



GOVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

29 LAURÉATS DE L'APPEL À PROJETS 2025-2026

Vers une stratégie nationale pour
l'alimentation, la nutrition et le climat



SOMMAIRE

- p. 4 **L'appel à projets vers une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat : 12^e édition**
- p. 4 Une nouvelle édition pour accompagner la mise en œuvre du programme national de l'alimentation
- p. 5 Un partenariat financier consolidé
- p. 6 29 projets lauréats sélectionnés
- p. 7 Les chiffres clés de l'appel à projets

- p. 9 **Les 14 projets du volet 1 déclinaison territoriale de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) en soutien aux projets alimentaires territoriaux (PAT)**

- p. 21 **Les 15 projets nationaux ou interrégionaux innovants ou d'essaimage**

Appel à projets organisé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire en partenariat avec le ministère de la Santé, des Familles, de l'Autonomie et des Personnes handicapées, le ministère du Travail et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME).

L'appel à projets du programme national pour l'alimentation : 12^e édition

Vers une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

Une nouvelle édition pour accompagner la mise en œuvre de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat

La politique en faveur de la souveraineté alimentaire, telle que définie dans le code rural et de la pêche maritime, doit notamment se traduire par une politique de l'alimentation ayant pour finalité « *de garantir une sécurité alimentaire permettant l'accès de l'ensemble de la population à une alimentation suffisante, saine, sûre, diversifiée et nutritive, tout au long de l'année, et de concourir à la lutte contre la précarité alimentaire* ».

Déclinée en 4 axes et 20 objectifs, [la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat \(SNANC\)](#), publiée le 11 février dernier, fixe un cap clair à horizon 2030 : permettre à tous les Français d'accéder à une alimentation plus saine et plus durable, tout en renforçant la souveraineté agricole et alimentaire du pays. **Aux termes de la loi**, l'alimentation est au cœur des objectifs poursuivis en faveur de l'amélioration de la santé des Français, de la résilience des systèmes agricoles et de souveraineté alimentaire, de la baisse des émissions de gaz à effet de serre, de la préservation de la biodiversité. Cette stratégie associe l'ensemble des acteurs, en Hexagone et dans les territoires ultramarins – institutions, collectivités, filières agricoles, entreprises, associations et citoyens – pour transformer durablement les systèmes alimentaires. Sa mise en œuvre opérationnelle s'appuie sur les différents plans nationaux thématiques liés à l'alimentation et à la nutrition, en particulier les nouvelles éditions du [programme national pour l'alimentation \(PNA4\)](#) et du [Programme National Nutrition Santé \(PNNS5\)](#).

Le partenariat mis en place depuis l'édition 2022-2023 avec le ministère chargé de la santé, le ministère chargé des solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME) permet de mettre en lumière le caractère systémique de l'appel à projets annuel du PNA, en étendant son périmètre pour un financement pérenne des actions opérationnelles de la SNANC. Cette édition 2025-2026 vise à financer des projets qui s'inscrivent dans les orientations de la SNANC afin de prendre en compte l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation (économiques, environnementaux, sociaux et sanitaires), avec un focus particulier sur les secteurs et publics prioritaires peu accompagnés par l'appel à projets jusque-là.

Les éditions précédentes ont permis d'accompagner des projets sur les trois axes thématiques du PNA : « justice sociale », « éducation alimentaire » et « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Elles ont ciblé des projets d'innovation et d'essaimage. Elles ont également activé deux leviers essentiels pour accélérer la transition pour une alimentation saine, sûre et durable : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Au 1^{er} février 2026, plus de 444 PAT étaient reconnus par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, et recensés [sur son site internet](#) et la plateforme [PAT](#).

Pour la dixième année consécutive, un volet pour l'émergence de nouveaux PAT a été maintenu. Deux autres volets ont été spécifiquement dédiés aux projets innovants et d'essaiage déployés à l'échelle interrégionale ou nationale, avec une priorisation sur trois thématiques-clefs.

Cette édition 2025-2026 de l'appel à projets, intitulée « Vers une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat », comportait ainsi trois volets :

→ **Volet 1: déclinaison territoriale vers la SNANC, en soutien aux PAT émergents.** La couverture territoriale en PAT continue de progresser (actuellement 63% de la surface agricole utilisée est couverte) et la qualité des nouveaux PAT se renforce d'année en année, notamment sur la prise en compte de tous les objectifs fixés par la loi, sur l'approche systémique des enjeux du territoire et sur la cohérence avec les PAT déjà en place sur le territoire.

→ **Volet 2: développement d'actions innovantes.** Ces projets devaient présenter un **concept particulièrement innovant (en s'assurant du caractère innovant sur tout le territoire national)**. L'innovation pouvait porter sur les moyens et méthodes d'action mis en œuvre, sur le thème même du projet ou sur le public cible. Ils ont vocation à devenir des projets pilotes pouvant par la suite, après démonstration de leur efficacité, être développés et étendus.

→ **Volet 3: essaiage à grande échelle de démarches exemplaires.** Ces projets devaient avoir pour **objectif d'étendre des initiatives finalisées et opérationnelles, ayant fait preuve de leur intérêt et de leur efficacité**, notamment celles financées dans le cadre des appels à projets précédents (mais pas uniquement), en les adaptant à d'autres contextes, territoires, publics cibles, et en développant les outils permettant leur déploiement.

Pour être éligibles, les projets **des volets 2 et 3** devaient être **d'envergure nationale, ou couvrir au moins deux régions, et concerner un vaste réseau d'acteurs de natures différentes**. De plus, les porteurs de projets étaient encouragés à **développer des actions s'inscrivant dans les trois thématiques prioritaires suivantes** :

- accompagner/outiller, former/éduquer et appuyer **les établissements et services sociaux et médico-sociaux ainsi que les établissements de la petite enfance**, encore peu engagés dans la mise en œuvre de la loi EGalim et prioritaires pour la politique de la santé et de la lutte contre la pauvreté, vers l'amélioration de l'offre alimentaire dans toutes ses composantes ;
- mobiliser les **acteurs économiques** (producteurs, industrie agro-alimentaire, logistique, distribution, restauration commerciale, etc.), peu investis jusqu'à présent dans les démarches collectives de territoire, vers une alimentation plus durable, de qualité, favorable à la santé et accessible à tous, en accompagnant et en favorisant leur inclusion dans les démarches de structuration/coopération des filières territoriales, notamment dans le cadre des PAT ;
- **faire évoluer l'environnement alimentaire des publics les plus vulnérables ou précaires**, en particulier au sein des populations étudiantes et des populations des régions d'outre-mer, et informer, sensibiliser et accompagner vers une alimentation durable, de qualité et favorable à la santé.

Le **cahier des charges complet** de cet appel à projets est téléchargeable via ce lien : <https://agriculture.gouv.fr/lancement-dun-appel-projets-2025-2026-vers-la-strategie-nationale-pour-lalimentation-la-nutrition>

Un partenariat financier consolidé

Depuis 2016, l'appel à projets est mené en partenariat avec l'Agence de la transition écologique (ADEME), à laquelle s'est joint le ministère chargé des solidarités en 2017 et le ministère chargé de la santé en 2022. **Cette édition 2025-2026 était dotée d'une enveloppe globale de 2,2 millions d'euros**, réunissant le soutien du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire à hauteur de 1,3 millions d'euros, de l'ADEME à hauteur de 500 000 euros, du ministère chargé de la santé à hauteur de 200 000 euros et du ministère chargé des solidarités à hauteur de 200 000 euros.

29 projets lauréats sélectionnés

L'appel à projets, ouvert le 5 novembre 2025, a été clôturé le 23 décembre 2025. Il a rencontré un vif succès avec **101 dossiers de candidature déposés**, dont 29 dossiers de PAT émergents au titre du volet 1, 35 dossiers au titre du volet 2 (projets innovants) et 37 dossiers au titre du volet 3 (projets d'essaimage).

Les dossiers du volet 1 ont été instruits par les DRAAF/DAAF et évalués dans le cadre de comités régionaux réunissant les Agences régionales de santé (ARS), les directions régionales de l'ADEME et les directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS). In fine, **14 projets de PAT émergents lauréats ont été sélectionnés dans le cadre du volet 1 pour un montant de subvention total de 980 000 €**. Ils constituent un levier de mise en œuvre territoriale des orientations de la SNANC.

Les dossiers des volets 2 et 3 ont été instruits par les services de la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, avec l'appui de l'ADEME, et de deux directions des ministères chargés de la santé et des solidarités (Direction générale de la santé et Direction générale de la cohésion sociale), et évalués avec l'appui d'un comité national d'experts multidisciplinaire. **6 projets lauréats ont été sélectionnés dans le cadre du volet 2 (innovation) et 9 projets lauréats ont été sélectionnés dans le cadre du volet 3 (essaimage) pour un montant de subvention total de 1,22 M€**.

Les projets lauréats attestent de **l'investissement continu des collectivités sur les enjeux de la politique de l'alimentation et de la montée en puissance de leur action**, au travers de nouveaux PAT émergents issus d'une réflexion aboutie et de plus en plus systémique (volet 1). Les 15 projets sélectionnés au niveau national (volets 2 et 3) complètent cette approche systémique, collective et structurante en essaimant et en renforçant au niveau national ou interrégional l'impact des actions ayant fait leurs preuves au niveau local et/ou en testant de nouvelles actions innovantes, **de manière coordonnée et en cohérence avec les dynamiques de réseaux existants**.

La restauration collective et les projets alimentaires territoriaux restent deux leviers prépondérants au cœur de plusieurs projets lauréats, permettant notamment **d'atteindre les publics et les acteurs prioritaires ciblés par l'AAP**.

Les chiffres clés de l'appel à projets

Financement des précédentes éditions

2014-2015	2015-2016	2016-2017	2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024	2024-2025	2025-2026
DGAL 279 K€	DGAL 716 K€	DGAL 1,5 M€	DGAL 1 M€	DGAL 1 M€	DGAL 1,3 M€	DGAL 1,3 M€	DGAL 1,15 M€	DGAL 1,3 M€	DGAL 1,3 M€	DGAL 1,3 M€	DGAL 1,3 M€
		ADEME 500 K€	ADEME 400 K€	ADEME 400 K€	ADEME 500 K€	ADEME 4,6 M€	ADEME 660 K€	ADEME 1 M€	ADEME 1 M€	ADEME 1 M€	ADEME 500 K€
			DGCS 100 K€	DGCS 200 K€	DGCS 200 K€	DGCS 200 K€	DGCS 200 K€	DGCS 200 K€	DGCS : 200 K	DGCS : 200 K€	DGCS : 200 K
				CGET 50 K€		MAASA Plan de relance 7,7 M€	MAASA Plan de relance 400 K€	DGS 500 K€	DGS 340 K€	DGS 200 K€	DGS 200 K€
									MAASA (abondement exceptionnel) 2 M€		
279 K€	716 K€	2 M€	1,5 M€	1,65 M€	2 M€	13,7 M€	2,41 M€	3 M€	4,84 M€	3 M€	2,2 M€

DGAL : Direction générale de l'alimentation (ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire)

DGCS : Direction générale de la cohésion sociale

DGS : Direction générale de la santé (ministère de la Santé, des Familles, de l'Autonomie, et des Personnes handicapées)

CGET : Commissariat général à l'Égalité des territoires (remplacé en 2020 par l'Agence nationale de la cohésion des territoires – ANCT)

MAASA : Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire

→ **12^e édition** de l'appel à projets, avec une dotation globale estimée de 2,2 millions d'euros.

→ **4 partenaires** associés à la gouvernance et au financement :

- le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire
- le ministère de la Santé, des Familles, de l'Autonomie, et des Personnes handicapées
- le ministère du Travail et des Solidarités
- l'Agence de la transition écologique (ADEME)

→ **101 dossiers** déposés

→ **29 lauréats** dont :

- 14 lauréats sur le volet « PAT émergents »
- 6 lauréats sur le volet « innovation »
- 9 lauréats sur le volet « essaimage »

Plus d'information sur les appels à projets précédents et les outils et actions concrètes développés [ici](#).

Les 14 projets du volet 1 pour l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Un Projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné. Les PAT s'appuient 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.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

Les [PAT](#) répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé.

Aussi, ils revêtent :

→ **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 santé publique** : promouvoir et faciliter l'accès à une alimentation favorable à la santé et à la pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires, notamment en lien avec les dispositifs existants ou à développer sur le territoire (contrat local de santé, ateliers santé ville, villes ou intercommunalités signataires de la charte d'engagement du PNNS¹, et les Villes Santé-OMS). Des partenariats avec les dispositifs sport-santé existant sur le territoire pourront être recherchés.

→ **Une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, valorisation du patrimoine, lutte contre la précarité alimentaire. Les projets devront intégrer un diagnostic territorial de précarité alimentaire dès leur phase de conception, afin de prendre en compte cette problématique dans l'ensemble des actions du PAT (restauration scolaire, production et approvisionnement sur le territoire, lutte contre le gaspillage) et devront organiser une coordination des acteurs de la chaîne alimentaire en associant notamment des associations de solidarité et d'aide alimentaire à la gouvernance du projet. Des outils d'aide au diagnostic territorial de précarité alimentaire sont disponibles sur le site du ministère de la Santé, des Familles, de l'Autonomie et des Personnes handicapées : [Réaliser un diagnostic de la précarité alimentaire à l'échelle locale](#).

¹ <https://www.reseau-national-nutrition-sante.fr/fr/devenir-une-collectivite-active-du-pnns.html>

→ Une dimension environnementale

- Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires, diversification des sources de protéines, introduction des légumineuses, saisonnalité des produits, développement de la consommation de produits de proximité durables et de qualité (agriculture biologique, certification environnementale de niveau 2 et Haute valeur environnementale).
- Accompagnement et valorisation des modes de production agroécologiques, dont l'agriculture biologique, incluant la préservation de l'eau et des sols, de la biodiversité et des paysages, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique.
- Prise en compte du changement climatique dans l'évolution du système alimentaire et nécessité d'aller vers un système plus résilient.
- Efficience de la chaîne de production et de transformation, amélioration de la logistique et réduction des transports (producteur, transformateur, vendeur, consommateur), réduction des emballages, lutte contre le gaspillage alimentaire et recyclage des déchets organiques.

QUELLE VALORISATION DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ?

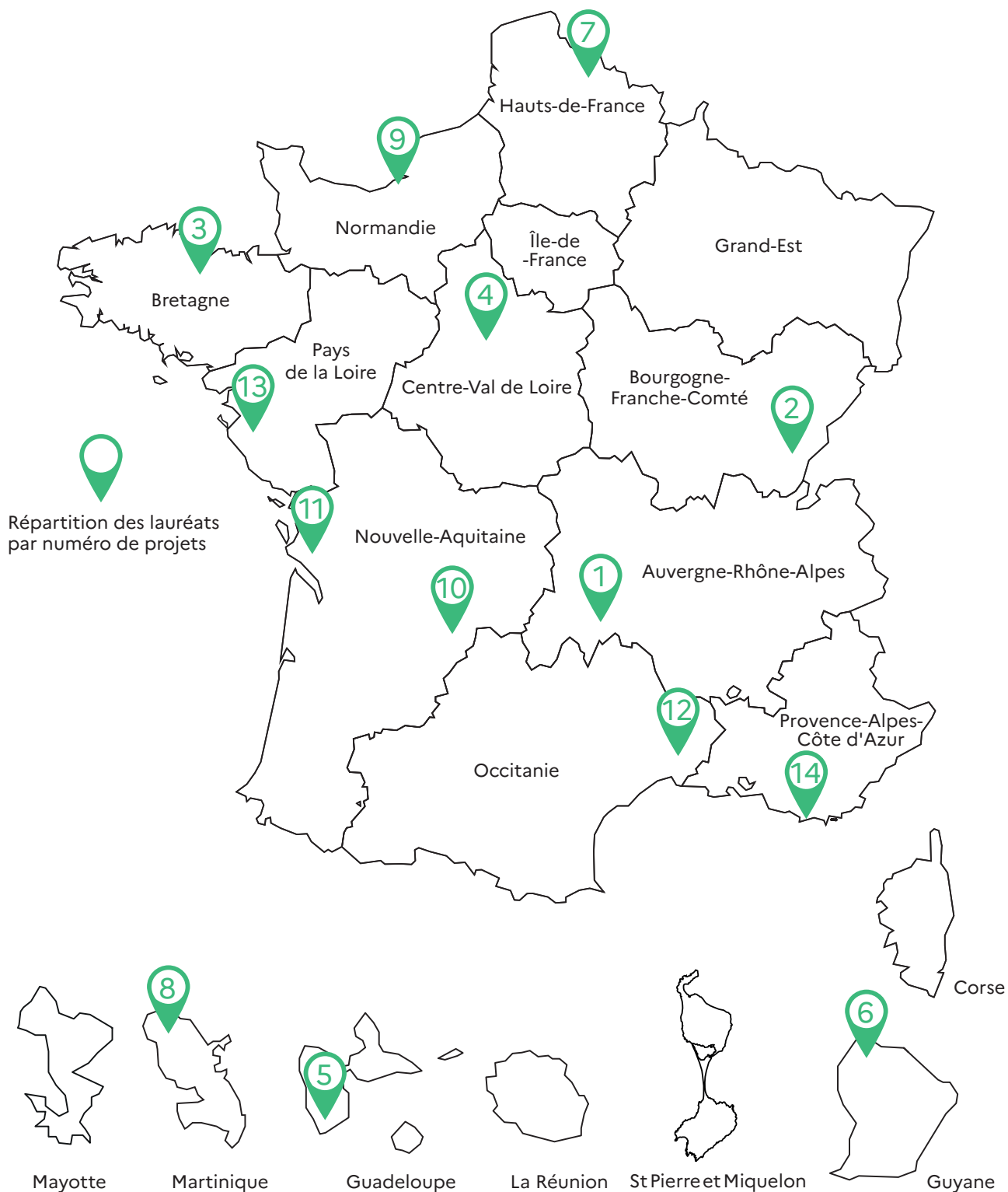


Pour être éligible à cet appel à projets, le projet PAT devait répondre aux prérequis nécessaires à la reconnaissance officielle du PAT au niveau 1 par le ministère en charge de l'agriculture. **Cette reconnaissance** ouvre droit à l'usage de la marque « projet alimentaire territorial » et du logo associé.

Pour cette édition de l'appel à projets, il était demandé aux projets d'avoir pour objectif de répondre aux enjeux précités, et de prendre en compte les nouvelles orientations données par la loi « Climat et résilience ». Une attention particulière a été accordée aux projets mentionnant des objectifs d'amélioration de la résilience alimentaire et économique du territoire, de transition agricole et alimentaire (permettant notamment l'adoption de comportements alimentaires durables favorables à la santé) et de lutte contre la précarité alimentaire. Chaque projet devait également présenter une bonne cohérence avec les PAT déjà en place et une approche systémique des enjeux liés à l'alimentation sur leur territoire. Les territoires ruraux étaient priorités dans le cadre de cette édition.

Les 14 PAT lauréats de cette édition de l'appel à projets couvrent de nouveaux territoires et viennent rejoindre les 444 PAT labellisés par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, recensés au 1^{er} février 2026. Tous les départements ont au moins un PAT sur leur territoire.

LES 14 LAURÉATS DE L'APPEL À PROJETS NATIONAL 2025-2026



Pour en savoir plus : le portail [PAT](#) propose notamment une cartographie interactive des PAT pour les situer à l'échelle régionale, départementale, par rapport aux spécificités des territoires et selon les particularités des PAT.

1. PAT de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne

RÉGION: Auvergne-Rhône-Alpes

DESCRIPTION

La Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne, située au Sud-Ouest du département du Cantal, compte 50 communes et 21059 habitants. Son projet de territoire, qui initie une réflexion politique à l'horizon 2030, identifie parmi ses priorités pour l'avenir le maintien et le développement de son activité agricole, avec notamment l'accompagnement à l'émergence de filières locales, à l'image du « plan châtaigne », dont la structuration a permis la création récente (juillet 2025) d'un Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Cantal. Les élus affichent par ailleurs leur volonté d'œuvrer à la souveraineté alimentaire du territoire, en améliorant la connaissance des productions agricoles locales et de qualité et en facilitant leur accessibilité et leur consommation sur le territoire. À travers le PAT, ils souhaitent poursuivre la réflexion et répondre à des besoins identifiés localement : valoriser les productions locales de qualité et favoriser leur maintien et développement, accompagner la structuration de filières agricoles emblématiques du territoire et leur adaptation au changement climatique - une spécificité autour de la châtaigne sera promue en ce sens -, mettre en relation producteurs et consommateurs locaux - notamment via la restauration collective, et plus généralement la restauration hors domicile -, favoriser un accès de tous à une alimentation de proximité et de qualité, sensibiliser les habitants au gaspillage alimentaire et à la valorisation des bio déchets et mieux connaître et fédérer l'ensemble des acteurs et partenaires de la démarche, y compris les PAT frontaliers ou membres du réseau.

CONTACT: mg.cazes@chataigneraie15.fr

2. Manger à la sauce Champagnolaise et montagnarde

PORTEUR DE PROJET: Communauté de communes Champagnole Nozeroy Jura

RÉGION: Bourgogne-Franche-Comté

DESCRIPTION

La Communauté de communes Champagnole Nozeroy Jura est un terreau fertile en matière d'alimentation : exploitations agricoles nombreuses, filière Comté structurée, présence de petits producteurs (escargots, yaourts/fromages fermiers, truite, viande, maraîchage...), outils de transformation reconnus (abattoir intercommunal, atelier de découpe, cuisine municipale de Champagnole...). Face à l'évolution des enjeux en matière d'alimentation et afin de permettre le développement de projets structurants, la collectivité a souhaité construire son PAT autour d'objectifs centraux :

- soutenir et accompagner l'émergence de filières agricoles locales et diversifiées ;
- favoriser l'émergence d'un service pour tous, en privilégiant l'accès aux produits locaux et à une alimentation de qualité ;
- renforcer les outils intercommunaux tels que le pôle viande (abattoir, atelier de découpe, transformation) ;
- engager un projet de restauration collective à destination de la petite enfance jusqu'aux aînés du territoire ;
- participer au développement des circuits courts et de l'approvisionnement local ;
- maintenir et développer le maillage d'exploitations ;
- accompagner les agriculteurs dans l'adaptation de leurs pratiques aux transitions ;
- limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement, le gaspillage alimentaire et la précarité alimentaire ;
- éduquer/sensibiliser la population sur le thème santé/alimentation en vue d'un futur Contrat Local Santé.

CONTACT: contact@champagnolenozeroyjura.fr

3. Structuration du PAT sur l’approvisionnement de la restauration collective et l’expérimentation d’une ordonnance verte

PORTEUR DE PROJET : Morlaix Communauté

RÉGION : Bretagne

DESCRIPTION

Engagée depuis 2023 dans un PAT, Morlaix Communauté est convaincue de l’effet levier que peut jouer une collectivité sur les enjeux alimentaires d’un territoire. Alors que le CLS du Pays de Morlaix intègre désormais le PAT de Morlaix Communauté dans son plan d’action, Morlaix Communauté souhaite mobiliser de nouvelles énergies sur deux axes qui permettront de consolider et de pérenniser le PAT de Morlaix Communauté :

- le secteur de la restauration collective : tournée des cantines afin d’identifier les besoins, recensement des producteurs et pêcheurs en circuits courts, mise en relation, programmes de formation, édition d’un guide des producteurs locaux à destination de la population et/ou des cuisiniers de la restauration collective, organisation d’un évènement de restitution des travaux en 2027 ;
- l’expérimentation d’une ordonnance verte, sur l’exemple de Strasbourg. Il s’agit d’une démarche mêlant des distributions de paniers de légumes (bio) et l’organisation d’ateliers de sensibilisation et de cuisine, sur prescription délivrée par un professionnel de santé, à destination des femmes enceintes volontaires. Une expérimentation sur 12 mois à destination d’une dizaine de foyers volontaires avec des ateliers mensuels « alimentation » et des distributions bimensuels de paniers bio est prévues.

CONTACT : dorothee.le-gal@agglo.morlaix.fr

4. PAT Loire Beauce

PORTEUR DE PROJET : PETR Pays Loire Beauce

RÉGION : Centre-Val de Loire

DESCRIPTION

Le PAT du PETR Pays Loire Beauce (dit « PAT Loire Beauce ») vise à structurer une démarche alimentaire territoriale cohérente, concertée et progressive à l’échelle de 48 communes (67 000 habitants), réparties entre la Beauce, le Val de Loire et la Sologne. Territoire majoritairement agricole (80 % de SAU), il se caractérise par une forte spécialisation céréalière, une dépendance élevée aux marchés d’exportation, un vieillissement des exploitants, des tensions sur la ressource en eau et un faible lien entre production locale et consommation alimentaire. Les données de l’Observatoire des solidarités alimentaires révèlent des risques différenciés de précarité alimentaire selon les communes, liés aux niveaux de revenus, à la mobilité, à l’éloignement des commerces alimentaires, à la composition des ménages et à l’accès à l’information. Ces constats mettent en évidence un enjeu majeur d’accessibilité alimentaire, à la fois géographique, économique et sociale, que le PAT ambitionne de traiter. Il s’inscrit pleinement dans les politiques territoriales existantes (SCoT, PLUi, PCAET, CRST et LEADER), constituant une mesure prioritaire du PCAET, et poursuit quatre objectifs stratégiques principaux : 1. promouvoir une diversité agricole durable, adaptée aux enjeux climatiques et de préservation de l’eau ; 2. structurer et développer des filières locales, créatrices d’emplois ; 3. accompagner la transition alimentaire, notamment via la restauration collective (avec 107 cantines et près de 10 000 repas servis quotidiennement) et l’éducation alimentaire (au goût notamment) et 4. rendre l’alimentation durable accessible à tous, en intégrant la lutte contre la précarité alimentaire et les enjeux de santé-nutrition.

CONTACT : alimentation@paysloirebeauce.fr

5. PAT du Grand Sud Caraïbe : pour plus de local dans nos pannyé, soyons des consom'@cteurs locavores

PORTEUR DE PROJET : Communauté d'agglomération Grand Sud Caraïbe (CAGSC)

RÉGION : Guadeloupe

DESCRIPTION

Le territoire de la CAGSC (11 communes, 78 000 habitants, 343 km²) est marqué par une forte dépendance aux importations (~80%), la pollution au chlordécone, des maladies chroniques, une précarité sociale et une vulnérabilité climatique. Le PAT, inscrit dans le plan France relance, les programmes LEADER et le Contrat de transition écologique « Territoire entre Mer et Montagnes », constitue un outil stratégique de résilience et de transformation systémique. Il poursuit une double ambition : 1. renforcer l'autonomie alimentaire du territoire, en réduisant la dépendance aux importations et en consolidant les filières locales ; 2. améliorer l'accès à une alimentation saine, locale et durable pour l'ensemble de la population, en particulier les publics vulnérables. Les résultats attendus sont les suivants : relocalisation de l'offre alimentaire, développement des circuits courts, amélioration de l'accès à une alimentation saine, réduction du gaspillage et renforcement de la gouvernance territoriale. Le PAT s'articule autour de 4 axes :

- produire mieux : développer l'agroécologie, structurer les filières locales, renforcer le foncier agricole ;
- valoriser les produits locaux : encourager les circuits courts, soutenir la transformation locale, mettre en valeur le patrimoine alimentaire ;
- mieux manger : promouvoir l'éducation nutritionnelle, renforcer l'offre en restauration collective, lutter contre la précarité alimentaire et prévenir les maladies chroniques ;
- instaurer un pilotage partagé, définir des indicateurs d'impact, assurer la communication et la capitalisation des connaissances.

CONTACT : w.louiserre@grandsudcaraibe.fr

6. ECOPANC La Maison de la Biodiversité Alimentaire

PORTEUR DE PROJET : Association des producteurs de l'Ouest Guyanais

RÉGION : Guyane

DESCRIPTION

Le projet ECOPANC, inscrit dans un contexte de forte dépendance alimentaire, de précarité croissante et de défis climatiques majeurs en Guyane (dépendance à 63% des importations, avec une empreinte carbone de 1,6t de CO₂ par habitant et par an) et sur un territoire en forte croissance démographique, répond à la nécessité de reterritorialiser l'alimentation et de construire un système local résilient et circulaire. L'enjeu est de concevoir un modèle « de la nature au compost », limitant les déchets et valorisant les ressources locales pour tendre vers une alimentation régénérative. Les Plantes alimentaires non conventionnelles (PANC) apparaissent comme une ressource stratégique, en particulier sur le territoire de Saint-Laurent-du-Maroni, où les petites exploitations familiales, souvent pluriactives, constituent la base du tissu agricole. Sauvages ou semi-domestiquées, ces plantes riches sur le plan nutritionnel sont bien acclimatées et nécessitent peu d'intrants. Leur intégration dans les systèmes de production et les jardins collectifs peut contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire, à la diversification agricole et à

la valorisation des pratiques traditionnelles. Le projet vise à exploiter ce potentiel pour renforcer la souveraineté alimentaire et créer un circuit d'économie circulaire autour des PANC. Il repose sur trois axes principaux : produire (intégrer les PANC dans les systèmes agraires, en accompagnant les producteurs dans la transition agroécologique), transformer et vendre (structurer des filières locales de transformation et de distribution via la création d'une Maison de l'alimentation durable, et faciliter l'accès à des outils collectifs d'agrotransformation et de commercialisation) et consommer (promouvoir les PANC dans la restauration collective, les programmes éducatifs et les dispositifs de lutte contre la précarité, tout en soutenant les changements d'habitudes alimentaires par la formation et l'animation sociale).

CONTACT: a.habib@agroconseil-gf.com

7. Manger à sa faim, produire durablement : en route vers une stratégie agricole et alimentaire territoriale

PORTEUR DE PROJET: Communauté d'agglomération Cœur d'Ostrevent

RÉGION: Hauts-de-France

DESCRIPTION

Le territoire de Cœur d'Ostrevent Agglo est confronté à des enjeux sociaux, sanitaires et agricoles marqués, se caractérisant notamment par une précarité alimentaire significative, des inégalités sociales et territoriales de santé, ainsi qu'une prévalence élevée de pathologies liées à l'alimentation. Sur le plan agricole, il fait face à une fragilisation du tissu d'exploitations, à des difficultés de renouvellement des générations agricoles et à des enjeux importants de transmission, dans un contexte de pression foncière et de transition des pratiques. Les effets du changement climatique impactent les systèmes agricoles locaux (stress hydrique, dégradation des sols et rendements), renforçant la nécessité d'accompagner l'adaptation des exploitations, la montée en compétences des agriculteurs et la diffusion de pratiques agroécologiques. La dépendance aux circuits alimentaires extérieurs et aux intrants contribue également à l'empreinte carbone du système alimentaire local. Le projet de PAT vise à renforcer la prise en compte conjointe des enjeux d'alimentation durable, de nutrition, d'équité sociale, de climat et de renouvellement des systèmes agricoles dans les politiques locales. Il poursuit des objectifs d'atténuation des émissions de gaz à effet de serre et d'adaptation au changement climatique, tout en favorisant la résilience des exploitations agricoles, la transmission des savoir-faire, l'installation de nouveaux agriculteurs et l'évolution des pratiques vers des modèles agroécologiques. Les actions prévues visent prioritairement la structuration de la démarche. Des actions expérimentales de relocalisation alimentaire et de soutien au renouvellement agricole seront engagées, notamment par le développement des circuits courts, la création de marchés de producteurs et l'augmentation progressive de l'approvisionnement local en restauration collective. La lutte contre la précarité alimentaire constitue un axe structurant du projet, avec le déploiement des « ordonnances vertes », l'organisation d'ateliers cuisine et budget, la préparation d'une carte alimentaire solidaire, ainsi que des actions de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets.

CONTACT: kchouchaoui2@coeurdostreventagglo.fr

8. PAT SNANC CAPNM

PORTEUR DE PROJET : Communauté d'agglomération du Pays Nord Martinique

RÉGION : Martinique

DESCRIPTION

La Communauté d'agglomération du Nord de la Martinique s'étend sur la moitié nord de l'île et regroupe 18 communes. Le territoire se caractérise par une forte ruralité, un relief montagneux, une biodiversité et un patrimoine exceptionnels. Les actions du PAT pressenties participent à l'organisation en bassin de production conformément au schéma territorial de développement économique, d'innovation et d'internationalisation ainsi qu'à la stratégie de transformation de l'agriculture martiniquaise de la collectivité territoriale de Martinique. La stratégie intègre les 4 piliers d'une alimentation durable (environnement, santé/nutrition, société, économie) et l'objectif majeur est d'améliorer l'approvisionnement en production locale tout au long de la chaîne alimentaire en renforçant l'installation et la durabilité des exploitations du Nord. Les 5 axes prioritaires sont constitués par : 1. le maintien et le renforcement des activités de production du territoire ; 2. l'éducation à une alimentation saine et « locale » ; 3. la lutte contre la précarité alimentaire ; 4. L'amélioration de l'approvisionnement en produits locaux des cantines du premier degré d'enseignement et 5. Le déploiement d'une participation collaborative de la population et des élus.

CONTACT : stephane.sophie@capnordmartinique.fr

9. PAT de la Communauté de Communes du Pays de Honfleur-Beuzeville

PORTEUR DE PROJET : Communauté de communes du Pays de Honfleur-Beuzeville

RÉGION : Normandie

DESCRIPTION

Le territoire de la CCPHB fait face à un déclin agricole marqué : baisse du nombre d'exploitations et d'actifs, vieillissement des agriculteurs, pression foncière et faible transformation locale, malgré des productions agricoles et halieutiques reconnues. L'agriculture, majoritairement extensive, est encadrée par de fortes contraintes environnementales et fait l'objet d'actions de préservation (PLU(i)). Sur le plan social et sanitaire, l'offre alimentaire locale et biologique reste peu développée et les circuits courts limités. Les habitudes alimentaires déséquilibrées contribuent à des problèmes de santé, rendant nécessaires des actions en faveur d'une alimentation durable et saine. L'objectif transversal du PAT est de mieux appréhender les besoins du territoire et de créer du lien et des échanges entre les partenaires et acteurs. Les 3 objectifs stratégiques/thématiques d'actions prioritaires sont les suivants : 1. soutenir le développement de filières agricoles et de pêche durables ; 2. améliorer la qualité de l'alimentation au bénéfice de la santé et de la cohésion sociale et 3. appuyer la restauration collective dans le renforcement de son ancrage local. Le PAT s'inspirera des actions pertinentes des autres PAT environnants plus avancés et des mutualisations seront envisagées.

CONTACT : pierre.tremble@ccphb.fr

10. PAT du Périgord Noir

PORTEUR DE PROJET: Pays du Périgord Noir

RÉGION: Nouvelle-Aquitaine

DESCRIPTION

Le Pays du Périgord Noir (PPN), couvrant six EPCI, fait face à des défis majeurs dans son système alimentaire. Le renouvellement des exploitants est préoccupant (31% des chefs d'exploitation âgés de plus de 60 ans, perte de 75% des exploitants depuis 1975), la précarité économique alimente la précarité alimentaire (taux de précarité de 18% supérieur à la moyenne nationale et départementale) et les impacts sanitaires d'une mauvaise alimentation sont notables (le taux d'obésité a doublé depuis 2000). La vision commune adoptée par les élus aspire à une alimentation savoureuse et bénéfique pour tous, majoritairement locale, soutenue par une agriculture résiliente, diversifiée, protectrice de l'économie et des ressources naturelles. L'ensemble du système agricole local a défini et priorisé quatre axes stratégiques : 1. transmission et reprise des exploitations agricoles ; 2. santé et précarité alimentaire ; 3. restauration collective et 4. diversification des productions. Une attention particulière est portée à la précarité alimentaire, à la restauration collective ainsi qu'à la préservation du foncier agricole.

CONTACT: baptiste.durand@payspn.fr

11. PAT de Saintonge Romane

PORTEUR DE PROJET: Saintes Grandes Rives, l'Agglo

RÉGION: Nouvelle-Aquitaine

DESCRIPTION

Le territoire du PAT de Saintonge Romane couvre 70 communes et rassemble environ 93 000 habitants avec une forte identité rurale organisé autour de la ville de Saintes, principal pôle d'emploi et de services. Il couvre 15% de la superficie départementale avec une SAU de 68 410 ha, soit près de 68% de la superficie départementale. Porté par 3 EPCI situés en plein cœur de la Charente-Maritime (Saintes Grandes Rives, l'Agglo, la communauté de communes Cœur de Saintonge et la communauté de communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole), le PAT de Saintonge Romane porte sur les volets suivants : économie alimentaire, foncier, urbanisme et aménagement du territoire, restauration hors domicile, environnement, tourisme, mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomie, nutrition et santé, justice sociale et éducation alimentaire. La révision du PAT engagée en 2025 s'inscrit dans la continuité du diagnostic réalisé en 2021 et repose sur sa mise à jour du diagnostic ainsi que sur une démarche collective de construction de la stratégie agricole et alimentaire. Cette démarche a conduit à une nouvelle feuille de route triennale autour de 6 axes : animer une politique alimentaire (axe 1), soutenir et dynamiser une agriculture nourricière (axe 2), accompagner l'agriculture dans sa transition agroécologique (axe 3), favoriser l'accès aux produits locaux (axe 4), agir pour une restauration collective durable et locale (axe 5) et encourager une alimentation saine et locale pour tous (axe 6).

CONTACT: karine.labat@cmds.chambagri.fr

12. PAT de la Communauté d'agglomération du Gard rhodanien

PORTEUR DE PROJET : Communauté d'agglomération du Gard rhodanien

RÉGION : Occitanie

DESCRIPTION

La communauté d'agglomération du Gard Rhodanien, troisième communauté d'agglomération du Gard derrière celles de Nîmes et d'Alès, regroupe 44 communes (76 000 habitants - 632 km²). Situé au Nord-Est du département, le Gard Rhodanien constitue l'un des principaux pôles économiques d'Occitanie, porté par deux secteurs majeurs : l'industrie nucléaire, avec le site de Marcoule (CEA, ORANO), et la viticulture (AOP Côtes du Rhône). Ce dynamisme industriel et viticole s'accompagne d'une attractivité touristique croissante, largement culturelle, ainsi que par la pratique d'activités de pleine nature et la découverte d'expériences de terroir. Cette fréquentation, inscrite dans une logique durable, s'étend au-delà de la saison estivale. Toutefois, l'identité culinaire reste peu affirmée, hormis le vin, offrant une opportunité stratégique pour renforcer l'attractivité du territoire. Inscrit dans le projet de territoire et couplé à des actions déjà mises en place ou à venir (plan national nutrition santé, réduction des déchets, actions dans les quartiers politiques de ville, préservation de l'environnement, contrat local santé...), le PAT ambitionne de s'intégrer à une dynamique existante la plus transversale possible en mobilisant tous les acteurs du territoire. Le territoire étant limitrophe aux départements de l'Ardèche, de la Drôme et du Vaucluse, le PAT pourrait à l'avenir ouvrir la porte à des projets de PAT infrarégionaux.

CONTACT : c.dominguez@gardrhodanien.fr

13. PAT de Challans Gois Communauté

PORTEUR DE PROJET : Communauté de communes de Challans Gois Communauté

RÉGION : Pays de la Loire

DESCRIPTION

La Communauté de communes de Challans Gois communauté s'est engagée dans un projet de territoire 2020-2040 intégrant des ambitions écologiques, économiques, sociales et d'aménagement montrant la volonté de transformer le territoire de manière structurée. Le PAT offre un cadre supplémentaire pour structurer les systèmes alimentaires sur le territoire et répondre aux enjeux du territoire. Il vient également renforcer les actions en lien avec l'alimentation et l'agriculture du Plan climat air énergie territorial (PCAET) et du Contrat local santé (CLS). Les objectifs de ce PAT se déclinent en 3 axes prioritaires et un axe transversal : accompagner l'installation et la transmission pour garantir la pérennité de l'agriculture du territoire (axe 1), promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement pour améliorer la résilience des exploitations face aux aléas climatiques (axe 2), développer les circuits courts pour favoriser la vente directe et sécuriser les débouchés pour les agriculteurs (axe 3) et assurer une gouvernance partagée et territoriale (axe transversal).

CONTACT : climat-energie@challansgois.fr

14. Soutien à l'émergence du Projet Agri-Alimentaire Marseillais (PAAM)

PORTEUR DE PROJET : Ville de Marseille

REGION : Provence-Alpes-Côte d'Azur

DESCRIPTION

Face à la montée de la précarité alimentaire et aux impacts croissants du dérèglement climatique, Marseille – deuxième ville de France – fait de la résilience alimentaire une priorité. Le territoire marseillais compte 877 000 citoyens, dont 350 000 sont exposés à un risque de précarité alimentaire, et son potentiel agricole est évalué à 500 ha. La Ville initie un PAT ambitieux, cohérent et pleinement complémentaire au PAT déjà déployé à l'échelle des Bouches-du-Rhône. Structuré autour de l'approche « Une seule santé » et des objectifs climatiques, le PAT adopte une vision intégrée des enjeux alimentaires. Il développera l'agriculture locale et les circuits courts, renforcera la durabilité de la restauration collective et intensifiera la lutte contre la précarité alimentaire en vue de favoriser une alimentation à la fois durable, saine et accessible à toutes et tous. Ce projet fera également de l'éducation et de la sensibilisation des outils clés et placera les partenaires et les citoyens au centre de sa gouvernance, affirmant la volonté de Marseille d'incarner les principes de la démocratie alimentaire.

CONTACT : jterral@marseille.fr

Les 15 projets nationaux ou interrégionaux innovants ou d'essaimage

Des projets visant à déployer des actions
couvrant les différentes dimensions de l'alimentation
et de la nutrition saines et durables

L'approche systémique (prise en compte de toutes les dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables) et le caractère collectif et structurant ont été déterminants au moment de la sélection des projets lauréats. Conformément au cahier des charges de l'appel à projets, les projets sélectionnés sont des projets d'envergure (au moins deux régions), qui s'inscrivent dans les objectifs de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC).

Plusieurs de ces projets s'inscrivent dans les thématiques prioritaires identifiées dans le cahier des charges de l'AAP :

→ **Accompagner/outiller, former/éduquer et appuyer les établissements et services sociaux et médico-sociaux², ainsi que les établissements de la petite enfance et leurs équipes respectives** (gestionnaires, équipes de cuisine, convives, enfants, soignants, accompagnants éducatifs, équipes administratives...), ainsi que les élus, **vers l'amélioration de l'offre alimentaire dans toutes ses composantes**. Il s'agit notamment d'accompagner l'approvisionnement en produits durables et de qualité³ et d'encourager et d'accompagner, lorsque c'est possible, le recours à plus de produits bruts et de saison issus d'une agriculture plus durable. Les projets concerneront aussi la diversification protéique (tout en prenant en compte les besoins nutritionnels liés au vieillissement s'agissant des établissements et services prenant en charge les personnes âgées), la réduction du gaspillage alimentaire, ainsi qu'un accompagnement en nutrition (compris en tant qu'alimentation favorable à la santé, promotion de l'activité physique, lutte contre la sédentarité⁴). Des modifications des systèmes d'information et de la logistique pour prendre en compte plus spécifiquement les produits durables et de qualité seront également nécessaires dans le cadre de l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et de l'éducation à l'alimentation/santé⁵, notamment auprès des enfants et adultes accompagnés, mais également à destination des encadrants et des proches (professionnels de la petite enfance, accompagnants éducatifs, équipes soignantes, parents...).

2 Établissements et services sociaux et médico-sociaux au sens de l'article Article L312-1 du code de l'action sociale et des familles

3 La loi prévoit notamment 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas de la restauration collective, hors portage de repas à domicile (article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime).

4 Promouvoir des environnements alimentaires favorables à la santé et accessibles à tous ; Promouvoir des environnements favorables aux mobilités actives et lutter contre la sédentarité ; Élaborer et diffuser les outils d'éducation nutritionnelle à destination des familles et des professionnels de la petite enfance (établissements petite enfance, assistantes maternelles).

5 L'éducation à l'alimentation et l'activité physique passe notamment par une valorisation des métiers de l'alimentation, des produits, des territoires et, plus globalement, par une transmission des savoirs et des connaissances sur l'alimentation durable favorable à la santé. Elle passe également par la formation des professionnels de la petite enfance, vecteur d'informations pour les parents sur l'alimentation, la promotion de l'activité physique et la lutte contre la sédentarité.

→ **Mobiliser les acteurs économiques (producteurs, industrie agroalimentaire, logistique, distribution, restauration commerciale, etc.) vers une alimentation plus durable, de qualité, favorable à la santé et accessible à tous** en accompagnant et en favorisant leur inclusion dans les démarches de structuration/coopération des filières territoriales, en lien avec les collectivités territoriales et les opérateurs publics, notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux. Il s'agira, d'une part, d'accompagner des initiatives ou des études d'intégration des acteurs économiques dans des démarches territoriales, en lien avec les collectivités locales, dans différents territoires représentatifs. L'opportunité que représentent les enjeux de l'alimentation pour créer de nouvelles perspectives et de nouvelles coopérations, en générant des synergies et des effets positifs mutuels entre acteurs, sera ainsi appréciée, que ce soit pour limiter les pertes et gaspillage, développer des filières plus durables, favoriser le don tout au long de la chaîne alimentaire et l'engagement des acteurs économiques ou bien encore favoriser les bonnes pratiques alimentaires. D'autre part, il s'agira d'accompagner le développement d'outils partagés ou des initiatives exemplaires portées par des fédérations, des entreprises du secteur alimentaire ou encore des associations pour développer une offre alimentaire plus durable, de qualité et favorable à la santé. Les projets devront s'inscrire en complémentarité avec les projets déjà lancés ou terminés sur les mêmes enjeux.

→ **Faire évoluer l'environnement alimentaire (circuits de distribution en lien avec la qualité nutritionnelle des produits, la labellisation des produits...) des publics les plus vulnérables ou précaires, en particulier au sein des populations étudiantes et des populations des régions d'outre-mer, en prenant en compte les spécificités locales (ex : influence de la contamination au chlordécone sur les choix et les pratiques alimentaires) et les informer, sensibiliser et accompagner vers une alimentation durable, de qualité et favorable à la santé**, correspondant aux besoins des personnes, dans le cadre des recommandations du PNNS, y compris dans les dimensions activité physique, mobilités actives et lutte contre la sédentarité. Les projets devront sensibiliser et former des acteurs relais (enseignants, personnel médical ou social, animateurs sportifs...) pour qu'ils soient en mesure d'accompagner les publics cibles dans le choix de leur alimentation. Les dispositifs d'accès digne à l'alimentation concourant à l'insertion sociale et professionnelle des publics cibles dans une optique de prévention, d'inclusion et d'émancipation et les projets portant une véritable ambition environnementale seront favorisés. Des projets permettant la lutte contre le non-recours à des dispositifs d'aide alimentaire pourront également être soutenus.

La restauration collective, notamment son accompagnement pour l'atteinte des objectifs des lois EGalim et Climat et résilience, et les projets alimentaires territoriaux, sont deux leviers au cœur de nombreux projets lauréats, en cohérence avec le soutien régulier apporté à ces acteurs dans le cadre du programme national de l'alimentation et les résultats obtenus.

Ces deux volets de l'appel à projets ont donc permis de sélectionner **de nouveaux projets structurants, d'envergure nationale ou interrégionale, visant à accompagner des publics ciblés dans le domaine de l'alimentation** pour essaimer et renforcer l'impact des actions ayant fait leurs preuves et/ou pour tester de nouvelles actions innovantes, **de manière coordonnée et en cohérence avec les dynamiques de réseaux existants, dans la perspective de déploiement de la SNANC.**

1. Projet innovant

Vers une politique alimentaire structurante pour les foyers d'hébergement de la protection de l'enfance : accompagnement dans 4 régions et 1 DROM, capitalisation et essaimage national

PORTEURS DE PROJET: Association Aux goûts du jour et Agence nouvelle des solidarités actives

DESCRIPTION

Le projet vise à accompagner, outiller et former une vingtaine de foyers de la protection de l'enfance (Foyers de l'enfance, MECS, Lieux de vie, Centres éducatif pour mères adolescentes, pouponnières) afin d'améliorer l'offre alimentaire dans toutes ses dimensions : organisation, qualité et cadre des repas ; participation ; cohérence éducative. Porté par Aux goûts du jour en partenariat avec l'Agence nouvelle des solidarités actives (ANSA), le projet sera déployé sur 3 régions (Bretagne, Centre-Val de Loire et Pays de la Loire) ainsi que sur 1 DROM, la Guyane, et implique 21 foyers pilotes. Les objectifs sont de structurer une politique alimentaire dans chaque établissement en répondant à la loi EGalim, en renforçant les compétences des équipes professionnelles et en améliorant les repas du quotidien. Les actions comprennent des accompagnements individualisés, des diagnostics, des formations et des ateliers d'éducation alimentaire. Le projet permettra aussi d'élaborer des recommandations nationales et de définir une stratégie d'essai-âge de cette expérimentation à travers des modalités et un outillage adaptés.

CONTACT: emmeline.verriest@gmail.com

2. Projet d'essaimage

RECETTE : Réseau d'essaimage pour des Cantines Engagées, Territoriales, en Transition et Efficientes

PORTEURS DE PROJET: Bio Centre, INTERBIO Bretagne et A Pro Bio

DESCRIPTION

Fort d'une méthodologie éprouvée ayant permis d'atteindre et de dépasser les objectifs EGalim (50% de produits durables dont 20% bio) tout en respectant un coût matière contraint sur des établissements scolaires, Bio Centre, interprofession Bio de Centre-Val de Loire propose d'essaimer son modèle à deux autres interprofessions biologiques régionales en Hauts-de-France et en Bretagne. Le projet est porté par Bio Centre (Nastassja Kusz, diététicienne, et Karim Brisset, cuisinier formateur), en partenariat avec les interprofessions Interbio Bretagne et A PRO BIO en Hauts-de-France. Il vise à transférer l'expertise de Bio Centre aux deux régions partenaires pour renforcer leurs capacités d'accompagnement et démontrer la possibilité, pour les établissements de restauration collective, de l'atteinte des objectifs EGalim et l'amélioration de l'offre alimentaire. Le projet cible la restauration collective interrégionale, les collèges/lycées et les Établissements de santé et médico-sociaux (ESMS) (publics et non lucratifs). Les actions et livrables prévus sont les suivants : formation des équipes régionales, production et transfert d'outils (diagnostic cuisine, planification menus 6 semaines, tableur de chiffrage simplifié, analyse des achats), accompagnement en back-office de pools d'établissements pilotes. Pour valoriser cette action, les partenaires proposent des temps de présentation en webinar de la méthode et des résultats en fin d'action et la rédaction de fiches méthodes à destination des autres interprofessions bio, kit de démarrage « établissement en transition » avec mise à disposition sur un site internet.

CONTACT: territoires@bio-centre.org

3. **Projet d'essaimage** CARALIM en veille : pour une éducation alimentaire positive, ancrée dans le corps et la relation

PORTEUR DE PROJET: Centre aquitain de rééducation alimentaire (CARALIM)

DESCRIPTION

Dans un contexte de besoins croissants en matière d'éducation alimentaire des adolescents, le projet CARALIM en veille vise l'essaimage interrégional du programme Éducation alimentaire des jeunes (EADJ), fondé sur une éducation alimentaire positive, ancrée dans le corps, la relation et l'expérience vécue. Le projet est piloté par l'association CARALIM, en lien avec des partenaires relais nationaux et régionaux (réseaux professionnels, collectivités, services de l'État) mobilisés pour identifier, accompagner et sécuriser les territoires de déploiement. Il poursuit trois objectifs principaux : sélectionner et accompagner 4 territoires via un appel à manifestation d'intérêt (AMI) d'ici fin 2026 ; former 60 professionnels au déploiement du programme EADJ d'ici fin 2027 ; structurer une communauté de pratiques interrégionale. Les cibles prioritaires sont les professionnels et décideurs impliqués dans les politiques territoriales d'éducation à l'alimentation (PAT, CLS, PNNS), avec un impact indirect auprès des établissements scolaires et des jeunes de 11 à 18 ans. Les actions prévues comprennent la diffusion d'un AMI, un parcours de formation multi-sites, la conception d'un kit numérique EADJ (guides, livret jeunes) et l'animation de groupes de codéveloppement professionnel pour garantir la qualité et la durabilité de l'essaimage.

CONTACT: caralim.asso@gmail.com

4. **Projet innovant** Équité & Territoires

PORTEUR DE PROJET: Commerce équitable France

DESCRIPTION

Les PAT ont pour vocation d'être des espaces de construction réunissant l'ensemble des acteurs du système alimentaire d'un territoire. Pour autant, ceux-ci peinent souvent à mobiliser les acteurs économiques et ces derniers ont des difficultés à se connecter aux PAT de manière stratégique. Commerce équitable France aspire à faciliter la coopération entre les acteurs économiques et les collectivités territoriales et gestionnaires de PAT afin de stimuler le développement de filières alimentaires équitables et durables sur les territoires. La première étape du projet consiste à renforcer la connaissance des acteurs agroalimentaires déjà engagés dans des démarches de contractualisation équitable par les collectivités (groupements d'agriculteurs, entreprises IAA, artisans, etc.), à travers la constitution d'une base de données inédite et cartographiée. Le projet capitalise également sur les expériences de labellisations en commerce équitable d'une offre locale et durable à travers un guide opérationnel. Ces éléments permettront de faciliter le passage à l'action tant des collectivités territoriales que des acteurs économiques.

CONTACT: maisonhaute@commerceequitable.org

5. Projet d'essaiimage

Diététiciens-nutritionnistes, acteurs clés de la restauration collective : production d'un outil d'essaiimage pour soutenir la mise en œuvre des obligations et recommandations nutritionnelles et environnementales actualisées

PORTEUR DE PROJET: Association de gestion du Conservatoire national des arts et métiers Grand Est

DESCRIPTION

Les missions des diététiciens-nutritionnistes (DN) en restauration collective sont très vastes. Il existe une multitude de sources d'information dont le contenu est discutable scientifiquement. Dans le cadre de l'AAP vers la SNANC 2023-2024, un dispositif de formation nationale « Diététiciens-nutritionnistes, acteurs clés de la restauration collective » a été déployé et validé par le groupe de travail nutrition du CNRC. Plus de 70 DN se sont formés et 47 ont été référencés sur le site du Réseau d'acteurs du PNNS. Le Cnam-ISTNA, soutenu par son partenaire Diets&Coll et l'UDIHR, souhaite produire un outil d'essaiimage de ce dispositif. Les objectifs sont de diffuser les bonnes pratiques et de maintenir actualisées les compétences des DN à accompagner les acteurs de la restauration collective. Les actions prévues sont : recensement, actualisation et production d'outils pour les DN œuvrant au sein des établissements et services sociaux et médico-sociaux, ainsi que de la petite enfance, conception d'un espace dédié « Agir en restauration collective », mobilisation de partenaires pour tester l'outil d'essaiimage, proposition de webinaires de mise à jour pour le réseau de DN formés.

CONTACT: edith.lecomte@lecnam.net

6. Projet d'essaiimage

Déploiement et essaiimage de plateformes d'Alimentation Durable et Solidaire (AD&S) de Croix-Rouge insertion : une co-construction territoriale au service de filières durables, bio et solidaires

PORTEUR DE PROJET: Croix-rouge insertion

DESCRIPTION

Fort des résultats positifs du précédent projet (2024-2025), Croix-Rouge insertion (CRi), filiale de la Croix-Rouge française sur l'insertion par l'activité économique, engage une phase d'essaiimage de son modèle de plateforme alimentaire bio, locale et solidaire pour répondre aux besoins exprimés par de nouveaux territoires. Le projet est porté par CRi, avec une coordination nationale dédiée, en lien avec ses établissements locaux et des partenaires structurants (CRF, FFBA, Manger Bio, UGESS, Réseau Cocagne). L'objectif est d'évaluer l'essaiimage sur 4 nouveaux territoires (Pyrénées-Atlantiques, Bouches-du-Rhône, Sarthe et Meurthe-et-Moselle), préfigurer et accompagner la création de deux nouvelles plateformes AD&S, tout en consolidant les plateformes existantes. Les cibles sont les salariés en parcours d'insertion accompagnés par CRi, les structures d'aide alimentaire partenaires, la restauration collective et les producteurs locaux et collectivités des territoires concernés.

CONTACT: mathilde.reynaud@croix-rouge.fr

7. Projet d'essaimage

Essaimage de la démarche de don en circuits courts des excédents de la restauration collective au profit des associations alimentaires locales

PORTEURS DE PROJET : Excellents excédents et cantines responsables

DESCRIPTION

Le projet « des excédents solidaires et locaux », soutenu au titre de l'appel à projets national 2023-2024 vers une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat s'est déroulé sur les villes pilotes de Couëron (Pays de la Loire) et Ivry-sur-Seine (Île-de-France) de mai 2024 à décembre 2025. Pour la première fois, ce projet a permis de faciliter le don des excédents de production d'offices de restauration collective au profit d'associations d'aide alimentaire locaux, grâce à la mise à disposition de la plateforme Green Menu. Le projet d'essaimage vise à déployer massivement cette solution sur les communes franciliennes et ligériennes caractérisées par des publics très fragiles en termes de précarité alimentaire. À l'échelle des 2 régions, cela représente 336 communes réparties sur 60 établissements publics de coopération intercommunale (EPCI). Le projet est porté par Excellents excédents en partenariat avec l'association Cantines responsables et en lien étroit avec les territoires concernés, les Projets alimentaires territoriaux (PAT) et les services de l'État.

CONTACT : anne.tison@excellents-excedents.fr

8. Projet d'essaimage Aux Petits Oignons

PORTEUR DE PROJET : Groupe SOS Transition écologique et territoires

DESCRIPTION

Les Insatiables souhaitent déployer un programme d'ampleur de prévention alimentaire pour répondre à la précarité étudiante et au manque de savoir-faire culinaire qui impactent fortement la qualité de l'alimentation et la santé des étudiants. Porté par l'association, spécialiste de l'éducation alimentaire et de la prévention de la santé depuis 2014, et mené en partenariat avec les CROUS et les épiceries sociales étudiantes, le projet vise à sensibiliser plus de 950 étudiants et à accompagner 456 d'entre eux lors d'ateliers cuisines thématiques répondant aux enjeux d'une alimentation favorable à la santé. Après une première expérimentation réussie sur 4 sites à Bordeaux, il s'inscrit dans une dynamique d'essaimage dans sur 15 départements plus de 8 régions. Le programme comprend des stands de sensibilisation sur les restaurants universitaires des campus ou au sein d'épiceries solidaires étudiantes, des cycles d'ateliers cuisines thématiques (cuisine végétale et anti-gaspi), la remise d'un kit d'ustensiles de cuisine, ainsi que l'envoi hebdomadaire de recettes adaptées au budget et aux contraintes matérielles des étudiants. Un bilan final viendra documenter les apprentissages et l'évolution des pratiques alimentaires des étudiants concernés.

CONTACT : stephanie.bichard@groupe-sos.org

9. Projet d'essaimage

Essaimage du programme Mieux manger pour tous : lutter contre l'insécurité alimentaire par le lien social

PORTEUR DE PROJET: Association La Cloche

DESCRIPTION

Le projet Mieux manger pour tous vise à lutter contre la précarité alimentaire en renforçant l'accès à une alimentation saine, locale et choisie pour les personnes en grande vulnérabilité. Porté par La Cloche, association reconnue pour ses actions en faveur du lien social et de l'inclusion, il s'appuie sur un réseau de partenaires sociaux, de commerces solidaires et d'acteurs des circuits courts. L'objectif est d'accompagner 4600 personnes en situation de précarité par an grâce à un ensemble d'actions coconstruites : ateliers culinaires, repas partagés, soupes populaires, valorisation des invendus alimentaires et fresques de la rue pour sensibiliser à la précarité alimentaire. Le projet est développé avec les personnes concernées, qui peuvent s'impliquer via le bénévolat inclusif et participer aux instances locales et nationales de gouvernance. Il se déploie dans six régions en essaimage, avec une adaptation aux dynamiques locales. Les livrables comprennent un socle méthodologique partagé et un webinaire national de valorisation.

CONTACT: maeva.choyer@lacroche.org

10. Projet innovant

Accélérer la transition de la grande distribution vers une alimentation saine et durable : expérimentations et leviers d'action sur les territoires et en magasin

PORTEURS DE PROJET: Let's Food et AFTERRRES

DESCRIPTION

Le projet, coporté par Let's Food et l'Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires (ALTA), part du constat que la grande distribution, bien que clé dans les environnements alimentaires, reste peu intégrée aux dynamiques territoriales de transition vers une alimentation saine et durable. Il vise à engager ce secteur dans la transition, à outiller les acteurs locaux pour mobiliser les magasins et à expérimenter des actions concrètes sur les territoires et en magasin. Les cibles sont les acteurs territoriaux (collectivités, associations, collectifs citoyens, entreprises) et les magasins de la grande distribution. Les actions prévues portent sur l'animation d'une cohorte d'acteurs, l'accompagnement d'expérimentations, le test, le suivi-évaluation et la consolidation d'un outil de dialogue « territoires-magasins » ainsi que sur la capitalisation et la diffusion des résultats à travers un guide, des fiches, des notes de synthèse, un rapport d'évaluation et des temps de restitution.

CONTACT: anna.faucher@letsfoodcities.org

11. Projet innovant

Évolution du secteur de la restauration commerciale hors domicile en faveur de la transition du secteur de l'élevage et d'environnements alimentaires plus sains et durables

PORTEUR DE PROJET : Réseau action climat France

DESCRIPTION

La nécessité est aujourd'hui établie de faire évoluer l'environnement alimentaire pour accompagner une évolution vers une alimentation plus saine et plus durable. De même, la transition vers des pratiques plus durables au niveau de l'amont agricole et dans l'élevage, en particulier, ne sera possible qu'en étant accompagnée par une évolution des pratiques de l'aval. Pour cela, le Réseau action climat prévoit de mettre en lumière et d'accompagner les progressions dans le secteur de la restauration commerciale hors domicile : réduction du recours à la viande importée, augmentation de la part de viande issue d'élevages durables et augmentation de l'offre en aliments végétaux de qualité. L'objectif principal sera de documenter les enjeux (barrières et opportunités) de cette nécessaire évolution des pratiques et de proposer des solutions pour favoriser la transition du secteur de la restauration commerciale hors domicile. Cette action portera sur le territoire de la France métropolitaine et ciblera en particulier les grandes enseignes de restauration commerciale hors domicile.

CONTACT : benoit.granier@reseauactionclimat.org

12. Projet innovant

Mobiliser les acteurs économiques dans les initiatives d'accès à l'alimentation

PORTEUR DE PROJET : Réseau CIVAM

DESCRIPTION

Réseau CIVAM, avec VRAC France et 14 caisses communes de l'alimentation, souhaite explorer et mettre en avant les leviers existants pour mobiliser les acteurs économiques dans les initiatives inspirées de la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) et montrer la pertinence pour ces derniers de s'y investir (retombées économiques sur le territoire, avantage en nature pour les salariés des entreprises, débouchés pour les entreprises du territoire...). Depuis 2022, les initiatives et expérimentations inspirées de la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) se multiplient. Si leurs effets sur le pouvoir d'agir et les changements de pratiques alimentaires sont rapportés par plusieurs rapports de recherche, elles se heurtent aujourd'hui à plusieurs limites : d'une part, un modèle économique fragile car ne reposant pas sur une cotisation obligatoire et, d'autre part, des effets sur la transformation des filières à renforcer. Le projet, couvrant plusieurs régions et territoires différents, urbains comme ruraux, vise à expérimenter les différentes modalités de participation des entreprises (cotisation, politique RSE, CSE, mécénat) aux caisses communes et à renforcer l'articulation de ces initiatives avec les acteurs économiques (producteurs, transformateurs et distributeurs). Les enseignements de ce projet seront largement diffusés et appuieront l'ensemble des acteurs travaillant sur un meilleur accès à l'alimentation pour tous. Ils visent également à identifier des leviers de changement d'échelle pour ces initiatives.

CONTACT : alexia.gros@civam.org

13. Projet innovant

Places à VivreS : Fabriques locales de l'inclusion alimentaire et sociale

PORTEUR DE PROJET : Réseau cocagne

DESCRIPTION

Depuis 2020, le paysage des solidarités alimentaires connaît de profondes transformations, tandis que l'accès à l'alimentation reste un enjeu majeur dans un contexte d'intensification des précarités. Les adhérents du Réseau cocagne, une centaine de fermes d'insertion en maraîchage biologique, innovent pour améliorer l'accessibilité alimentaire, en créant des ponts entre acteurs agricoles et acteurs sociaux. Plusieurs adhérents ont développé un dispositif appelé Places à VivreS, qui travaille avec les habitants, sur une place du village, une offre de produits biologiques et locaux, un accès aux droits et des animations participatives alimentaires, en coopération avec une diversité de partenaires. Le projet vise d'abord à formaliser les expérimentations existantes de Places à VivreS, en identifiant les invariants des modèles socio-économiques issus des coopérations territoriales avec les acteurs agricoles, associatifs, publics et professionnels. Il s'agira ensuite d'accompagner 8 nouvelles Places à VivreS sur des territoires identifiés comme prioritaires. L'objectif est de tester la capacité d'adaptation du dispositif Places à Vivres à différents contextes territoriaux et d'en tirer des enseignements, qui seront diffusés à l'ensemble des acteurs intéressés, dans une perspective ultérieure d'essaimage.

CONTACT : coordination@reseaucocagne.asso.fr

14. Projet d'essaimage

Essaime les pratiques pour plus de bio dans les EHPAD publics

PORTEUR DE PROJET : Restau'Co

DESCRIPTION

La restauration sanitaire et médico-sociale représente la moitié des repas servis en collectivité et est encore loin des objectifs EGalim. Avec le projet « Plus de Bio dans l'assiette de nos aînés », les leviers pour augmenter la part de produits bio à budget constant dans les Ehpads publics ont été testés avec succès, en travaillant sur une nouvelle offre enrichie maison : du sourcing, à la composition de l'assiette adaptée à la personne âgée, et jusqu'à la perception du résident. Pour s'assurer de l'essaimage de ces pratiques, le développement d'un parcours de e-learning est proposé, à partir du guide, complété d'outils, de vidéos et d'évaluation de ses pratiques. Ce parcours en ligne sera complété de temps d'animation et de promotion des bonnes pratiques auprès des établissements de santé et médico-sociaux sur tout le territoire. Un projet porté par Restau'co avec l'association Udihr et le soutien de l'Agence bio.

CONTACT : mc.rollin@restauco.fr

15. Projet d'essaimage

Capitaliser pour faire essaimer de nouveaux modes d'actions afin de garantir l'accessibilité alimentaire pour toutes et tous

PORTEUR DE PROJET : Association VRAC France

DESCRIPTION

VRAC – Vers un réseau d'achat en commun - lutte depuis 2014 contre la précarité alimentaire dans les quartiers populaires de métropole et d'outre-mer et auprès des étudiants, par le développement de groupements d'achats de produits de qualité (bio, éthiques, locaux). VRAC a vu émerger de nouveaux projets complémentaires dans son réseau, adaptés aux besoins du territoire et des habitants : des tiers-lieux alimentaires à Lyon, des marchés sans pré-commande avec des produits frais à la Réunion ou à Bordeaux. D'autres projets de solidarités alimentaires innovants font leurs preuves en dehors du réseau VRAC, comme les « cuisines de quartier » en Belgique. Le projet, piloté par VRAC France, est celui de faire essaimer ces projets de justice et de démocratie alimentaire dans le réseau VRAC, avec l'appui opérationnel des associations, de leurs partenaires, de l'association belge Cuisines de Quartier. Il s'agira de capitaliser sur ces projets, de créer des outils afin d'aider les associations VRAC locales à les déployer et à répondre à une plus grande diversité de besoins liés à la précarité alimentaire (lien social, précarité énergétique, accessibilité à des produits frais de qualité, cuisine maison, dignité).

CONTACT : julia@vrac-asso.org

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

