



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

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

2019-2023

DRAAF-EPL, un partenariat efficace pour l'alimentation durable en PACA

**Webinaire EPA2**  
**DRAAF PACA – SRAL et SRFD**

09 avril 2021



# Programme National pour l'Alimentation Concrètement ...

**2 leviers  
Transversaux**

Restauration collective

Projets Alimentaires Territoriaux

**3 axes thématiques**

Justice sociale	Lutte contre le Gaspillage alimentaire	Éducation à l'alimentation
Formation formateurs PJJ Don alimentaire	Réseau régional Régalim Lien avec le don alimentaire	Plaisir à la cantine « Fruits et légumes à l'école » Classes du Goût : formation de formateurs

**Une action :**  
*Faire des élèves et des personnels de l'enseignement agricole des ambassadeurs du PNA*

# DRAAF-EPL, un partenariat efficace pour l'alimentation durable en PACA

## Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

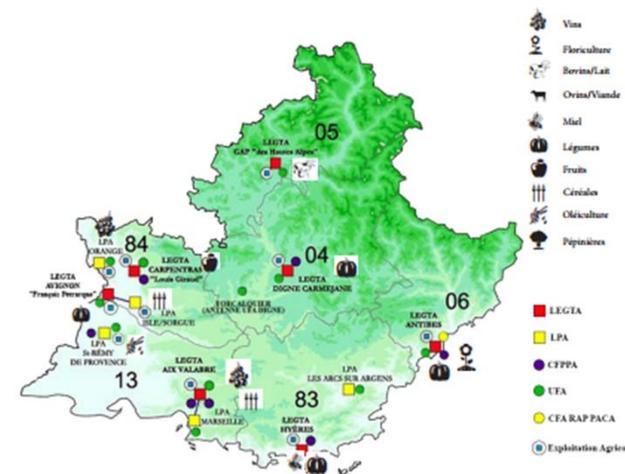


## Accompagnement financier et technique

**Réseau régional des PAT**

**DRAAF  
ADEME**

Région / Réseau rural  
Ch.Régionale Agriculture



**Journées thématiques**

**Plateforme collaborative :**

<http://collaboratif.ademe.fr>



*Alimentation durable en  
Provence-Alpes-Côte d'Azur*

**Lycées Agricoles :**

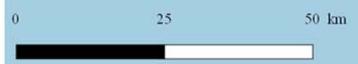
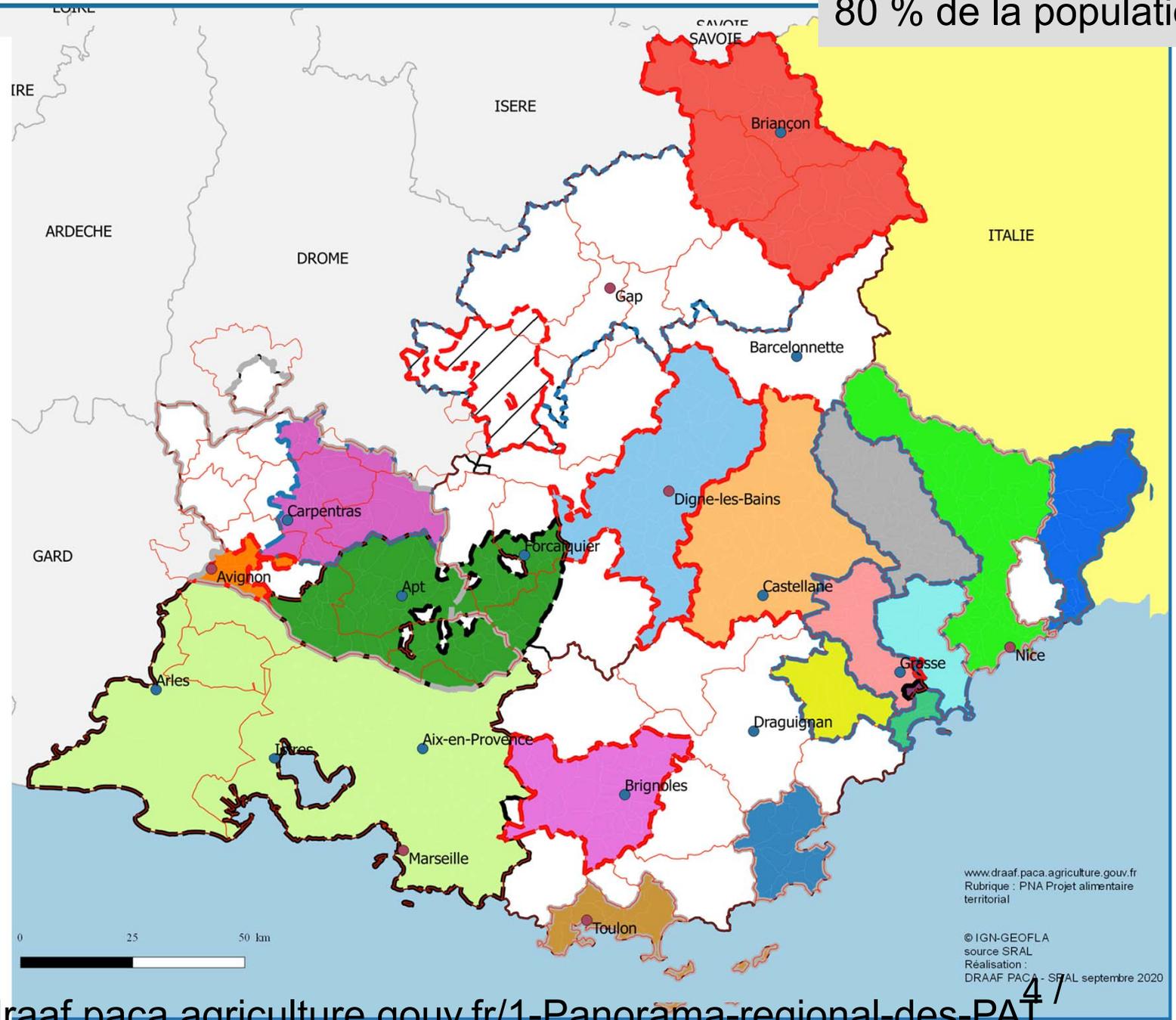
*Relais territoriaux :*

- Outils animation du territoire (ateliers, installation, espace test...)
- Expertise
- Essaimage

# Projets alimentaires territoriaux et EPCI

60 % de la superficie  
80 % de la population

- PAT reconnus
  - Mouans Sartoux
  - PNR Luberon
  - MAMP + Pays d'Arles
- 
- PAT en cours
  - CA Provence verte
  - Chateauneuf de Grasse dans CASA
  - Grand Avignon
  - PETR Grand Briançonnais
  - PNR Baronnies provençales
  - CA Provence-Alpes
  - CC Alpes Provence Verdon
  - CC Golfe de Saint-Tropez
- 
- PAT en émergence
  - Métropole Nice Côte d'Azur
  - Toulon Provence Méditerranée
  - Département 84
- 
- PAT en réflexion
  - CA Cannes Pays de Lérins
  - CA de la Riviera Française
  - CA Pays de Grasse
  - CASA
  - CC Alpes d'Azur
  - PNR Ventoux
  - CC Pays de Fayence
  - Département 05
  - Département 06
  - EPCI



www.draaf.paca.agriculture.gouv.fr  
Rubrique : PNA Projet alimentaire territorial  
© IGN-GEOFLA  
source SRAL  
Réalisation :  
DRAAF PACA - SRAL septembre 2020

# Plan d'Actions 2020 EGALIM, PNA et EPLEFPA

- 1 – Désigner un référent « **Restauration durable - PNA** » dans chaque établissement
- 2 – Réaliser un **état des lieux T0** par le biais d'une enquête (rapide et simple) dans chaque établissement
- 3 – Répondre à l'appel à projets DRAAF PACA qui va être lancé prochainement  
« **Projet de Restauration durable au sein de l'EPLFPA** »  
Enveloppe totale allouée : 24 000 €
- 4 – Participer aux programmes européens « **Fruits et légumes à l'école** »  
et « **Lait et produits laitiers à l'école** », avec l'accompagnement et la facilitation du  
SRAL-Pôle Alimentation, en qualité de restauration scolaire et, si possible,  
de fournisseur de produits bio ou SIQO  
Pilote : EPL Carpentras
- 5 – Pour vous accompagner, mise en place d'**outils** par le SRAL et SRFD :  
Ex : **diaporama EGALIM / PAT** pour diffuser en interne à l'établissement  
et à des partenaires territoriaux

## Contexte et enjeux

Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, un Projet alimentaire territorial est un outil systémique permettant la définition et la mise en œuvre d'une stratégie alimentaire à l'échelle d'un territoire.

Il répond à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le Programme national pour l'alimentation (PNA) et revêt en proportions variables :

- une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- une dimension environnementale : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

Un PAT, élaboré à l'initiative des acteurs d'un territoire, s'appuie sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Dès 2017, le ministère chargé de l'agriculture a créé un dispositif de reconnaissance qui permet au porteur du PAT d'utiliser un logo et donc de donner au projet plus de légitimité et plus de visibilité.



Logo décerné par le MAA

## Objectifs

L'objectif d'un PAT est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur un territoire en soutenant l'installation ou le maintien d'agriculteurs et la structuration des filières agricoles, et en mettant en œuvre un système alimentaire fondé sur la consommation de produits durables et de proximité (notamment les produits biologiques ou issus d'exploitations certifiées HVE).

Élaboré de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, il vise à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Dans la circulaire 2020-68 sur le plan Enseigner à produire autrement, pour les transitions et l'agroécologie, l'action 4.1 intitulée « Renforcer et développer les partenariats territoriaux » fixe comme objectif qu'en 2022, chaque établissement ait au moins 2 partenariats ou projets formalisés avec les acteurs du territoire. Les PAT sont présentés comme un partenariat particulièrement pertinent pour imaginer collectivement de nouvelles modalités de travail et de vie avec les territoires, pour nourrir une dynamique d'échanges réciproques.

## Rappel des bases juridiques

Article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014.  
Articles L1 et L111-2-2 du code rural et de la pêche maritime.

## PAT et enseignement agricole régional

Le PNA 2019-2023 réaffirme le rôle clef des PAT et affiche l'objectif de parvenir à une couverture la plus large possible des bassins de production et de consommation.

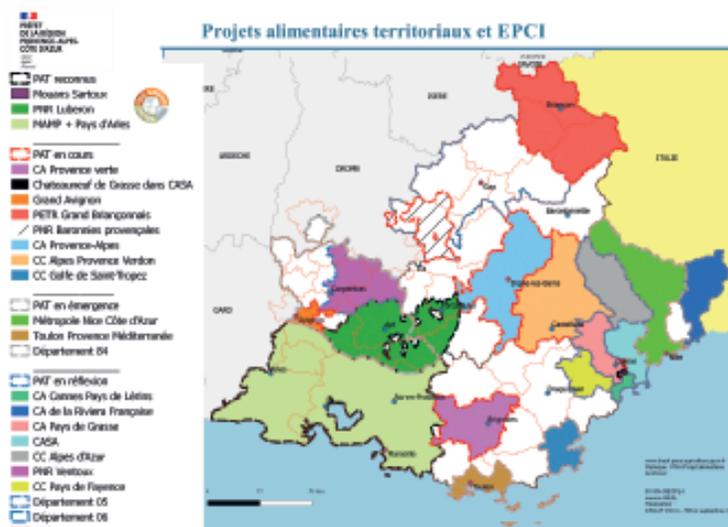
Dans ce contexte, les établissements d'enseignement agricole doivent « faire des élèves et des professeurs de l'enseignement agricole des ambassadeurs du PNA » (PNA 3) en se mobilisant autour des PAT.

Les portes d'entrées sont les suivantes :

- la pédagogie avec la possibilité de travailler en mode projet avec les apprenants comme à Antibes autour du projet « alimentation durable »,
- l'expertise sur les projets de territoires ou sur la mise en place d'une alimentation saine et durable comme au lycée agricole de Carmejane,
- l'approvisionnement de la restauration collective en produits issus des exploitations et des ateliers de transformation comme à Gap et à Carpentras,
- l'accompagnement à l'installation et à la formation des agriculteurs comme à Valabre.

L'opportunité est donc bien réelle de positionner le lycée comme un interlocuteur privilégié à l'interface du monde agricole et des collectivités territoriales. Pour exemple, le lycée agricole de La Provence Verte à Saint-Maximin propose aux agriculteurs l'accès à la légumerie du lycée en échange de l'organisation de stages sur place pour les apprenants, ce qui permet de proposer des légumes transformés locaux sur le PAT de La Provence Verte.

Depuis leur mise en œuvre en 2017, les PAT connaissent une forte dynamique en PACA. La quinzaine de PAT identifiés couvrent 60 % du territoire et 80 % de la population régionale.



Carte des PAT reconnus, en cours de reconnaissance, émergents et en réflexion - Octobre 2020

#### LE LYCÉE DE DIGNE CARMEJANE PARTENAIRE DU PAT PROVENCE ALPES



Le lycée de Digne Carmejane s'est positionné comme partenaire du PAT Provence-Alpes depuis 3 ans. En effet, grâce à son savoir-faire en termes d'animation, de développement local et de connaissance du territoire, le CFPPA a contribué à la réalisation du diagnostic préalable à la reconnaissance du PAT.

La restauration scolaire de l'établissement est aussi un "modèle" local puisque l'équipe de cuisine et la gestionnaire développent un important approvisionnement en produits bio et locaux. L'EPL a été le premier lycée régional à être certifié Ecocert en cuisine.

L'EPL s'investit également dans un projet d'atelier de transformation de produits végétaux, de miel et de lait. Ce nouvel outil pédagogique pourra, outre le développement de formations pour les apprenants, également offrir des services (formation, transformation, recherche et développement de nouveaux produits) aux producteurs locaux, permettant ainsi leur professionnalisation et une augmentation de la valeur ajoutée de leurs productions.

L'exploitation, dans le cadre de son projet pluriannuel, prévoit le développement de la vente directe. Cela concerne le miel dans un premier temps.

## Opportunités pour les EPL

### Appuis partenariaux possibles :

Le réseau régional des PAT, animé par la DRAAF, l'ADEME, La Région, le réseau rural et la chambre régionale d'agriculture propose un appui technique et des retours d'expérience.

### Appels à projet en cours :

- L'AAP national du PNA :
  - **Phase 1** : ne concerne que les PAT émergents. Un établissement d'enseignement peut être pilote ou animateur d'un PAT (jusqu'à 100 000 euros pour 36 mois) ou proposer des actions au sein d'un PAT.
  - **Phase 2** : mars 2021 – concerne les PAT et les actions d'essaimage ou innovantes liées aux 3 axes du PNA : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire, éducation alimentaire.
- Le volet agricole du plan France relance : dans le cadre d'un PAT, un établissement peut demander des aides aux investissements matériels et/ou aux actions immatérielles.

## Contacts et liens utiles

### Contact à la DRAAF

Service régional de l'alimentation :

[scnl.draaf.paca@agriculture.gouv.fr](mailto:scnl.draaf.paca@agriculture.gouv.fr)

### Lien utile

[Site alimentation](#)

# Appel à Projets 2020 EPLEFPA Projet Restauration Durable

1 enveloppe globale de 24 000€

1 enveloppe de 2 000 à 3 000 € par projet (éligibilité des dépenses dans le cahier des charges)

1 projet par établissement en direction des apprenants, des personnels et/ou des membres de la communauté éducative

2 thèmes :

- la durabilité et l'origine des produits de la restauration scolaire (obligatoire)

Et au **choix**

- la lutte contre le gaspillage alimentaire

- la diversification des protéines

- l'éducation à l'alimentation durable

- l'abandon du plastique

1 diagnostic préalable obligatoire (fiche simple et rapide)

1 projet multi-partenarial (chef de projet et équipe interne avec le référent PNA),

- inscrit dans le projet d'établissement

- en lien avec le plan EPA2

- valorisations pédagogiques

- pérennité

# DRAAF-EPL, un partenariat efficace pour l'alimentation durable en PACA

Développer les partenariats et essayer les pratiques innovantes :  
exemples sur le thème alimentation durable en région PACA

Partenaires locaux  
impliqués

SRAL

PJJ

DREETS

Bio de  
PACA

CRIPT

Conseil  
régional

Collectivités  
locales

Lycées  
hoteliers

9 EPLEFPA, 12 lycées  
9 exploitations,  
1 atelier transformation,  
4 CNEAP, 12 MFR, 3 UNREP

Programme  
consommer  
autrement

Les actions partenariales  
des lycées

Parcours  
du gout

CASDAR  
TAE  
Egalim

Implication  
dans 7 PAT  
(sourcing,  
diagnostic,  
installation,  
appro)

Certification  
Ecocert en  
cuisine

Tiers temps  
modélisation  
d'un SALD

# DRAAF-EPL, un partenariat efficace pour l'alimentation durable en PACA

**Développer les partenariats et essayer les pratiques innovantes :  
exemples sur le thème alimentation durable en région PACA**

**Plan  
d'actions  
Alimentation  
Durable dans  
les lycées  
agricoles de  
PACA  
2020-2021**

SRAL

SRFD

CRIP

Conseil régional

Résol'them

- Mobiliser un référent Restauration durable - Egalim par établissement
- Réaliser un état des lieux T0 : enquête sur la base des 5 mesures Egalim
- Lancer un appel à projet DRAAF projet de restauration durable en sein d'un EPLEFPA
- Participer au programme F&L à l'école
- Proposer une boîte à outils pour les établissements pour faciliter leur implication

## DRAAF–EPL, un partenariat efficace pour l'alimentation durable en PACA

### Démarche d'animation proposée au niveau régional en soutien aux EPL

Thèmes des réunions du réseau référents PNA EGAlim	Publics concernés	Intervenants
Définition du rôle et des missions des référents PNA EGAlim	Référents PNA EGAlim	
Lancement et suivi de l'AAP restauration durable dans les EPL et échanges d'expériences sur les actions menées	Référents PNA EGAlim	
Enquête DGER : positionnement par rapport aux critères de la loi EGAlim en resto co	Référents PNA EGAlim	
Suivi des approvisionnements en pdts durables et de qualité : usage de l'outil Merlin	Référents PNA EGAlim, chefs de cuisine, gestionnaires	Conseiller culinaire, chargée mission restauration collective au Conseil Régional
Cuisiner les légumineuses et alimentation durable. Projet de développer une formation en interne à chaque établissement volontaire	Référents PNA EGAlim, chef de cuisine, gestionnaires, enseignants, infirmière...	CR IPT, association cuisine nourricière
S'approvisionner en produits de qualité et durables, lien avec les exploitations des lycées et les groupements d'achat régionaux	Référents PNA EGAlim, chef de cuisine, gestionnaires, DEA	Conseil Régional