

Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay

Atelier n°3 : Éducation alimentaire et lutte contre le gaspillage - 8 juin à 14h, salle du Gymnase de l'Agglomération

Présents : Amélie Baillon, IRUP ; Brigitte Bénat, membre du bureau communautaire déléguée à l'Enseignement Supérieur ; Florie Chapuis, responsable du pôle économie de proximité ; Fabienne Chardon, chargée de mission économie circulaire au Service Collecte et Traitement des Déchets ; Renaud Daumas, FNE 43 ; Daniel Joubert, Maire d'Aiguilhe ; Chloé Landriot, Résiliacteurs 43 ; Patrice Masson, IFP 43 ; Rolland Pal, Responsable RH et services généraux à l'EHPAD Bel Horizon ; Marie Poisson, Haute-Loire Biologique ; Aline Reichenbach, Landestini ; Alexandre Royet, Campus de l'Agroécologie 43 ; Yoanna Sauvan, Lycée Simone Veil ; Aymeric Vericel, chargé de mission PAT

Excusés : Céline Coussemaeker, Lycée Charles et Adrien Dupuy ; Christophe Forest, IREPS ; Yves Jouve, UFC Que Choisir 43.

Les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** répondent aux enjeux du Programme National pour l'Alimentation et ont pour objectifs de réunir et fédérer les acteurs d'un territoire dans leur diversité pour construire une stratégie autour de l'alimentation et ses impacts. 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.

Le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay a pour objectif de positionner l'alimentation au cœur des enjeux de territoire en s'appuyant sur la mobilisation des acteurs afin qu'ils prennent une part active au projet.

Selon le Conseil National de l'Alimentation, l'**éducation alimentaire**¹ permet d'acquérir les connaissances utiles à chacun pour réaliser ses propres choix d'une alimentation favorable à la santé.

Elle doit porter sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation, prenant en compte les répertoires du : comestible, culinaire et gastronomique, plaisir sensoriel, nutritionnel, symbolique et accompagner le mangeur à tous les âges de la vie. L'éducation alimentaire participe aussi au renforcement du lien social et à l'émergence d'une conscience de l'impact de nos choix de consommation sur l'environnement.

En France, les pertes et **gaspillages alimentaires**² représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros.

Pour la phase de consommation, cela représente 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

1 <https://cna-alimentation.fr/>

2 <https://www.ecologie.gouv.fr>

La Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

Diagnostic de territoire :

- Le budget moyen par ménage consacré à l'alimentation oscille entre 100 et 200 euros par semaine.
- Les prix élevés des produits bio et locaux constituent un frein pour la majorité des personnes répondant à l'enquête.
- Les personnes les plus jeunes, les plus âgées et les personnes sans activité sont les plus éloignées de l'habitude de consommation des produits locaux.
- Les enfants de Haute-Loire ont un taux de prévalence de l'obésité supérieur au taux régional, et en augmentation de 30% en 15 ans en ex-Auvergne. Certains secteurs de l'agglomération sont particulièrement impactés : La Chaise-Dieu, Craponne et les quartiers prioritaires de la politique de la ville.
- Dans certaines écoles de l'agglomération, a été relevé un taux de gaspillage alimentaire de l'ordre de 40 % des denrées commandées.
- 60% des communes de l'agglomération font appel à une prestation de service extérieur pour la gestion de leur restauration collective.
- Pour la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay, ce sont 1 087 familles qui étaient bénéficiaires des Restos du Coeur pour la campagne d'hiver 2020. Soit 2 438 personnes (dont 67 bébés). Cela représente 95 940 repas distribués.
- La précarité concerne davantage les altiligériens âgés et isolés. 14 % des habitants de Haute-Loire vivent sous le seuil de pauvreté (1 102 euros³). Sont particulièrement concernées les familles monoparentales, personnes seules et personnes âgées.

Objectifs de l'atelier :

- Enrichir le diagnostic de territoire : relever les initiatives, remarques, constats, échecs selon vos connaissances.
- Identifier les **initiatives** permettant de sensibiliser au bien-manger et de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Quels seraient pour vous les **objectifs** du PAT concernant ces enjeux ?
- Et par quelles actions peut-on réaliser ces objectifs ?

3 INSEE : Le seuil de pauvreté est fixé par convention à 60 % du niveau de vie médian de la population. Il correspond à un revenu disponible de 1 102 euros par mois pour une personne vivant seule et de 2 314 euros pour un couple avec deux enfants âgés de moins de 14 ans.

Propositions d'actions « Éducation alimentaire et lutte contre le gaspillage » :

1 - Accompagner la restauration collective

Diagnostiquer le gaspillage alimentaire :

- Cibler les structures communales, les lycées et collèges faisant déjà l'objet de dispositifs spécifiques engagés respectivement par la Région et le Conseil Départemental.

Identifier et promouvoir des initiatives de lutte contre le gaspillage :

- Accompagner les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :
 - Adapter les proportions des repas selon l'âge, l'appétit de l'élève,
 - Différenciation des grammages primaires / maternelles,
 - Proposer le pain en fin de circuit,
 - Réaliser des pesées des déchets, gachimètre du pain, etc.
- Reallocation des repas préparés en restauration collectives non distribués, aux associations caritatives :
 - Sous réserve de trouver des passerelles (sanitaires, réglementaire), pouvoir réallouer le surplus de denrées préparées permettrait d'éviter de jeter des denrées consommables.

Développer et expérimenter de nouvelles initiatives :

- Encourager le mode de gestion des restaurants collectifs en « Self collaboratif » :
 - Ce nouveau mode de restauration fait le service en plusieurs temps, il faut manger entièrement une composante afin d'avoir droit à la suivante. Cette gestion permet de réduire significativement le gaspillage alimentaire en retour d'assiette.
- Mettre en place des temps d'échanges de bonnes pratiques entre cuisiniers et personnels de cuisine des communes :
 - Faciliter l'accès aux formations du CNFP hors des temps scolaires, ou aux conférences de Jérôme SUC, chef cuisinier de Saint-Germain-Laprade.
- Établir une collecte du pain rassi à destination du bétail :
 - Une collecte du pain, denrée largement présente dans le gaspillage alimentaire et facilement récupérable en fin de service pourrait être imaginée à destination d'une exploitation. Encourager les écoles et lieux de restauration collectives à établir des partenariats avec des agriculteurs serait une façon de lutter contre le gaspillage de cette denrée.

Favoriser le maintien des petites structures communales de restauration collective :

- Vecteurs d'une meilleure éducation alimentaire, de repas de bonne qualité et de peu de gaspillage alimentaire.

2 – Renforcer l'accès à l'éducation alimentaire

Mettre en avant le catalogue du REEA (Réseau pour l'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable Auvergne) :

- Ce réseau liste les structures de tous types en capacité d'intervenir sur les thématiques d'éducation alimentaire et de lutte contre le gaspillage auprès du jeune public.

Mobiliser les éco-délégués des écoles, collèges et lycées :

- Mobiliser les écoles autour d'un Challenge / Défi en lien avec l'alimentation (recette à cuisiner) et/ou la lutte contre le gaspillage. Pour être mené à bien, ce projet doit être gratuit pour les écoles et clé en main.

Adapter les procédures de communication des menus des cantines aux parents d'élèves :

- Via des posts facebook, illiwap, ENT des écoles.

Mettre en place des actions éducatives pédagogiques :

- Créer un « kit éducatif » simple à destination du corps enseignant pour que les professeurs s'emparent de cette problématique sans besoin de temps de préparation trop chronophage en amont.
- Faire intervenir des producteurs au sein des établissements pour sensibiliser et valoriser leur activité.
- Rapprocher les écoles de l'initiative « Mon été à la Ferme » du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture 43.
- Proposer le sujet de l'éducation alimentaire au Conseil municipal des enfants.