



Commission Alimentation

06/09/2023

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023



PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Pays
Val de
Loire
Nivernais**

Objectifs de la réunion



- ✓ Présentation du projet de cuisine mobile
- ✓ Echange autour du plan d'action évolutif et du projet de charte partenaire

1

**Rappel de la
démarche du PAT**

Rappel de la démarche de PAT



Objectifs ?

Coordonner et mettre en réseau les initiatives et les acteurs relatifs à l'alimentation

Relocaliser l'alimentation sur le territoire en redéveloppant les systèmes alimentaires locaux

Pourquoi ?

Harmoniser les initiatives existantes.

Accéder plus facilement à certains financements.

Apporter un accompagnement technique sur les projets.

Réfléchir collectivement sur les problématiques rencontrés sur le territoire et les solutions à apporter.

Comment ?

Animation du réseau d'acteurs du système alimentaire territorial par le Pays

Implication pour construire le plan d'action du PAT

Coordination des différents PAT du territoire et liens entre les animateur.ices

Coordination InterPAT



● 3 PAT sur le périmètre du Pays Val de Loire Nivernais

Le PAT du Conseil Départemental

Le PAT du Pays Val de Loire Nivernais

Le PAT de l'Agglomération de Nevers

Différents stades d'avancement ●

PAT du Conseil Départemental avancé

PAT du Pays et de l'Agglomération au stade du diagnostic et de l'élaboration du plan d'action

● Différentes compétences et coordinations des actions transversales

2

Présentation du projet de cuisine mobile

Présentation du projet & calendrier



Créer un outil de médiation pour sensibiliser à une alimentation saine et durable vers le public jeune mais aussi les publics plus précaires ou les publics des centres-sociaux, même les moins mobiles. Il servira également à la promotion des produits locaux et des PAT.

Projet né d'ateliers avec des acteurs du territoire (animateur et animatrice de centre-sociaux, cuisiniers de cuisine collective et de restaurant, personnels de l'éducation nationale, élus, diététiciens, infirmiers, etc.)

Sur le territoire, un tel outil existe au centre social de Fourchambault mais il n'est pas conçu pour faire de grande distance et reste donc sur le périmètre de la commune de Fourchambault, à quelques exceptions près.

Travail avec les étudiants de l'ESAAB (Etablissement Supérieur d'Art Appliqué de Bourgogne) qui forme des designers.



Travail avec l'ESAAB et d'autres écoles supérieures



Pays
Val de
Loire
Nivernais

Continuité du travail avec l'ISAT et de l'évènement Fast & Good Food

Pour l'ESAAB :

- ✓ Cas d'étude pour les étudiants
- ✓ Projet concret suivi par des professionnels qui permet d'expérimenter une situation « réelle »

Pour le projet :

- ✓ Apporter la vision de designer sur le projet
- ✓ Impliquer pleinement les jeunes du territoire au projet, les sensibiliser à la thématique de l'alimentation et leur faire rencontrer les acteurs du territoire

Complémentarité avec l'ISAT :

- ✓ Une partie du projet sera validé par des étudiants de l'ISAT pour vérifier la faisabilité technique des idées proposées sur le plan de la structure mobile



Fonctionnement de l'outil



Prêt de l'outil à toutes les structures qui en auraient besoin pour des ateliers cuisine, des présentations de produits locaux, des démonstrations de cuisine

Quels acteurs pourront en bénéficier ?

Centre sociaux, communes, associations caritatives, association de cuisiniers et cuisinière, producteurs et productrices, association de consommateurs, association de parents d'élèves, etc.

Quelles conditions pour en bénéficier ?

- ✓ Etre sur le territoire du Pays Val de Loire Nivernais (en priorité)
- ✓ Présenter au moins un produit local
- ✓ Faire de la prévention nutritionnelle (affichage ou directement dans l'intervention)

Contacts pris :

Fédération des centres sociaux

Centres sociaux de Varennes Vauzelles, Prémery, Decize, La Machine

Cuisine des Saveurs

Préfiguration du pilotage de l'outil : réflexion encore en cours sur le portage de l'outil

Groupe de travail



Pays
Val de
Loire
Nivernais

Composition du groupe de travail :

- ✓ Toutes les structures, futures utilisatrices, qui veulent s'investir dans le projet de cuisine mobile
- ✓ Inscription sur la fiche à la sortie de la réunion ou par mail à l'adresse :
marie.roux@valdeloirenivernais.fr

Rôle du groupe de travail :

- ✓ Répondre aux questions des étudiants, de l'équipe enseignante et de la structure accompagnatrice pendant l'élaboration de l'outil
- ✓ Donner son avis sur les cahiers d'idées puis les prototypes proposés afin que ceux-ci correspondent à leurs besoins
- ✓ Eventuellement visite des étudiants de l'ESAAB dans leur structure

Nombre de réunion :

7 réunions minimum entre octobre 2023 et septembre 2024

Fin novembre, mi-janvier, fin février, fin mars, début juillet, début septembre (calendrier prévisionnel)

Questionnaire en ligne :
<https://framaforms.org/utilisation-dune-cuisine-mobile-1693474527>

3

Charte Partenaires &
Ebauche de plan
d'action

Pourquoi une charte ?



- Définir les orientations et les objectifs communs relatifs au PAT Pays Val de Loire Nivernais
- Etablir le cadre et les valeurs dans lesquels les projets s'insèrent
- Définir quels projets rentrent dans le cadre du PAT Pays Val de Loire Nivernais
- Mettre à l'écrit la collaboration entre les acteurs de l'alimentation du territoire pour faciliter le travail commun

Ebauche de plan d'action/ Quels enjeux portés par le PAT PVLN ?



Axe 1 Améliorer la santé de la population en facilitant l'accès à une alimentation locale, durable et de qualité pour tous

Thématiques abordées par le Pays

Exemples d'action

Thématiques abordées en interPAT

Favoriser la formation des équipes de cuisine	Formation via CNFPT, faire venir les formations dans la Nièvre	OUI
Aider à l'approvisionnement local et bio dans la restauration collective	Accompagnement des équipes de cuisine et des services gestionnaires, lien avec les producteur·ices	OUI
Création, réhabilitation de restaurant collectif pour permettre de fournir de la cuisine locale	Construction, rénovation, matériels	
Soutenir et développer les points et infrastructures de vente de produits locaux	Marché de plein air, installation de commerce alimentaire local, installation de casiers automatiques, etc.	OUI
Promouvoir les produits locaux	Guide des producteurs	

Ebauche de plan d'action/ Quels enjeux portés par le PAT PVLN ?



Axe 2 Sensibiliser les habitants, et notamment les jeunes, à l'alimentation comme facteur de protection de leur santé et de la santé du territoire

Thématiques abordées par le Pays	Exemples d'action	Thématiques abordées en interPAT
Sensibilisation au lien entre santé et alimentation	Ateliers santé-environnement, cuisine mobile	
Sensibilisation anti-gaspillage	Diag et mesures anti-gaspi dans les cantines	OUI
Sensibilisation grands public	Forum alimentation-santé	
Soutenir et développer les jardins partagés et la pratique du potager chez-soi	Quelques actions dans les centres sociaux mais pas inscrites dans le PAT	OUI

Ebauche de plan d'action/ Quels enjeux portés par le PAT PVLN ?



Axe 3 Sensibiliser les élus et les employés à l'alimentation comme facteur de protection de leur santé et celle du territoire

Thématiques abordées par le Pays

Exemples d'action

Thématiques abordées en interPAT

Formation à l'éducation au goût	Programme de l'IREPS de création d'une mallette d'outil pour aborder l'éducation au goût et former des encadrants de jeunes à l'utiliser	OUI
Sensibilisation des élus	Intervention dans les instances sur le foncier agricole, l'installation agricole, la loi EGALIM	OUI
PNNS	Adhérer à la charte PNNS en temps que collectivité active	
Informations aux agents des collectivités		OUI

Ebauche de plan d'action/ Quels enjeux portés par le PAT PVLN ?



Axe 4

Productions et transformations agricoles (actions InterPAT)

Thématiques abordées par le Pays

Exemples d'action

Thématiques abordées en interPAT

Logistique	Solutions de mutualisation trajet, plateforme logistique, etc.	OUI
Accompagner à l'installation de nouveaux projets agricoles	Méthodologie d'accueil des porteurs de projets agricoles	OUI
Accompagner la transmission des exploitations agricoles et encourager les formes novatrices	Recensement des exploitations à transmettre, expérimenter des formes de transmissions innovantes (régie agricole)	OUI
Activités de transformation	Soutenir l'abattoir de Cosne, création de conserverie/ légumerie, mutualisation des outils de transfo à la ferme	OUI
Filières	Etude sur la filière viande bovine, fruit	OUI
Foncier	Cartographie du foncier public disponible	OUI

Quels engagements pour les signataires ?



- Désigner un ou une référente élue et/ou technicien·ne qui sera l'interlocuteur·ice pour le PAT
- Être présents aux réunions du PAT PVLN
- Faire remonter les avancées sur les projets liés à l'alimentation
- Porter le PAT Pays Val de Loire Nivernais et le faire connaître



Prochain RDV en novembre :

- ✓ **Finalisation, priorisation et validation du plan d'action**
- ✓ **Validation de la Charte en vue du passage en Comité de Pays de décembre**



Pays Val de Loire Nivernais



25 Rue Benoit Frachon
58 640 VARENNES VAUZELLES
03 86 21 20 69
contact@valdeloirenivernais.fr

www.valdeloirenivernais.fr