricole 2020), notamment à travers les magasins de coopératives puis les magasins de producteurs.</p>								
<b>Objectifs</b>	<p>Poursuivre l'accompagnement des exploitations et opérateurs en transformation, tout en confortant le maillage territorial des lieux de commercialisation directe et des systèmes de vente en circuits courts vers la restauration hors domicile (RHD) ou les grandes et moyennes surfaces (GMS)</p> <p>Pour les filières déficitaires, inciter à la définition des besoins et des investissements correspondants</p> <p>La poursuite de cette action permettra de développer l'offre de produits transformés, de mieux valoriser les produits en local et d'augmenter les apports en restauration collective</p>								
<b>Description</b>	<p>Accompagner les investissements de transformation et de vente sous leurs différentes formes : transformation et vente à la ferme, vente sur les marchés, magasins de producteurs, industries agro-alimentaires ayant un approvisionnement local majoritaire...</p> <p>Encourager les approches collectives ou mutualisées</p> <p>Veiller à la répartition, au rayonnement territorial et à la viabilité des différents outils</p> <p>Soutenir la visibilité des différents points de vente tout en respectant la réglementation sur la publicité</p> <p>Poursuivre le travail de définition des besoins à l'échelle individuelle et collective : par exemple en volailles (outil d'abattage, de transformation)</p>								
<b>Acteurs partie prenante</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Pilote</th> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Partenaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Département de la Savoie Chambre d'agriculture</td> <td>Filières agricoles</td> </tr> </tbody> </table>	Pilote	Partenaires	Département de la Savoie Chambre d'agriculture	Filières agricoles				
Pilote	Partenaires								
Département de la Savoie Chambre d'agriculture	Filières agricoles								
<b>Financement</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Partenaires financiers potentiels</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>                     "Plan stratégique national (PSN) – FEADER                      Plans de filière Région                      Département : contrats de filières                 </td> </tr> </tbody> </table>			Partenaires financiers potentiels	"Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plans de filière Région Département : contrats de filières				
Partenaires financiers potentiels									
"Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plans de filière Région Département : contrats de filières									
<b>Mise en place</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Echelle de l'action</th> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Priorité</th> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Calendrier</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Départementale</td> <td>+++</td> <td>2024-2029</td> </tr> </tbody> </table>	Echelle de l'action	Priorité	Calendrier	Départementale	+++	2024-2029		
Echelle de l'action	Priorité	Calendrier							
Départementale	+++	2024-2029							
<b>Cohérence de l'action</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Liens avec d'autres actions du PAT</th> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Démarches en lien au sein du Département</th> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Dispositifs et démarches en lien hors Département</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Axe 1 production Axe 2 Actions équipements structurants Actions restauration collective</td> <td>Politique agriculture – contrats de filières Circuits courts</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Liens avec d'autres actions du PAT	Démarches en lien au sein du Département	Dispositifs et démarches en lien hors Département	Axe 1 production Axe 2 Actions équipements structurants Actions restauration collective	Politique agriculture – contrats de filières Circuits courts			
Liens avec d'autres actions du PAT	Démarches en lien au sein du Département	Dispositifs et démarches en lien hors Département							
Axe 1 production Axe 2 Actions équipements structurants Actions restauration collective	Politique agriculture – contrats de filières Circuits courts								
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Coûts inflationnistes voire déraisonnables pour les bâtiments et les équipements</p> <p>Modalités de sélection et maquette FEADER pour la programmation 2023-2027</p> <p>Multiplication des outils qui peuvent se faire concurrence</p>								
<b>Suivi et évaluation</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4F7942; color: white;">Indicateurs de réalisation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre de projets accompagnés et aides, par filière et territoire, par type de débouchés</td> </tr> </tbody> </table>	Indicateurs de réalisation	Nombre de projets accompagnés et aides, par filière et territoire, par type de débouchés						
Indicateurs de réalisation									
Nombre de projets accompagnés et aides, par filière et territoire, par type de débouchés									



## 1.5.1 Favoriser l'installation d'agriculteurs sur les productions déficitaires en vue d'une valorisation locale

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>A l'instar des grandes tendances observées à l'échelle nationale, les enjeux en matière de renouvellement des générations sont très importants avec de l'ordre de 50 % des exploitations amenées à changer de main dans les 10 ans à venir.</p> <p>Filières structurées ou émergentes, l'enjeu est identique : sécuriser les projets portés par les futurs et actuels agriculteurs, pour assurer le renouvellement des générations, et maintenir une capacité de production, en rapport avec l'évolution toujours positive de la demande en produits alimentaires.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Dans une dynamique collective inter-organismes professionnels agricoles (OPA), optimiser les conditions de réussite des porteurs de projets à l'installation : une information complète tant sur les opportunités existantes dans le secteur agricole, que sur les clés de réussite du parcours à l'installation, des points de rencontre, des accompagnements technico-économiques pertinents, un partenariat inter-OPA source de simplicité...</p>		
<b>Description</b>	<p>Sous l'animation de la Chambre d'agriculture, le groupe inter-OPA "Formation Installation Transmission" (FIT) coordonne les actions de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Information : tant sur les opportunités existantes dans le secteur agricole, que sur les clés de réussite à l'installation en agriculture (ressources numériques, papier, points de rencontre...)</li> <li>- Expertise : des accompagnements technico-économiques pertinents</li> </ul> <p>Connexion aux gouvernances foncières territoriales pour trouver les bonnes adéquations entre opportunités foncières et candidats</p> <p>Mise en place de suivis à l'installation pour les productions déficitaires</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	Filières agricoles Syndicats agricoles et notamment le syndicat des jeunes agriculteurs MSA Organismes de formation et établissements d'enseignement Département de la Savoie	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	Plan stratégique national (PSN) – FEADER – dotation jeune agriculteur Chambre d'agriculture SCIC Foncière de Savoie – SCIC Ceinture verte de Savoie Département – contrats de filières		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions sur le foncier		
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Freins sociétaux à l'installation d'ateliers de production animale (porcs, volailles) Faible disponibilité en foncier Capacité de structuration des filières et niveau de création de valeur ajoutée		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Types et nombre d'actions de communication, mise en réseau Nombre de porteurs de projets bénéficiaires accompagnés	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Evolution du nombre de créations d'entreprises agricoles par filière	



## 1.5.2 Favoriser l'acceptabilité de nouveaux projets orientés alimentation locale

<b>Contexte et enjeu</b>	Les conflits d'usage entre agriculteurs et riverains sont fréquents dans les zones agricoles de la Savoie, particulièrement dans les filières déficitaires (volailles, porcs, arboriculture). Ces conflits peuvent porter sur le bruit, les odeurs, l'utilisation de produits phytosanitaires, ou encore l'accès aux chemins. Ces tensions constituent un frein majeur à l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment dans les filières où les pratiques agricoles sont mal acceptées par les riverains. Une meilleure compréhension mutuelle et la promotion d'une cohabitation harmonieuse sont nécessaires pour apaiser ces conflits et favoriser l'installation d'agriculteurs dans ces filières stratégiques.		
<b>Objectifs</b>	Réduire les conflits d'usage pour faciliter l'installation des agriculteurs Promouvoir la cohabitation harmonieuse entre agriculteurs et riverains Sensibiliser les riverains aux enjeux des filières déficitaires		
<b>Description</b>	Identification des conflits : analyse des principaux conflits d'usage et de leur impact sur les nouvelles installations Sensibilisation : communication sur les bénéfices des filières pour le territoire et les moyens de cohabitation Médiations		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	Collectivités locales Département de la Savoie PAT territoires et stratégies alimentaires Syndicats de filières Syndicats agricoles	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 foncier, installations		
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	La communication sur les projets peut engendrer l'opposition des riverains Manque de ressources pour la médiation Multiplication des conflits non résolus, impactant la crédibilité de l'action		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de « tables rondes » organisées Nombre de médiations effectuées Nombre de campagnes de sensibilisation menées	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du nombre de conflits d'usage Nombre de situations positives	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt		



### 1.5.3 Soutenir les formations pour les jeunes et porteurs de projets sur les productions déficitaires orientées alimentation locale

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Les filières déficitaires de la Savoie, telles que l'arboriculture, le maraîchage, la volaille, les porcs, font face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Cette situation freine leur développement et nuit à leur compétitivité. Il existe un besoin urgent de former des travailleurs qualifiés dans ces secteurs pour répondre aux besoins actuels et futurs. Cependant, les formations disponibles sont souvent insuffisantes ou inadaptées aux spécificités locales de ces filières.</p> <p>En créant de nouvelles formations adaptées aux besoins des filières déficitaires (courtes, pratico-pratiques...), il sera possible d'assurer un renouvellement des compétences et de renforcer la compétitivité de ces secteurs (installation, salariat, remplacement).</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Soutenir le développement et la pérennité des filières déficitaires                  Renforcer les compétences des travailleurs dans ces filières                  Accompagner les exploitants à accéder à une main d'œuvre qualifiée et fidèle</p>		
<b>Description</b>	<p>Identification des besoins : recensement des besoins en formation pour les filières arboricoles, volaille, porcs, maraichage, viticulture, etc., en concertation avec les groupements, les professionnels du secteur</p> <p>Consultation des organismes de formation pour établir une carte des formations existantes et co-construction, dans un partenariat rénové entre profession agricole et lycées agricoles, MFR et CFPPA de programmes de formation continue adaptés aux besoins du terrain</p> <p>Création et mise en œuvre des formations : développer et mettre en œuvre les nouvelles formations en étroite collaboration avec les partenaires identifiés, en veillant à ce que les contenus soient pratiques et directement applicables</p> <p>Suivi des formations : mettre en place un système d'évaluation pour mesurer l'impact des formations sur l'employabilité et la rétention dans les filières déficitaires, et ajuster les programmes en conséquence</p> <p>Promotion des métiers : organiser des campagnes de promotion des métiers auprès des jeunes et des demandeurs d'emploi, en mettant en avant les opportunités offertes par ces nouvelles formations</p> <p>Ces actions pourront également bénéficier à d'autres filières qui sont confrontées à cette même problématique</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture Syndicats de filières	Organismes de formation en agriculture Région AURA Groupement d'Employeurs Agricole des Savoie	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	VIVEA		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 Installation		
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Difficulté à mobiliser les centres de formation pour développer de nouveaux programmes</p> <p>Disponibilité des salariés à participer aux sessions de formation</p> <p>Difficulté à attirer les jeunes et les demandeurs d'emploi vers ces formations</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de formations professionnelles créées/tenues Nombre de partenariats établis Nombre de participants aux formations, satisfaction des participants
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	



## 1.5.4 Permettre la transmission des exploitations en productions déficitaires

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>A l’instar des grandes tendances observées à l’échelle nationale, les enjeux en matière de renouvellement des générations sont très importants avec de l’ordre de 50 % des exploitations amenées à changer de main dans les 10 ans à venir.</p> <p>Filières structurées ou émergentes, l’enjeu est identique : développer la mise en relation entre offres de transmission et demandes à l’installation, pour maintenir une capacité de production.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Dans une dynamique collective inter-organismes professionnels agricoles (OPA), plaçant la transmission des exploitations agricoles comme un enjeu central pour l’avenir du territoire et des filières : mettre en œuvre un plan d’actions qui permette d’augmenter l’offre en exploitations agricoles à reprendre.</p>		
<b>Description</b>	<p>Sous l’animation de la Chambre d’agriculture, le groupe inter-OPA « Formation Installation Transmission » (FIT) coordonne les actions de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilisation à l’anticipation de la transmission d’une exploitation agricole auprès des potentiels et futurs cédants (prises de contact direct, ressources numériques ou papier, points de rencontre...)</li> <li>- Expertise : des accompagnements technico-économiques pertinents</li> </ul> <p>Connexion aux gouvernances foncières territoriales pour trouver les bonnes adéquations entre opportunités foncières et candidats</p> <p>Mise en place de suivis à l’installation pour les productions déficitaires</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>Chambre d’agriculture</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>MSA Filières agricoles Syndicats agricoles</p>	
<b>Financement</b>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Chambre d’agriculture</p>		
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l’action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2029</p>
<b>Cohérence de l’action</b>	<p><b>Liens avec d’autres actions du PAT</b></p> <p>Axe 1 production, installation</p>	<p><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p>	<p><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p>
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Freins humains, patrimoniaux à la transmission, qui demandent un accompagnement individuel long</p> <p>Très forte pression foncière dans les départements des Savoie, qui pousse à une gestion de court terme (vente pour terrain à bâtir)</p> <p>Concurrence à la reprise du foncier/du bâtiment entre exploitants en place et porteurs de projets à l’installation</p> <p>Dévalorisation historique des métiers de l’agriculture, qui se traduit chez les potentiels cédants par une croyance qu’on ne vit pas de l’agriculture, qu’aucun repreneur ne se présentera = une non inadéquation de l’offre en exploitations agricoles à reprendre en comparaison avec les demandes des porteurs de projets</p> <p>Opportunité retraite/PAC</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Types et nombre d'actions de communication, mise en réseau
	<b>Indicateur de résultat</b>	Nombre de cédants accompagnés
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Nombre d'exploitations transmises ou maintenues avec une évolution de l'orientation de l'exploitation vers les productions déficitaires
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

## 1.5.5 Intervention en lycée agricole de la Savoie pour sensibiliser les jeunes aux filières déficitaires

<b>Contexte et enjeux</b>	Les filières agricoles déficitaires de la Savoie, comme l'arboriculture, la volaille et le porc, peinent à attirer de nouveaux agriculteurs. Cette situation est d'autant plus critique que ces filières sont essentielles pour l'alimentation locale et la biodiversité. Les lycées agricoles sont des lieux stratégiques pour sensibiliser et motiver les jeunes à s'engager dans ces métiers. Cependant, l'attrait pour ces filières est souvent limité par une méconnaissance des opportunités qu'elles offrent et par les préjugés liés à ces métiers. Il est donc crucial d'intervenir auprès des jeunes pour promouvoir ces filières et encourager les vocations.		
<b>Objectifs</b>	Communiquer positivement sur toutes les opportunités ouvertes à l'installation en agriculture, y compris dans les filières déficitaires Favoriser les vocations pour ces métiers en manque d'intérêt Intégrer ces filières dans les perspectives professionnelles des jeunes agriculteurs		
<b>Description</b>	Élaboration d'un programme de sensibilisation : Création de modules de sensibilisation avec des interventions de professionnels, des ateliers, et des visites de fermes spécialisées Mise en œuvre dans les établissements : Intégration des modules dans les programmes scolaires, en collaboration avec les enseignants Événements dédiés : Organisation de journées thématiques sur les métiers des filières déficitaires		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	Collectivités locales Département de la Savoie PAT territoires et stratégies alimentaires Organismes d'enseignement (Lycée Reinach, CFPPA) DRAAF (entrée enseignement et PAT) Verger expérimental de Poisy Région AURA (compétence formation)	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Valoriser et soutenir les métiers liés à l'alimentation		
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Disponibilité des professionnels pour intervenir. Compatibilité avec les programmes scolaires. Manque de ressources pédagogiques adaptées aux filières déficitaires.		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'établissements participants, nombre d'élèves sensibilisés, nombre d'interventions réalisées.	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Taux d'inscription dans les filières déficitaires, augmentation des vocations chez les jeunes agriculteurs.	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du nombre de jeunes qui s'installent en productions déficitaires.	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt		



## 1.5.6 Journées techniques sur les filières déficitaires

<b>Contexte et enjeu</b>	Les porteurs de projets dans les filières déficitaires de la Savoie (maraîchage, volaille, arboriculture, porc, etc.) ont souvent besoin d'un accompagnement technique pour réussir leur installation. La transmission des savoir-faire et l'échange de bonnes pratiques sont des facteurs clés de succès. Cependant, ces porteurs de projets rencontrent souvent des difficultés pour accéder à des formations pratiques adaptées à leurs besoins spécifiques. Les journées techniques permettent de répondre à cette demande en offrant des formations ciblées, des visites de terrain, et des échanges avec des experts. Elles sont également l'occasion de mettre en réseau les différents acteurs de la filière.		
<b>Objectifs</b>	<p>Sécuriser les porteurs de projets en phase d'installation via la formation en améliorant les compétences techniques des porteurs de projets</p> <p>Favoriser l'échange de bonnes pratiques dans les filières déficitaires entre producteurs ayant un projet d'installation ou de cessation et des groupes professionnels</p> <p>Renforcer la viabilité des nouvelles installations et augmenter le « taux de réussite » des installations</p> <p>Développer des dynamiques collectives dès la phase d'installation, renforcer les réseaux professionnels dans les filières déficitaires</p> <p>Amélioration des compétences techniques des porteurs de projets, augmentation du taux de réussite des installations, renforcement des réseaux professionnels dans les filières déficitaires</p>		
<b>Description</b>	<p>Organisation des journées techniques : mise en place de journées combinant visites de terrain, réunions bout de champ et formations en salle</p> <p>Interventions d'experts : mobilisation d'experts pour intervenir sur des sujets techniques spécifiques aux filières déficitaires</p> <p>Mise en réseau : facilitation des échanges entre porteurs de projets, experts, et structures d'accompagnement</p> <p>Suivi post-formation : mise en place d'un suivi pour évaluer l'impact des formations et ajuster le contenu</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	MSA Filières agricoles Syndicats agricoles Département de la Savoie Centres de gestion	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Actions installation en productions déficitaires	Contrats de filières : suivi installation en productions déficitaires	Région : suivis jeunes agriculteurs (avec dotation jeune agriculteur)
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Disponibilité des experts pour intervenir Difficulté à adapter les formations aux besoins hétérogènes des participants Manque de ressources pour organiser les journées techniques		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de journées techniques organisées.	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Nombre de participants et satisfaction des participants.	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Augmentation du nombre d'exploitations dont les productions s'inscrivent dans les filières déficitaires de l'alimentation locale	



## **Axe 2 : Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale**

### **2.1 Soutenir les filières « déficitaires »**

- 2.1.1 Structurer la filière volailles
- 2.1.2 Accompagner la filière fruits
- 2.1.3 Structurer et conforter la filière légumes
- 2.1.4 Aider à l'émergence de la filière porcs
- 2.1.5 Tester le développement d'autres productions déficitaires

### **2.2 Mettre en place une filière viande locale**

- 2.2.1 Moderniser les outils collectifs de proximité
- 2.2.2 Mettre en place une filière viande transformée

### **2.3 Organiser une logistique alimentaire**

- 2.3.1 Etudier, mettre en œuvre et suivre une organisation logistique
- 2.3.2 Connaître et suivre les équipements structurants les circuits courts en Savoie

### **2.4 Développer la commercialisation des productions**

- 2.4.1 Mettre en place un service de mise en relation des opérateurs économiques
- 2.4.2 Faciliter l'accès aux marchés publics pour les producteurs savoyards





## 2.1.1 Structurer la filière volailles

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>La volonté de développer l’alimentation locale induit une évolution du paysage de l’agriculture savoyarde, de composer avec les enjeux des différentes filières de productions (des plus importantes aux plus petites), leurs aspects économiques, environnementaux, territoriaux, sociaux. Les actions portent sur les modalités de production, les nécessaires adaptations aux changements de consommation et attentes sociétales, les relations économiques entre les maillons de la chaîne, le partage de la valeur ajoutée, l’organisation des filières et de la chaîne alimentaire, les outils de transformation, les nouvelles tendances...</p> <p>La volaille est une production déficitaire dans le département, avec 36 exploitations (dont 28 en poules pondeuses) et seulement 18 dont c’est l’activité principale.</p> <p>L’étude « Equipements et démarches structurants les circuits courts en Savoie » réalisée en 2023 a permis d’établir un schéma de l’organisation actuelle de la filière volailles dans le département (acteurs de la production à la commercialisation) et d’identifier les besoins pour structurer et développer la filière.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Renforcer la structuration de la filière volailles (chair et pondeuse) par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la définition d’un contrat de filière volailles</li> <li>- le soutien à l’animation de la filière permettant de structurer les démarches et de réaliser des travaux spécifiques : labellisation, suivi sanitaire, valorisation des sous-produits...</li> <li>- l’accompagnement à l’installation d’éleveurs de volailles (foncier, suivi installation, cohabitation)</li> <li>- l’étude de la pertinence d’outils collectifs et notamment d’un atelier transformation et d’un abattoir</li> </ul> <p>Un certain équilibre dans la répartition géographique des producteurs est souhaitable.</p>		
<b>Description</b>	<p>La nouvelle politique agricole du Département a été votée en juin 2024, elle se traduit par 11 contrats de filières dont un contrat volailles permettant de partager les orientations stratégiques avec la filière et de définir les différents soutiens apportés par le Département.</p> <p>Bénéficiaires : Groupement des producteurs de volailles et d’œufs des Savoie (GPVOS) - Chambre d’agriculture pour des actions spécifiques d’ensemble - exploitants agricoles</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>Chambre d’agriculture Département de la Savoie GPVOS</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>Région DDETSPP Groupement de défense sanitaire</p>	
<b>Financement</b>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière volailles</p>		
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l’action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2029</p>
<b>Cohérence de l’action</b>	<p><b>Liens avec d’autres actions du PAT</b></p> <p>Aide alimentaire Foncier Actions production et transformation Certains items de la mise en place d’une filière viande hachée (action 2.2)</p>	<p><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p> <p>Politique agriculture - contrat de filière volailles</p>	<p><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p> <p>Plan stratégique national Plan de filière Région</p>

## Contraintes de mise en œuvre

- Le groupement des producteurs de volailles comprend des producteurs de Savoie et Haute-Savoie, avec des dynamiques d'accompagnement des départements qui peuvent être distinctes
- Le turn-over des conseillers qui animent la filière
- La disponibilité des producteurs pour s'impliquer dans la réflexion collective
- L'implication des copilotes du Département : à prévoir dans dossier annuel projets de fonctionnement de la Chambre d'agriculture

## Suivi et évaluation

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Validation du contrat de filière volailles Nombre de demandes de subvention et montant alloué par le Département Nombre d'actions en lien avec les circuits courts ou autres mesures du PAT : participation (nombre de producteurs) à la réflexion outils collectifs (abattoir, équipement de transformation), aide alimentaire, labellisation...
<b>Indicateurs de résultat</b>	Animation de la filière (présence animateur, nombre de réunions...) Solutions apportées aux besoins collectifs exprimés par les producteurs de la filière
<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution de la production d'œufs et volailles de chair sur le département

## Service référent du Département

Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt

## 2.1.2 Accompagner la filière fruits

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La volonté de développer l’alimentation locale induit une évolution du paysage de l’agriculture savoyarde : composer avec les enjeux des différentes filières de productions (des plus importantes aux plus petites), leurs aspects économiques, environnementaux, territoriaux, sociaux. Les actions portent sur les modalités de production, les nécessaires adaptations aux changements de consommation et attentes sociétales, les relations économiques entre les maillons de la chaîne, le partage de la valeur ajoutée, l’organisation des filières et de la chaîne alimentaire, les outils de transformation, les nouvelles tendances...</p> <p>La filière fruits est une production déficitaire dans le département, avec 34 exploitations principalement en pommes poires sous signe de qualité (6 750 tonnes sur 7 045 tonnes produites en fruits).</p> <p>L’étude « Equipements et démarches structurants les circuits courts en Savoie » réalisée en 2023 a permis d’établir un schéma de l’organisation actuelle de la filière fruits dans le département (acteurs de la production à la commercialisation) et d’identifier les besoins pour de la filière.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Développer la production de fruits dans le département Asseoir la viabilité économique des exploitations Déterminer les conditions de transmission des exploitations</p>		
<b>Description</b>	<p>Agir sur les spécificités en termes de formation et de sensibilisation des jeunes à l’installation et identifier et accompagner les leviers de la transmission des exploitations arboricoles afin de stimuler les installations</p> <p>Définir des critères de viabilité, vivabilité gages de pérennité des exploitations</p> <p>Suivre les profils d’exploitations et d’installations</p> <p>Accompagner les exploitations à prévenir des conséquences des aléas climatiques</p> <p>Encourager les expérimentations et évolutions pour s’adapter au changement climatique et accéder à des pratiques agroécologiques</p> <p>Evaluer la pertinence et les conditions de diversification d’exploitations en arboriculture</p> <p>Travailler les liens possibles avec la restauration collective, l’aide alimentaire</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>Chambre d’agriculture Département de la Savoie</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>Syndicat fruits des Savoie Département Centres de formation</p>	
<b>Financement</b>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière arboriculture</p>		
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l’action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2025-2029</p>
<b>Cohérence de l’action</b>	<p><b>Liens avec d’autres actions du PAT</b></p> <p>Axe 1 : foncier, production Restauration collective Aide alimentaire</p>	<p><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p> <p>Politique agriculture, contrat de filière arboriculture</p>	<p><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p> <p>PAT territoriaux</p>
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Volonté de la filière organisée de manière bi-départementale Disponibilités des producteurs Accessibilité des structures de formation</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Evolution du nombre d'exploitations arboricoles spécialisées / diversifiées Nombre de candidats inscrits au point accueil installation avec un projet dans cette filière
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du volume de fruits produits dans le département Augmentation des volumes IGP pommes/poires de Savoie dans la restauration scolaire et collective
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

## 2.1.3 Structurer et conforter la filière légumes

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La volonté de développer l’alimentation locale induit une évolution du paysage de l’agriculture savoyarde : composer avec les enjeux des différentes filières de productions (des plus importantes aux plus petites), leurs aspects économiques, environnementaux, territoriaux, sociaux. Les actions portent sur les modalités de production, les nécessaires adaptations aux changements de consommation et attentes sociétales, les relations économiques entre les maillons de la chaîne, le partage de la valeur ajoutée, l’organisation des filières et de la chaîne alimentaire, les outils de transformation, les nouvelles tendances...</p> <p>La filière légumes est une production déficitaire dans le département. D’après le diagnostic Parcel, le potentiel nourricier actuel en légumes est de 3 %. Les installations dans la filière sont de plus en plus nombreuses, sur des types d’exploitation plus petits, d’un autre côté, les cessations d’activités ou les difficultés sont également croissantes.</p> <p>L’étude « Equipements et démarches structurants les circuits courts en Savoie » réalisée en 2023 a permis d’établir un schéma de l’organisation actuelle de la filière légumes dans le département (acteurs de la production à la commercialisation) et d’identifier les besoins pour de la filière.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Développer la production de légumes (maraîchage et plein champs) dans le département Asseoir la viabilité économique et la vivabilité des exploitations dans le temps Poursuivre la structuration de la filière</p>		
<b>Description</b>	<p>Encourager l’installation tout en définissant les critères de viabilité, vivabilité gage de pérennité des exploitations, suivre les profils d’exploitations, en lien avec les SCIC Foncière de Savoie et Ceinture verte de Savoie Aider les producteurs de légumes à mobiliser du foncier Encourager les projets de diversification d’exploitations avec la création d’atelier maraichage ou légumes plein champ, la mise en place de démarches d’agroforesterie et de pratiques agroécologiques Accompagner les exploitations pour s’adapter au changement climatique, notamment sur la question de l’eau, les échanges de bonnes pratiques, la diffusion de résultats d’expérimentations... Identifier et accompagner les leviers de la transmission des exploitations ancrées sur le territoire (profil des exploitations qui peut différer des souhaits d’installation) Soutenir les projets innovants en termes de production maraichère et d’économie circulaire Evaluer la pertinence et les conditions de diversification d’exploitations en légumes Travailler les liens pour approvisionner la restauration collective</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d’agriculture Département de la Savoie	Groupement technique des producteurs de légumes Centres de formation MSA	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière légumes		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2025-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 : foncier, production Restauration collective Actions d'accès aux produits locaux (AMAP, accessibilité...)	Politique agriculture, contrat de filière légumes	PAT territoriaux et stratégie alimentaire des territoires
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Volonté de la filière organisée de manière bi-départementale Disponibilités des producteurs		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Evolution du nombre d'exploitations légumes spécialisées / diversifiées Nombre de candidats inscrits au point accueil installation avec un projet dans cette filière	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution de la surface exploitée en maraichage dans le département Evolution du volume produit en légumes	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt		

## 2.1.4 Aider à l’émergence de la filière porcs

<b>Contexte et enjeux</b>	La filière porcine en Savoie n’est actuellement pas structurée en groupement, ce qui limite son développement et sa compétitivité. Contrairement à d’autres filières, comme celle de la volaille, la production porcine souffre d’un manque de coordination entre les producteurs, ce qui nuit à la productivité (suivi et formations techniques), à la commercialisation des produits et à l’accès aux marchés. La création d’un groupement de producteurs pourrait apporter des solutions en mutualisant les ressources, en renforçant les capacités de production, et en ouvrant de nouveaux débouchés. Le succès du Groupement de Producteurs de Volailles et d’Œufs des Savoie (GPVOS) montre que cette approche peut être efficace.		
<b>Objectifs</b>	Structurer la filière porcine en créant et animant un groupement pour renforcer sa compétitivité Faciliter l’installation de nouveaux producteurs dans cette filière (cohabitation) Mutualiser les ressources et optimiser les pratiques d’élevage Développer la commercialisation en circuits de proximité		
<b>Description</b>	Étude de faisabilité : analyse des besoins et des opportunités pour la création d’un groupement de producteurs de porcs Création du groupement : mise en place du groupement, basé sur l’exemple réussi du GPVOS pour la volaille (animation de réunion, montage de parcours de formations) Accompagnement technique et financier : support aux producteurs pour améliorer leurs pratiques et financer les infrastructures nécessaires Développement des débouchés : recherche et développement de nouveaux marchés pour les produits porcins locaux (en vente directe, collective, RHD et transformateurs/IAA)		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b> Chambre d’agriculture Groupe viande	<b>Partenaires</b> Organismes de formation Région AURA Département de la Savoie Div’Agri	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b> Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière « petites filières)		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b> Départementale	<b>Priorité</b> ++	<b>Calendrier</b> 2025-2029
<b>Cohérence de l’action</b>	<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b> Actions installation, production, transformation en productions déficitaires	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Mobilisation des producteurs pour adhérer au groupement. Difficultés financières pour les investissements nécessaires. Manque de coordination entre les acteurs de la filière.		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Création d'un groupement
	<b>Indicateur de résultat</b>	Nombre de producteurs intégrés dans le groupement
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Tonnage porcs abattus abattoir Chambéry
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	



## 2.1.5 Tester le développement d’autres filières déficitaires

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>La volonté de développer l’alimentation locale induit une évolution du paysage de l’agriculture savoyarde : composer avec les enjeux des différentes filières de productions (des plus importantes aux plus petites), leurs aspects économiques, environnementaux, territoriaux et sociaux. Les actions portent sur les modalités de production, les nécessaires adaptations aux changements de consommation et attentes sociétales, les relations économiques entre les maillons de la chaîne, le partage de la valeur ajoutée, l’organisation des filières et de la chaîne alimentaire, les outils de transformation, les nouvelles tendances...</p> <p>Les actions 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 établissent un zoom particulier sur les filières volailles, fruits, légumes. Toutefois, il convient également d’agir sur les autres filières déficitaires. Ces autres filières sont très peu représentées au niveau du département et n’ont pas de structuration spécifique.</p> <p>L’étude « Equipements et démarches structurants les circuits courts en Savoie » réalisée en 2023 a permis d’établir un schéma de l’organisation actuelle des filières dans le département (acteurs de la production à la commercialisation) et d’identifier les besoins de la filière.</p>								
<b>Objectifs</b>	Augmenter la production sur le territoire dans les autres filières déficitaires : oléoprotéagineux, petits fruits, céréales panifiables...								
<b>Description</b>	<p>Expérimenter et analyser les résultats pour définir les conditions de réussite et d’essaiage</p> <p>Soutenir les investissements nécessaires à ce développement</p> <p>Assurer un suivi de ces productions</p>								
<b>Acteurs partie prenante</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"><b>Pilote</b></th> <th style="width: 50%;"><b>Partenaires</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chambre d’agriculture Département de la Savoie</td> <td>Coopératives (Oxyane, Jura Mont-Blanc)</td> </tr> </tbody> </table>			<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	Chambre d’agriculture Département de la Savoie	Coopératives (Oxyane, Jura Mont-Blanc)		
<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>								
Chambre d’agriculture Département de la Savoie	Coopératives (Oxyane, Jura Mont-Blanc)								
<b>Financement</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th><b>Partenaires financiers potentiels</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière « petites filières »</td> </tr> </tbody> </table>			<b>Partenaires financiers potentiels</b>	Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière « petites filières »				
<b>Partenaires financiers potentiels</b>									
Plan stratégique national (PSN) – FEADER Plan de filière Région Département – contrat de filière « petites filières »									
<b>Mise en place</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;"><b>Echelle de l’action</b></th> <th style="width: 33%;"><b>Priorité</b></th> <th style="width: 33%;"><b>Calendrier</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Départementale</td> <td>++</td> <td>2025-2029</td> </tr> </tbody> </table>			<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>	Départementale	++	2025-2029
<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>							
Départementale	++	2025-2029							
<b>Cohérence de l’action</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;"><b>Liens avec d’autres actions du PAT</b></th> <th style="width: 33%;"><b>Démarches en lien au sein du Département</b></th> <th style="width: 33%;"><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Politique agriculture- contrat « petites filières »</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>		Politique agriculture- contrat « petites filières »	
<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>							
	Politique agriculture- contrat « petites filières »								
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Filières non structurées</p> <p>Peu d’acteurs au sein de ces filières</p> <p>Coordination entre les acteurs de l’amont et de l’aval</p>								
<b>Suivi et évaluation</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tbody> <tr> <td style="width: 20%;"><b>Indicateurs de réalisation</b></td> <td>Nombre de projets accompagnés</td> </tr> <tr> <td><b>Indicateurs de résultat</b></td> <td>Evolution du nombre d’exploitations dans les filières identifiées</td> </tr> </tbody> </table>			<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de projets accompagnés	<b>Indicateurs de résultat</b>	Evolution du nombre d’exploitations dans les filières identifiées		
<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de projets accompagnés								
<b>Indicateurs de résultat</b>	Evolution du nombre d’exploitations dans les filières identifiées								
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt								



## 2.2.1 Moderniser les outils collectifs de proximité

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>L'élevage en Savoie est très majoritairement laitier, le lait étant ensuite transformé à plus de 80 % en fromages sous signes de qualité. Les vaches de réforme ne sont que très minoritairement valorisées en Savoie.</p> <p>Des élevages de viande bovine sont présents mais ne valorisent pas forcément en local.</p> <p>L'élevage ovin est essentiellement tourné vers la viande pour la plupart hors circuits locaux, tout comme les caprins.</p> <p>La Savoie dispose de 4 abattoirs de proximité et pour certains, d'ateliers de découpe attenants. Ces outils au service des exploitations et des professionnels de la viande doivent répondre aux exigences sanitaires et être « attractifs » pour permettre d'augmenter les volumes de viande locale et développer les débouchés auprès des Savoyards et de la population touristique.</p> <p>Des initiatives collectives sont mises en place, comme par exemple la ferme de références pour les veaux de race tarine et la filière veaux de nos montagnes.</p> <p>L'étude « Equipements et démarches structurants les circuits courts en Savoie » réalisée en 2023 a permis d'établir un schéma de l'organisation actuelle de la filière viande dans le département (acteurs de la production à la commercialisation) et d'identifier les besoins pour de la filière.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Valoriser en local les animaux élevés en Savoie</p> <p>Conforter les outils collectifs de proximité : en investissements et en volumes</p> <p>Tendre vers une augmentation de la consommation de produits locaux</p>		
<b>Description</b>	<p>Réaliser une étude sur les volumes et flux des différents outils</p> <p>Affiner les besoins de la filière et des producteurs (par exemple prise en compte de l'éloignement pour l'abattage ovins)</p> <p>Définir les leviers d'action pour conforter les volumes</p> <p>Soutenir les projets et investissements correspondants au travers de plan pluriannuels d'investissements</p> <p>Communiquer auprès des consommateurs</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>Chambre d'agriculture                  Intervianades/groupe viande                  Département de la Savoie</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>Abattoirs de proximité                  Union des bouchers                  Cap Tarentaise                  Interbev</p>	
<b>Financement</b>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national (PSN)– FEADER                  Plan de filière Région                  Dispositif abattoirs Région                  Département – contrat de filières</p>		
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l'action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2027</p>
<b>Cohérence de l'action</b>	<p><b>Liens avec d'autres actions du PAT</b></p> <p>Action « mettre en place une filière viande transformée »                  Actions restauration scolaire et EMS</p>	<p><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p> <p>Politique agriculture / contrats de filière bovins lait, bovins viande, ovins, caprins, petites filières                  Plan climat</p>	<p><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p> <p>Démarches territoriales et stratégie alimentaires (Arlysère, Maurienne)</p>

**Contraintes de mise en œuvre**

Disponibilité et mobilisation des acteurs professionnels  
Projet de structuration de la filière à la suite d'Interviandes des Savoie  
Volonté du milieu de la viande de partager (« transparence »)  
Projet d'abattoir Haute-Savoie hors concertation

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Réalisation de l'étude
<b>Indicateurs de résultat</b>	Volumes des abattoirs de proximité et ateliers de découpe attenants

**Service référent du Département**

Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt

## 2.2.2 Mettre en place une filière viande transformée

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>L'élevage bovin en Savoie est très présent et organisé en ce qui concerne la filière lait. L'élevage ovin est essentiellement tourné vers la viande. Cependant la valorisation des animaux en viande nécessite une meilleure organisation, notamment en ce qui concerne la valorisation de la carcasse dans sa totalité, ce qui permettrait de réduire les déchets et d'avoir une rémunération plus juste pour l'éleveur.</p> <p>La consommation locale est portée par plusieurs dynamiques : une attente sociétale forte, des politiques territoriales et un cadre réglementaire favorisant la relocalisation de l'alimentation et l'accès pour tous à une alimentation de qualité. La récente crise du covid-19 a conforté le regain d'intérêt pour une alimentation plus locale. Cette tendance de fond reste néanmoins fragile et soumise aux aléas de conjoncture économique, en témoignent les effets de la récente poussée inflationniste qui a renforcé le signal prix dans l'acte d'achat des consommateurs.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Structurer la filière et partager les ambitions Vérifier l'opportunité de la mise en place d'une filière viande locale transformée Mettre en place la filière viande transformée</p>		
<b>Description</b>	<p>Accompagner la filière dans sa structuration, notamment à la suite d'Interviandes des Savoie Réaliser une étude sur l'opportunité de mettre en place une filière viande transformer et réaliser des tests produits Mettre en place la filière de l'amont (apport de minerais) à l'aval (commercialisation) en local Communiquer sur la filière et les produits</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>Chambre d'agriculture Interviandes (ou groupe viande) Département de la Savoie</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>Abattoir de Chambéry MFR du Fontanil Interbev</p>	
<b>Financement</b>	<p><b>Maître d'ouvrage</b></p> <p>Groupe viande de la chambre d'agriculture</p>	<p><b>Partenaires financiers potentiels</b></p> <p>Plan stratégique national – FEADER Département – contrat de filière bovins viande</p>	
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l'action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2026</p>
<b>Cohérence de l'action</b>	<p><b>Liens avec d'autres actions du PAT</b></p> <p>Restauration scolaire</p>	<p><b>Démarches en lien au sein du Département</b></p> <p>Politique agriculture - contrat de filière bovins viande Direction des Collèges</p>	<p><b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b></p>
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Disponibilité et mobilisation des acteurs professionnels Volonté du milieu de la viande de partager (« Transparence ») Assise et dimensionnement des structures (Saveurs de nos montagnes) pour répondre à cet élargissement de périmètre</p>		
<b>Suivi et évaluation</b>	<p><b>Indicateurs de réalisation</b></p> <p>Mise en place de la filière Rayonnement des débouchés sur le territoire</p>	<p><b>Indicateurs de résultat</b></p> <p>Volumes transformés Nombre d'exploitants apporteurs</p>	
	<p><b>Indicateurs d'impact</b></p> <p>Evolution du volume viande hachée assaisonnée produite à l'abattoir de Chambéry</p>		



### 2.3.1 Etudier, mettre en œuvre et suivre une organisation logistique

#### Contexte et enjeux

Une augmentation sensible de l’approvisionnement alimentaire local soulève des enjeux logistiques (transport, emballage et entreposage mais aussi la gestion de l’ensemble des flux matériels, informationnels et financiers de la prise de commande à la livraison, de l’approvisionnement à la distribution) qui concernent tant les consommateurs que les producteurs : les temps et les coûts consacrés aux tâches logistiques et de transport peuvent s’avérer des facteurs limitants du développement des circuits courts. Trouver des solutions logistiques durables passe par un accompagnement efficace des acteurs concernés, ainsi qu’une coordination entre l’ensemble des acteurs d’une chaîne, du producteur au client final, acteurs dont les intérêts peuvent être divergents.

Pendant la crise pandémique, les circuits courts alimentaires de proximité ont connu un attrait sans précédent. Ils ne sont pas nouveaux, mais ont démontré, dans ce contexte, qu’ils pouvaient être une alternative à la fois efficace, qualitative et porteuse d’un développement plus durable. Ils participent également à l’intégration locale plus poussée des filières économiques.

Cette action bute sur la difficulté d’identification précise des besoins et de rencontre entre les différents maillons de la chaîne (producteurs agricoles, transformateurs, transporteurs, intermédiaires, clients finaux, etc.) compte tenu de leur diversité, de la multiplication des circuits de distribution, du manque d’interconnaissance.

Les producteurs et collectifs sont également souvent incapables d’identifier leurs prix de revient et par conséquent, le coût de la logistique. La vente directe étant un débouché plébiscité par les producteurs car jugé comme celui laissant le plus de marge brute. Aussi la problématique de la logistique doit être évoquée sur de la sensibilisation aux coûts pour convaincre les producteurs de s’y intéresser.

#### Objectifs

Améliorer l’organisation logistique des filières pour favoriser leur développement et accroître le volume d’activité

Permettre la mise en relation entre les différents acteurs intervenant en Savoie en vue de développer et d’optimiser les flux logistiques alimentaires locaux

Sensibiliser les producteurs aux débouchés en circuits courts autres que la vente directe (nécessitant de la logistique)

#### Description

La 1ère démarche consiste à mettre en place un réseau social sur la logistique alimentaire qui permettra suite à l’inscription sur ce réseau social de favoriser les mises en relation pour que les différents maillons de la chaîne (producteurs agricoles, transformateurs, transporteurs, clients, etc.) se rencontrent

Impulser des flux, les analyser et identifier les besoins émergents

Cette action pourra être complétée par le soutien et le partage de différentes initiatives locales et territoriales, l’analyse des résultats et des conditions de transférabilité, mutualisation à d’autres produits, territoires, acteurs

Des actions structurantes en matière de logistique alimentaire pourront éventuellement découler de ces 1ères interventions

En parallèle, des formations sur le calcul des coûts de production (incluant la logistique, le temps...) pourront être déployées auprès des producteurs. Des formations organisées à un échelon régional intitulées “Paye ta tournée” ayant pour objectif de définir l’organisation logistique à l’échelle d’une exploitation, de comparer les avantages et les inconvénients des différents circuits de proximité, d’identifier différentes solutions logistiques à partir de retours d’expérience pourront être organisées

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>		<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie Chambre d'agriculture		Territoires ayant une démarche alimentaire La Charrette « Logicoût » Les coopératives de Savoie, les structures commerciales agricoles Les plateformes type « la bio d'ici » La chambre régionale d'agriculture	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Département de la Savoie	17 000 € pour la prestation de la Charrette	Plan stratégique national (PSN) – FEADER pour la partie investissement matériel si besoin identifié Département : contrats de filières	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>	
	Départementale	+++	2024-2026	
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>	
	Axe 1 production agricole Axe 3 restauration	Politique agriculture – contrats de filières Circuits courts Plan climat	Stratégie alimentaire Maurienne Expérimentations territoriales : Bauges, Arlysière	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Disponibilité des opérateurs pour entrer dans la démarche Une approche réseau social qui pour certains acteurs peut paraître dans un 1 <sup>er</sup> temps éloigné des préoccupations Difficulté d'identification des flux			
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Création du réseau		
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Nombre d'opérateurs actifs dans la démarche Localisation des opérateurs sur l'ensemble des territoires savoyards Nombre de participants à la restitution, à un évènement		
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt			



## 2.3.2 Connaître et suivre les équipements structurants les circuits courts en Savoie

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Dans le cadre de sa démarche PAT 1, Le Département a coordonné une étude afin d’avoir un état des lieux des démarches et équipements dans le domaine alimentaire sur le territoire, et d’identifier le fonctionnement des acteurs et leurs besoins par filière (filières déficitaires). Le projet a donc consisté à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablir un état des lieux des équipements privés, coopératifs, publics... (légumeries, conserveries et transformations, jardins de cocagne, cuisines centrales publiques et privées, plateformes et acteurs de la logistique alimentaire, abattoirs et/ou ateliers de découpe, coopératives laitières et fromagères, magasins de producteurs, coopératives diverses (céréalière, ...), entreprises agro-alimentaires...)</li> <li>- Identifier, qualifier les projets</li> <li>- Analyser la répartition territoriale de l’offre (cartographie)</li> </ul> <p>Une base de données a été construite et partagée avec les membres du Cotech.</p>		
<b>Objectifs</b>	L’objectif de cette action est de faire vivre cette base de données, qu’elle puisse alimenter les réflexions et aider aux prises de décision des territoires et acteurs.		
<b>Description</b>	<p>A partir de la base de données et de sa version cartographique réalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les modalités de mise à jour de la base de données et le contour précis des données attendues pour un traitement homogène sur le territoire (notamment par rapport aux structures de distribution), mise à jour annuelle</li> <li>- Acter la structure chargée de l’action et des acteurs impliqués</li> <li>- Partager l’outil (cotech, plateforme d’échange...)</li> <li>- Maintenir une analyse dans le temps sur l’optimisation des outils de transformation</li> </ul>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Territoires, chambres consulaires, Etat, PNR, acteurs de la production agricole et de l’alimentation AGATE	
<b>Financement</b>	<b>Maître d’ouvrage</b>	<b>Montant d’opération</b>	
	Département de la Savoie	~5 jours	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	Annuel - pas d’échéance
<b>Cohérence de l’action</b>	<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	plateforme – outil collaboratif	Politique agriculture Contrat départemental	
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	Mise en œuvre effective (et délais) de la plateforme collaborative Disposer d’un outil facile d’accès et attrayant		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Actualisation annuelle réalisée	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Suivi des consultations, du nombre d’accès à la carte	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt		



## 2.4.1 Mettre en place un service de mise en relation des opérateurs économiques

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La mise en relation des acteurs économiques de l'amont des filières alimentaires devient un enjeu central pour renforcer l’ancrage territorial des productions agricoles et favoriser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la souveraineté alimentaire locale, en réduisant la dépendance aux importations et garantir un approvisionnement stable et de qualité</li> <li>- la valorisation des savoir-faire et des produits locaux. En développant la proximité, les producteurs peuvent mieux valoriser leurs produits en limitant les intermédiaires</li> </ul> <p>une économie durable, avec une valeur ajoutée qui reste sur le territoire et crée de l’emploi dans les secteurs connexes tout en s’inscrivant dans la transition écologique en réduisant les distances de transport</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le lien social et territorial avec le sentiment d’appartenance à un territoire tout en répondant aux attentes sociétales</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	<p>L’objectif visé est de favoriser la transmission d’informations et de fluidifier la mutualisation de moyens entre les opérateurs économiques œuvrant dans l’une des filières alimentaires du territoire.</p> <p>Sont concernés les opérateurs économiques de l’amont (producteurs, coopératives, groupements de producteurs) à l’aval (PMS et GMS, transformateurs de l’industrie agroalimentaire).</p>		
<b>Description</b>	<p>Il s’agira, en amont des actions, d’identifier les acteurs de l’offre intéressés par la recherche de débouchés via des intermédiaires (artisans, restaurant, commerces de proximité, grossistes...) et les acteurs de la demande.</p> <p>Ensuite 3 actions sont possibles (combinaisons possibles) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- mettre en place une solution de plateforme d’échanges</li> <li>2- mettre en place un évènement, à fréquence régulière, de rencontres des acteurs sur un format "rencontre rapide ou speed meeting" pour faire naître de nouveaux contrats.</li> <li>3- mettre en place un salon de rencontre des professionnels de l’offre et de la demande alimentaire, à fréquence régulière. Ce salon comprendrait des temps de rencontres rapides, des tables rondes sur le sujet de l'alimentation locale, des moyens facilitateurs, ainsi que de la déambulation libre sur des stands de professionnels proposant des services liés à la commercialisation avec des intermédiaires de proximité (solution logistique, de prises de commande, de paiement, de matériel de transport, de stockage... </li></ol>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie chambre d’agriculture	Les territoires Les filières de produits Les partenaires des réseaux logistiques	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2027
<b>Cohérence de l’action</b>	<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 2 actions logistique alimentaire et facilité l’accès aux marchés publics Axe 6 plateforme	Circuits courts	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Dynamique et besoins différents selon les territoires		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place événement Mise en place plateforme
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Nombre de nouveaux contrats (ou partenariats) développer avec des acheteurs de Savoie Nombre de participants ou nombre d'acteurs inscrits sur la plateforme de partage
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evaluer la satisfaction via un sondage
<b>Service référent du Département</b>	Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt	

## 2.4.2 Faciliter l’accès aux marchés publics pour les producteurs savoyards

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>Le choix des critères permettant, eu égard à l'objet du marché, de sélectionner l'offre économiquement la plus avantageuse, relève de la liberté de l'acheteur. Celui-ci peut ainsi choisir les critères qui lui semblent les plus pertinents pour déterminer l'offre la plus adaptée à son besoin, à condition toutefois que ces critères soient non discriminatoires. Les critères retenus doivent être objectifs et suffisamment précis afin de ne pas laisser une liberté de choix discrétionnaire à l'acheteur qui doit respecter les grands principes de la commande publique : l'égalité de traitement des candidats, la liberté d'accès à la commande publique et la transparence des procédures. L'attribution des marchés sur la base d'un critère de préférence locale, que ce soit sur l'origine des produits ou sur l'implantation des entreprises n'est pas conforme.</p> <p>Une politique d'achats, en faveur des circuits courts peut utiliser le sourcing, un allotissement fin, les performances en matière de développement des approvisionnements (circuit de fourniture et non implantation), la part de produits frais, la rapidité d'intervention d'un prestataire répondant à des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale, des spécifications techniques (labels...).</p> <p>Parallèlement, de plus en plus d'établissements de la restauration collective publique passent par des Centrales d'achat pour leurs achats des denrées alimentaires.</p> <p>Au-delà de l'aspect juridique des marchés publics, l'approvisionnement de la restauration collective, et plus encore de cuisines centrales, exigent une organisation du côté des producteurs qui intègrent des éléments de disponibilités des produits, de commandes, de livraisons, de facturation...</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Créer les conditions pour inscrire les produits locaux dans la restauration collective Accompagner les producteurs dans leur organisation pour la réponse aux marchés publics et le fonctionnement avec la restauration collective Travailler avec les centrales d'achat</p>		
<b>Description</b>	<p>Définir des critères adaptés à la réponse aux marchés publics et lister les producteurs répondant à ces critères (sourcing) ??? ? Aide aux producteurs pour la réponse aux marchés publics, notamment ceux des plateformes d'achat Organisation des producteurs pour la réponse aux marchés publics et la réponse aux besoins de produits Mettre en place un guide, des temps de sensibilisation des acheteurs et producteurs pour pouvoir intégrer les productions savoyardes dans les marchés publics Travailler de concert avec les plateformes locales et régionales</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Territoires Chambre d'agriculture et filières agricoles Plateformes : REGAL, GRAAL, bio d'ici Cuisines centrales, acheteurs	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2024-2027
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 production agricole Axe 3 Restauration collective	Circuits courts	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Calendriers des marchés Disponibilité des producteurs pour monter en compétences et prendre le temps de répondre aux marchés ou volonté d'envisager des réponses collectives</p>		

Faiblesse des volumes dans certaines productions, cette démarche est corrélée à une évolution de la production donc de l'offre ? ? ?  
Saisonnalité de la restauration scolaire

## Suivi et évaluation

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place d'outils d'accompagnement des producteurs
<b>Indicateurs de résultat</b>	Augmentation des volumes de produits locaux (lots) dans la restauration publique Nombre de lots spécifiques Nombre d'exploitants / transformateurs savoyards sur centrale d'achat régionale

## Service référent du Département

Direction des politiques territoriales - Service agriculture et affaires européennes – Unité agriculture, alimentation et forêt

## **Axe 3 : Favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations**

### **3.1 Poursuivre la politique départementale en faveur d'une restauration des collégiens saine, de qualité et durable**

- 3.1.1 Organiser la restauration des collèges de Savoie autour d'ateliers culinaires départementaux
- 3.1.2 Proposer une alimentation bénéfique à la santé des adolescents en garantissant des repas sains, équilibrés et favoriser l'accès à ce service par une tarification incitative
- 3.1.3 Rechercher et suivre l'approvisionnement en produits de qualité, durables et locaux
- 3.1.4 Lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les collégiens
- 3.1.5 Sensibiliser et former les personnels de restauration aux pratiques de cuisine durables
- 3.1.6 Poursuivre les démarches de valorisation et de labellisation de la restauration départementale

### **3.2 Engager une démarche de progrès pour la restauration des établissements médico-sociaux**

- 3.2.1 Identifier et diagnostiquer la restauration médico-sociale
- 3.2.2 Engager une démarche pour la qualité alimentaire en établissements

### **3.3 Développer l'approvisionnement local au sein des restaurations collectives de Savoie**

- 3.3.1 Identifier et le fonctionnement de la restauration collective publique en Savoie
- 3.3.2 Diffuser les bonnes pratiques au sein de la restauration collective de Savoie
- 3.3.3 Disposer de cuisines adaptées aux besoins et à l'approvisionnement local

### **3.4 Soutenir l'approvisionnement local dans la restauration commerciale et les commerces de proximité**

- 3.4.1 Initier un travail collectif sur l'approvisionnement local de la restauration commerciale et des commerces de proximité





### 3.1.1 Organiser la restauration des collèges de Savoie autour d'ateliers culinaires départementaux

#### Contexte et enjeux

La loi du 13 août 2004 a transféré la compétence en matière de restauration scolaire des collégiens au Département à compter du 1er janvier 2006. Depuis cette date, le Département de la Savoie produit 13 000 repas par jour soit près de 1,8 millions de repas par année scolaire. En 2023, 74 % des collégiens savoyards étaient demi-pensionnaires.

Sur les 38 collèges publics de Savoie, 36 disposent d'un service de demi-pension relevant de la compétence du Département :

- 25 produisent les repas sur place. La demi-pension est gérée directement par le collège en régie autonome,
- 11 sont livrés en liaison froide par l'Atelier culinaire départemental implanté à Chambéry et géré en régie par le Département.

Les modes actuels de production de repas sont donc hétérogènes, soit en régie directe soit en délégation au collège, et fragiles.

A travers le plan « Collèges », l'Assemblée départementale a acté en 2019 un schéma départemental de la restauration permettant, à la fois de garantir la continuité du service (difficulté de recrutement de cuisiniers) et une meilleure maîtrise de la qualité des repas confectionnés à travers la mise en place progressive d'ateliers culinaires départementaux sur les territoires.

#### Objectifs

Le développement des ateliers culinaires départementaux vise à garantir une alimentation saine et durable pour les élèves tout en soutenant les producteurs locaux et en valorisant les pratiques culinaires innovantes. En effet, les ateliers culinaires départementaux permettent de :

- mettre en œuvre une politique départementale de restauration scolaire ambitieuse, en fixant des objectifs qualitatifs et en privilégiant des produits de qualité, bio et locaux
- uniformiser les recettes et les procédés de cuisson, garantissant une qualité constante des repas
- concentrer les compétences culinaires dans une même structure permettant un échange d'expertise et une amélioration continue des pratiques
- utiliser des équipements modernes et de haute technologie permettant des méthodes de cuisson plus précises et de meilleure qualité, comme les cuissons basses température

Le Département a donc pour objectif la mise en place progressive d'ateliers culinaires départementaux sur les territoires à travers :

- la relocalisation et l'extension du périmètre de l'atelier culinaire, ouvert en septembre 2024, et basé à Chambéry (passage de 11 à 20 collèges desservis à horizon 2027)
- la création d'un nouvel atelier culinaire en Maurienne dans les locaux départementaux du site «Les Clapeys» à Saint Jean de Maurienne, qui desservira 5 collèges à partir de septembre 2025
- l'étude d'opportunité et de faisabilité de création d'ateliers culinaires sur les territoires de Tarentaise et d'Albertville pour 9 à 10 collèges

L'objectif est l'amélioration de la qualité des repas confectionnés.

#### Description

La mise en place de cuisines mutualisées s'accompagnera de travaux d'adaptation pour permettre la création d'une cuisine satellite dans chaque collège concerné afin d'assurer la remise en température et la distribution des repas.

L'ensemble des collèges publics du département est concerné à l'exception du collège des Bauges et des collèges dont le service de restauration est délégué à la Région.

##### Modalité d'intervention :

- travaux suivis par la Direction des Bâtiments et des Moyens Généraux
- accompagnement technique par la Direction des Collèges pour la mise en œuvre des ateliers culinaires et l'évolution des cuisines de production en cuisines satellites
- conduite du changement à travers la mise en œuvre d'une concertation avec les agents départementaux et les collèges pilotée par la Direction des Collèges et la DRH
- formation des agents des ateliers culinaires et des cuisines satellites

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique)	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	atelier culinaire Chambéry : 9 M€ atelier culinaire Maurienne : 3,4 M€ temps de travail interne (Direction des Collèges et DBMG), budget formation	ACD Chambéry Etat : 1 M€
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024 Atelier Chambéry 2025 Atelier Maurienne
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axes 1 et 2 : productions, filières et approvisionnement	Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	- Acceptabilité des agents départementaux et des collèges dans le changement des modalités de production des repas (conduite du changement)		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Ouverture d'ateliers culinaires départementaux	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de collèges rattachés à un atelier culinaire départemental	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Pourcentage de collégiens desservis par ces ateliers culinaires	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Collèges – Service Restauration et Hébergement		

### 3.1.2 Proposer une alimentation bénéfique à la santé des adolescents en garantissant des repas sains, équilibrés et favoriser l'accès à ce service par une tarification incitative

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Le Conseil national d'évaluation du système scolaire (CNESCO) a consacré en 2017 un rapport au sujet de « <i>la qualité de vie à l'école</i> ». Il met en évidence l'importance de la restauration scolaire dans les établissements d'enseignement secondaire. Le rapport du CNESCO fait état des liens positifs établis non seulement entre la restauration scolaire et la santé (par exemple la moindre prévalence de l'obésité chez les élèves qui fréquentent les restaurants scolaires), mais aussi entre la restauration scolaire et la qualité des apprentissages.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Proposer une alimentation bénéfique à la santé des adolescents en garantissant des repas sains, équilibrés et favoriser l'accès à ce service de façon équitable pour tous les collégiens de Savoie en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mettant en place un Plan alimentaire dans chaque collège visant à établir des menus équilibrés et sains</li> <li>- accompagnant les équipes de restauration pour appliquer les recommandations et les réglementations en vigueur et notamment la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGalim, le Plan national nutrition santé (PNNS) et le Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)</li> <li>- professionnalisant les équipes de restauration en les formant sur les bases de l'équilibre alimentaire, en les formant aux bonnes pratiques culinaires et en créant un réseau de professionnels de restauration (tables rondes, espace collaboratif, etc.)</li> <li>- favorisant l'accès à ce service de façon équitable pour tous les collégiens de Savoie en proposant des tarifs incitatifs</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p>L'action se déploie à l'ensemble des collèges publics du département et s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'organisation de séminaires / tables rondes avec les chefs de cuisine</li> <li>- la mise en place de formations (plan alimentaire, cuisine végétarienne...)</li> <li>- les visites techniques des services du Département dans les collèges (visites de suivi, accompagnement des prises de poste de chef de cuisine...)</li> <li>- la possibilité de correction des menus (selon plan alimentaire) par la référente nutrition du Département</li> <li>- la proposition de tarifs incitatifs pour les familles de collégiens (pas d'augmentation des tarifs depuis 2013, pour soutenir le pouvoir d'achat des familles de collégiens, et prise en charge des surcoûts liés à l'inflation et à la mise en place de la loi EGalim par le Département)</li> </ul> <p>Le Département a mis en place une Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable proposée aux collèges. Par ailleurs, une convention est signée par établissement pour la mise en œuvre d'objectifs dont certains relatifs à la restauration (santé, sécurité alimentaire, éducation à l'alimentation, accueil de qualité, restauration durable...).</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique) Organismes de formation (assiettes végétales...) Autres	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Temps de travail Direction des Collèges et lignes DRH (formation)	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départemental	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Santé Précarité alimentaire Accessibilité sociale	Plan Climat Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	Loi EGAlim

**Contraintes de mise en œuvre à éviter**

- Achats soumis aux marchés publics
- Coût achat matières premières à respecter

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place de formations et de temps d'échanges (séminaires...)
<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de participants aux formations
<b>Indicateurs d'impact</b>	Nombre de collèges qui respectent le plan alimentaire (document relatif à la qualité nutritionnelle des repas) Evolution des résultats EGAlim par collège (indicateurs à cibler / ma cantine)

**Service référent du Département**

Direction des Collèges – Service Restauration et Hébergement

### 3.1.3 Rechercher et suivre l'approvisionnement en produits de qualité, durables et locaux au sein des cuisines départementales

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs du secteur public doivent comprendre 50 % de produits de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, conformément à l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018. Pour l'année 2023, le taux de produits EGAlim servis dans les collèges savoyards était de 31,2 %, dont 23,8 % de produits issus de l'agriculture biologique. Le taux de produits locaux était de 22,9 %.</p> <p>Pour les collèges desservis par l'atelier culinaire départemental, le taux de produits EGAlim s'élevait à 54,5 %, dont 49,1 % de produits issus de l'agriculture biologique. Le taux de produits locaux était de 33,6 %.</p> <p>Ces taux sont en constante augmentation depuis 2018. En effet, depuis 2018, les collèges publics de Savoie et l'Atelier culinaire départemental sont adhérents à la Centrale d'achat de la Région Auvergne Rhône Alpes, dont l'objectif est de favoriser l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits de qualité, durables et locaux.</p>		
<b>Objectifs</b>	Poursuivre l'approvisionnement en produits de qualité, durables et locaux, pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim dans tous les collèges		
<b>Description</b>	<p>Sur l'ensemble des collèges publics du département, mettre en place des actions pour favoriser l'approvisionnement des collèges en produits de qualité, durables et locaux à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- subvention de l'adhésion des collèges à la Centrale d'achat Auvergne Rhône-Alpes</li> <li>- mise en place d'une subvention des collèges « produits EGAlim » destinée à inciter les collèges à favoriser les achats de produits sous signes de qualité et/ou bio</li> <li>- accompagnement et formation des chefs de cuisine pour l'approvisionnement en matières premières de qualité</li> </ul> <p>Le Département suit les résultats « EGAlim » pour l'ensemble des collèges publics de Savoie. Il a mis en place une Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable proposée aux collèges. Par ailleurs, une convention est signée par établissement pour la mise en œuvre d'objectifs dont certains relatifs à la restauration (santé, sécurité alimentaire, éducation à l'alimentation, accueil de qualité, restauration durable ...).</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique) Centrale d'achat Auvergne Rhône Alpes	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Subvention des collèges : Budget prévisionnel pour 2024 = 140 000 € + Temps de travail interne	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe1 : filières de production	Plan Climat Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	Loi EGAlim

**Contraintes de mise en œuvre à éviter**

Surcoût des approvisionnements  
Référencement des produits locaux

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de collèges adhérents à la Centrale d'achat
<b>Indicateurs de résultats</b>	Taux de produits de qualité EGAlim, dont taux de produits issus de l'agriculture biologique Taux de produits locaux
<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du nombre de producteurs savoyards fournissant les collèges

**Service référent du Département**

Direction des Collèges – Service Restauration et Hébergement

### 3.1.4 Lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les collégiens

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8 % du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020). Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont nombreux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réglementaires : loi transition énergétique pour la croissance verte (08/2015), loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (02/2016), loi EGAlim (10/2018), loi de lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (02/2020)</li> <li>- environnementaux (notamment sur l'émission de gaz à effet de serre)</li> <li>- qualitatifs et sanitaires</li> <li>- éthiques et sociaux</li> <li>- économiques</li> </ul>		
<b>Objectifs</b>	<p>Lutter contre le gaspillage alimentaire en :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- évaluant les quantités gaspillées et les sources du gaspillage</li> <li>- sensibilisant les collégiens sur la thématique</li> <li>- expérimentant et développant des outils tels que les selfs collaboratifs</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p>Sur l'ensemble des collèges publics du département, mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration des collèges à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un diagnostic annuel du gaspillage dans chaque collège (protocole à définir)</li> <li>- une mise en place d'outils de sensibilisation : expérimentations d'interventions, escapes games...) auprès des élèves sur la thématique du gaspillage alimentaire</li> <li>- une expérimentation et déploiement des selfs collaboratifs, selon la configuration des salles de restauration</li> </ul> <p>Le Département a mis en place une Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable proposée aux collèges. Par ailleurs, une convention est signée par établissement pour la mise en œuvre d'objectifs dont certains relatifs à la restauration (santé, sécurité alimentaire, éducation à l'alimentation, accueil de qualité, restauration durable ...).</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique) CMA – Cité du goût Autres	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Temps de travail interne Travaux self collaboratif Sensibilisation : ligne alimentation circuits court	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029 Campagne de sensibilisation sur les collèges publics sur 2024-25 et 2025-26

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Lutter contre le gaspillage alimentaire	Plan Climat Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	Loi EGAlim
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	Méthodologie de diagnostic du gaspillage Temps pour la mise en œuvre d'actions de sensibilisation Contraintes techniques (dimensionnement et agencement des salles restauration) pour l'implantation de self collaboratif		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de diagnostics de gaspillage Nombre d'actions de sensibilisation Expérimentation et développement de self collaboratif au sein des collèges	
	<b>Indicateurs de résultat</b>	Evolution des volumes du gaspillage alimentaire dans les collèges	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Collèges – Service Restauration et Hébergement		



### 3.1.5 Sensibiliser et former les personnels de restauration des collèges aux pratiques de cuisine durable

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La qualité de la restauration scolaire passe par les personnels qui y travaillent au quotidien. Par conséquent, l'accompagnement des agents départementaux dans l'évolution de leur métier est primordial.</p> <p>Ainsi, dans le cadre de sa politique en matière de restauration scolaire, le Département déploie un programme de formation ambitieux pour les équipes intervenant en restauration. Ce programme porte sur l'équilibre alimentaire, les bonnes pratiques d'hygiène, les techniques culinaires et les pratiques de cuisine durable.</p> <p>Chaque année, des réunions d'échanges entre pairs et des séminaires sont également organisés.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Poursuivre la formation des personnels de restauration aux pratiques de cuisine durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- introduction et valorisation des produits de qualité, locaux, biologiques et de saison</li> <li>- cuisine végétarienne</li> <li>- lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets</li> </ul> <p>Poursuivre les réunions d'échanges entre pairs et les séminaires pour partager les pratiques</p> <p>Mise en pratique des compétences acquises en matière de cuisine durable</p>		
<b>Description</b>	<p><u>Bénéficiaires</u> : tous les collèges ayant un service de restauration piloté par le Département</p> <p><u>Modalité d'intervention</u> : formation et séminaires</p> <p>Le Département a mis en place une Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable proposée aux collèges. Par ailleurs, une convention est signée par établissement pour la mise en œuvre d'objectifs dont certains relatifs à la restauration (santé, sécurité alimentaire, éducation à l'alimentation, accueil de qualité, restauration durable ...).</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique) Organismes de formation	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Temps de travail interne (Direction des Collèges), budget DRH	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	La formation – les emplois	Plan Climat Charte départementale de restauration	
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>			

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de jours de formation aux pratiques de cuisine durable
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de personnes ayant suivi les formations Evolution du nombre de menus végétariens proposés
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Collèges – Service Restauration et Hébergement	

### 3.1.6 Poursuivre les démarches de valorisation et de labellisation de la restauration départementale

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Dans le cadre de sa politique en matière de restauration scolaire, le Département a pour objectif d'offrir une restauration de qualité aux collégiens, en favorisant notamment l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique et des produits issus de l'agriculture locale et des circuits courts.</p> <p>Le 22 mars 2019, le Conseil départemental a délibéré pour un engagement dans une démarche de labellisation Ecocert « En cuisine » des restaurants scolaires du Département de la Savoie. Depuis janvier 2021, l'Atelier Culinaire Départemental et ses restaurants satellites sont labellisés Ecocert « En cuisine » niveau 1.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Poursuivre les objectifs fixés par la labellisation Ecocert « En cuisine » et valoriser la restauration départementale en garantissant aux collégiens et aux familles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation de produits de qualité, locaux, biologiques et de saison</li> <li>- la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus servis</li> <li>- une gestion environnementale des sites (gaspillage alimentaire, gestion des déchets, produits d'entretien...)</li> <li>- une transparence et une information claire sur les prestations proposées et la démarche engagée</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p>Actuellement seul l'Atelier Culinaire Départemental de Chambéry et les collèges satellites desservis sont labellisés Ecocert « En cuisine »</p> <p>Eligibilités de tous les collèges ayant un service de restauration à la labellisation</p> <p><u>Modalité d'intervention</u> : Audit annuel pour la labellisation Ecocert « En cuisine »</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collèges (équipe de direction et pédagogique) Groupe Ecocert Autres	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Temps de travail interne – direction des collèges lignes Direction des Collèges - ACD	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Développer l'approvisionnement local au sein de la restauration collective	Plan Climat Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	Loi EGAlim
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien du niveau de qualité des produits servis.</li> <li>- Difficultés d'approvisionnement.</li> </ul>		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'audits annuels Ecocert (ACD et collèges satellites)	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Renouvellement labellisation Ecocert « En cuisine » pour les ACD et les collèges satellites Taux de collèges labellisés Ecocert	



### 3.2.1 Identifier et diagnostiquer la restauration médico-sociale

#### Contexte et enjeux

La Savoie dispose de 55 EHPAD, 18 résidences autonomie, 25 foyers pour personnes en situation de handicap, 12 maisons d'enfants à caractère social, 1 foyer départemental de l'enfance et 2 hôtels maternels. Pour ces établissements, le Département veille au travers de financements et de démarches de contractualisation à en améliorer les conditions d'accueil et d'accompagnement, plus globalement à la qualité de service.

Le Département est autorité de tarification et de contrôle d'un certain nombre d'établissements médico-sociaux qui assurent l'hébergement et l'accompagnement en faveur de personnes âgées, handicapées ou d'enfants faisant l'objet d'une mesure de placement.

Il assure l'agrément, le suivi et le contrôle des établissements d'accueil des jeunes enfants (crèche, halte-garderie...); des 145 crèches permanentes et 39 saisonnières offrant un total de 2 825 places permanentes et 700 saisonnières.

L'alimentation des résidents des EHPAD revêt une importance particulière « l'un des derniers plaisirs » pour le maintien en bonne santé. Elle contribue à l'apprentissage de l'autonomie pour les enfants en MECS ou les personnes en situation de handicap qui ont un projet de vie en milieu ordinaire.

Il n'existe pas une connaissance précise et d'ensemble du fonctionnement de la restauration au sein des EMS et des établissements d'accueil des jeunes enfants, aussi bien en termes de volume, de fabrication des repas et de fonctionnement, de qualité, d'approvisionnement, d'équipements, ...

Les établissements sont soumis au respect de la loi EGalim, mais peu d'établissements répondent encore à ces objectifs.

Contrairement à la restauration scolaire qui ne fonctionne pas au cours de l'été (alors que les productions agricoles sont importantes), l'accueil de résidents tout au long de l'année efface la saisonnalité de la demande, pouvant ainsi intéresser des producteurs locaux.

#### Objectifs

L'ambition est d'améliorer la qualité alimentaire au sein des établissements médico-sociaux et des établissements d'accueil d'enfants. Cet objectif nécessite une approche progressive avec dans un premier temps l'identification et une première connaissance du fonctionnement de cette restauration.

Il s'agit donc de :

- préciser le périmètre de l'action et la méthodologie à mettre en œuvre selon une approche progressive
- connaître le fonctionnement de cette restauration : mode de gestion, fabrication des repas, approvisionnement, résultats EGalim, partenariat, contraintes spécifique
- identifier les établissements volontaires pour une démarche de progrès
- partager les pistes pour améliorer et développer une restauration de qualité en lien avec un approvisionnement local tout en limitant le gaspillage

Intervenant sur un public « cible » du Département, la démarche pourrait par la suite essaimer vers les services de portage des repas à domicile

#### Description

L'analyse du fonctionnement de cette restauration reposera sur une méthodologie qui reste à préciser. Une première collecte d'information auprès des gestionnaires des EHPAD se fera en 2025 en lien avec la démarche Plan Climat. L'identification des établissements volontaire et en capacité de travailler sur la question alimentaire sera nécessaire.

La démarche s'inscrit dans la durée avec comme objectif de définir les actions permettant une amélioration de la question alimentaire (fiche action 3-2-2).

#### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Structures gestionnaires des établissements ARS

#### Financement

Partenaires financiers potentiels
AAP Etat, Département

<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2026
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restaurations collectives Organisation des filières	Schéma social, Plan climat, contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens avec les gestionnaires d'EMS	Loi EGAlim ma-cantine.fr Actions de l'ARS
<b>Contraintes de mise en œuvre à maîtriser</b>	Diversité des établissements, de leurs contraintes, de leurs publics et de leurs fonctionnements Nécessité d'implication des structures gestionnaires et des responsables de la restauration Contexte des capacités financières et des ressources humaines des établissements		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Réalisation d'état des lieux de l'alimentation dans la restauration médico-sociale de Savoie	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'établissements volontaires pour une démarche de progrès	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Personnes Agées – Personnes Handicapées Direction Enfance Jeunesse Famille Direction des Politiques Territoriales		

### 3.2.2 Engager une démarche pour la qualité alimentaire des établissements médico-sociaux

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Comme l'ensemble de la restauration collective, les établissements médico-sociaux et d'accueil des jeunes enfants sont soumis à la loi EGAlim qui donne un objectif de produits de qualité au sein de la restauration, mais également en termes de réduction des déchets.</p> <p>La connaissance des gestionnaires, des fonctionnements et des problématiques de la restauration de ces établissements est un préalable à une démarches de progrès.</p> <p>La capacité d'agir du Département pour faire évoluer la restauration des établissements s'envisage à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la régie directe de l'établissement Foyer de l'enfance</li> <li>- les contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens (CPOM), objectifs, formations, mise en réseau, financement, appels à projet. Les CPOM sont conclus entre le gestionnaire et le Département et l'ARS pour des périodes de 5 ans. Le périmètre des sujets traités est vaste, il concerne le fonctionnement des structures autour de 3 axes : qualité de l'accompagnement, efficacité de l'organisation, inscription dans l'environnement territorial</li> <li>- l'agrément et le suivi des établissements d'accueil des jeunes enfants</li> </ul>				
<b>Objectifs</b>	<p>Dans le respect des fonctionnements et contraintes des établissements, il s'agira d'établir un programme d'actions réaliste qui développe in fine la qualité de l'alimentation au sein des établissements et un approvisionnement au mieux local. Ce programme devra s'adapter au contexte de l'établissement et du Département, à travers des actions ciblées ou collectives. Elles pourraient s'intégrer progressivement au sein des CPOM des établissements médico-sociaux.</p> <p>Quoi qu'il en soit, les différentes pistes d'actions doivent être appropriées par le gestionnaire de l'établissement et ses partenaires.</p>				
<b>Description</b>	<p>La connaissance du fonctionnement de la restauration des établissements permettra d'établir des pistes d'actions ciblées ou collectives qui pourrait prendre en considération :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusion des bonnes pratiques existantes en restauration des EMS : fabrication des repas, nutrition, approvisionnement local, organisation, gaspillage alimentaire</li> <li>- informations des gestionnaires de restauration dans l'objectif du respect des obligations de la loi EGAlim, et du développement de l'approvisionnement local tout en respectant les règles d'achat public</li> <li>- accompagnement personnalisé de quelques établissements pour avancer sur des objectifs de progrès</li> <li>- diffusion et développement des outils existants pour faciliter l'achat des produits locaux et de qualité, des bonnes pratiques, des transferts d'expériences...</li> <li>- lutte contre le gaspillage alimentaire, les bonnes pratiques professionnelles</li> <li>- évolution des équipements en cuisine et formation des équipes pour rechercher une meilleure qualité : fabrication, travail de produits frais et locaux, conditions de travail</li> <li>- partage de connaissances en termes de confection de repas selon les publics (jeunes, personnes en situation de handicap dans leur parcours d'autonomie,...)</li> <li>- lien avec les producteurs locaux</li> </ul> <p>Des accompagnements personnalisés d'établissements peuvent s'envisager</p> <p>A l'échelle départementale, le partage d'expériences et d'informations peut s'envisager notamment à travers un outil collaboratif.</p> <p>D'autres actions (rencontres, séminaires, formations ...) sont envisagées à différentes échelles : Département territoires, gestionnaires...</p>				
<b>Acteurs partie prenante</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; color: #4F7942;">Pilote</th> <th style="text-align: center; color: #4F7942;">Partenaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Département de la Savoie</td> <td style="text-align: center;">Gestionnaires des établissements ARS</td> </tr> </tbody> </table>	Pilote	Partenaires	Département de la Savoie	Gestionnaires des établissements ARS
Pilote	Partenaires				
Département de la Savoie	Gestionnaires des établissements ARS				
<b>Financement</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; color: #4F7942;">Partenaires financiers potentiels</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">AAP Etat, Département</td> </tr> </tbody> </table>	Partenaires financiers potentiels	AAP Etat, Département		
Partenaires financiers potentiels					
AAP Etat, Département					

<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Santé- approvisionnement local – gaspillage formation communication	CPOM – schéma – plan de formation	Loi EGAlim
<b>Contraintes de mise en œuvre à maîtriser</b>	Diversité des établissements, de leurs publics, de leur fonctionnement et de leurs contraintes Nécessité d'implication des structures gestionnaires et des responsables de la restauration Maîtrise budgétaire des coûts de restauration		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions ou démarches engagées visant la qualité alimentaire au sein des EMS	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'actions mises en œuvre au sein des établissements dont actions collectives Résultats EGAlim et évolution des produits en circuits courts et labélisés	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Pourcentage de résidents concernés par ces démarches Evolution de la satisfaction (en s'appuyant sur les Conseils de Vie Sociale au sein des établissements)	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Personnes Agées – Personnes Handicapées Direction Enfance Jeunesse Famille Direction des Politiques Territoriales		



### 3.3.1 Identifier et suivre la restauration collective publique de Savoie

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La restauration collective publique concerne de nombreux établissements majoritairement dans le domaine de l’enseignement de la maternelle à l’enseignement supérieur, dans le public comme dans le privé. Le médico-social et la garde d’enfant sont également des secteurs importants de la restauration collective avec d’autres fonctionnements. S’ajoutent enfin d’autres restaurations dans le secteur pénitentiaire, de l’administration, des loisirs.... Tous ces établissements sont soumis aux obligations de la loi EGAlim, quels que soient les modes de gestion et les fonctionnements de cette restauration. Ils sont aussi tenus de déclarer leurs données d’approvisionnement EGAlim sur la plateforme nationale <a href="http://ma-cantine.fr">ma-cantine.fr</a></p> <p>Le service de restauration scolaire reste problématique voire absent dans quelques rares communes de Savoie, posant la question de l’équité territoriale et « du service public ».</p> <p>La connaissance de l’offre de restauration collective est très variable selon les territoires , mais sans suivi organisé de cette connaissance.</p> <p>Les gestionnaires de la restauration publique expriment des besoins d’accompagnement et d’échanges notamment sur le respect de la loi EGAlim et les solutions pratiques pour y répondre, la déclaration sur ma-cantine.fr, le renouvellement des marchés de prestation, la formation et le recrutement du personnel, la lutte contre le gaspillage alimentaire...</p> <p>Si la restauration collective est vraisemblablement un levier pour structurer les circuits courts, il n’existe pas de mesure des volumes potentiels, même de manière approximative.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>La restauration scolaire publique est à considérer comme un service public qu’il est nécessaire de maintenir, notamment dans certaines communes rurales, tout en respectant la loi EGAlim. Au-delà de cet objectif, il est important de pouvoir suivre ces établissements dans leur mode de gestion et de fonctionnement, mais aussi sur leurs projets en matière d’approvisionnement local, de gaspillage, de formation...</p> <p>Une connaissance globale de la restauration collective publique en Savoie permettra la mise en œuvre d’actions favorisant l’approvisionnement local, le soutien lors des appels d’offre, la mutualisation d’outils, une mesure des besoins et difficultés...</p>		
<b>Description</b>	<p>En lien avec les territoires, il s’agit de développer un outil de suivi de l’offre de restauration collective, et prioritairement des collectivités locales. Cet outil doit identifier l’offre de restauration et son évolution, les modes de gestion et le cas échéant le renouvellement des marchés, les actions d’approvisionnement local et de lutte contre le gaspillage, les pistes d’amélioration et d’organisation collective...</p> <p>Le lien avec <a href="http://ma-cantine.fr">ma-cantine.fr</a> sera recherché.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie Territoires	Communes et syndicats de Savoie Agate	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2026
<b>Cohérence de l’action</b>	<b>Liens avec d’autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 3 restauration collective		Loi EGAlim ma-cantine.fr
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	<p>Elaboration d’une méthodologie partagée aux territoires et au Département tout en prenant en considération la plateforme existante ma-cantine.fr</p> <p>Participation des gestionnaires d’établissement à la démarche</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place de l'outil de suivi de la restauration collective
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'établissements inscrits dans le suivi
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Nombre d'actions ciblées auprès des établissements de restauration collective pour le développement des circuits courts et produits EGAlim Nombre de restaurations scolaires ayant recours à la production alimentaire locale et produits « EGAlim » Pourcentage d'établissements et de publics concernés

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--

### 3.3.2 Diffuser les bonnes pratiques au sein des restaurations collectives de Savoie

#### Contexte et enjeux

Malgré tous les freins et contraintes de l’approvisionnement local, la restauration collective publique reste un secteur en capacité de structurer le développement des circuits de proximité. Il est à noter les éléments marquants de cette restauration :

- diversité des métiers de la restauration, mais manque de (re)connaissance de ces métiers de la restauration collective, associée à une difficulté de recrutement
- manque de connaissance des produits locaux au sein des acheteurs et professionnels de la restauration collective et commerciale
- nécessité d’accompagner les agents des établissements de la restauration collective dans leurs pratiques et évolutions professionnelles. La loi EGAlim donne un objectif de 50 % de produits de qualité dont 20 % bio au sein de la restauration collective, sans pour autant que « le local » ne puisse être ciblé
- l’achat public a des règles contraintes qui ne peuvent être dérogées. Cependant, l’orientation vers l’achat local peut se mettre en place avec un choix politique fort et la mobilisation de divers outils

Les Centrales ou groupements d’achat (REGAL ou GRAAL) constituent des outils mobilisables potentiellement par les gestionnaires d’établissements publics. REGAL limite la lourdeur des marchés publics et, après plusieurs années de fonctionnement, a démontré son intérêt et ses capacités à s’adapter au contexte local. La centrale d’achat du GRAAL, associée à l’hôpital de Chambéry et très majoritairement orientée vers les établissements médico-sociaux, intervient également sur la Savoie. La « massification » des volumes achetés, mais aussi la contractualisation, voire la coordination des achats locaux rendraient ces marchés plus attractifs. Enfin, l’achat public local présente un enjeu d’exemplarité.

#### Objectifs

En lien avec les partenaires locaux, le Département recherche à favoriser les échanges, la mise en relation et l’apport de solutions concrètes auprès des gestionnaires et professionnels de la restauration collective, des producteurs et transformateurs locaux, des collectivités locales...

La diffusion des bonnes pratiques en restauration collective permet de :

- penser la restauration scolaire de manière globale en intégrant la dimension de l’approvisionnement local
- faire évoluer certaines pratiques en cuisine dans les objectifs de la loi EGAlim
- favoriser l’approvisionnement local tout en respectant les règles d’achat public
- favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire, l’éducation alimentaire et les bonnes pratiques professionnelles...

#### Description

Concrètement, il s’agit de :

- capitaliser et diffuser les bonnes pratiques d’achat local auprès des gestionnaires et/ou cuisiniers : sensibilisation et formation, modèles de marchés publics, sourcing produits, techniques d’allotissements, échanges, mise en place d’un réseau d’« acheteurs locaux »...
- faire connaître et s’appuyer sur les outils existants notamment la Centrale d’achat régionale, le GRAAL, le référencement de producteurs...
- mutualiser les outils pour assurer le transfert et la diffusion des bonnes pratiques
- partager les expériences sur le gaspillage, la valorisation des déchets, l’éducation alimentaire
- informer les professionnels de la restauration sur les productions locales
- former les professionnels de la restauration sur le travail des produits frais, des produits locaux, l’évolution des comportements alimentaires...
- expérimenter des démarches d’approvisionnement local

Si certaines actions (partage d’expériences, solutions possibles...) peuvent s’envisager à travers la démarche départementale, d’autres opérations doivent rechercher l’échelle la plus pertinente : département, territoire, commune...

Le travail avec les différentes restaurations collectives publiques se fera de manière progressive en visant prioritairement la restauration scolaire. A terme, la restauration privée peut s’envisager.

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Territoire Département de la Savoie	Etat - Chambre d'Agriculture Centrale d'achat REGAL - GRAAL ADABio	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	AAP Etat - Département		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Mise en réseau des acteurs savoyards Equipements des cuisines et formations des chefs	Charte départementale pour une restauration saine, de qualité et durable	Loi EGAlim
<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	Diversité des pratiques d'achats préexistantes Difficulté à la mutualisation de la restauration entre collectivités Contraintes et complexités des marchés publics Faiblesse des productions locales (producteurs, volume, organisation, saisonnalité...)		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions menées	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'établissements concernés	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution des volumes et % de produits locaux et EGAlim dans la restauration collective	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		

### 3.3.3 Disposer de cuisines adaptées aux besoins et à l’approvisionnement local

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Le mode de gestion des établissements de restauration collective publique (gestion directe, mutualisée ou concédée) est d’abord un choix politique qui reste notamment en lien avec les équipements existants (cuisine et équipement, atelier de réchauffe...).</p> <p>Les coûts d’investissement et de fonctionnement d’une cuisine avec fabrication des repas sur place demeurent importants à l’échelle d’une collectivité tout en mobilisant divers responsables et élus. Les habitudes de travail et des moyens humains contraints sont également des facteurs dans le choix du mode de gestion.</p> <p>Des attentes de mutualisation existent au sein de certaines communes, cependant la mise en place d’une cuisine centrale reste complexe et engageante.</p> <p>Il est à souligner que divers acteurs privés de la restauration collective font évoluer favorablement leur offre de repas en termes de qualité et d’approvisionnements locaux.</p> <p>La majorité des communes savoyardes travaillent avec des prestataires fournisseurs de repas, dont une poignée assure l’essentiel de l’offre de la restauration scolaire en Savoie.</p> <p>La restauration collective publique est un maillon important qui est en capacité de structurer le développement des circuits de proximité.</p> <p>Quelques rares collectivités savoyardes mettent en place des politiques globales et intégrées pour l’approvisionnement local de leur restauration (foncier, production et exploitation, approvisionnement de la cuisine, fabrication des repas, conserverie...)</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Dans la perspective d’amener les gestionnaires de cuisine à utiliser des produits frais et locaux, à respecter les obligations de la loi EGAlim, l’action doit permettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la réflexion des collectivités sur la gestion de la restauration publique, l’intérêt et la faisabilité d’une cuisine centrale, les équipements et les moyens nécessaires...</li> <li>- l’équipement des cuisines garantissant l’utilisation de produits frais et locaux avec de bonnes conditions de travail des agents</li> <li>- l’évolution des pratiques pour s’adapter aux attentes</li> </ul> <p>La restauration scolaire s’appréhende parfois avec d’autres publics (jeune, personnes âgées...) et avec d’autres acteurs (gestionnaires d’EMS, entreprises locales...).</p>		
<b>Description</b>	<p>A travers les Contrats départementaux, le Département dispose d’une politique de soutien aux collectivités pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la réalisation des études de faisabilité technique, économique et juridique de projet de cuisine permettant la fabrication locale des repas</li> <li>- l’organisation et le fonctionnement des cuisines afin d’améliorer la qualité, la fabrication des repas sur place, la lutte contre le gaspillage...</li> <li>- les travaux de construction ou de rénovation des cuisines fabricant les repas sur place</li> </ul>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Collectivités locales et territoires	Département	
<b>Financement</b>	<b>Maître d’ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Collectivités	Département, Région Etat	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Axe 1 : filières de production Axe 2 développement des filières Actions vers la restauration collective	Contrat départementaux	Loi EGAlim

<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	<p>Contraintes et complexités de la mise en œuvre de cuisine, et plus encore de cuisines centrales</p> <p>Coût d'investissement et de fonctionnement des cuisines</p> <p>Diversité des publics de la restauration collective publique impliquant pour une mutualisation des contraintes cumulatives ; période de fonctionnement sur l'année, la semaine, régime, coûts...</p> <p>Limite de l'approvisionnement local en lien avec les productions locales, les volumes disponibles, l'organisation, la saisonnalité...</p>
--	--

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	<p>Nombre de collectivités engageant une réflexion</p> <p>Nombre de projets accompagnés</p>
	<b>Indicateurs de résultats</b>	<p>Evolution du nombre de collectivités ayant fait évoluer leur cuisine (équipement, fonctionnement)</p> <p>Nombre de cuisines mutualisées réalisées</p>
	<b>Indicateurs d'impact</b>	<p>Nombre de bénéficiaires des évolutions de la restauration collective</p>

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--

### 3.4.1 Initier un travail collectif pour l’approvisionnement local au sein de la restauration commerciale et des commerces de proximité

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La Savoie dispose de plus de 7 000 cafés - hôtels - restaurants (CHR) couvrant une très large diversité d’établissements : fast food, food-truck, restaurant familial, restaurant gastronomique, restaurant de chaîne.... La forte activité touristique et la double saison de la Savoie soutiennent cette importante offre.</p> <p>Une certaine restauration gastronomique et traditionnelle assure un rôle de vitrine des productions et des savoirs-faire locaux.</p> <p>L’approvisionnement local des restaurateurs développe des liens de proximité entre acteurs, mais aussi une certaine éducation alimentaire.</p> <p>Diverses initiatives autour de la restauration traditionnelle et l’approvisionnement local sont menées : rencontre de professionnels, labellisation « Maîtres restaurateurs », Paysage du Goût...</p> <p>Dans de nombreux espaces ruraux, les commerces de proximité restent des lieux de service essentiels pour la qualité de vie des habitants. Ils assurent ou pourraient assurer une distribution de production locale.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>L’action qui reste à définir dans sa mise en œuvre présente différents objectifs :</p> <p>faire de la restauration une vitrine des produits et savoir-faire locaux,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- répondre aux attentes d’une partie de la clientèle en termes de traçabilité, d’authenticité, de connaissance du terroir, d’éthique...</li> <li>- diffuser les productions locales au sein de la restauration commerciale et des commerces de proximité</li> <li>- participer à l’éducation alimentaire des consommateurs savoyards</li> <li>- favoriser les démarches partenariales et collectives</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p>Le projet « De la Terre à l’assiette » devra préciser les actions à mettre pour l’approvisionnement local de la restauration commerciale et des commerces alimentaires de proximité.</p> <p>La prochaine étape à venir du projet devra notamment rechercher à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- appuyer et s’appuyer sur les démarches existantes de type « Maîtres restaurateurs », « Paysages du Goût »...</li> <li>- favoriser la mise en relation des différents professionnels selon la bonne échelle territoriale et l’articulation entre les différentes démarches : commune, territoire, département...</li> <li>- intégrer les restaurateurs et les commerces de proximité au sein des démarches de logistique alimentaire en cours</li> </ul>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambres consulaires Département de la Savoie	Territoires, restaurateurs, commerces de proximité, associations locales...	
<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l’action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale et territoriale	+	Lancement 2026-2027

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarche en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositif et démarche en lien hors Département</b>
	Axe 1 et 2 : filières de production et logistique Education alimentaire Savoir-faire et échanges Gouvernance	Démarches PNR des Bauges	Marque la Région du goût

<b>Contraintes de mise en œuvre à éviter</b>	Travailler entre collectivités, territoires et chambres consulaires autour des sujets et établir les priorités, le rôle de chacun... Identifier les démarches collectives, les « leaders » qui peuvent entrainer avec eux
--	--

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions entreprises
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de participants
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Nombre d'entreprises intégrées dans les démarches

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--



## **Axe 4 : Favoriser l'accès des Savoyards à une alimentation de qualité et aux produits locaux**

### **4.1 Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation**

- 4.1.1 Repérer, dépister, prendre en charge les difficultés d'accès à l'alimentation
- 4.1.2 Soutenir une bonne distribution de l'aide alimentaire
- 4.1.3 Favoriser l'approvisionnement local de l'aide alimentaire
- 4.1.4 Généraliser les « Paniers solidaires » à l'échelle de la Savoie
- 4.1.5 Soutenir l'accessibilité sociale à l'alimentation locale

### **4.2 Développer l'éducation alimentaire**

- 4.2.1 Contribuer à la coordination et au soutien des actions d'éducation alimentaire
- 4.2.2 Développer une éducation alimentaire sur les publics « cibles » du Département
- 4.2.3 Animer un Conseil Départemental Jeune autour de la thématique alimentaire

### **4.3 Soutenir la consommation locale dans le système alimentaire**

- 4.3.1 Encourager les différentes formes de ventes directes
- 4.3.2 Soutenir et fédérer les démarches de type AMAP
- 4.3.3 Développer l'autoproduction alimentaire
- 4.3.4 Mettre en œuvre une politique du « local » au sein du Département



### 4.1.1 Repérer, dépister, prendre en charge les difficultés d'accès à l'alimentation

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>En 2022, 16 % de la population française déclare n'avoir pas assez à manger. La principale raison est le manque de moyens financiers à la suite d'une forte inflation des produits alimentaires.</p> <p>Par ailleurs, une personne sur deux en situation de précarité alimentaire n'a pas recours à l'aide alimentaire, ce qui s'explique par un sentiment de honte ou la méconnaissance de l'aide alimentaire. Les personnes en situation de précarité alimentaire s'approvisionnent principalement via les canaux qui ne leur sont pas spécifiques.</p> <p>Face à ces difficultés, les ménages impactés mangent moins, et moins cher. Les foyers monoparentaux consomment des aliments moins appréciés et réduisent la quantité des portions, tout en privilégiant les enfants.</p> <p>Au niveau de la Savoie, l'aide alimentaire repose principalement sur deux réseaux au fonctionnement sensiblement différent. Le réseau en lien avec la Banque Alimentaire approvisionne diverses associations locales de distribution, notamment La Croix Rouge française, le Secours catholique et le Secours populaire. La distribution s'appuie sur une prescription délivrée aux bénéficiaires par des intervenants sociaux (CCAS, Département...). Pour sa part, le réseau des Restos du Cœur délivre des denrées sur ces points de distribution sans cette prescription.</p> <p>Par ailleurs, la Cantine Savoyarde fabrique et sert plus de 130 000 repas/an à un public très démuné au sein de son restaurant humanitaire chambérien.</p> <p>Si l'aide alimentaire n'est pas une compétence départementale, elle croise cependant les politiques sociales et un public cible du Département. Ainsi, deux expérimentations à l'échelle territoriale en lien ou non avec le territoire, ont été menées afin de faciliter l'interconnaissance des acteurs et la coordination des acteurs, et notamment des assistants sociaux du Département et les associations distributrices.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>L'objectif de l'action est d'assurer l'accès à l'aide alimentaire pour les personnes qui ont besoin de ce soutien en travaillant sur le repérage et la prise en charge, mais aussi la cohérence territoriale de la distribution et le suivi de l'aide alimentaire.</p>		
<b>Description</b>	<p>L'action consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- améliorer la connaissance des besoins et de l'aide alimentaire en Savoie (tableaux de bord avec les principales têtes de réseau). Cette mission (confiée à Agate sur 2023 et 2024) sera poursuivie</li> <li>- évaluer les difficultés rencontrées par les structures d'accompagnement</li> <li>- accompagner les porteurs de projets développant des actions de repérage des publics en précarité alimentaire (en lien avec les démarches locales PAT existantes et les autres territoires)</li> <li>- sensibiliser les acteurs sur les dispositifs existants en matière d'aide alimentaire et d'accès à l'alimentation (carte de l'aide alimentaire en Savoie)</li> </ul> <p>Le Département a mis en place une aide d'urgence à travers des chèques d'accompagnement personnalisé qui sont délivrés directement par les assistantes sociales du Département à des familles ou des personnes isolées. Ces chèques permettent des achats de denrées alimentaires dans des situations d'urgence. Son budget 2024 était de 406 000 €.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<p><b>Pilote</b></p> <p>DDTESPP Département de la Savoie</p>	<p><b>Partenaires</b></p> <p>CCAS, territoires en charge d'un PAT, associations caritatives CAF</p>	
<b>Mise en place</b>	<p><b>Echelle de l'action</b></p> <p>Départementale</p>	<p><b>Priorité</b></p> <p>+++</p>	<p><b>Calendrier</b></p> <p>2024-2029</p>

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Aide alimentaire Gouvernance Approvisionnement local de l'aide alimentaire	Carte interactive Soliguide	Coordination aide alimentaire Tableaux de bord sur la connaissance des besoins Démarches territoriales
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Connaissance des besoins des différents opérateurs de l'aide alimentaire Coordination des institutions (Etat, Département, CCAS, associations caritatives) pour accompagner les projets avec des financements sur le long terme		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place d'un tableau de bord de suivi de l'activité de la distribution alimentaire solidaire Nombre d'actions mises en place, de structures et bénéficiaires concernés par territoire en Savoie Montant des aides mises en place	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du nombre de bénéficiaires Evolution des difficultés rencontrées par les structures d'accompagnement	
<b>Service référent du Département</b>	Direction du développement et de l'inclusion sociale		

## 4.1.2 Soutenir une bonne distribution de l'aide alimentaire

### Contexte et enjeux

A l'image des évolutions nationales, les besoins d'aide alimentaire progressent fortement en Savoie. La demande est en constante augmentation avec + 20 % au cours de l'année 2023 et l'arrivée de nouveaux publics (étudiants, Ukrainiens et retraités).

Dans le même temps, les associations doivent faire face à une hausse des fluides et une diminution des produits de la ramasse.

Devant cette difficulté croissante des associations, le Département a augmenté son soutien financier en fonctionnement à travers des aides exceptionnelles en 2022 et 2023. Depuis, une augmentation du budget dédié en 2024 et un plan d'actions ont été actés afin de répondre aux besoins croissants d'aides alimentaires, tant au niveau des têtes de réseau que des acteurs locaux assurant la distribution.

Le financement d'associations œuvrant pour la cohésion sociale dont les structures piliers de l'aide alimentaire et l'appui aux projets d'accessibilité sociale de l'alimentation bénéficie d'un budget 2024 de 473 250 € en fonctionnement et 55 000 € en investissement.

Au-delà du soutien au fonctionnement, les différents acteurs savoyards, tant au niveau des têtes de réseau que des acteurs locaux assurant la distribution, ont besoin de locaux de stockage ou de véhicules de transport fonctionnels, bien dimensionnés et respectant les règles sanitaires.

### Objectifs

Malgré les difficultés actuelles des acteurs de l'aide alimentaire, la distribution doit être garantie dans la durée, répartie sur les différents bassins de vie et suffisamment proche des Savoyards qui en ont besoin.

L'ensemble des démarches doit :

- soutenir les acteurs de l'aide alimentaire dans leur fonctionnement
- accompagner les projets répondant aux besoins repérés sur les territoires
- participer à la coordination de l'aide alimentaire

### Description

Le Département peut soutenir les investissements structurants concourant au bon fonctionnement de l'aide alimentaire à travers sa politique des Contrats départementaux selon un taux de 20 à 40 %. Ces actions peuvent être portées par des collectivités ou des associations.

Pour le bon fonctionnement de la distribution alimentaire, les interventions visent à :

- soutenir le bénévolat à travers l'appel aux bénévoles et leur formation
- soutenir les actions en direction des publics prioritaires (étudiants, retraités, public en difficultés financières)
- soutenir les actions de valorisation des bénévoles et de campagnes de recrutement
- améliorer en continu l'interconnaissance des acteurs pour répondre au mieux aux besoins en augmentation des publics
- participer pour le Département aux initiatives des territoires et des associations
- travailler collectivement la prescription alimentaire faite par les travailleurs sociaux et intervenants sociaux
- améliorer la connaissance du territoire en termes d'offre d'aide alimentaire, d'épicerie sociale et tout autre forme d'amélioration d'accès à une alimentation saine et de qualité
- faire un travail de projection à 3-5 ans sur les besoins en équipements

A la suite des démarches engagées ces dernières années, le Pôle social du Département, en lien avec la DDETSPP, poursuit un travail à l'échelle des territoires qui vise prioritairement le soutien aux dynamiques locales, la bonne articulation des structures parties prenantes, la connaissance mutuelle et la mise en réseau.

Par ailleurs, un travail sur le suivi de l'aide alimentaire à l'échelle départementale s'engagera.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
DDETSPP Département	Têtes de réseau de l'aide alimentaire Acteurs locaux Collectivités

<b>Financement</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>		
	Etat – Département – Collectivités Mécénat		
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Education alimentaire	Fonds d'action familiale et sociale	Coordination de l'aide alimentaire (Etat) CAF PAT Arlysère
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Connaissance des besoins Besoins de moyens humains et financiers		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de projets accompagnés	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'acteurs et bénéficiaires concernés	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution de la couverture territoriale de la Savoie	
<b>Service référent du Département</b>	Direction du développement et de l'inclusion sociale et direction des territoires		

### 4.1.3. Favoriser l'approvisionnement local de l'aide alimentaire

#### Contexte et enjeux

L'accès à une alimentation de qualité pour tous et notamment pour les plus démunis, est un des axes du Plan National de l'Alimentation (PNA). Les crises successives (sanitaire, guerre, inflation... ) ont accentué le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire qui s'opère dans un contexte de difficultés de l'approvisionnement.

En France et en Savoie, l'aide alimentaire fonctionne grâce à différentes sources dont le Fonds Social Européen (livraison de l'aide aux têtes de réseau Banques Alimentaires et Restaurants du Cœur), les dons du secteur agroalimentaire et de la grande distribution (défiscalisation à 60 %), ainsi que les subventions publiques et les dons privés. Le fonctionnement de l'ensemble repose sur le bénévolat, tant au niveau de la ramasse que de la distribution.

En dehors des produits laitiers et fromagers, les différentes filières agricoles locales sont déficitaires. La production locale est largement, voire très largement, inférieure à la consommation locale. Dans ce contexte, les producteurs locaux n'ont que ponctuellement des surplus.

Le don des producteurs peut être défiscalisé à hauteur de 60 % dans la limite de 0,5 % du CA ou de 20 000 € avec une prise en compte sur les 5 exercices qui suivent.

La logistique dans son sens large (informations des disponibilités, ramasse, transport...) est une question à prendre en considération pour un approvisionnement local de l'aide alimentaire. Le conditionnement doit également permettre une distribution sans manipulation particulière (exemple portions individuelles de fromage, boîte d'œufs...)

SOLAAL est une association régionale, reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution, des interprofessions agricoles et alimentaires et des marchés de gros.

A noter que certains surplus sont également valorisés en transformation par ces associations chantiers d'insertion (ex J'aime Boc'oh) ou des entreprises privées (ex La source du verger)

#### Objectifs

L'approvisionnement local de l'aide alimentaire doit s'envisager différemment selon les produits, les territoires et les réseaux.

Dans un contexte contraint, l'objectif est de favoriser au mieux les produits locaux au sein de l'aide alimentaire tout en considérant les contraintes des producteurs et des associations.

Les démarches d'approvisionnement sont à construire à travers des liens de proximité entre les intervenants et les filières agricoles ou producteurs locaux.

A travers son soutien aux acteurs, le Département recherche à favoriser au mieux l'approvisionnement local de l'aide alimentaire.

#### Description

Si des possibilités d'approvisionnement local semblent plus régulières et conséquentes au niveau de certaines filières, la mise en place d'une démarche structurée traitera de l'ensemble des aspects : disponibilité de produits, besoins, ramassage, transport, conditionnement....

A l'échelle départementale, il est nécessaire de :

- faire connaître le contexte général de l'approvisionnement local de l'aide alimentaire, et notamment :

- \* les acteurs intervenants sur le terrain
- \* les acteurs d'appui (Solaal...)
- \* le fonctionnement de l'aide alimentaire
- \* les possibilités de défiscalisation des dons
- \* les initiatives et les expérimentations en cours...

- soutenir la mise en réseau des producteurs et des distributeurs de l'aide

L'aide financière directe que peut apporter le Département à l'achat de produits frais par les associations d'aide cherche à favoriser dans la mesure du possible l'approvisionnement local.

Enfin, les associations de l'aide alimentaire sont intégrées dans les démarches menées à l'échelle savoyarde sur de la logistique alimentaire afin de prendre en considération leurs éventuels besoins ou opportunités qu'ils représentent (transport, débouchés, surplus, produits non standard).

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>		<b>Partenaires</b>	
	DDETSPP Département		Solaal filiales agricoles notamment interprofession laitière	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>		<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Acteurs de l'aide alimentaire		Etat - Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>	
	Départementale	++	2025-29	
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>	
	Filière production Logistique alimentaire Articulation des démarches	Politique agriculture, Politique territoriale	PNA et PAT	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Demande de produits essentiellement sur des productions déficitaires en Savoie : maraîchage, arboriculture, œufs et volailles, porcs, viandes Disponibilités des producteurs des filières peu structurées (maraîchage, volailles, porcs)			
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre et types de projets mis en place		
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Volumes de produits locaux dans l'aide alimentaire		
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales Direction du Développement et de l'Insertion Sociale			



### 4.1.4 Généraliser les Paniers Solidaires à l'échelle savoyarde

#### Contexte et enjeux

Une partie croissante de la population connaît des difficultés pour accéder à une alimentation suffisante en termes quantitatif et qualitatif. Les récentes crises sanitaires et inflationnistes ont accentué ces difficultés.

La grande diversité des situations de précarité alimentaire résulte de nombreux facteurs : situation familiale, emploi, catégorie socio-culturelle, mobilité, culture d'origine, âge, logement, situation géographique... Les populations en précarité alimentaire ne bénéficient pas toutes de l'aide alimentaire en raison d'accès aux droits, de méconnaissance du système, d'offre inaccessible ou encore par gêne voire de honte d'y avoir recours. Le pourcentage de personnes en situation de précarité alimentaire concerné par ce non-recours n'est pas connu. En dehors de l'aide alimentaire qui s'organise notamment au sein d'un ensemble d'acteurs locaux, diverses initiatives se sont développées en Savoie pour soutenir une meilleure accessibilité à une alimentation de qualité pour des populations fragiles.

A la sortie de la crise sanitaire de 2020, le projet des « Paniers Solidaires » porté par la Fédération des Centres Sociaux des 2 Savoie s'est mis en place à partir du constat qu'une partie de la population n'avait pas les moyens financiers d'accéder à une alimentation de qualité, ni nécessairement les ressources matérielles (mobilité, disponibilité...), les codes et savoir-faire pour acheter et consommer des produits frais et locaux.

Dans sa première phase de mise en œuvre (2021-2023), l'initiative des « Paniers Solidaires » a été soutenue par la Caisse d'allocations familiales de la Savoie, la Mutualité sociale agricole Alpes du Nord, mais aussi par l'Etat à travers le Plan de relance et le Département.

A partir des centres sociaux engagés dans la démarche, la distribution hebdomadaire d'une quinzaine de paniers solidaires se fait avec une AMAP, un jardin de Cocagne ou un producteur local. Cette distribution solidaire s'adresse à des familles selon des critères de quotient familial CAF/MSA. Cette vente à un tarif solidaire (3€ au lieu de 15 €) complète une vente à d'autres habitants qui recherchent des produits locaux et selon les disponibilités des producteurs.

Cette opération permet la rencontre et l'échange entre habitants, et entre habitants et producteurs locaux.

Les distributions sont accompagnées de recettes pour utiliser les produits, de propositions d'ateliers cuisine, d'échanges sur les pratiques. En fonction des demandes et besoins repérés et en lien avec les projets des centres sociaux, d'autres actions sont développées : visites d'exploitation, ateliers anti-gaspillage, ateliers conserverie, projections-débats.... Ces actions font appel à l'expertise et l'appui des Centres Sociaux, de la Fédération des Centres Sociaux des 2 Savoie, de la CAF et de la MSA.

Fin 2023, 8 centres sociaux sur 25 à l'échelle de la Savoie étaient concernés par cette opération des « Paniers Solidaires ».

Cette action spécifique s'inscrit en parallèle d'autres initiatives locales ponctuelles qui sont apparues dans ce même objectif en Savoie.

#### Objectifs

L'opération des « Paniers solidaires » a pour objectifs de :

- permettre à des populations en situation de précarité d'accéder à des produits frais et locaux
- créer du lien entre habitants, entre habitants et producteurs
- soutenir des évolutions de pratiques alimentaires pour une population en situation de précarité
- diversifier les débouchés pour des producteurs locaux

#### Description

Le Département apporte son soutien à la Fédération des Centres Sociaux des 2 Savoie pour développer et généraliser l'opération des « Paniers solidaires » aux centres sociaux de Savoie volontaires, l'objectif est de passer de 8 centres en 2023 à 19 en 2026.

Le Département s'engage sur l'animation du projet portée par la Fédération des centres sociaux, et nécessaire au développement des « Paniers Solidaires ».

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>		<b>Partenaires</b>	
	Fédération des Centres Sociaux des 2 Savoie		Centres sociaux et Espaces de Vie sociale engagés dans la démarche CAF , MSA, DDTESPP, Département de la Savoie	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération 2024-2025</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Fédération des Centres Sociaux des 2 Savoie	441 200	CAF – MSA – Etat « Mieux manger pour tous » Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>	
	Départementale	++	Développement 2024-2026	
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>	
	Filière de productions Vente directe et éducation alimentaire	Politique insertion	AAP Etat 2023 « Mieux manger pour tous »	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Faiblesse du nombre de producteurs locaux et difficultés pour les mobiliser</p> <p>Installation dans le temps de nouvelles pratiques alimentaires</p> <p>Implication sur la durée des centres sociaux et espaces de vie sociale</p>			
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	<p>Nombre de centres sociaux ayant mis en place l'opération et nombre de bénéficiaires</p> <p>Nombre d'animations complémentaires à la fourniture des paniers</p>		
	<b>Indicateurs d'impact</b>	<p>Suivi des pratiques d'achat au-delà de la période du tarif solidaire (sondage)</p> <p>Part de la production liée aux « Paniers Solidaires » auprès des producteurs locaux</p>		
<b>Service référent du Département</b>	<p>Direction des Politiques Territoriales</p> <p>Direction du Développement et de l'Insertion Sociale</p>			

### 4.1.5 Soutenir l'accessibilité sociale à l'alimentation

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>L'accessibilité sociale à l'alimentation s'inscrit dans un contexte qui s'est durcie au cours des dernières années avec un accroissement des privations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les soins pour 45 % de la population française (+ 6 points par rapport à 2022)</li> <li>- les fruits et légumes pour 43 % (+ 6 points par rapport à 2022)</li> <li>- une alimentation saine et en quantité suffisante pour manger 3 repas par jour pour 1 Français sur 3 (35 % des Français ne font plus 3 repas par jour)</li> <li>- 36 % se privent pour assurer l'alimentation de leurs enfants</li> </ul> <p>La privation la plus répandue demeure la viande pour 72 % des personnes interrogées. Selon l'INSEE, le volume des achats alimentaires des français a diminué de 11,4 % entre le 4<sup>ème</sup> trimestre 2021 et le 2<sup>ème</sup> trimestre 2023.</p> <p>Pour les foyers dont le revenu est inférieur à 1200 € nets par mois soit 12 % des ménages, les privations sont encore plus fortes : 63 % sur la privation de soins, 57 % sur les 3 repas/jour. Au-delà des « Paniers solidaires », d'autres initiatives existent sur les territoires et présentent un indéniable intérêt pour faciliter l'accès à une alimentation de qualité.</p> <p>Un projet de Sécurité sociale alimentaire est en cours d'expérimentation sur deux secteurs de Savoie.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>En recherchant la mise en place de partenariats locaux, le Département peut :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accompagner les initiatives d'accès à une alimentation saine et de qualité</li> <li>- promouvoir les actions permettant d'atteindre cet objectif (épicerie solidaire, ateliers cuisine, distributions solidaires, tiers lieux etc..).</li> <li>- rechercher à développer la sensibilisation et l'éducation alimentaire aux projets d'accessibilité sociale</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p>A l'image de son soutien au CAPS et son épicerie solidaire sur Albertville, le Département accompagne diverses initiatives locales à travers ses politiques sociales ou territoriales. Il peut appuyer le développement d'initiatives de ce type ou d'autres sur le territoire. Au-delà d'un soutien financier, il est recherché d'inscrire le projet au sein d'un réseau d'acteurs locaux.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Département de la Savoie Etat - CAF Territoires – collectivités	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Porteur de projets	Département Etat	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Outil collaboratif (axe 6)	CAPS	PAT Arlysère
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Temps dédié pour l'accompagnement des projets		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de projets repérés et projets accompagnés
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de bénéficiaires concernés Nombre de producteurs locaux concernés
	<b>Indicateurs d'impact</b>	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales Direction du Développement et de l'Insertion Sociale	

## 4.2.1 Contribuer à la coordination et au soutien des actions d'éducation alimentaire

### Contexte et enjeux

Les pratiques alimentaires ont évolué très fortement depuis quelques décennies, conduisant notamment à différentes problématiques de santé publique. Pour autant, une aspiration au « mieux manger » existe et correspond à des attentes sociétales en matière de « naturalité », santé et bien-être, achats éthiques, transparence, pratiques agricoles ou sécurité alimentaire...

A l'échelle planétaire, l'alimentation est un des principaux facteurs des émissions de GES, du dérèglement climatique et des atteintes à l'environnement. La population prend progressivement conscience des impacts de son comportement alimentaire sur le climat, mais aussi sur d'autres points telles que la santé, l'économie locale, la solidarité...

Les comportements alimentaires sont issus de pratiques transmises au sein de la cellule familiale, des milieux éducatifs et associatifs, de l'environnement général, tout en évoluant au cours de chaque parcours de vie.

Des liens forts existent entre « alimentation-nutrition » et « santé » qui concourent à la santé des individus et au bien vieillir.

La complexification des informations pénalise la compréhension des consommateurs, malgré l'existence de labels.

Les acteurs économiques locaux de la chaîne alimentaire sont pénalisés par le manque de connaissance des habitants concernant les produits et les savoir-faire locaux.

Sans avoir une compétence ciblée sur l'éducation alimentaire, divers acteurs ont une légitimité pour intervenir à différents niveaux et selon différents objectifs sur la question de l'éducation alimentaire.

Les interventions en éducation alimentaire reposent sur des principes d'efficacité communs à l'éducation pour la santé : elle est à considérer selon les différentes populations en ajustant les objectifs et les actions, mais aussi le contexte environnant (sociologie, pouvoir d'achat, possibilités d'approvisionnement...) : elle peut porter sur différentes dimensions et différents déterminants comme le lien alimentation-santé, la saisonnalité et les productions locales, les terroirs, le goût, la culture et le patrimoine, l'éthique dans les achats, les impacts environnementaux, les aspects économiques... Auprès des jeunes, elles cherchent à s'inscrire tout au long d'un parcours de la primaire au collège puis au lycée.

### Objectifs

Il s'agit de déployer et de soutenir les démarches structurées de communication, d'accompagnement, d'animation et de mise en réseau concourant à :

- la bonne santé via l'alimentation
- une meilleure connaissance des productions et des pratiques agricoles locales
- l'éducation au goût
- une compréhension nutritionnelle de l'alimentation, des labels alimentaires...
- la réduction du gaspillage alimentaire
- la connaissance des aspects économiques et environnementaux de la consommation alimentaire locale
- etc ...

L'action est en lien très étroit avec l'action 5-3 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé

### Description

En relation avec divers acteurs locaux et dans un rôle de fédérateur local, le Département recherchera à soutenir les actions d'animation, d'information et de communication visant l'éducation et la sensibilisation alimentaire auprès de différents public, et selon différents objectifs.

Par exemple : les familles (projets associatifs), les enfants (école, périscolaire...), la jeunesse (collège, lycée, université, réseau jeunesse...), les personnes âgées (association, ADRM, EHPAD, établissements... )

Dans ce contexte, il sera recherché d'organiser :

- l'identification et l'état des lieux des actions d'éducation alimentaire,
- l'interconnaissance et la mise en lien des acteurs qui portent des actions d'éducation à l'alimentation et leurs articulations générales ,
- l'identification des besoins non couverts et les solutions collectives pour y répondre,
- la culture commune sur les approches en éducation à l'alimentation,

<b>Description</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'articulation et la coordination des différents dispositifs et dynamiques concernées,</li> <li>- la coordination d'événements menés par les acteurs de l'alimentation et des circuits courts,</li> <li>- la connaissance, le partage, la mutualisation et la mise à disposition d'outils,</li> <li>- le lien avec les démarches santé qui peuvent se mettre en place sur les territoires : CPTS, Contrat local de santé, PAT territoriaux...</li> </ul> <p>Un travail est à débiter avec les différents acteurs de l'enseignement, notamment de l'Education Nationale.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Etat, Promotion Santé, Département de la Savoie	Promotion Santé, ARS, Territoires de Savoie, ADEME, Etat, Associations locales, centres sociaux culturels...	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Divers acteurs savoyards	ARS, Région, Collectivités locales, Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2026 - 2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restauration collective Accessibilité sociale Gouvernance Savoir-faire Santé-alimentation Outil collaboratif (axe 6)	Plan Climat Politique agriculture Politique territoriale Politique collèges Budget citoyen Politique jeunesse	Appels à Projet d'Etat et d'agences nationales (ARS...), CMA Cité du Goût et des Saveurs, Fédération des Centres sociaux
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Multitude d'initiatives relatives à l'éducation alimentaire répondant à des objectifs et fonctionnements différents</p> <p>Méconnaissance des acteurs et des compétences mobilisables en Savoie</p> <p>Implication des consommateurs, des familles et pérennité du changement de comportement</p> <p>Coordination des acteurs et des actions</p> <p>Complexité des informations nutritionnelles et multiplication des labels</p>		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Identification des acteurs	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'actions d'éducation et d'information réalisées Public concerné/public cible	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Satisfaction des bénéficiaires (sondage)	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		

## 4.2.2 Développer une éducation alimentaire sur les publics « cibles » du Département

<b>Contexte et enjeu</b>	Dans ses domaines de compétences, le Département travaille quotidiennement avec différents publics : collégiens, personnes âgées et personnes handicapées, enfants en situation de handicap, jeunes parents et nourrissons, jeunes de 16 à 25 ans (à travers sa politique jeunesse et le réseau associé).auprès de ces Savoyards, le Département intervient à travers diverses politiques et parfois de manière plus ou moins marquée sur des aspects d'éducation alimentaire.		
<b>Objectifs</b>	Dans l'exercice de ses compétences (collège, personnes âgées et handicapées, protection maternelle et infantile, jeunesse...), l'alimentation et l'éducation alimentaire peuvent constituer un axe d'intervention majeur pour le Département. L'éducation alimentaire doit alors être considérée de manière systématique et plus forte, en tant qu'ambition politique transversale à ses diverses politiques.		
<b>Description</b>	<p>Le Département peut intégrer et renforcer l'éducation alimentaire auprès de différents publics dans la cadre d'action en cours et à développer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeunes enfants : sensibilisation des assistantes maternelles que le Département agréée pour l'exercice de leur profession.</li> <li>- Jeunes parents : intervention de la Protection Maternelle et infantile (PMI) sur l'alimentation du nourrisson</li> <li>- Collégiens : actions d'éducation alimentaire dans les collèges</li> <li>- Jeunes et réseau jeunesse : considération de l'alimentation des jeunes dans les actions et projets, notamment à travers l'Observatoire de la Santé</li> <li>- Personnes âgées et handicapées : prise en considération des actions alimentation dans le cadre des appels à projets de la Conférence des financeurs, sensibilisation autour de la dénutrition</li> <li>- Bénéficiaires de l'aide alimentaire</li> <li>- Agents du Département</li> </ul>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	IREPS EMS de Savoie	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Département de la Savoie	Politique au sein des directions du Département	ARS, CAF, CPAM
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2025-2026
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restauration des collégiens Restauration dans les EMS Education alimentaire	Plan Climat Politique agriculture Politique jeunesse Politique sociale Politique collèges	Programme National pour l'Alimentation
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Habitudes de travail Evolution progressive au fil des différentes politiques Contraintes financières pour le développement de nouvelles actions</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions d'éducation et d'information mises en place
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de politiques départementales intégrant la dimension alimentaire Publics concernés
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution des comportements alimentaires des publics (sondage)
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales	



### 4.2.3 Animer un Conseil Départemental Jeune autour de la thématique alimentaire

#### Contexte et enjeu

Le Conseil Départemental des Jeunes (CDJ) est un parcours d'éducation à la citoyenneté proposé aux jeunes savoyards de 5ème en partenariat avec les collèges et les structures jeunesse. Ce parcours citoyen permet de renforcer les liens entre les jeunes et les élus du département afin de construire une politique pour les jeunes avec les jeunes, mais aussi de développer la capacité d'agir des jeunes savoyards. Concrètement, ce Conseil Départemental des Jeunes est une assemblée de jeunes collégiens représentant pendant 1 an les jeunes de leur collège et de leur territoire. Mobilisés toute l'année autour d'une unique thématique, les jeunes élus permettront aux collèges et aux structures jeunesse de monter des projets et d'avoir une aide financière du Département.

Chaque jeune du CDJ est élu par les élèves de son collège, il est accompagné par un référent de son collège et un animateur jeunesse. Une fois par mois, il retrouve les jeunes élus des autres collèges au siège du Département, ou en dehors, afin de travailler ensemble sur le thème d'actualité choisi pour l'année (échange, rencontre, visites...).

En fin de session sur la deuxième année, un appel à projet est proposé aux jeunes qui établissent un projet dans la thématique retenue. Le Département soutient alors la mise en place de chacun de ces projets au sein des collèges ou en dehors avec un budget de 25 000 € Le CDJ a pour objectif de :

- découvrir et faire des constats sur une thématique, l'alimentation sur la session 2021-22
- repérer et définir des priorités pour les jeunes de Savoie
- faire rayonner les priorités discutées sur son territoire dans le collège, la structure jeunesse, les différentes instances...
- proposer et valider des actions pour répondre aux besoins repérés sur l'année 2022-23

La thématique de l'alimentation a été retenue pour le Conseil Départemental des Jeunes sur l'année 2021-22 s'étendant sur 2022-23 pour la concrétisation d'actions.

#### Objectifs

Le Département s'étant engagé dans une démarche alimentaire et ayant obtenu le label PAT en 2021, il était opportun de fixer cette thématique « alimentation » au CDJ.

A travers ce choix, le CDJ a eu pour objectif de :

- faire découvrir et faire des constats sur l'alimentation : de la production à la consommation, en passant par la santé, le restaurant scolaire, le gaspillage...
- mener les jeunes à se questionner sur leur environnement alimentaire, repérer les priorités pour les jeunes de Savoie sur les questions alimentaires
- faire rayonner la thématique alimentaire sur le territoire du jeune élu CDJ dans son collège, la structure jeunesse, les différentes instances locales...
- concrétiser les échanges par la définition puis la mise en œuvre d'une action sur chaque canton du jeune élu CDJ.

#### Description

Tout au long de la session 2021-22, puis 2022-23 pour la concrétisation des projets, les jeunes du CDJ ont pu échanger sur l'alimentation, pratiquer en atelier, et rencontrer des acteurs de l'alimentation à l'échelle locale ou nationale.

Les jeunes ont rencontré de nombreux acteurs lors de visites ou d'échanges : producteurs laitier et fromager, producteur de miel, d'œufs, mais aussi responsable de l'abattoir, de cuisine centrale. Plusieurs professionnels ont traité en cession ou en atelier pratique de thématiques variées : équilibre alimentaire, cuisine de saison, gaspillage alimentaire, aide alimentaire...

Un voyage à Paris a complété l'approche au Conseil National de l'Alimentation, au marché de Rungis ou en atelier à la fondation GoodPlanet...

#### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Collèges de Savoie, structures porteuses de politique jeunesse, réseau jeunesse de Savoie

#### Financement

Maître d'ouvrage	Montant d'opération	Partenaires financiers potentiels

	Département de la Savoie	Temps de travail 25 000 € pour soutenir l'appel à projet CDJ	Appui de divers acteurs locaux
Mise en place	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	Réalisé sur 2021-2022-2023
Cohérence de l'action	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restauration des collégiens Education alimentaire	Politique jeunesse Politique agriculture Politique collèges	
Contraintes de mise en œuvre	Mobilisation d'acteurs divers et variés		
Suivi et évaluation	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'intervenants « alimentation » dans le cadre du CDJ Lancement de l'appel à projet	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'actions mise en place dans le cadre de l'appel à projet	
Service référent du Département	Direction des Politiques Territoriales - Unité Jeunesse Direction des Politiques Territoriales		

### 4.3.1 Encourager les différentes formes de vente directe

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>La vente de produits locaux offre de nombreux avantages pour le consommateur : produits du terroir, qualité du produits, diminution des produits transformés, réduction de l'impact environnemental de la consommation, soutien à un écosystème de proximité, dynamisme du territoire, information et éducation alimentaire, lien social...</p> <p>Pour le producteur, la vente directe permet de connaître ses clients, d'interagir avec eux et de proposer des produits adaptés à leurs attentes, avec une opportunité de gagner des parts de marchés. Sans intermédiaire, le producteur contrôle l'ensemble du cycle de la production ainsi que ses prix de vente.</p> <p>Les attentes sociétales en matière de produits locaux et de circuits courts, notamment pour une population de plus en plus urbaine, active et mobile, sont des facteurs favorables aux débouchés en vente directe que recherchent les « locavores ».</p> <p>La crise sanitaire liée au Covid a favorisé momentanément un développement de la vente directe. Cependant, les habitudes de consommation principalement en grandes et moyennes surfaces sont vite revenues.</p> <p>La vente directe en Savoie est importante à travers la vente à la ferme, les points de vente collectifs, les magasins des coopératives laitières en stations et dans les villes du département, les marchés de plein vent...</p> <p>Le numérique (site internet, commande en ligne... ) se développe et permet d'anticiper, d'éviter le gaspillage.</p> <p>Les marchés de plein vent regroupent différents types de producteurs, sans mise en valeur des producteurs savoyards et des productions locales, sans la traçabilité des produits locaux.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>La vente directe présente divers atouts pour les producteurs avec notamment une meilleure rémunération grâce à la suppression des intermédiaires.</p> <p>Elle renforce aussi le lien entre les producteurs et les consommateurs qui sont de plus en plus demandeurs de produits de saison, locaux, avec une meilleure traçabilité et à un prix accessible.</p>		
<b>Description</b>	<p>Prenant en considération le contexte des territoires (productions, acteurs en place, sociologie...), les opportunités de parts de marché en local, et en adaptant les formats de vente, il s'agit de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soutenir les études d'opportunités et de faisabilité de lieux et moyens de distribution, l'analyse des coûts...</li> <li>- rechercher les bonnes complémentarités au sein des points de vente</li> <li>- soutenir la mise en place de magasins de producteurs, drive fermiers...</li> <li>- soutenir les distributeurs de produits agricoles, mais il conviendrait d'approfondir les conditions de mise en œuvre et faisabilité de ces investissements (viabilité, types...)</li> <li>- mettre en valeur sur les marchés de plein vent les producteurs et productions locales à travers une identification et communication spécifiques</li> <li>- rechercher la cohérence des communications autour des points de vente</li> </ul> <p>Divers outils financiers peuvent être mobilisés par le Département pour le soutien de ces actions : politiques agriculture et territoriales.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Chambre d'agriculture	Collectivités, coopératives, organisations agricoles, Département	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Coopératives, acteurs agricoles et organisations professionnelles agricoles	ADEME, Région, Collectivités locales, Département, Territoires PAT et autres	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Filière de production Education alimentaire AMAP – Paniers solidaires	Politique agricole, contrat de filière, soutien multi-filières Politique territoriale	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Prise en compte du contexte local par les porteurs de projets : offres existantes, complémentarité des produits, sociologie locale Sous-estimation parfois du temps et de la main d'œuvre nécessaires Viabilité des projets		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions réalisées Nombre de démarches de valorisation sur les marchés plein vent	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Evolution des points de vente directe (nombre et type) en Savoie Evolution du nombre et % d'agriculteurs concernés	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Enquête CCI de la consommation alimentaire	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		

## 4.3.2 Soutenir et fédérer les démarches de type AMAP

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Les AMAP, Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, sont des partenariats solidaires entre un ou plusieurs paysans et un groupe de citoyens. Dans ce partenariat, les producteurs s'engagent à livrer régulièrement des produits sains, frais et locaux, produits sur leur ferme. Les amapiens payent à l'avance un certain nombre de paniers sur le principe d'un abonnement.</p> <p>Le système crée du lien entre producteurs et consommateurs, permet une rémunération équitable et donne de la visibilité aux producteurs grâce à l'anticipation des ventes. Pour leur part, les amapiens achètent des produits locaux et de saison à un prix équitable avec une traçabilité et une information sur leur origine.</p> <p>La Savoie comptait en 2023 plus de 350 adhérents AMAP répartis sur 13 sites, avec plus de 90 producteurs locaux qui ont développé ce débouché variant entre 5 à plus de 80 % de leur chiffre d'affaires. Les listes d'attente pour adhérer aux AMAP sont parfois longues.</p> <p>Les AMAP de Savoie sont regroupées pour l'essentiel au niveau départemental à travers une association : Réseau des AMAP de Savoie (RESAMAP) et elle-même affiliée à Réseau AMAP Auvergne-Rhône-Alpes et à MIRAMAP, le Mouvement national des AMAP.</p> <p>Chaque niveau est responsable de différentes actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au niveau départemental : liens entre les AMAP, création de nouvelles AMAP, rencontres inter-AMAP, échanges sur différents sujets...</li> <li>- au niveau régional : mise à disposition d'outils (contrats, méthode, info...)</li> <li>- au niveau national : politique pour développer l'agriculture paysanne et la distribution par circuits courts</li> </ul> <p>L'AMAP est une des formes de débouchés, qui convient plus particulièrement à certaines clientèles pour certains produits, comme le maraîchage.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>L'objectif est de poursuivre le développement des démarches type AMAP en Savoie qui répondent à une attente d'une partie des habitants, tout en rapprochant au quotidien le monde des producteurs et des consommateurs.</p> <p>Cet objectif construit des débouchés locaux pour des exploitations en développement ou en installation.</p>		
<b>Description</b>	<p>Le soutien aux AMAP et points de livraison AMAP, à leur fonctionnement comme à leur création, se réalise d'abord au niveau local.</p> <p>Le Département peut favoriser les démarches à l'échelle savoyarde afin de stimuler ce mouvement associatif, soutenir le bénévolat et développer le lien entre les structures et avec les producteurs locaux.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b> RESAMAP	<b>Partenaires</b> AMAP, acteurs locaux, collectivités	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b> Acteurs locaux	<b>Partenaires financiers potentiels</b> ADEME, Région, Collectivités locales, Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b> Départementale	<b>Priorité</b> ++	<b>Calendrier</b> 2026-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarche en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositif et démarche en lien hors Département</b>
	Lien avec les axes production et filière Education alimentaire	Politique agriculture contrats de filières	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Situation très diversifiée en Savoie : localement manque de produits et de producteurs, liste d'attente pour intégrer certaines AMAP</p> <p>Projet d'initiatives citoyennes reposant sur le bénévolat</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions mises en place
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Evolution du nombre d'AMAP, du nombre d'Amapiens et de producteurs impliqués
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Part des débouchés AMAP au sein des exploitations agricoles intégrées dans ce système de commercialisation
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales	

### 4.3.3 Développer l'autoproduction alimentaire

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>L'autoproduction alimentaire consiste à cultiver pour sa propre consommation un potager, à récolter les fruits de son verger, à élever des poules dans un jardin... Dans l'objectif de renouer avec la terre, la nature, la recherche du bien-être, l'autoproduction présente divers enjeux : apprendre à faire pousser, produire, cuisiner... mais aussi assurer un approvisionnement en produits de qualité et à moindre coût. Même si leur volume demeure faible, les pratiques d'autoproduction limitent très directement les impacts sur l'environnement (pas de transports de produits, développement de la biodiversité...).</p> <p>L'autoproduction est un facteur de résilience dans certaines situations de crises.</p> <p>La Savoie est caractérisée par l'importance de son espace rural, mais aussi par un développement démographique et une urbanisation marquée au cours des dernières décennies. Ainsi, la pratique du jardinage et l'entretien des vergers ont progressivement diminué, sans pour autant être appréhendé dans le contexte évolutif des pratiques et attentes sociétales de qualité de vie, de lien social, de nature...</p> <p>La pratique du jardinage dans un territoire rural comme la Savoie se fait d'abord dans un cadre personnel sur un terrain privé. Pour autant de nombreux jardins collectifs existent sous différentes formes : jardins communaux, jardins familiaux, jardins collectifs... la valorisation de friches, de délaissés ou des projets intégrés dans des opérations de qualification urbaine offrent des opportunités d'espaces de production en jardin collectif.</p> <p>L'essentiel des espaces mobilisés pour l'autoproduction reste sous forme de jardin ou verger privé. Le caractère collectif permet d'inscrire la dimension sociale dans ces projets.</p> <p>Le bon fonctionnement d'un jardin collectif nécessite un suivi et le respect de certaines règles qui garantissent la pérennité et la bonne gestion collective de l'espace, de l'eau.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Le projet PAT cherche à soutenir les diverses initiatives publiques et/ou associatives qui favorisent l'autoproduction alimentaire, tout en soulignant que les collectivités locales (communes et intercommunalités) sont les partenaires privilégiés pour le portage ou le soutien des projets collectifs locaux.</p> <p>Le Département peut intervenir directement sur les projets d'échelle départementale, et notamment d'échanges, de connaissances, de formations, d'animations et de communication.</p>		
<b>Description</b>	<p>A l'échelle locale, il s'agit de favoriser le déploiement des jardins partagés, de vergers contribuant à l'alimentation des habitants, mais aussi à la qualité de vie et au lien social à travers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise à disposition de foncier, l'aménagement de jardins (eau, abri, clôture...),</li> <li>- l'animation autour du jardin, la diffusion de savoirs...</li> </ul> <p>Ainsi, le Département peut intervenir pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soutenir la création et le développement des jardins et vergers collectifs de Savoie</li> <li>- développer en lien avec les territoires, la mise en réseau des acteurs, les échanges de savoir et d'outils...</li> <li>- sensibiliser et éduquer la population à l'autoproduction (guide du jardin partagé)</li> </ul> <p>Divers outils financiers peuvent être mobilisés par le Département pour le soutien de ces actions, notamment à travers les politiques territoriales.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Collectivités, réseau d'acteurs... Plan de relance	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Associations, intercommunalités, communes	Région Département de la Savoie	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2026-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Lien avec l'axe 4	Politique territoriale	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Projet d'initiative citoyenne reposant sur l'implication locale de bénévoles Diversité des jardins et de leur fonctionnement L'animation autour des sites est à prendre en considération dès l'origine du projet et sur la durée		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions réalisées Nombre de projets jardins ou vergers soutenus Etat des lieux des jardins collectifs de Savoie	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Evolution du nombre de jardins collectifs et de ménages concernés Nombre d'échanges-formations dans et entre « jardins »	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		



### 4.3.4 Mettre en œuvre une politique du « local » au sein du Département

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>L'alimentation est un facteur de santé et de bien-être au même titre que la pratique sportive. Pour autant, si le sport est de plus en plus promu et pratiqué au sein des entreprises et collectivités, l'éducation alimentaire reste à développer selon divers formats adaptés aux objectifs et cibles visés.</p> <p>L'institution départementale comprend 2 500 agents sur l'ensemble de la Savoie avec une concentration importante sur le bassin chambérien. En tant que consommateurs, les agents du Département sont également acteurs du système alimentaire savoyard.</p> <p>Le fonctionnement du Département implique de nombreuses réceptions tout au long de l'année et sur l'ensemble du territoire.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>A travers cette action, le Département cherche à inscrire les produits locaux et de qualité dans son fonctionnement et dans le quotidien de ses agents.</p> <p>Une mise en œuvre du "local" au sein de l'institution départementale vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valoriser au mieux les produits locaux et de qualité dans les différentes manifestations organisées par le Département</li> <li>- avoir une démarche active d'information et de sensibilisation auprès de ses agents à l'équilibre alimentaire, les aspects nutritionnels...</li> <li>- favoriser l'accès direct aux produits locaux pour les agents du Département</li> </ul> <p>Cette action ancre et concrétise d'autant plus les ambitions du Département dans la valorisation des producteurs et des productions locales, mais aussi dans la diffusion de bonne pratique.</p>		
<b>Description</b>	<p>Plusieurs actions sont possibles au sein de la collectivité départementale.</p> <p>Les projets tournés vers les agents s'appuiera sur une meilleure connaissance des comportements et des attentes des agents en matière de comportements alimentaires.</p> <p>Elles peuvent aboutir à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise en place de différents temps (pause méridienne...) autour de l'alimentation : <ul style="list-style-type: none"> <li>* sensibilisation aux enjeux du bien manger</li> <li>* conseils nutritionnels</li> <li>* formation à la pratique de la cuisine sur diverses thématiques (repas du midi au bureau, cuisiner les produits frais, cuisine anti-gaspillage, faire ses conserves...)</li> <li>* découverte de produits locaux...</li> </ul> </li> <li>- l'organisation d'une vente directe de produits locaux aux agents du Département selon une forme à préciser sur le mode de commande, les points et rythme de livraison, les producteurs et la palette de produits... Une enquête interne préalable déterminera le lancement du projet.</li> </ul> <p>Par ailleurs, la généralisation des produits locaux au cours des manifestations du Département (buffet...) est à rechercher malgré la faiblesse de l'offre locale disponible et les diverses contraintes de fonctionnement qui constituent de véritables freins à une généralisation des produits locaux au cours des manifestations du Département.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b> Département	<b>Partenaires</b>	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b> Département	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b> Départementale	<b>Priorité</b> +++	<b>Calendrier</b> 2025-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarche en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositif et démarche en lien hors Département</b>
	Filières Santé Education alimentaire	Plan Climat	

**Contraintes de mise en œuvre**

Disposition des marchés publics pour l'organisation des buffets, réceptions...  
Faiblesse de l'offre des traiteurs en produits locaux

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place d'une vente directe à destination des agents du Département Nombre d'actions internes Département autour de l'alimentation (animation, sensibilisation...) Nombre de réceptions – buffets avec produits locaux
<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'agents concernés Nombre de vente et quantité de produits locaux vendus
<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution des habitudes alimentaires des agents – Enquête

**Service référent du Département**

Cabinet  
Direction des Ressources Humaines  
Direction des Politiques Territoriales

## Axe 5 : Appréhender d'autres dimensions de l'alimentation

### 5.1 Valoriser les déchets alimentaires

- 5.1.1 Lutter contre le gaspillage alimentaire
- 5.1.2 Valoriser les déchets alimentaires

### 5.2 Exploiter les possibilités d'emploi et d'insertion dans le domaine de l'alimentation

- 5.2.1 Soutenir les acteurs de l'insertion du secteur alimentaire *politique social en cours*
- 5.2.2 Valoriser et soutenir l'accès aux métiers de l'alimentation

### 5.3 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé

- 5.3.1 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé

### 5.4 Valoriser les savoir-faire alimentaires, leur transmission, les échanges

- 5.4.1 Soutenir « Paysages du Goût »
- 5.4.2 Valoriser les savoir-faire et les échanges de savoirs

### 5.5 Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental

- 5.5.1 Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental



### 5.1.1 Lutter contre le gaspillage alimentaire

#### Contexte et enjeux

Le gaspillage alimentaire doit être considéré tout au long de la chaîne alimentaire : des phases de production, de transformation, de distribution jusqu'au consommateur final. La lutte contre le gaspillage s'associe également à la valorisation des déchets en proximité.

En moyenne en France, les pertes et le gaspillage sont estimés tout long de la chaîne alimentaire soit 32 % en phase de production, 21 % en phase de transformation, 14 % en phase de distribution et 33 % en phase de consommation. Les seules pertes et gaspillages au foyer représentent 30 kg par personne et par an (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés).

Diverses politiques, actions publiques ou privées prennent en considération la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Agir sur le gaspillage présente des conséquences très directes sur le coût moyen des repas, notamment en restauration collective.

Certains acteurs locaux sont positionnés fortement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets, notamment les intercommunalités qui collectent les déchets ménagers et Savoie-déchets qui les traite.

Les pertes à chaque phase de la chaîne engendrent des pertes économiques et financières tout au long de cette chaîne « De la terre à l'assiette ».

La SCIC « Alpes Consigne » regroupant divers producteurs, distributeurs, collectivités et habitants, développe une filière de réemploi des contenants en verre à l'échelle des Alpes du Nord. Elle offre des services d'accompagnement aux magasins et producteurs qui souhaitent proposer à leurs clients une offre de produits réemployés à travers une démarche globale de collecte, lavage et livraisons aux producteurs. L'activité se développe sur la Savoie avec parfois l'appui de collectivités.

#### Objectifs

La lutte contre le gaspillage alimentaire présente des intérêts majeurs en termes environnementaux, économiques et financiers mais aussi éthiques et d'économie circulaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans de nombreuses actions du projet « De la terre à l'assiette », elle constitue un objectif transversal tout le long de la chaîne alimentaire.

#### Description

D'une manière générale, des actions d'investissement ou de fonctionnement permettent d'agir contre le gaspillage alimentaire :

- l'identification des pertes et gaspillages possibles au sein des différents maillons de la chaîne alimentaire
- la sensibilisation, l'information et la formation des acteurs
- des actions collectives de maîtrise et de réduction du gaspillage sur des cibles identifiées
- la recherche de valorisation des déchets alimentaires
- la mise en place de mobiliers, outils, fonctionnement favorisant la lutte contre le gaspillage, la limitation des plastiques
- la construction d'actions collectives visant la lutte contre le gaspillage
- la recherche de la valorisation des déchets et le réemploi des emballages

Le Département développe la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment :

- au sein de la restauration des collèges, aussi bien en proposant de nouvelles organisations (self collaboratif...) qu'en soutenant des actions d'identification du gaspillage, de formation du personnel, de sensibilisation des collégiens...
- en soutenant les acteurs locaux à travers les Contrats départementaux dans leurs initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Une identification des acteurs du gaspillage alimentaire, mais aussi de la valorisation des déchets ou emballages alimentaires constitue une étape préalable à une potentielle démarche à l'échelle savoyarde.

<b>Description</b>	Les acteurs du terrain seront invités à partager leurs expériences et initiatives. Par ailleurs, il semble important de développer les démarches qui peuvent se mettre en œuvre dans les différents réseaux de lutte contre le gaspillage, notamment au niveau régional.		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b> Territoires Département de la Savoie	<b>Partenaires</b> Chambres consulaires ADEME, Etat	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b> Syndicats des déchets, producteurs et transformateurs, restauration	<b>Partenaires financiers potentiels</b> ADEME, Région, Collectivités locales, Département Regal AURA	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b> Départementale	<b>Priorité</b> +++	<b>Calendrier</b> 2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b> Filière de production, restauration collective, éducation alimentaire, déchets alimentaires, Aide alimentaire	<b>Démarches en lien au sein du Département</b> Plan Climat Politique agriculture, contrat de filière Politique territoriale Politique collèges	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b> Programme National pour l'Alimentation
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Habitues de consommation et/ou de travail Mobilisation des acteurs intervenants sur le gaspillage alimentaire Mobilisation des acteurs privés de l'ensemble de la chaîne alimentaire		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Cartographie des acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la valorisation des biodéchets Nombre et types d'actions	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Evolution des volumes gaspillés et des volumes revalorisés (sondage)	
	<b>Indicateurs d'impact</b>		
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		

## 5.1.2. Valoriser les déchets alimentaires

### Contexte et enjeu

Depuis le 1er janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi anti-gaspillage de 2020, le tri des biodéchets a été généralisé et concerne tous les professionnels et particuliers. Les collectivités doivent offrir et mettre en place des solutions à destination des citoyens et rappeler aux professionnels leurs obligations.

Les déchets alimentaires regroupent principalement des déchets organiques résultant des restes de repas, de leurs préparations ou d'aliments périmés. Une grande majorité de ces déchets est considérée comme des biodéchets.

À ce jour, les biodéchets représentent encore le tiers des déchets non triés des Français. Pourtant, le tri présente de nombreux bénéfices :

- la réduction du bilan carbone du secteur des déchets à travers la réduction du stockage et de la combustion des déchets
- la production de biogaz qui peut être destinée à un usage local ou non
- la production d'engrais organiques qui améliore la qualité agronomique des sols pour l'agriculture ou les espaces verts

Savoie-Déchets est le syndicat à l'échelle savoyarde en charge du traitement des déchets, alors que les communautés d'agglomération ou de communes sont chargées de la collecte. Pour rappel, le Département n'a pas la compétence déchets.

Le gisement matière annuel est estimé à 30 000 tonnes à l'échelle du département, dont 25 % sont directement ou indirectement induits par l'activité touristique.

Vu l'ensemble des bénéfices précités, le Syndicat de traitement a fait le choix de valoriser les biodéchets en circuit court et d'intégrer la conception et l'exploitation de ses outils de traitement dans une réflexion globale de filière à l'échelle des grands bassins versants du département.

### Objectifs

La diminution des déchets et leur valorisation contribuent à la transition énergétique et s'inscrivent dans une stratégie d'économie circulaire.

Il s'agit de favoriser les projets locaux, territoriaux et interterritoriaux de diminution à la source des biodéchets, de valorisation des déchets verts et biodéchets via un retour à la terre sous forme de compost, la production de biomasse pour la production d'énergie constitue une autre alternative.

La valorisation des biodéchets alimentaires sous forme de compost de qualité pour des productions alimentaires locales constitue une boucle vertueuse et durable : « le retour à la terre ».

### Description

Il s'agit de proposer aux collectivités, y compris au Département de :

- dresser des diagnostics concourant à l'identification des sources de biodéchets alimentaires générés par les différentes unités de restaurations collectives. Cette étape peut également contribuer à identifier des sources de gaspillage
- mettre en œuvre les solutions techniques permettant le tri à la source des biodéchets alimentaires au sein des établissements et accompagner le changement auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne logistique
- promouvoir et organiser le tri à la source des biodéchets lors des différents événements protocolaires, culturels ou sportifs

Après collecte et transformation des biodéchets en compost, l'action peut valoriser localement ce compost auprès des producteurs agricoles savoyards et pour les jardins.

Des échanges de bonnes pratiques et des retours d'expériences pour une utilisation du compost issu des biodéchets alimentaires sont à mettre en place entre les acteurs locaux, Savoie Déchet, collectivités,....

Le Département cherchera l'établissement d'échanges entre les acteurs locaux, le soutien et la valorisation de ces démarches dans la limite de ses compétences.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
	Savoie-déchets, Chambre d'agriculture, Département, Communauté de commune et d'agglomération

<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>		<b>Partenaires financiers potentiels</b>			
	Collectivités , Savoie déchets					
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>		<b>Priorité</b>		<b>Calendrier</b>	
	Départementale		+		2026-2027	
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>		<b>Démarche en lien au sein du Département</b>		<b>Dispositif et démarche en lien hors Département</b>	
	Productions agricoles et filières, autoproduction, éducation alimentaire...		Politique agriculture Politique territoriale Plan Climat		PNA et PAT	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Installer un tri des déchets alimentaires performants et de qualité auprès des habitants et des professionnels					
	Lever les réticences sur l'utilisation du compost issu des biodéchets alimentaires					
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>		Rencontres et échanges entre acteurs Nombre et types de projets mis en place			
	<b>Indicateurs de résultats</b>		Evolution des volumes de déchets valorisés en compost et méthanisation			
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales					



## 5.2.1 Soutenir les acteurs de l'insertion du système alimentaire local

### Contexte et enjeux

Le secteur de l'insertion par l'activité économique représente un levier de développement des compétences et de qualification pour certains publics en difficulté. La Savoie compte une vingtaine d'Ateliers Chantiers d'Insertion (ACI) qui embauchent des personnes dont les difficultés sociales et professionnelles freinent l'accès à l'emploi. Ces ACI organisent l'accueil, l'accompagnement, l'encadrement technique et la formation des salariés en vue d'une insertion professionnelle durable. En 2022, 568 salariés ont été accueillis, soit 221 équivalents temps plein. 55 % sont sortis en situation d'emploi ou formation. Politique relevant de l'État, l'intervention du Département s'inscrit jusqu'à présent dans une logique de complémentarité en cofinçant exclusivement les postes d'insertion en RSA.

En Savoie, 4 ACI sont positionnées dans le domaine alimentaire : trois associations de productions maraîchères de type jardins de cocagne (Terre Solidaire, Les Triandines et Le Cortie) et une association de transformation alimentaire (J'aime Boc'oh - lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des invendus d'agriculteurs ou de la distribution). Ces structures dépassent leur dimension sociale à travers leurs productions et leurs contributions à des objectifs alimentaires locaux (accessibilité sociale, animation de réseaux locaux, valorisation des invendus, lutte contre le gaspillage...). L'exemple du projet d'Ecopôle porté par 3 structures dont 2 ACI est à cet égard très vertueux (production, transformation, formation, logistique).

Ces associations n'étaient pas soutenues structurellement jusqu'à présent par le Département, engendrant certaines fragilités.

Il est utile de rappeler que certains ESAT de Savoie sont ponctuellement liés au système alimentaire en tant que prestataires pour des entreprises savoyardes de l'agro-alimentaire, mais sans lien avec le Département.

### Objectifs

Si la stratégie du Département est de structurer l'offre d'insertion en s'appuyant sur les Ateliers Chantier d'Insertion du territoire et en participant à leur développement, le soutien aux ACI du secteur de l'agriculture et de l'alimentation renforce l'employabilité des personnes dans ce domaine tout en promouvant une alimentation durable et locale. Les initiatives portées par les ACI jouent un rôle majeur dans cette dynamique d'autant plus dans le contexte d'une offre locale déficitaire, notamment en fruits et légumes. Cette synergie entre insertion professionnelle et développement local constitue un atout pour la construction de systèmes alimentaires résilients et solidaires. A travers cet objectif, le Département poursuit l'ambition d'une offre d'insertion dans le secteur de la production et transformation alimentaire adaptée aux besoins du territoire savoyard.

### Description

Dans un contexte 2024 difficile pour les ACI, le Département a choisi d'intensifier dès 2025 son soutien auprès de cette filière au travers notamment le FSE +.

Avec le nouveau Programme Opérationnel FSE + validé en 2022 par la Commission Européenne, les Départements peuvent intervenir auprès des structures.

Suite au conventionnement Etat-Département de décembre 2023, le Fonds Social Européen sur la Savoie viendra donc :

- soutenir et créer des activités d'insertion professionnelle aux métiers de la production de l'alimentation dans une dynamique de transition écologique
  - participer à la relocalisation de l'alimentation et appuyer le développement de l'agriculture biologique
  - agir pour l'accès de toutes et tous à une alimentation de qualité
  - soutenir l'encadrement et l'accompagnement socio-professionnel des bénéficiaires
  - préparer le retour à l'emploi des bénéficiaires
  - lever les freins sociaux (logement, santé...), acquérir des compétences et des savoir-être, accéder à une formation et à un emploi durable pour des personnes en difficultés
  - créer des espaces de lien social en milieu rural et dans les quartiers prioritaires de la Ville
- Par ailleurs, le Département soutient les projets de développement des ACI du domaine alimentaire à travers sa politique agricole ou territoriale.

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Europe à travers le FSE + 2022-2027	
<b>Financement</b>	<b>Opération</b>	<b>Montant d'opération</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>
	Soutien structurel à toutes les ACI	Taux FSE + 40 % 2025-27: 700 000 € / an	FSE + Savoie
	Projet de développement au sein des ACI alimentaires		Département politique agriculture ou territoriale FEADER
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2025-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Production maraîchère et transformation Restauration collective AMAP Accessibilité sociale à l'alimentation	Politique sociale Politique territoriale Politique agriculture et circuits courts	Démarche des Paniers Solidaires
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Coordination et administration du financement FSE Obligations et conditions liées à la gestion du FSE		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Montant financier du soutien aux ACI du domaine de l'alimentation et nombre de structures du domaine alimentaire	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de personnes en insertion professionnelle dans les ACI « alimentaires » Production maraîchère et transformée des associations	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Nombre de personnes exerçant un emploi au terme de leur parcours en ACI	
<b>Service référent du Département</b>	Direction du Développement et de l'Insertion Sociale Service de l'Agriculture et des Affaires Européennes		

## 5.2.2. Valoriser et soutenir l'accès aux métiers de l'alimentation

### Contexte et enjeu

Divers éléments caractérisent le contexte des métiers de la chaîne agricole et alimentaire :

- besoin très fort de renouvellement des chefs d'exploitation agricole, mais aussi absence d'offre locale de formation sur certains secteurs
- appétence sociétale pour la gastronomie, l'authenticité, le terroire...
- forte visibilité médiatique des restaurateurs : les « Chefs », reportage, émission TV...
- des filières métiers d'excellence, souvent reconnues notamment à l'étranger
- un besoin de main-d'œuvre qualifiée dans la restauration et les différents métiers de bouche
- des conditions de travail parfois difficiles : horaires, salaires... qui engendrent des difficultés de recrutement, de fidélisation, de turn-over.
- difficultés de recrutement au sein des restaurants des collèges et de l'atelier culinaire avec des impacts sur les choix d'organisation
- plusieurs institutionnels et acteurs mobilisés sur la formation aux métiers de la bouche
- des établissements de formation ancrés sur leur territoire (Le Fontanil...)

Face à ce constat, diverses actions menées, notamment par les chambres consulaires et certains syndicats professionnels présentent des natures et des moyens très variés : communication, accompagnement pour stage, ateliers pédagogiques, pratiques aux métiers...

### Objectifs

L'objectif de l'action est de mieux répondre aux besoins en termes de ressources humaines qualifiées dans les domaines de l'alimentation, tout en recherchant notamment à attirer les jeunes vers ces métiers. L'avenir et l'évolution de l'écosystème alimentaire local dépend des hommes et des femmes qui assureront son fonctionnement et son adaptation aux nécessaires évolutions.

Le Département et les collectivités sont particulièrement concernées en tant qu'employeurs par les difficultés de recrutement au sein de leur restauration collective.

### Description

Si le projet alimentaire n'a pas défini à ce stade d'actions à mettre en oeuvre, il s'agit de suivre les objectifs de :

- valoriser les métiers de bouche et de la chaîne alimentaire de manière générale
- sensibiliser les jeunes à ces métiers en amont des différentes orientations
- appuyer les formations sur les produits frais et locaux (projet nouvelle section de la MFR du Fontanil)
- travailler avec les établissements d'apprentissage pour (re)valoriser les savoir-faire et les produits locaux
- proposer différents formats de stage chez les professionnels

Le Département n'a pas compétence pour intervenir dans le domaine de la formation, il peut néanmoins :

- favoriser les échanges et les rapprochements entre les acteurs et notamment les chambres consulaires
- mieux intégrer les intervenants de la formation au sein du système local afin de développer diverses synergies
- apporter des éléments de connaissances utiles aux acteurs de la formation
- sensibiliser les jeunes, et notamment les collégiens aux métiers agricoles et de l'alimentation
- soutenir les projets innovants visant la découverte de métiers locaux

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Chambres consulaires	Les 7 territoires de Savoie, les 3 chambres consulaires (CCI, CMA, CASMB), Région, Etat...

### Mise en place

Echelle de l'action	Priorité	Calendrier
Départementale	++	2027-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restauration – commerces alimentaires Production et filière de productions	Politique collèges du Département	

**Contraintes de mise en œuvre**

Diversités des actions menées par les différents acteurs

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions réalisées pour la sensibilisation et l'orientation des jeunes
<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de jeunes concernés par les actions Nombre d'acteurs mobilisés autour des actions
<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du nombre de jeunes inscrits dans les formations « alimentaires »

**Service référent du Département**

Direction des Politiques Territoriales

### 5.3.1 Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé

#### Contexte et enjeu

Dans la perspective de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC), il s'agit de penser en interdépendance l'alimentation (au sens de l'agriculture), la nutrition et l'environnement (au sens de la santé publique). L'Agence Régionale de Santé (ARS) porte le principe « Une seule santé » qui consiste en une approche intégrée et unificatrice. Ce principe vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des personnes (mais aussi des animaux et des écosystèmes) et reconnaît que la santé des humains, des animaux domestiques et sauvages, des plantes et de l'environnement en général est étroitement liée et interdépendante.

L'approche mobilise de multiples secteurs, disciplines et communautés à différents niveaux de la société pour travailler ensemble à favoriser le bien-être et à lutter contre les menaces pour la santé. Le projet régional de santé (PRS) 2018-2028 et le schéma régional de santé (2023-2029) prévoit de renforcer, en lien avec les autres porteurs de politiques publiques, la place de l'éducation à la santé, de la prévention et de la promotion de la santé, notamment en renforçant le pouvoir d'agir sur sa santé et en favorisant l'action sur les déterminants de la santé dont la nutrition (alimentation et activité physique). Le Programme régional d'accès à la prévention et aux soins (PRAPS) prévoit de favoriser l'accès à la santé des populations en situation de précarité et de promouvoir les dispositifs de prévention et de promotion de la santé adaptés aux personnes en situation de précarité.

Dans ce contexte, les PAT ont vocation pour l'ARS à être un outil de santé publique dans le champ de la nutrition, qui associe alimentation et activité physique. Les actions portées doivent permettre de promouvoir et faciliter l'accès à une alimentation favorable à la santé, notamment en lien avec les dispositifs existants ou à développer sur le territoire (contrat local de santé, ateliers santé ville...).

Diverses actions de prévention/promotion de la santé sont soutenues par l'ARS :

- Programme régional de formation des épiceries sociales et solidaires (ESS)
- Programme régional petite enfance alimentation corpulence et activité physique (PACAP) : un cahier des charges régional PACAP 2024 permet notamment de promouvoir une alimentation équilibrée parallèlement à l'activité physique et la lutte contre la sédentarité auprès des jeunes enfants. L'objectif est de prévenir le surpoids, l'obésité et les autres troubles nutritionnels dès le plus jeune âge. En Savoie, le PACAP est porté par Promotion Santé.

Au-delà de cette approche de l'ARS, plusieurs initiatives locales ou à l'échelle départementale sont portées dans le domaine de l'alimentation-santé par divers acteurs dont le Département.

#### Objectifs

Un objectif général de santé et de bien-être est recherché en favorisant la consommation de produits de qualité et les comportements favorables à la santé.

A travers plusieurs actions « De la terre à l'assiette » (consommation de produits de qualité, information, sensibilisation...), cet objectif général se concrétise.

#### Description

Le projet « De la terre à l'assiette » favorise la prise en compte de l'alimentation comme vecteur de santé et de bien-être pour la population. Cette dimension « santé » s'inscrit dans diverses actions du projet, de manière très spécifique ou parfois plus indirecte :

- accompagnements des pratiques de production respectueuses de l'environnement (bio-HVE...)
- restauration des collégiens dans le cadre de la compétence collège du Département, et plus particulièrement à travers la production des repas au sein des ateliers culinaires,
- approche de la restauration au sein des établissements médico-sociaux avec l'objectif d'apporter une meilleure qualité alimentaire aux résidents,
- restauration au sein de la restauration collective de Savoie,
- aide alimentaire et accessibilité sociale à l'alimentation, associant aussi un aspect éducatif
- développement de l'éducation alimentaire auprès de certains publics privilégiés du Département et les agents de la collectivité départementale,
- valorisation des savoir-faire et des échanges de savoirs,
- pilotage du projet alimentaire de la Savoie.

Par ailleurs, l'action passe par le développement d'une culture commune nutrition/santé et la mise en réseau des acteurs afin de faciliter le déploiement d'actions partagées et la diffusion de bonnes pratiques pour une alimentation favorable à la santé.

<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
		ARS, Promotion Santé, Territoires, Contrat local de santé, chambres consulaires, Etat, Atelier Santé ville, CPAM Département	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Divers acteurs savoyards	ARS, Appel à projet, Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2026-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres objectifs du PAT</b>	<b>Démarche en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositif et démarche en lien hors Département</b>
	Restauration hors domicile et consommation alimentaire Education alimentaire Gouvernance du projet	Restauration des collégiens Politique PMI, PA/PH Insertion sociale	Politiques agricoles et alimentaire nationales et régionales, Stratégie Nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Relations et échanges entre collectivités, acteurs et Département à renforcer, notamment en amont des démarches et projets Pas de chef de file identifié Temps de travail à mobiliser localement et à l'échelle du Département		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Identification des acteurs et des outils Démarches et actions alimentation santé mise en place en Savoie Nombre d'action menées en lien avec CLS et ateliers santé-ville	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de personnes concernées par les actions Nombre d'acteurs mobilisés dont professionnel de santé Nombre de structures du secteur de la santé impliquées	
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Indicateur santé en lien avec l'alimentation (taux d'obésité, diabète...) Pourcentage de Surface Agricole Utilisée cultivée en bio	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		

### 5.4.1 Soutenir « Paysages du Goût »

#### Contexte et enjeu

La Fondation Facim, art et culture en montagne, reconnue d'utilité publique, et basée à Chambéry, a pour vocation de créer un lien entre ses thèmes d'activités, les acteurs du territoire et la diversité de ses publics, prioritairement à l'échelle de la Savoie. Les modes opératoires utilisés sont des dispositifs territoriaux (label national *Pays d'art et d'histoire des Hautes vallées de Savoie*, itinéraires thématiques...), des événements (Rencontres littéraires, Saveurs d'automne...), des résidences d'artistes/auteurs. Travaillant en concertation avec ses partenaires, au premier rang desquels le Département (membre fondateur), elle est force de propositions, reste à l'écoute des attentes, envies et besoins pour valoriser art, culture et patrimoine. C'est dans cet état d'esprit que s'inscrit le cycle transversal et pluriannuel Paysages du Goût (PdG). En étroite collaboration avec les professionnels des métiers de bouche et de la cuisine, comme des producteurs et leurs 3 chambres consulaires, les PdG abordent la thématique des traditions gustatives et culinaires en Savoie, en s'ouvrant à d'autres territoires alpins. Ils donneront à vivre, goûter, réfléchir et rêver à partir d'une histoire patrimoniale revisitée de façon contemporaine : héritage d'un art et d'un savoir, transmission et recreation, identité culturelles et rapport à l'environnement, architecture des lieux de restauration et inscription dans le paysage des lieux de production, etc.

#### Objectifs

Les objectifs généraux de la démarche « Paysages du Goût » sont entre 2024 et 2028 de :

- proposer un programme fédérateur de valorisation et de sensibilisation des publics (savoyards/visiteurs, scolaires/tout public...) qui fasse communiquer diverses activités culturelles, artistiques, patrimoniales, éducatives en s'appuyant sur des points forts de l'espace savoyard et/ou de montagne
- associer un élément différenciant et extrêmement puissant du territoire (les paysages) à un thème plébiscité par tous les publics (le goût et les savoir-faire locaux)
- donner du sens – historique, artistique, responsable – à l'acte de se nourrir (circuits courts, rapport producteur/consommateur, démarche territoriale et alimentaire...)

#### Description

Programme d'actions 2024 – 2028 :

- travaux de recherche et programme de formation des guides-conférenciers, colloque international « les frontières du goût » (2027)
- action sur sites et rencontres avec les publics dans des lieux de restauration, de bouche (artisans traiteurs, boulangers,...) et de production dans le cadre de l'itinéraire « Voyages autour de la table » animées par des guides-conférenciers, rendez-vous avec professionnels et amateurs passionnés, sous la forme d'ateliers de cuisine, démonstrations, découvertes gourmandes, visites-dégustations, lectures des paysages de production, repas causerie et autres conférence...
- une opération dédiée (Saveurs d'automne dans les hautes vallées de Savoie) sera développée et la participation aux événements du territoire renforcée (Salon des sites remarquables des sites du goût de Beaufort, Salon de l'artisanat mauriennais, ateliers de la Cité du goût...). Des collaborations seront recherchées avec les professionnels et les réseaux existants (Maîtres restaurateurs/CCI, CASMB et CMA), ainsi qu'avec les lieux d'enseignement
- actions artistiques et littéraires : résidence de 3 artistes avec la création d'une exposition itinérante, spectacle dans les paysages agricoles faits avec et pour les habitants, les visiteurs. Appel à des artistes de design culinaire favorisant des expériences gustatives participatives en immersion dans le paysage alpin. Des éditions : un livre de référence (Glénat) sur la cuisine de montagne (conservatoire des recettes de montagnes) et d'autres publications
- actions de sensibilisation animées par les guides-conférenciers pour le public scolaire prioritairement collégiens et élèves du 1er degré avec la création d'un outil dédié « Mets les pieds dans le plat », programme d'interventions (hors et en temps scolaire) pour le public touristique et les habitants ( avec des supports vidéo/capsules de 20 à 30 minutes) pour mettre en avant le patrimoine culinaire savoyard et alpin, les savoir-faire... seront réalisées pour être utilisées lors des saisons touristiques ou d'opérations type « Saveurs d'automne », Journées européennes du patrimoine, d'interventions dans les EPHAD...

<b>Description</b>	- actions de communication : édition, documents de communication, cartes postales « collection », pages sur le site de la Fondation, teasers promotionnels Paysages du Goût, capsules vidéo, campagne photographique, animation sur les réseaux dédiés, action presse		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b> FACIM	<b>Partenaires</b> Département, collectivités dont Pays d'Art et d'Histoire, PAT, PNR, PNV, DRAC, Commissariat de massif des Alpes, Région AURA Professionnels du goût et des productions, institutionnels et réseaux agricoles, touristiques, enseignement et recherche	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b> FACIM	<b>Montant d'opération</b> Temps de travail FACIM Programme pluriannuel 900 000 € à 950 000 €	<b>Partenaires financiers potentiels</b> Département, Région AURA, DRAC, espaces valléens/CIMA/FNADT, LEADER, collectivités, PNR et PNV Partenariat privé
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b> Départementale	<b>Priorité</b> +	<b>Calendrier</b> 2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b> Production agricole Restauration commerciale Sensibilisation des scolaires Savoir-faire	<b>Démarches en lien au sein du Département</b> Politique des collèges Politique territoriale Politique agriculture Politique sociale	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b> Partenariat avec le Pays du Mont Blanc, espaces valléens et PAH, collaboration recherchée avec les régions frontalières
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Mobilisation des acteurs locaux		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Publication et diffusion des ouvrages Nombre de manifestations, sensibilisations et rencontres mises en œuvre Créations d'outils de sensibilisation dédiés Supports de communication, retours presse	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre de publics touchés	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		



## 5.4.2 Valoriser les savoir-faire et les échanges de savoirs

### Contexte et enjeu

De nombreuses initiatives se développent en Savoie tout au long de la chaîne alimentaire : de la production, la restauration et la consommation en passant par la transformation, s’appuyant sur des savoir-faire variés et parfois très spécifiques.

Parallèlement, une appétence sociétale pour la gastronomie, l’authenticité, le local, le terroir s’est développée dans la société qui se conjugue avec une attente touristique, et y compris pour les habitants, de vivre des expériences culinaires, de connaître les pratiques, les savoir-faire, les produits...

Une attentes des professionnels locaux de produits locaux agricoles et artisanaux s’appuie sur la typicité limitée des produits savoyards, au-delà des produits fromagers. Cependant, il n’existe pas de démarche d’ampleur pour la mise en valeur de la gastronomie à l’échelle savoyarde. Il est à remarquer que le Parc Naturel Régional des Bauges est engagé avec d’autres structures françaises et européennes pour mener des actions de sauvegarde du « patrimoine alimentaire alpin ». Réunis d’abord grâce au projet INTERREG AlpFoodway (2016-2019), leur démarche s’est développée et pérennisée dans le cadre d’un projet de candidature au Registre des Bonnes Pratiques pour la sauvegarde du patrimoine vivant, un des outils que l’UNESCO propose. Les Alpes sont un territoire de bonnes pratiques qu’il faut identifier, reconnaître, soutenir, mettre en réseau. Pour valoriser les pratiques, il faut valoriser aussi les filières de productions durables, au cœur du système alimentaire alpin.

Des lieux de partage et d’échanges autour de l’alimentation ont été créés en Savoie : Cité du Goût et des Saveurs, La Popote (tiers lieux)...

### Objectifs

La valorisation des savoir-faire et les échanges de savoirs ont différents objectifs :

- valoriser les lieux vitrines et d’échanges de savoir : Cité du goût et des Saveurs, Maison de la vigne et du vin...
- favoriser des projets de type « tiers lieux » couplant des activités et services autour de l’agriculture locale, l’alimentation, la gastronomie... et concourir à une nouvelle offre sur le territoire (lieux ressource, lieu d’expérimentation, espace de coworking, lieux de vie pour les associations, ouverture sur les professionnels, les habitants...)
- favoriser la mise en réseau des acteurs de la gastronomie, des initiatives territoriales pour renforcer l’attractivité, la visibilité et la notoriété des territoires et de leurs gastronomies

L’ambition d’une démarche savoyarde autour de la gastronomie doit prendre en considération les acteurs et les actions déjà menées, tout en considérant les objectifs et compétences des divers acteurs.

### Description

Pour rappel, le Département n’a pas compétence pour intervenir et soutenir des actions dans le domaine économique. Cependant, à travers le projet, il peut concourir au développement d’échanges et d’initiatives sur le territoire. Il peut soutenir à travers sa politique territoriale des démarches ou des lieux d’échanges et de savoirs autour de l’alimentation (tiers lieux ...), mais aussi des lieux de production ou de transformation agricole à travers sa politique agricole. Si une démarche autour de la gastronomie en tant que facteur de développement d’une alimentation de qualité et de développement des circuits courts est intéressante, il apparaît nécessaire notamment de :

- établir une stratégie concertée sur la mise en valeur de la gastronomie, le rayonnement par la gastronomie en lien avec l’alimentation des Savoyards et les circuits courts
- travailler avec les établissements d’apprentissage pour (re)valoriser des savoir-faire, des produits locaux...
- soutenir les démarches de mise en valeur du patrimoine alimentaire à une échelle locale ou savoyarde du type Patrimoine Alimentaire Alpin porté par le PNR des Bauges /UNESCO

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Chambres consulaires Département	Territoires, chambres consulaires, acteurs touristiques, Etat

### Mise en place

Echelle de l’action	Priorité	Calendrier
Départementale	+	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Restauration	Politique de la Direction des collèges Politique de soutien au PNR	Patrimoine alimentaire Alpin

**Contraintes de mise en œuvre**

Diverses actions menées par différents acteurs d'objectifs et de nature très différents.

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions réalisées Mise en place d'une stratégie de valorisation de la gastronomie et savoir-faire locaux
<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'acteurs mobilisés
<b>Indicateurs d'impact</b>	

**Service référent du Département**

Direction des Politiques Territoriales

## 5.5 Mettre en lumière la place de l’alimentation dans l’atteinte des objectifs du Plan climat départemental

### Contexte et enjeu

Le Plan climat départemental est la feuille de route de la collectivité pour l’atténuation et l’adaptation au changement climatique. Il regroupe l’ensemble des actions du Département sur son champ de compétence et vise trois finalités : l’exemplarité en interne, l’accompagnement du territoire et le renforcement des connaissances.

L’alimentation représente un quart de l’empreinte carbone annuelle moyenne d’un Français. C’est le deuxième poste d’émissions de gaz à effet de serre derrière les déplacements. A ce titre, il s’agit d’un des axes majeurs du Plan climat.

Les deux principaux leviers de réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à l’alimentation sont l’optimisation de la part des protéines animales (la viande représente 40 % des émissions pour seulement 5 % du poids consommé) et la lutte contre le gaspillage alimentaire (environ un tiers des aliments produits sont jetés, ce qui représente autant d’émissions inutiles). La réduction du bilan carbone par repas servi et la lutte contre le gaspillage alimentaire sont deux priorités portées par le Plan climat départemental pour l’alimentation des élèves des 38 collèges publics du Département.

En outre, la consommation de produits locaux et issus de l’agriculture raisonnée contribue également aux objectifs du Plan climat départemental. D’une part, les circuits courts réduisent le bilan carbone du transport des denrées alimentaires. D’autre part, certaines pratiques agricoles (pâturage, agroécologie, préservation des haies) favorisent la séquestration du CO<sub>2</sub>. Enfin, une alimentation locale et de qualité génère également de moindres consommations d’eau et contribue à la préservation de la biodiversité.

### Objectifs

Il s’agit d’articuler le PAT et le Plan climat départemental, afin de mesurer et valoriser lorsque c’est possible les impacts positifs générés par la politique alimentaire territoriale en matière d’atténuation du changement climatique, de préservation de la ressource en eau et de biodiversité, contribuant ainsi à l’atteinte des objectifs fixés dans le cadre du Plan climat et du PAT. Il pourra s’agir d’impacts internes à la collectivité (collèges...), ou bien d’impacts plus larges sur le territoire.

### Description

L’articulation entre le Plan climat départemental et le PAT pourra se faire dans les deux sens : les données produites dans le cadre du suivi et de l’évaluation du Plan climat pourront alimenter le dispositif de suivi du PAT, en particulier pour ce qui concerne l’alimentation dans les collèges. Réciproquement, les données produites dans le cadre du suivi d’autres actions du PAT sur le territoire pourront utilement abonder l’évaluation du Plan climat. En outre, le Plan climat départemental est une feuille de route évolutive. Les travaux menés dans le cadre du PAT pourront à terme aboutir à l’ajout d’actions supplémentaires dans le Plan climat.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Porteurs d’actions, territoires de Savoie, chambres consulaires, acteurs locaux

### Financement

Maître d’ouvrage	Partenaires financiers potentiels
Département de la Savoie	

### Mise en place

Echelle de l’action	Priorité	Calendrier
Départementale	+	2028-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Chaque action du PAT en lien avec le Plan climat	Plan climat	
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Articulation (méthode, indicateurs...) avec la stratégie agriculture		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Utilisation conjointe de données et/ou analyse dans le cadre du Plan climat et du PAT	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Enrichissement du PAT et/ou du Plan climat sur la base des avancées de chaque feuille de route	
<b>Service référent du Département</b>	Direction de projet Plan climat Direction des politiques territoriales		

## Axe 6 - Piloter le projet alimentaire dans la durée

### 6.1 Organiser et piloter le projet alimentaire savoyard

- 6.1.1 Mettre en place une gouvernance adaptée au projet
- 6.1.2 Animer le projet « De la terre à l'assiette »
- 6.1.3 Mettre en place et animer un outil collaboratif autour de l'alimentation et des circuits courts
- 6.1.4 Communiquer sur le projet « De la Terre à l'assiette »

### 6.2 Rechercher la cohérence et les complémentarités territoriales

- 6.2.1 Articuler les différentes démarches alimentaires en Savoie
- 6.2.2 Soutien aux démarches locales ingénierie, étude, mise en œuvre d'action...

### 6.3 Suivre et évaluer le projet alimentaire et le système alimentaire savoyard

- 6.3.1 Suivre et évaluer le projet alimentaire du Département
- 6.3.2 Avoir une vision prospective du système alimentaire et de sa résilience



## 6.1.1 Mettre en place une gouvernance adaptée au projet

### Contexte et enjeux

Les projets alimentaires rassemblent de nombreux acteurs d’horizons variés : agriculture, commerces, services, collectivités et Etat, associations... Cependant, le système alimentaire reste linéaire et segmenté, sans relations fortes de proximité entre les parties prenantes « De la terre à l’assiette ».

Par ailleurs, les productions et les actes d’achats alimentaires sont essentiellement du « domaine privé ».

La démarche actuelle « De la terre à l’assiette » a déjà permis :

- d’installer une gouvernance alimentaire opérationnelle à travers une première convention de partenariat en 2020 afin d’élaborer le projet de PAT et mettre en œuvre les actions partagées
- de favoriser la mise en réseau, l’échange, la connaissance et l’interconnaissance des acteurs et des démarches, des projets et des actions

Trois types d’instances ont été mis en place dans la première phase du PAT : le Comité de stratégique (Costra), le Comité technique (Cotech) et des groupes de travail.

Le Département se positionne comme coordinateur fédérateur des acteurs savoyards sur le projet « De la terre à l’assiette » ; il est également pilote ou maître d’ouvrage de plusieurs actions.

### Objectifs

La gouvernance « De la terre à l’assiette » doit permettre de :

- fédérer les acteurs locaux et animer les coopérations,
- créer du lien entre les différents projets,
- sensibiliser, valoriser, porter à connaissance,
- dynamiser et soutenir les initiatives locales et les expérimentations,
- prioriser, valider et suivre le programme d’actions du PAT,
- articuler les différentes démarches, et notamment le PAT départemental et les PAT locaux,
- suivre et évaluer les performances du territoire.

En fonction du contexte et de la concrétisation d’un certain nombre d’actions, des ambitions politiques retenues, la gouvernance du projet pourrait évoluer afin de disposer d’un lieu de représentation et d’échanges plus large avec l’ensemble du « système d’acteurs » œuvrant sur l’alimentation, selon une organisation à imaginer qui permettrait d’assurer une représentation plus large des différentes parties prenantes.

### Description

La gouvernance actuelle du projet « De la terre à l’assiette » s’organise selon trois niveaux :

- un Comité stratégique (Costra) regroupant au niveau politique les 7 territoires de Savoie, les trois chambres consulaires et l’Etat. Un conventionnement permet d’assurer l’engagement des acteurs. Il pilote le projet alimentaire, priorise et valide les opérations. Présidé par le Conseil départemental, il assure le lien avec l’Assemblée départementale
- un Comité technique (Cotech) regroupant les mêmes partenaires qu’au Costra, élargi à la Région et aux PNR, à un niveau technique. Il prépare et suit les actions validées au Costra, tout en partageant réflexions, initiatives, informations, et en effectuant les nécessaires échanges avec les acteurs locaux
- des groupes de travail (atelier, fabrique, comité thématique, groupes d’échanges divers...) créés pour un objectif spécifique ou s’appuyant sur un groupe de travail existant. Ils assurent concrètement des avis, des recommandations et des propositions. Ils peuvent regrouper des acteurs devant étudier ou mettre en œuvre des projets prioritaires actés en Costra

Au niveau du Département, la démarche PAT est plus particulièrement suivie par le Vice-président à l’agriculture et l’alimentation et la Vice-présidente au développement durable.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Les 7 territoires de Savoie, les 3 chambres consulaires (CCI, CMA, CIASMB), Etat

### Mise en place

Echelle de l’action	Priorité	Calendrier
Départementale	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	L'ensemble des axes et actions du PAT « De la terre à l'assiette »	Politique agriculture, contrats de filières Politique territoriale Politique collèges Politique sociale	SNANC PAT nationaux

<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Avoir des personnes référentes sur le projet alimentaire au sein des différentes institutions parties prenantes</p> <p>Prendre en compte le temps inhérent à chaque structure</p> <p>Eviter la multiplication des réunions tout en maintenant une dynamique dans la durée</p>
-------------------------------------	--

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre de réunions et mobilisations en Costra, Cotech et groupes de travail thématiques, Représentation des acteurs au sein des instances
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombres de participants aux réunions PAT Nombre d'actions du projet mises en œuvre Convention de partenariat pour la mise en œuvre du projet
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Degré de satisfaction à la participation à la gouvernance Déploiement du projet

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--



## 6.1.2 Animer le projet « De la terre à l'assiette »

### Contexte et enjeux

La démarche « De la terre à l'assiette » a installé une première mise en réseau d'acteurs, d'échange et d'interconnaissance des démarches, des projets et des initiatives. Les acteurs eux-mêmes et plus particulièrement les territoires ont exprimé le besoin d'échanges autour des enjeux alimentaires. Le Département se positionne comme coordinateur, fédérateur des acteurs savoyards sur le projet « De la terre à l'assiette ».

Le Département conventionne annuellement avec la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc sur des objectifs partagés, dont des objectifs du PAT.

Une gouvernance alimentaire nécessite de relier des acteurs divers de manière adaptée selon la nature des projets à porter : économiques, environnementaux, sociaux, patrimoniaux...

3 types d'instances ont été mis en place dans la première phase du PAT : le Comité de stratégique (Costra), le Comité technique (Cotech) et des groupes de travail.

Le Département a assuré l'animation du projet « De la terre à l'assiette » en mobilisant du temps de travail interne aux services et en s'assurant l'apport de prestataires.

### Objectifs

Il s'agit de porter une action d'animation d'un réseau en l'élargissant progressivement aux porteurs de projets (publics et privés) ancrés localement. En priorité les discussions sur les actions s'opèrent au sein des membres de la gouvernance du projet et peuvent s'élargir. L'animation de la démarche et la concrétisation des actions nécessitent un temps de travail dédié porté par le Département qui comprend des échanges sur les enjeux et les projets, le partage d'expériences, l'identification et la mobilisation d'acteurs, la médiation, la préparation de réunion, le suivi des actions (études, outils, investissement, communication...), le suivi administratif de la démarche...

Il s'agit également d'une veille sur les initiatives et projets au-delà du département et la participation à différents échanges et réseau : webinaires, réunions d'échanges...

### Description

Concrètement, dans une première phase du PAT, le Département met à disposition :

- un temps de travail (1/3 ETP) pour l'animation, la mise en place et le suivi global du PAT
- un temps de travail (1/2 ETP) plus spécifique sur les actions agricoles (outils fonciers, filières agricoles, logistique alimentaire, filière viande...)
- une mobilisation plus ponctuelle mais constante d'agents du Département impliqués sur les questions alimentaires des collègues, sur les territoires, selon une entrée sociale, de la jeunesse...

Afin d'être opérationnelle et efficiente, l'animation assurée au niveau départemental s'appuie également sur des temps de travail des divers partenaires associés à la gouvernance du projet, aussi bien des territoires que des chambres consulaires.

Pour chaque action du PAT, un service référent du Département est identifié, il ne s'agit pas systématiquement du service pilote ou en charge de la mise en œuvre de l'action, mais du service qui est l'interlocuteur au niveau du Département.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Membres du Costra et du Cotech

### Financement

Maître d'ouvrage	Partenaires financiers potentiels
Département de la Savoie	Etat

### Mise en place

Echelle de l'action	Priorité	Calendrier
Départementale	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Lien avec l'ensemble des axes et actions du projet	Politique agriculture Politique territoriale Politique collèges, Politique sociale Plan Climat...	PNA et PAT

<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Problème de disponibilité et d'adhésion des acteurs à divers réseaux</p> <p>Prise en considération des groupes de travail et d'échanges existants en « dehors de la démarche PAT »</p> <p>Mobilisation de temps de travail pour le projet PAT auprès des différents services du Département parmi les autres missions et objectifs</p> <p>Mobilisation de compétences diverses et complémentaires</p>
-------------------------------------	--

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Temps de travail mobilisé au sein de la DPT
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre d'agents du Département mobilisés Nombre de réunions PAT organisées Nombre d'actions engagées et/ou finalisées de compétence départementale ou non

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--

### 6.1.3 Mettre en place et animer un outil collaboratif autour de l'alimentation

<b>Contexte et enjeux</b>	<p>Des projets alimentaires locaux et variés d'initiatives publiques ou privées se déploient sur les territoires à différentes échelles (local, bassin de vie, territoriale, départementale...) et mériteraient d'être connus et partagés.</p> <p>La connaissance des démarches, des projets, des actions est propice au développement d'initiatives et au confortement d'un système alimentaire local et durable.</p> <p>La démarche alimentation-circuits courts en cours a permis de favoriser la mise en réseau d'un premier cercle de partenaires qui reste encore principalement limité aux institutionnels et qui a des difficultés à relier les différents acteurs et porteurs de projets.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Il s'agit de créer un outil de partage d'informations et de mises en avant des projets et des initiatives dans les différents domaines alimentaires et des circuits courts (de la production à la distribution finale et à la consommation), en passant par la transformation et l'éducation alimentaire. Cet outil doit être ouvert sur les acteurs concernés, qu'ils soient publics ou privés. L'intérêt est de « se partager l'information » sur l'ensemble de la chaîne « De la terre à l'assiette », afin de créer des liens entre des univers qui interagissent peu ensemble.</p>		
<b>Description</b>	<p>L'outil nécessaire au partage de l'information reste à définir. Il doit rassembler, en les catégorisant, différentes informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les initiatives et projets en cours des différents acteurs de toute la chaîne alimentaire</li> <li>- l'alimentation, les circuits courts en Savoie dans le contexte national</li> <li>- le projet alimentaire de la Savoie et de son avancement</li> <li>- les actions en discussions et en cours</li> <li>- les acteurs locaux de la chaîne alimentaire</li> </ul> <p>Ouvert aux différents acteurs publics, institutionnels, privés, l'outil recherchera le partage d'informations de manière interactive.</p> <p>Une plateforme participative des initiatives du domaine de l'alimentation et des circuits courts permettrait une bourse de contacts, de projets, d'informations...</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Territoires de Savoie, chambres consulaires, Etat	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Département de la Savoie	Etat AAP	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	lancement 2025-2026
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Lien avec l'ensemble des axes du projet	Politique agriculture, contrats de filières Politique territoriale Politique collèges Politique sociale	Politiques des territoires et des institutionnels
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	<p>Temps de travail à mobiliser sur l'animation et le suivi de l'outil, Participation des porteurs de projets à la démarche (fiches à renseigner, connexion à établir...)</p>		

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place de l'outil collaboratif
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Nombre, thématiques, types de projets recensés sur la plateforme Initiatives identifiées et localisation Evolution des connexions
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Utilisation et appréciation de l'outils
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales	

## 6.1.4 Communiquer sur le projet « De la terre à l'assiette »

### Contexte et enjeu

Le projet alimentaire est complexe par la diversité des enjeux et des sujets traités : santé, qualité nutritionnelle, labels, productions et conditions de production..., mais aussi par la multitude d'actions de nature très différente et par la diversité des partenaires.

La multiplication des communications et des acteurs impliqués complexifie la compréhension du projet et de sa globalité.

Le besoin de communication reste souvent ciblé auprès des différents acteurs (commune, agriculteurs, filières de productions, restaurateurs, restaurations collectives).

Il existe un besoin de cohérence et d'optimisation des communications « locales » autour des projets circuits courts et alimentation.

La reconnaissance Projet Alimentaire Territorial et son label apportent une visibilité et une lisibilité à la démarche savoyarde aussi bien en interne au Département qu'auprès des acteurs et partenaires de l'écosystème alimentaire ou en dehors de la Savoie.

### Objectifs

La communication autour du projet alimentaire cherchera à développer la mobilisation des différents acteurs et à développer les initiatives et les partenariats tout au long de la chaîne alimentaire, aussi bien auprès des acteurs publics que privés ou associatifs.

L'objectif de l'opération est de :

- positionner le projet « De la terre à l'assiette » et lui donner de la visibilité et lisibilité
- définir et prioriser les finalités d'une communication autour du projet alimentaire
- repérer les acteurs et les canaux de communication existants et potentiels
- définir les plans de communication (message, cibles, support et vecteurs... ) à mettre en œuvre)
- partager les expériences et mutualiser les outils et les moyens de communication

### Description

Les outils et les actions de communication seront à définir lors de la mise en œuvre du projet et à la suite d'une précision des cibles et objectifs d'une communication projet.

Diverses actions évoquées restent à confirmer : média du Département, événement rassemblant les acteurs de l'écosystème alimentaire...

### Acteurs partie prenante

Pilote et maître d'ouvrage	Partenaires
Département de la Savoie	Territoires de Savoie, chambres consulaires, Etat

### Mise en place

Echelle de l'action	Priorité	Calendrier
Départementale	++	2024-2029

### Cohérence de l'action

Liens avec d'autres actions du PAT	Démarches en lien au sein du Département	Dispositifs et démarches en lien hors Département
Outil de partage et de communication autour de l'alimentation Gouvernance du projet		Communication PAT au niveau national

### Contraintes de mise en œuvre

Temps de travail à mobiliser sur les objectifs de communication autour du projet

Projet complexe et global qui comprend de nombreuses opérations

Recherche de la cohérence entre les divers PAT savoyards, entre les différents partenaires locaux, entre les différents services et directions concernés par le projet alimentaire...

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions de communication réalisée
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Public touché par la communication
	<b>Indicateurs d'impact</b>	

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--

## 6.2.1 Articuler les différentes démarches alimentaires en Savoie

### Contexte et enjeu

Chaque territoire de Savoie présente des particularités en terme agricole et alimentaire : productions agricoles et potentiels agronomiques, organisations de filières, distributions et consommations alimentaires, populations, organisation territoriale, politique en œuvre ...

Les collectivités de Savoie sont sensibilisées aux questions alimentaires et plusieurs d'entre-elles mettent en place des actions ou politiques spécifiques depuis le développement de l'approvisionnement local au sein de leur cantine à un PAT reconnu par l'Etat, en passant par l'aide à l'installation de maraîchers ou la communication.

Trois territoires de Savoie (Arlysière, Cœur de Savoie et Grand Lac) ont été labellisés PAT de niveau 1 et avancent vers un PAT de niveau 2. Pour Grand Chambéry, l'approche alimentaire s'inscrit au sein d'une stratégie agricole élargie. La Maurienne a travaillé historiquement sur l'alimentation à partir d'outils financiers (Leader) et évolue vers une stratégie spécifique.

Les différents systèmes alimentaires ne s'inscrivent pas dans les limites administratives des collectivités, mais répondent à des fonctionnements économiques ouverts. Il apparaît donc nécessaire de prendre en compte ce contexte et le proche environnement dans les démarches formalisées ou non au sein de PAT.

Certaines actions et réflexions « alimentaires » ne peuvent se concevoir qu'à une l'échelle locale alors que d'autres ont toutes leur pertinence à l'échelle départementale.

De manière générale, les actions avec des acteurs individuels (producteurs, cuisines locales, communication touristique...) s'envisagent plutôt à l'échelle territoriale, alors que les démarches avec les organismes, les filières, les institutionnels... se discutent à l'échelle savoyarde, tout en s'appuyant sur les réalités et fonctionnements locaux.

Le regard et les études à l'échelle départementale sur différents points du système alimentaire permettent d'envisager des mutualisations, des cohérences locales ou la recherche d'un modèle économique que la seule approche locale ne peut appréhender.

Les deux échelles d'intervention se complètent et s'enrichissent, le Département participe aux Costra des territoires et inversement.

### Objectifs

A travers cette action qui s'inscrit dans la durée, il s'agit de :

- rechercher la cohérence entre les différentes échelles d'interventions publiques dans le domaine alimentaire : Département, territoires, communes
- soutenir les projets qui s'inscrivent dans ces cohérences : projets publics ou d'acteurs locaux
- apporter un regard sur des problématiques et fonctionnements à l'échelle départementale, tout en recherchant les spécificités locales afin de mieux les intégrer dans les stratégies qui se développent
- partager les initiatives et informations entre les différents projets locaux

mieux ancrer les actions locales « alimentation - circuits courts » dans les potentialités et contraintes du territoire et favoriser les cohérences et projets interterritoriaux

- soutenir les démarches alimentaires à l'échelle des territoires savoyards de type PAT ou autres

Parallèlement, le Département doit rester en veille et participer aux démarches d'échelle supra-départementale, régionales...

### Description

En pratique, les travaux en Comité stratégique, Comité technique ou ateliers thématiques permettent d'approfondir par échanges, concertations et études, les opportunités d'ancrages territoriaux des projets alimentation-circuits courts. Il s'agit de prendre en compte la diversité des zones territoriales (urbaines, périurbaines, rurales isolées, montagnes habitées et touristiques), leurs spécificités en termes de consommateurs, producteurs, acteurs locaux... afin de mieux définir les stratégies d'actions induites.

Fin 2024, un café des projets mensuel avec les membres du Cotech a été mis en place afin de partager des expériences, des initiatives, des projets, qui pourront trouver écho dans les territoires : projet transférable, recherche de débouchés, difficultés rencontrées dans des mises en œuvre de projet...

Les projets sont proposés et présentés par les membres ou par des porteurs de projet.

### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Les 7 territoires de Savoie, chambres consulaires, Etat

<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres objectifs du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Gouvernance et le projet PAT dans son ensemble		Politiques agricoles et alimentaire nationales et régionales
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Relations et échanges entre collectivités et Département à renforcer, notamment en amont des démarches et projets Temps de travail à mobiliser localement et à l'échelle du Département		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Démarches alimentaires (PAT ou non) en Savoie	
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Bilan croisé des PAT et démarches alimentaires en Savoie Nombre de projets à l'échelle départementale avec déclinaison ou complémentarité locale (et inversement) Implication des territoires dans la gouvernance	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales		



## 6.2.2 Soutenir les démarches alimentaires locales et l'ingénierie

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>Les démarches alimentaires, labellisées ou non PAT, sont des démarches couvrant un large spectre de thématiques : foncier, urbanisme, aménagement du territoire, production et organisation agricole, économie alimentaire, nutrition santé, accessibilité sociale à l'alimentation, environnement ...</p> <p>Les projets sont ainsi généralement complexes et nécessitent des connaissances, des compétences, des personnes ressources.</p> <p>De nombreuses questions du domaine alimentation-circuits courts nécessitent des expertises spécifiques pour un positionnement avisé des responsables élus ou professionnels.</p> <p>Diverses études et animations ont déjà été portées directement par le Département pour l'avancée de sujets (équipements structurants, filière viande hachée assaisonnée).</p> <p>De nombreuses initiatives existent sur le territoire, certaines demandent une approche fine de leur faisabilité technico-économique.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Il s'agit d'accompagner les acteurs locaux dans l'animation, la définition et la mise en œuvre de démarches alimentaires afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- permettre l'analyse et l'étude de problématiques locales ou d'échelle départementale</li> <li>- expérimenter une ou des réponses à une problématique alimentaire</li> <li>- mieux cerner les opportunités et les contraintes des projets locaux ou départementaux</li> <li>- favoriser la cohérence entre les différentes échelles : Département, territoires, communes</li> <li>- partager l'information entre les différents projets locaux</li> <li>- capitaliser les études et expérimentations menées sur la Savoie</li> </ul>		
<b>Description</b>	<p><u>A l'échelle locale</u></p> <p>Le Département dispose de différentes politiques et outils en capacité de soutenir financièrement l'animation et les études « alimentation – circuits courts » portés par les collectivités et institutionnels savoyards. Ces soutiens ont déjà été mobilisés à plusieurs reprises, notamment pour le co-financement de postes chargé de mission alimentation, diverses études et animations.</p> <p>Dans tous les cas, une optimisation pour le maître d'ouvrage est recherchée entre les divers dispositifs et politiques en place : Feader (notamment les dispositifs T01 et 304), politique agriculture du Département, Contrat départemental (actions 1-2 Alimentation-circuits courts et 1-3 Agriculture forêt)...</p> <p><u>A l'échelle savoyarde,</u></p> <p>Le Département a porté directement diverses prestations et études qui ont été financées sur une ligne dédiée « Alimentation-circuits courts » au sein du budget départemental.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	7 territoires de Savoie, chambres consulaires, acteurs locaux	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Territoires	Feader Département	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	+++	2024-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	PAT dans son ensemble	Politiques agriculture Politique des Contrats départementaux	Plan stratégique national - Feader APP Etat
<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Poursuite des politiques mises en œuvre au niveau départemental en 2022 : politique territoriale et politique agriculture en lien avec le Feader en 2024		
<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Nombre d'actions soutenues (poste, étude et expérimentation sur les territoires) Montants des aides ingénierie accordées par le Département Budgets mobilisés par le Département pour les études, animations et expérimentations liés au PAT de la Savoie	
<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales Unité agriculture, alimentation et forêt		

### 6.3.1 Suivre et évaluer le projet alimentaire territoriale du Département

#### Contexte et enjeu

L'ambition du PAT de la Savoie en phase opérationnelle est forte et le programme d'action comporte un peu plus d'une soixantaine d'actions dont la mise en œuvre repose sur un large partenariat. Sa durée couvre la période 2024 à 2029 avec de nouvelles mises en œuvre d'action dès 2025. Le présent PAT de la Savoie relève de la dernière instruction technique de la Direction Générale de l'Alimentation du 30 mai 2024 qui modifie les conditions de reconnaissance des PAT. Il est prévu dans ses critères de reconnaissance la mise en place d'un suivi des actions et orientations ainsi qu'un dispositif d'évaluation de l'impact du projet. Dans son annexe, l'instruction précise les indicateurs par thématique de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat qu'il convient de suivre.

Au-delà de l'exigence liée la labellisation PAT, la mise en place de cette politique publique alimentaire exige qu'elle puisse être suivie et évaluée afin de la piloter dans la durée.

#### Objectifs

Les objectifs poursuivis à travers le suivi et l'évaluation du projet visent à :

- piloter le PAT, lui donner les impulsions et les évolutions nécessaires
- situer le niveau d'engagement du programme et de ses actions
- capitaliser les résultats et données nécessaires à l'évaluation finale

Compte-tenu de la courte période de mise en œuvre au regard du sujet et de l'ambition du projet, le dispositif n'intègre pas d'évaluation à mi-parcours. Cependant, il sera question en 2027-2028 de mener une réflexion prospective (voir fiche action 6.3.2) sur l'enjeu alimentaire reprenant les grandes tendances nationales et la manière dont elles peuvent impacter la Savoie.

#### Description

Le dispositif proposé est structuré autour de trois temps :

- 1- la collecte et la mise en forme de l'avancement des actions prévues au PAT
- 2- la collecte des résultats et des impacts de mise en œuvre. L'objectif est de concevoir des formats de bilan pour alimenter les indicateurs de l'évaluation. Les conditions d'une évaluation réussie reposent sur la constitution d'outils simples à renseigner (tableaux de bords d'indicateurs pré-identifiés) et la fluidité et cohérence de la relation entre les contenus du bilan d'activité (annuel) et les besoins propres de l'évaluation, afin d'éviter la redondance des tâches et d'assurer l'efficacité de la remontée d'information.

- 3- l'exercice d'évaluation final qui s'appuiera sur des éléments du diagnostic initial et le choix de quelques indicateurs de contexte et d'impacts en lien avec la SNANC, et leur actualisation.

La mise en œuvre du dispositif d'évaluation nécessite d'abord :

- la qualification préalable des principaux indicateurs de contexte et d'impacts
- l'élaboration de fiches bilan annuel par action intégrant un tableau de bord synthétique

Puis, en cours de mise en œuvre du projet :

- un suivi technique pour la remontée des bilans qualifiés et chiffrés des actions,
- un tableau de bord général des actions

In fine, la démarche s'appuiera sur la qualification des principaux indicateurs de contexte et d'impacts et l'analyse de leurs évolutions sur la durée, l'analyse de la pertinence des actions et les améliorations à apporter au regard de la situation initiale.

Cette démarche s'inscrit dans le contexte d'une vision prospective du système alimentaire local à mettre en place (action 6.3.2).

#### Acteurs partie prenante

Pilote	Partenaires
Département de la Savoie	Porteurs d'actions, territoires de Savoie, Chambre d'Agriculture et chambres consulaires, acteurs locaux Agate

#### Financement

Maître d'ouvrage	Partenaires financiers potentiels
Département de la Savoie	

#### Mise en place

Echelle de l'action	Priorité	Calendrier
Départementale	++	2025-2029

<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Chaque action du PAT qui présente des indicateurs de réalisation et d'impact	Plan climat	PNA

<b>Contraintes de mise en œuvre</b>	Obtention de données quantitatives Implication des acteurs pour la mise à disposition d'information
-------------------------------------	--

<b>Suivi et évaluation</b>	<b>Indicateurs de réalisation</b>	Mise en place d'un tableau de bord des indicateurs et d'un dispositif de suivi – évaluation
	<b>Indicateurs de résultats</b>	Production et diffusion d'un document d'évaluation Nombre d'acteurs impliqués dans le suivi et l'évaluation
	<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du projet et des actions à la suite de l'évaluation

<b>Service référent du Département</b>	Direction des Politiques Territoriales
--	--

## 6.3.2 Avoir une vision prospective du système alimentaire local et de sa résilience

<b>Contexte et enjeu</b>	<p>L'alimentation est un secteur majeur contribuant à la production de Gaz à Effet de Serre - GES et aux changements climatiques à l'échelle planétaire.</p> <p>Une démarche prospective n'a pas pour objectif de prédire l'avenir, mais d'orienter les choix actuels et futurs : quelle politique alimentaire est-il nécessaire d'envisager au regard du changement climatique, des conditions de productions locales, des contraintes de transports, des évolutions de distributions et de consommations... ?</p> <p>Les projets alimentaires, labellisés ou non PAT sont des démarches couvrant un large spectre de thématiques : foncier, urbanisme, aménagement du territoire, production et organisation agricole, économie alimentaire, nutrition santé, accessibilité sociale à l'alimentation, environnement... Ils sont ainsi complexes et nécessitent des connaissances, des compétences, des personnes ressources pour pouvoir se projeter dans le moyen terme.</p> <p>Diverses études et animations ont déjà été portées par le Département pour l'avancée de sujets : équipements structurants, filière viande hachée assaisonnée... Cependant, une vision sur l'avenir du système alimentaire savoyard et sa résilience reste à traiter.</p>		
<b>Objectifs</b>	<p>Il s'agit d'aider à la compréhension du système alimentaire savoyard, de son évolution et de sa résilience afin de fournir des éléments de décisions aux acteurs de la filière alimentaire : situation actuelle, tendances lourdes, éléments émergents ou porteurs d'avenir... L'objectif est de faciliter un examen et une réforme des différentes actions et politiques en cours. Elle pourra mettre en évidence les diverses options disponibles et tirer des conclusions sur les résultats qui pourraient en découler en reliant l'offre alimentaire et la consommation locale.</p> <p>Une approche du système alimentaire savoyard s'appuiera sur l'analyse de son fonctionnement actuel et de son évolution sur le long terme 2040-50.</p>		
<b>Description</b>	<p>La méthodologie d'approche prospective du système alimentaire savoyard s'appuiera sur différentes phases qui devront être partagées avec les acteurs de la démarche : définition et encadrement de la problématique alimentaire, situation actuelle, phase exploratoire, construction des scénarii avec formulation des objectifs et stratégies en reliant production locale et alimentation.</p> <p>Une approche plus précise pourra alors s'envisager sur des filières jugées stratégiques... Des ateliers de concertation à destination des élus, des services et des partenaires seraient un élément de cette vision prospective.</p>		
<b>Acteurs partie prenante</b>	<b>Pilote</b>	<b>Partenaires</b>	
	Département de la Savoie	Porteurs d'actions, territoires, chambres consulaires, acteurs locaux	
<b>Financement</b>	<b>Maître d'ouvrage</b>	<b>Partenaires financiers potentiels</b>	
	Département de la Savoie	Etat	
<b>Mise en place</b>	<b>Echelle de l'action</b>	<b>Priorité</b>	<b>Calendrier</b>
	Départementale	++	2027-2029
<b>Cohérence de l'action</b>	<b>Liens avec d'autres actions du PAT</b>	<b>Démarches en lien au sein du Département</b>	<b>Dispositifs et démarches en lien hors Département</b>
	Chaque action du PAT qui présente des indicateurs de réalisation et d'impact.	Plan climat	PNA

**Contraintes de mise en œuvre**

Mobilisation des acteurs

Absence de nombreuses données, notamment en lien avec l'évolution des comportements alimentaires

Articulation (méthode, indicateurs...) avec d'autres démarches prospectives : agriculture, tourisme...

**Suivi et évaluation**

<b>Indicateurs de réalisation</b>	Définition d'une méthodologie pour une approche prospective du système alimentaire savoyard Réalisation de la démarche prospective
<b>Indicateurs de résultats</b>	Productions sur la prospective du système alimentaire
<b>Indicateurs d'impact</b>	Evolution du projet et des actions à la suite de la prospective

**Service référent du Département**

Direction des Politiques Territoriales

# ANNEXES





			A réaliser	Initiée	En cours	Terminée	Priorité	Calendrier	
<b>Axe 1 : Conforter et diversifier une production alimentaire locale et de qualité</b>	<b>1.1 - Préserver et mobiliser le foncier agricole</b>	1.1.1 - Prendre en compte l'alimentation dans la planification et l'articulation des politiques publiques					++	2024-2029	
		1.1.2 - Faciliter l'accès au foncier pour les productions déficitaires					+++	2024-2029	
	<b>1.2 - Encourager l'adaptation des exploitations au changement climatique</b>	1.2.1 - Partager et prioriser l'usage de l'eau pour s'adapter aux aléas climatiques					+++	2024-2029	
		1.2.2 – Faire évoluer les pratiques culturales et d'élevage					++	2024-2029	
		1.2.3 - S'appuyer sur la recherche développement pour faire évoluer les pratiques et moyens de lutte vis-à-vis du changement climatique					++	2025-2029	
	<b>1.3 - Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement</b>	1.3.1 - Favoriser des pratiques respectueuses de l'environnement					++	Au fil de l'eau	
	<b>1.4 - Concourir à la qualité des produits et la compétitivité des filières par l'amélioration des conditions sanitaires et de travail</b>	1.4.1 Au niveau de la production					+++	2024-2029	
		1.4.2 Au niveau de la transformation					+++	2024-2029	
	<b>1.5 - Renforcer la pérennité des exploitations pour assurer leur transmission et leur renouvellement</b>	1.5.1 - Favoriser l'installation d'agriculteurs sur les productions déficitaires					+++	2025-2029	
		1.5.2 - Favoriser l'acceptabilité de nouveaux projets					+++	2024-2029	
		1.5.3 - Soutenir les formations pour les jeunes sur les productions déficitaires					++	2025-2029	
		1.5.4 - Permettre la transmission des exploitations en productions déficitaires					+++	2025-2029	
		1.5.5 - Intervention en lycée agricole de la Savoie pour sensibiliser les jeunes aux filières déficitaires					++	2025-2029	
		1.5.6 - Journées techniques sur les filières déficitaires					+++	2025-2029	
	<b>Axe 2 : Organiser et mettre en lien l'offre et la demande locale</b>	<b>2.1 - Soutenir les filières « déficitaires »</b>	2.1.1 - Structurer la filière volailles					+++	2024-2029
			2.1.2 - Accompagner la filière fruits					+++	2025-2029
2.1.3 - Structurer et conforter la filière légumes							+++	2025-2029	
2.1.4 - Aider à l'émergence de la filière porcs							++	2025-2029	
2.1.5 – Tester le développement d'autres filières déficitaires : légumineuses...							++	2025-2029	
<b>2.2- Mettre en place une filière viande locale</b>		2.2.1 - Moderniser les outils collectifs de proximité					+++	2024-2029	
		2.2.2 - Mettre en place une filière viande transformée					+++	2024-2026	
<b>2.3- Organiser une logistique alimentaire</b>		2.3.1 - Etudier, mettre en œuvre et suivre une organisation logistique					+++	2024-2026	
		2.3.2 - Connaître et suivre les équipements structurants les circuits courts en Savoie					++	annuel	
<b>2.4 - Développer la commercialisation des productions</b>		2.4.1 - Mettre en place un service de mise en relation des opérateurs économiques					++	2025-2027	
		2.4.2 – Faciliter l'accès aux marchés publics pour les producteurs savoyards					++	2024-2027	
<b>Axe 3 : Favoriser les produits de qualité et locaux dans les différentes restaurations</b>		<b>3.1 - Poursuivre la politique départementale en faveur d'une restauration des collégiens saine, de qualité et durable</b>	3.1.1 – Organiser la restauration des collèves de Savoie autour d'ateliers culinaires départementaux					+++	2024-2029
			3.1.2 – Proposer une alimentation bénéfique à la santé des adolescents en garantissant des repas sains, équilibrés et favoriser l'accès à ce service par une tarification incitative					+++	2024-2029
			3.1.3 – Rechercher et suivre l'approvisionnement en produits de qualité, durables et locaux					+++	2024-2029
	3.1.4 – Lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les collégiens						+++	2024-2026	
	3.1.5 – Sensibiliser et former les personnels de restauration aux pratiques de cuisine durables						+++	2024-2029	
	3.1.6 – Poursuivre les démarches de valorisation et de labellisation de la restauration départementale						+++	2024-2029	
	<b>3.2 - Engager une démarche de progrès pour la restauration des établissements médico-sociaux</b>	3.2.1 – Identifier la restauration médico-sociale et diagnostiquer ses fonctionnements					++	2025-2026	
		3.2.2 – Engager une démarche pour la qualité alimentaire en établissements					++	2025-2029	
	<b>3.3 -Développer l'approvisionnement local au sein de la restauration collective publique</b>	3.3.1 – Identifier et suivre le fonctionnement de la restauration collective publique					++	2025-2026	
		3.3.2 – Diffuser les bonnes pratiques au sein de la restauration collective de Savoie					++	2025-2029	
		3.3.3 - Disposer de cuisines adaptées aux besoins et à l'approvisionnement local					++	2024-2029	
	<b>3.4 - Soutenir l'approvisionnement local en restauration commerciale et commerce</b>	3.4.1 – Initier un travail sur l'approvisionnement local de la restauration commerciale et commerces de proximité					+	2026-27	

			A réaliser	Initiée	En cours	Terminée	Priorité	Calendrier
<b>Axe 4 : Favoriser l'accès des savoyards à l'alimentation de qualité et aux produits locaux</b>	<b>4.1 - Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation</b>	4.1.1 - Repérer, dépister, prendre en charge les difficultés d'accès à l'alimentation					+++	2024-2029
		4.1.2 - Soutenir une bonne distribution de l'aide alimentaire					+++	2024-2029
		4.1.3 - Favoriser l'approvisionnement local de l'aide alimentaire					++	2025-2029
		4.1.4 – Généraliser les « Paniers solidaires » à l'échelle de la Savoie					++	2024-2026
		4.1.5 – Soutenir l'accessibilité sociale à l'alimentation locale					++	2024-2029
	<b>4.2 - Développer l'éducation alimentaire</b>	4.2.1 – Contribuer à la coordination et au soutien des actions d'éducation alimentaire					++	2026-2029
		4.2.2 – Développer une éducation alimentaire sur les publics « cibles » du Département					++	2025-2026
		4.2.3 – Animer un Conseil Départemental jeune autour de la thématique alimentation					++	2021-2022-2023
	<b>4.3 - Soutenir la consommation locale dans le système alimentaire</b>	4.3.1- Encourager les différentes formes de ventes directes					+++	2024-2029
		4.3.2 Soutenir et fédérer les démarches de type AMAP					++	2026-2029
		4.3.3 Développer l'autoproduction alimentaire					++	2026-2029
		4.3.4 Mettre en œuvre une politique du « local » au sein du Département					+++	2025-2029
	<b>Axe 5 : Appréhender toutes les dimensions de l'alimentation</b>	<b>5.1 – Valoriser les déchets alimentaires</b>	5.1.1 - Lutter contre le gaspillage alimentaire					+++
5.1.2 - Valoriser les déchets alimentaires							+	2026-2027
<b>5.2 - Exploiter les possibilités d'emploi et d'insertion dans le domaine de l'alimentation</b>		5.2.1 – Soutenir les acteurs de l'insertion du secteur alimentaire					+++	2025-2029
		5.2.2 - Valoriser et soutenir l'accès aux métiers de l'alimentation					++	2027-2029
<b>5.3 - Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé</b>		5.3.1 - Développer la prévention et le rôle de l'alimentation dans le domaine de la santé					++	2026-2029
<b>5.4 - Valoriser les savoir-faire alimentaires, leur transmission, les échanges</b>		5.4.1 – Soutenir "Paysages du Goût "					+	2024-2029
		5.4.2 – Valoriser les savoirs-faire et les échanges de savoirs					++	2024-2029
<b>5.5 - Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat</b>		5.5.1 - Mettre en lumière la place de l'alimentation dans l'atteinte des objectifs du Plan climat départemental					+	2028-2029
<b>Axe 6 : Piloter le projet alimentaire de la Savoie dans la durée</b>	<b>6.1 - Organiser et piloter le projet alimentaire savoyard</b>	6.1.1 – Mettre en place une gouvernance adaptée à l'avancement du projet					+++	2024-2029
		6.1.2 – Animer le projet « De la terre à l'assiette »					+++	2024-2029
		6.1.3 – Mettre en place et animer un outil collaboratif de l'alimentation et des circuits courts					+++	lancement 2025-2026
		6.1.4 - Communiquer sur le projet « De la Terre à l'assiette »					++	2024-2029
	<b>6-2 - Rechercher la cohérence territoriale</b>	6.2.1 - Articuler les différentes démarches alimentaires en Savoie					+++	2024-2029
		6.2.2 - Soutien aux démarches locales ingénierie, étude, mise en œuvre d'action ...					+++	2024-2029
	<b>6-3 - Suivre et évaluer le projet alimentaire et le système alimentaire savoyard</b>	6.3.1 – Suivre et évaluer le projet alimentaire du Département					++	2025-2029
		6.3.2 – Avoir une vision prospective du système alimentaire et de sa résilience					++	2027-2029

## GLOSSAIRE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

AAP : appel à projet  
ACD : atelier culinaire départemental  
ACI : association chantier d'insertion  
ADABIO : Association de Développement de l'Agriculture Biologique  
ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie  
AGATE : Agence Alpine des Territoires  
AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne  
ARS : Agence Régionale de Santé  
ASA : Association syndicale autorisée  
AURA : Auvergne Rhône-Alpes  
CA : chiffre d'affaires  
CAF : Caisse d'Allocations Familiales  
CAPS : Comité d'Accueil Précarité Solidaire – régie de quartier sur Albertville  
CASMB : Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc  
CCAS : Centre communal d'action sociale  
CCI : Chambre de Commerce et d'Industrie  
CDJ : conseil départemental des jeunes  
CDPENAF : Commission Départementale de Préservation des Espaces Naturels, Agricoles et Forestiers  
CERAQ : Centre de ressources pour l'agriculture de qualité et de montagne  
CFPPA : Centre de formation professionnelle et de promotion agricole  
CIMA : Convention Interrégionale du Massif des Alpes  
CLIF : Comité local d'installation et foncier  
CMA : Chambre des Métiers et de l'Artisanat  
CNESCO : Conseil National d'Evaluation du Système Scolaire  
Cotech : Comité technique  
Costra : Comité stratégique  
CPAM : Caisse Primaire d'Assurance Maladie  
CPOM : Contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens  
CPTS : Communauté professionnelle territoriale de santé  
DBMG : Direction des Bâtiments et Moyens Généraux  
DDETSPP : Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations  
DDT : Direction Départementale des Territoires  
DPT : Direction des Politiques Territoriales – Département de la Savoie  
DRAC : Direction régionale des affaires culturelles  
DRH : Direction des ressources humaines  
EARL : Exploitation agricole à responsabilité limitée  
EHPAD : établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes  
ELOI : Eloi est une entreprise qui accompagne les agriculteurs dans leurs projets de transmission et d'installation en agriculture durable  
EMS : Etablissements médico-sociaux  
ESAT : Etablissement d'aide par le travail  
ETP : Equivalent temps plein  
FDCUMA : Fédération Départementale des Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole  
FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
FIT : Formation installation transmission  
FNADT : Fonds National d'Aménagement et de Développement du Territoire  
FSE : Fonds Social Européen  
GAEC : Groupement agricole en commun  
GEMAPI : Gestion des milieux aquatiques et la prévention des inondations  
GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental  
GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

GPVOS : Groupement des Producteurs de Volailles et Oeufs de Savoie  
GRAAL : Groupement Régional d'Achats Alimentaires piloté par le centre hospitalier de Chambéry Métropole  
HVE : Haute Valeur Environnementale  
IAA : Industrie agro-alimentaire  
INTERREG : Coopération territoriale européenne  
IREPS : Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé devenu Promotion Santé  
LAAF : Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt  
LEADER : Liaison entre actions de développement de l'économie rurale  
MAEC : Mesure agroenvironnementale et climatique  
MECS : Maison d'enfants à caractère social  
MFR : Maison familiale et rurale  
MIRAMAP : Mouvement National des AMAP  
MSA : Mutualité Sociale Agricole  
OPA : Organismes professionnels agricoles  
PAC : Politique Agricole Commune  
PAEN : Périmètre de protection et d'aménagement des espaces agricoles et naturels  
PAH : Prêt à l'amélioration de l'habitat  
PAT : Projet Alimentaire Territorial  
PdG : Paysage du goût  
PGRE : Plan de gestion de la ressource en eau  
PTGE : Projet de territoire pour la gestion de l'eau  
PLU : Plan local d'urbanisme  
PMI : Protection maternelle et infantile  
PMS : Petites et moyennes surfaces  
PNA : Programme National pour l'Alimentation  
PNAN : Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition  
PNNS : Plan National Nutrition Santé  
PNR : Parc naturel régional  
PNV : Parc National de la Vanoise  
PSN : Plan Stratégique National  
REGAL : Centrale d'achat pilotée par la Région Auvergne Rhône-Alpes  
RESAMAP : Réseau des AMAP de Savoie  
RHD : Restauration hors domicile  
SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural  
SAU : Surface agricole utile  
SCIC : Société coopérative d'intérêt collectif  
SCOT : Schéma de cohérence territoriale  
SOLAAL : Association qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire  
SNANC : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat  
UNESCO : Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture  
ZAN : Zéro artificialisation nette



**Département de la Savoie**  
Hôtel du Département – CS 31802 – 73 018 Chambéry Cédex  
Contact : [eric.laruaz@savoie.fr](mailto:eric.laruaz@savoie.fr)