



Etats Généraux de l'Alimentation

Recueil 3

Rapport de synthèse des 14 ateliers

Recueil des Fiches-Territoires

---

## **Auteur :**

Julien Noël, Docteur en Géographie de l'Université de Nantes

## **Sources :**

- ROCHARD Chloé, 2017, « L'action publique en matière d'alimentation locale ». Mémoire de M2 Droit de l'environnement et du développement durable, Bodiguel L. & Hutten N. (sous dir.), Université de Nantes, 64p.
- NOEL Julien, 2017, « Rapport de synthèse des 14 ateliers », pour l'association RESOLIS

## **Table des matières**

Préservation et aménagement (acquisition / mobilisation) du foncier agricole .....	3
Aménagement du foncier urbain : des activités de production aux activités de transformation et de commercialisation agricole .....	4
Impact environnemental de la production agricole .....	5
Formations professionnelles et agricoles .....	7
Soutiens (financiers) aux structures de production, transformation et commercialisation .....	9
Accessibilité à l'alimentation .....	12
Éducation à l'alimentation .....	14
Gouvernance alimentaire (locale) .....	16
Restauration collective et approvisionnement local / de qualité .....	19
Gestion et prévention des déchets / Gaspillage alimentaire.....	21
Pratiques touristiques .....	23
Mobilité : déplacements / logistique.....	24

NB : les Intercommunalités (EPCI) comprennent ici les Métropoles, les Communautés d'agglomération et les Communautés de communes)

## Préservation et aménagement (acquisition / mobilisation) du foncier agricole

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- SRADDET : Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires
- PRAD : Plan régional de l'agriculture durable

### => **Dispositifs au niveau des Départements :**

- CPENAF : Commission de Préservation des Espaces Naturels Agricoles et Forestiers
- PEAN : Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains
- ZAP : Zone agricole protégée (annexée au PLU-I)
- ENS : Espace naturel sensible

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- SCOT : Schéma de cohérence territoriale
- PEAN : Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains
- PLU(I) : Plan local d'urbanisme (intercommunal)
- ZAP : Zone agricole protégée (annexée au PLU-I)
- TVB : Trames vertes et bleues (liée au PLU-I) = protection d'espaces naturels / foncier sur les terres agricoles
- Régie agricole / baux ruraux
- Ferme communale / intercommunale

## Propositions issues des Ateliers EGA

### ❖ **Renforcer la gouvernance locale des PAT (atelier 2, proposition 7)**

- Faire de la politique d'aménagement des territoires un levier stratégique : pour préserver le foncier, pour soutenir l'installation de producteurs locaux ainsi que la production de produits locaux et durables ;

### ❖ **Mener une étude juridique sur la manière de mieux préserver le foncier agricole de l'urbanisation dans les documents d'urbanisme (atelier 2, proposition 8)**

- Réfléchir à la mise en place d'outils de préservation du foncier agricole / alimentaire (« Trame alimentaire » ; volet « Agriculture et alimentation ») qui s'imposeraient aux SCOT et aux PLU ;

### ❖ **Augmenter le nombre d'installations en facilitant l'accès au foncier (atelier 2, action 9)**

- Faciliter l'action d'organismes à l'installation et la mise en réserve de terres agricoles (Espaces tests agricoles) ;
- Redonner à la SAFER la capacité d'intervenir plus fortement sur l'installation et la régulation des prix des terres ;

### ❖ **Produire, de manière durable et soutenable, et mobiliser la biomasse pour la bioéconomie selon les principes de l'économie circulaire (atelier 3, proposition 1)**

- Préserver le foncier agricole pour garantir les surfaces nécessaires à la production agricole (réglementation et fiscalité) ;

### ❖ **Mettre en place un plan fruits et légumes (atelier 11, proposition 16)**

- Soutenir les installations dans les productions bas intrants et de saison en fruits & légumes, en particulier dans les zones périurbaines (« ceintures vertes ») et dans le cadre de PAT ;

## Aménagement du foncier urbain : des activités de production aux activités de transformation et de commercialisation agricole

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- SCOT : Schéma de cohérence territoriale
- PLU(I) : Plan local d'urbanisme (intercommunal)
- ZAC : zone d'aménagement concerté
- ZAD : zone d'aménagement différé
- Marchés de plein vent

### => **Dispositifs au niveau des Intercommunalités**

- Abattoirs / MIN
- Zones commerciales et artisanales

### => **Dispositifs au niveau des Communes**

- Agriculture urbaine (jardins familiaux, espaces verts)
- Prémption urbaine
- Sauvegarde de commerce et d'artisanat de proximité

⇒ **Pas de propositions spécifiques issues des ateliers des EGA**

## Impact environnemental de la production agricole

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- SRADDET : Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires
- GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental (en lien avec le PRAD : Plan régional de l'agriculture durable)
- SDREA Schéma directeur régional des exploitations agricoles

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- Plan Climat Énergie / Agenda 21
- Périmètre de protection / alimentation des aires des captages d'eau
- Charte des PNR

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Améliorer l'information, notamment l'étiquetage des produits alimentaires (atelier 1, proposition 2)**
  - Étiquetage (obligatoire) portant sur l'origine et modes / process de production (élevage, lait et viande notamment) ;
  - Garantir une meilleure information, à caractère volontaire, en matière de produits local et durable sur l'origine géographique et le type de production, à échéance 2020 ;
  - Amplifier les démarches officielles de qualité et les dispositifs de certification environnementale (AB, SIQO, HVE), notamment au sein des filières peu impliquées (grandes cultures et élevages) ;
- ❖ **Renforcer la proximité et l'ancrage territorial du lien producteur agricole – entreprise alimentaire (transformation) – consommateur (atelier 1, proposition 9)**
  - Renforcer le dispositif du PNA (notamment juridique) pour encourager les démarches PAT et déboucher plus globalement sur des SAT ;
  - Encourager les initiatives des Régions pour le soutien des démarches de relocalisation et de qualité (SIQO) grâce à une mobilisation accrue des programmes de développement rural (réseau rural programme Leader) ;
- ❖ **Plus de fertilisants d'origine organique pour réduire la dépendance aux fertilisants issus de ressources non renouvelables atelier 3, proposition 2)**
  - Soutenir le développement de cultures fixatrices d'azote (prime à l'insertion des légumineuses) grâce à un plan protéines végétales ambitieux ;
- ❖ **Faire du secteur agricole et agroalimentaire un acteur clé de la transition énergétique (atelier 3, proposition 3)**
  - Créer et accompagner des dynamiques territoriales en zone rurale, impliquant les agriculteurs, pour la complémentarité des usages alimentaires et non alimentaires de la biomasse ;
  - Soutenir le développement et le financement des projets de méthanisation agricole et agroalimentaire en synergies avec les territoires et en s'assurant de la juste répartition de la valeur ;
  - Identifier des territoires sur lesquels la complémentarité des usages et des activités (alimentaires et non alimentaires de la biomasse) peut être optimisée, dans une optique d'écologie industrielle et territoriale ;
- ❖ **Produire mieux (atelier 9, proposition 1)**
  - Encourager les communes et communautés de communes à travailler sur des programmes de reconquête de leur souveraineté alimentaire, adaptés au climat, à la nature des sols, à la disponibilité du foncier, aux habitudes locales ;

- ❖ ***Intégrer le paysage, dans sa conception large dans la transition agricole (atelier 11, proposition 5)***
  - Protéger et de valoriser les services écosystémiques des territoires autour des exploitations : rôle des infrastructures agro-écologiques dans la préservation de la ressource en eau, pour la pollinisation, pour la biodiversité... ;
- ❖ ***HVE, un outil de politiques territoriales à porter au niveau européen (atelier 11, proposition 13)***
  - Faire de la HVE, avec l'AB, le critère de référence des projets territoriaux ;
- ❖ ***Favoriser l'émergence et l'action des groupements d'agriculteurs (atelier 14, proposition 3)***
  - Renforcer et optimiser les démarches de type Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE) ou groupe opérationnel (GO) du Partenariat Européen d'Innovation (PEI-Agri) ;
- ❖ ***Valoriser par la certification et l'étiquetage les efforts et les produits répondant aux attentes sociétales en matière environnementale et sociale (atelier 14, proposition 18)***
  - Valoriser la démarche existante de certification environnementale, en particulier le HVE ;
  - Encourager l'INAO à poursuivre la démarche d'intégration de critères environnementaux et sociaux dans les cahiers des charges des produits SIQO ;
  - Mettre en place un groupe de travail pour définir un « socle de base » environnemental et social ;

## Formations professionnelles et agricoles

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- Formation professionnelle et orientation
- Financement des stages et alternance
- Schéma prévisionnel régional des établissements agricoles

### Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Assurer une formation adéquate des acheteurs publics à l'outil LOCALIM et à la rédaction de cahiers de charges (atelier 2, proposition 19)**
  - Intégrer dans les programmes de formation des informations sur l'achat auprès des entreprises locales et l'adaptation des tailles de lots ;
- ❖ **Revoir les règles de marché et faciliter le recours aux produits locaux (atelier 9, proposition 21)**
  - Mieux former les acheteurs publics, renforcer l'usage de LOCALIM et améliorer le dialogue entre producteurs, fournisseurs et acheteurs (sourcing) ;
- ❖ **Proposer une offre de formation territoriale à destination des professionnels dans tous les secteurs concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 12)**
  - Regrouper les formations existantes autour d'une offre de formation régionale articulée et spécialisée par catégories de métiers de la chaîne alimentaire ;
- ❖ **Mettre en œuvre un guide des bonnes pratiques de la lutte contre la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 7)**
  - Intégrer dans le guide de bonnes pratiques des points sur la formation des acteurs et des personnes concernées notamment la démocratie alimentaire (cuisiniers dans la restauration collective, GMS dans le cadre du don, entreprises dans le cadre des mécénats de compétences....) ;
- ❖ **Renforcer la déconcentration et la décentralisation (atelier 13, proposition 1)**
  - Coordonner les actions au niveau des territoires (action Etat/Région/Entreprises) pour une meilleure connaissance des acteurs : adéquation des places des conseils régionaux en lien avec les demandes des « jeunes » et l'offre des entreprises ;
- ❖ **Diversifier l'orientation (atelier 13, proposition 2)**
  - Développer les partenariats locaux entre acteurs professionnels et acteurs de l'orientation et de la formation (conseillers d'orientation, Rectorats) : rôle du SRPO ;
- ❖ **Développer un plan de communication (atelier 13, proposition 3)**
  - Organiser des journées/semaine et des événements régionaux ;
- ❖ **Développer les partenariats entre acteurs professionnels et acteurs de l'orientation et de la formation (atelier 13, proposition 4)**
  - Développer les partenariats locaux auprès des conseillers d'orientation et des Rectorats : journées découverte en agriculture et dans les filières alimentaires pour les collèges (publics de 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>) ;
  - Encourager l'accès à la formation professionnelle tout au long de la vie : renforcer le lien entre les structures régionales de Pôle Emploi et les acteurs de l'orientation, et la présence des entreprises dans les CA des établissements du dispositif éducatif français ;
- ❖ **Actions pour les jeunes (atelier 13, proposition 5)**

- Mieux prendre en compte les problématiques spécifiques territoriales dans les formations :  
élaboration de modules locaux de formation en association avec les professionnels par exemple ;

❖ ***Favoriser l'émergence et l'action des groupements d'agriculteurs (atelier 14, proposition 3)***

- Améliorer le soutien à l'animation, la formation des collectifs dans les territoires ;



## Soutiens (financiers) aux structures de production, transformation et commercialisation

### => **Dispositifs au niveau des toutes les collectivités territoriales (de la Région à la Commune)**

- PAT : Projet alimentaire territorial
- CAPE : Contrat d'appui au projet d'entreprise (espace-test agricole)
- CRESS : Conférence régionale de l'ESS
- PTCE : Pôle territorial de coopération économique

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- SRDEII : Schéma régional de développement économique, d'internationalisation et d'innovation (notamment pour les activités de l'ESS, les SCIC, + multiples aides aux entreprises)
- PRDR : Programme régional de développement rural (en lien avec le FEADER)
- GAL : Groupe d'action locale (en lien avec LEADER)
- GIEE : Groupement d'intérêt économique et environnemental

### => **Dispositifs au niveau des Départements**

- Aides au maintien des services en milieu rural

### => **Dispositifs au niveau des Intercommunalités :**

- PER : Pôle d'excellence rurale

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Accompagner la transition vers des modèles plus durables pour les entreprises de production et de transformation (atelier 1, propositions 3 et 13)**
  - Mobiliser les aides publiques (dont les aides PAC) pour favoriser l'investissement et la modernisation des exploitations et la recherche-innovation vers les pratiques et systèmes agro-écologiques, et la nécessité de mener des projets multi-acteurs dans les filières ;
- ❖ **Mettre en place un plan pour la restauration hors domicile, vecteur de développement et d'ancrage territorial des productions (atelier 1, propositions 10 et 12)**
  - Accompagner les groupements de producteurs pour mieux répondre aux attentes, en incitant et en favorisant notamment les démarches collectives (GIEE, plate formes, coopératives, SCIC...) ;
- ❖ **Maintenir, soutenir les outils collectifs et mettre en place les infrastructures (atelier 1, proposition 11)**
  - Déterminer le dispositif (économique et juridique) le plus pertinent pour assurer l'ancrage territorial des petits abattoirs et ateliers collectifs de proximité (légumeries) ;
  - Reposer la question et expérimenter la mobilité de ces abattoirs pour les petites filières (saisonniers, sous SIQO), comme effectuées ailleurs en Europe ;
- ❖ **Favoriser la structuration d'écosystèmes territoriaux de l'alimentation durable (atelier 2, action 4)**
  - Favoriser la coopération de proximité multi acteurs : Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) ; Pôles territoriaux de coopération économique (PTCE) ;
  - Intégrer les démarches PAT dans les documents planificateurs d'aménagement (SRADDET) et d'innovation (SEDEII) des Régions, ainsi que dans la gestion de leurs financements (agriculture bio via les CPER, fonds FEADER) ;

- ❖ ***Structurer et créer les outils réglementaires de la production nécessaires (atelier 2, proposition 6)***  
=> Sous le pilotage des collectivités territoriales, identifier et/ou appuyer :
  - Les outils de filières (production / transformation / distribution) ;
  - Leurs optimisations (logistiques) et leurs évolutions possibles ;
  - Leurs manques d'investissements structurants et les potentielles mobilisations de ressources financières ;
  
- ❖ ***Favoriser le développement des initiatives par essaimage et prévoir leur financement dans le cadre des dispositifs existants (FEADER, FEDER notamment) (atelier 2, proposition 11)***
  - Faire bénéficier les PME des mesures en faveur de développement rural (par exemple mesure 19 du FEADER) afin d'aider à la conservation d'un maillage d'entreprises de transformation sur les territoires ;
  
- ❖ ***Assurer un suivi de l'origine des produits en restauration (atelier 2, proposition 14)***
  - Mettre en place des baromètres statistiques régionaux de suivi des origines des produits servis en restauration ;
  - Mettre en cohérence les recommandations d'achats des cahiers des charges avec les recommandations nutritionnelles du PNNS ;
  - Définir les critères objectifs sur les produits de « qualité » et de « proximité » et durables ;
  - Définir plus précisément la notion de produits de proximité et l'adéquation de la terminologie appliquée aux produits transformés et à la corrélation entre zones de production et zones de consommation ;
  
- ❖ ***Plus de fertilisants d'origine organique pour réduire la dépendance aux fertilisants issus de ressources non renouvelables atelier 3, proposition 2)***
  - Soutenir, en s'inspirant du crédit d'impôt recherche, les acteurs et les entreprises qui s'impliquent dans la recherche, l'expérimentation et l'innovation ;
  
- ❖ ***Faire du secteur agricole et agroalimentaire un acteur clé de la transition énergétique (atelier 3, proposition 3)***
  - Créer et accompagner des dynamiques territoriales en zone rurale, impliquant les agriculteurs, pour la complémentarité des usages alimentaires et non alimentaires de la biomasse ;
  - Soutenir le développement et le financement des projets de méthanisation agricole et agroalimentaire en synergies avec les territoires et en s'assurant de la juste répartition de la valeur ;
  
- ❖ ***Optimiser la création et la répartition de valeur par l'organisation des acteurs, des filières et des territoires (atelier 3, proposition 5)***
  - Soutenir un juste retour en terme de répartition minimale de la valeur vers les agriculteurs et les acteurs locaux et créer une structure d'apport de fonds propres dans les départements ;
  
- ❖ ***Développer la « culture de l'international » dans les entreprises et filières agro-alimentaires (atelier 4, proposition 5)***
  - Soutenir la structuration des entreprises à l'international, en particulier les TPE/PME, avec le soutien des Régions ;
  
- ❖ ***Améliorer et adapter l'accompagnement des entreprises à l'international (atelier 4, proposition 6)***
  - Veiller à la prise en compte des spécificités agricoles et agroalimentaires lors de la mise en place du guichet / point d'entrée / point d'orientation unique dans les Régions et Ambassades pour les entreprises du secteur ;
  - Réaliser une cartographie des outils financiers régionaux et nationaux d'accompagnement des entreprises à l'international et s'assurer de leur adéquation aux besoins du secteur ;

- ❖ **Produire mieux (atelier 9, proposition 1)**
  - Soutenir la structuration des circuits courts et de proximité et prendre en compte la qualité nutritionnelle dans les projets alimentaires territoriaux et les cahiers des charges des SIQO ;
  - Soutenir les initiatives locales de production et de distribution alimentaire (jardins, marchés, partenariats entre commerces de proximité et producteurs locaux, restauration collective et privée, fermes pédagogiques) ;
- ❖ **S'appuyer sur les PAT pour développer la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 5)**
  - Rendre obligatoire dans les PAT un volet relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire
  - Veiller à une bonne articulation et une bonne cohérence entre les PAT et les Programmes Locaux de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) ;
- ❖ **Créer un guichet unique en région, au niveau de la DRAAF, pour faire savoir et coordonner les initiatives, les modalités, les sources de financement en matière de lutte contre le gaspillage (atelier 10, proposition 7)**
  - S'appuyer sur les pôles « alimentation » des DRAAF pour instituer un relais d'information régional « antigaspi » ;
  - Veiller à une bonne articulation avec les délégations régionales de l'ADEME ;
- ❖ **Faire la mutation des élevages vers une montée en gamme des productions (atelier 11, proposition 15)**
  - Soutenir, par un environnement économique et social et des équipements adaptés, la structuration de filières locales, pour le maintien ou la réintroduction de l'élevage dans les zones de cultures ;
- ❖ **Mettre en place un plan fruits et légumes (atelier 11, proposition 16)**
  - Soutenir les installations dans les productions bas intrants et de saison en fruits & légumes, en particulier dans les zones périurbaines (« ceintures vertes ») et dans le cadre de PAT ;
- ❖ **Définir puis mettre en place un système de gouvernance territorial (atelier 12, proposition 3)**
  - Intégrer dans le système de gouvernance des points sur les leviers financiers et les orientations en matière d'attribution des crédits et de synergies locales (logistique, locaux de restauration, systèmes d'information,...) ;
- ❖ **Sécuriser les conditions de fonctionnement des structures en mixité de public (atelier 12, proposition 10)**
  - Déterminer les possibilités de financement public et privé et les modalités de fonctionnement pour les structures qui sont accessibles à tous les publics (cf. notamment les épiceries sociales) ;
- ❖ **Cibler l'effort d'investissement et de recherche sur quelques priorités transversales à décliner dans les filières et les territoires (atelier 14, propositions 1 et 9)**
  - Renforcer l'effort d'investissement sur les 5 priorités transversales identifiées : agro-écologie et réduction des intrants (dont phytosanitaires et antibiotiques) ; bien-être animal et sécurité sanitaire des élevages ; indépendance protéique de la France ; production d'énergies renouvelables et économies d'énergie ; santé des travailleurs et conditions de travail dans l'amont et l'aval ;
- ❖ **Soutenir le financement de l'innovation en agriculture et agroalimentaire dans le PIA (atelier 14, proposition 4)**
  - Articuler les appels à projets dédiés PIA avec les dispositifs de soutien publics territoriaux ;

## Accessibilité à l'alimentation

### => **Dispositifs au niveau des Départements**

- Action sociale (réinsertion, personnes âgées, handicap, protection infantile...)

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- CCAS : Centres (communaux) d'action sociale = bons alimentaires, épiceries sociales, paniers à prix réduits...

- Contrats de ville

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Favoriser la structuration d'écosystèmes territoriaux de l'alimentation durable (atelier 2, action 4)**
  - Renforcer le rôle des acteurs de l'insertion par l'activité économique (emplois locaux, action sociale) ;
- ❖ **Soutenir l'accès des personnes précaires à des aliments favorables à la santé (atelier 9, proposition 9)**
  - Instaurer des bons alimentaires ciblés sur les produits bons pour la santé pour les personnes précaires ;
  - Augmenter les moyens dédiés à l'amélioration de l'offre alimentaire (notamment la qualité nutritionnelle) dans les structures de l'aide alimentaire ;
- ❖ **Faire de l'éducation alimentaire un volet essentiel de l'éducation à la santé et de la promotion de la santé (atelier 9, proposition 14)**
  - Solvabiliser dans la durée les initiatives d'éducation à l'alimentation (en particulier auprès des populations défavorisées) et veiller à la continuité des politiques publiques (politique de la ville, contrats locaux de santé) ;
- ❖ **Définir puis mettre en place un système de gouvernance territorial (atelier 12, proposition 3)**
  - Intégrer dans le système de gouvernance des points sur :  
l'analyse des besoins des publics concernés, des dispositifs d'urgence et des formes innovantes d'accès à l'alimentation, des ruptures territoriales... ;  
les conditions d'accessibilité aux différentes solutions existantes, notamment les passerelles entre l'aide alimentaire et l'accès durable à l'alimentation ;  
l'articulation avec le PNA, le PNNS et la stratégie de lutte contre la pauvreté, dans leur déclinaison sur les territoires, avec les volets sociaux et emplois ;
- ❖ **Promouvoir les initiatives collégiales et systémiques incluant la question de la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 4)**
  - Inclure la question de la précarité alimentaire dans les PAT ;
- ❖ **Favoriser l'intégration d'un volet accès à l'alimentation des personnes précaires / aide alimentaire dans les schémas départementaux d'amélioration de l'accès des services au public (SDAASaP) (atelier 12, proposition 5)**
  - Évaluer la prise en compte de l'accès à l'alimentation des personnes précaires dans les SDAASaP ;
  - Inciter les départements à considérer cette question comme prioritaire ;
- ❖ **Mettre en œuvre un guide des bonnes pratiques de la lutte contre la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 7)**

- Intégrer dans le guide de bonnes pratiques des points sur l'accompagnement mis en œuvre (écoute, accès aux droits, parrainage) par les acteurs (rôle des bénévoles, des travailleurs sociaux, des volontaires...) dans le but de leur émancipation ;

❖ ***Modification du corpus normatif (atelier 12, proposition 8)***

- Identifier les associations comme acteurs des PAT, et reconnaître la participation de ces derniers à la lutte contre la précarité alimentaire ;
- Introduire la lutte contre la précarité alimentaire en tant que telle dans le PNNS et comme un des volets de la lutte contre l'exclusion ;
- Articuler les politiques de l'accueil, hébergement, insertion et de la lutte contre la précarité alimentaire ;

❖ ***Sécuriser les conditions de fonctionnement des structures en mixité de public (atelier 12, proposition 10)***

- Déterminer les possibilités de financement public et privé et les modalités de fonctionnement pour les structures qui sont accessibles à tous les publics (cf. notamment les épiceries sociales) ;

❖ ***Sur la restauration collective (atelier 12, proposition 13)***

- Étendre la tarification sociale sur le territoire ;

## Éducation à l'alimentation

### => **Dispositifs au niveau des toutes les collectivités territoriales (de la Région à la Commune)**

- déclinaison du PNNS et du PNA

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- PRS : programme régional de santé
- CLSP : Contrats locaux de santé publique
- DRAAF

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- Ateliers Ville-Santé (conjonction politique de santé publique / politique de la ville)

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Communiquer, informer, sensibiliser à une culture alimentaire centrée sur la durabilité, l'agroécologie, le bien/mieux manger (atelier 1, proposition 1)**
  - Renforcer l'éducation alimentaire à l'école : mise en place d'un parcours santé-alimentation en concertation entre tous les acteurs (éducation nationale, professionnels de la santé, collectivités) ; proposer des projets pédagogiques autour de l'agriculture et l'agro-alimentaire ;
- ❖ **Améliorer l'information, notamment l'étiquetage des produits alimentaires (atelier 1, proposition 2)**
  - Étiquetage (obligatoire) portant sur l'origine et modes / process de production (élevage, lait et viande notamment) ;
  - Garantir une meilleure information, à caractère volontaire, en matière de produits local et durable sur l'origine géographique et le type de production, à échéance 2020 ;
  - Amplifier les démarches officielles de qualité et les dispositifs de certification environnementale (AB, SIQO, HVE), notamment au sein des filières peu impliquées (grandes cultures et élevages) ;
- ❖ **Renforcer la proximité et l'ancrage territorial du lien producteur agricole – entreprise alimentaire (transformation) – consommateur (atelier 1, proposition 9)**
  - Renforcer le dispositif du PNA (notamment juridique) pour encourager les démarches PAT et déboucher plus globalement sur des SAT ;
  - Encourager les initiatives des Régions pour le soutien des démarches de relocalisation et de qualité (SIQO) grâce à une mobilisation accrue des programmes de développement rural (réseau rural programme Leader) ;
- ❖ **Mettre en place un plan pour la restauration hors domicile, vecteur de développement et d'ancrage territorial des productions (atelier 1, propositions 10 et 12)**
  - Valoriser les plans « alimentation durable » mis en place dans certaines métropoles (IdF, Rennes) ;
- ❖ **Création d'un lieu d'échanges, de concertation et d'observation (atelier 2, proposition 10)**
  - Création de Conseils alimentaires locaux, lieu d'une démocratie alimentaire, en s'appuyant sur les CRALIM et les CTAP existants selon le cas échéant ;
- ❖ **Renforcer l'éducation, la sensibilisation et l'information de tous les acteurs concernés en matière d'alimentation locale et durable (atelier 2, proposition 23)**
  - Soutenir l'accompagnement au changement en matière d'alimentation locale et durable à tous les échelons territoriaux d'administratifs ;

- S'appuyer sur les réseaux d'éducation populaire et le réseau associatif des territoires ;

❖ ***Faire de l'éducation alimentaire un volet essentiel de l'éducation à la santé et de la promotion de la santé (atelier 9, proposition 14)***

- Élargir les actions de prévention du surpoids au secteur de la petite enfance (crèches, nourrices...)  
- Solvabiliser dans la durée les initiatives d'éducation à l'alimentation (en particulier auprès des populations défavorisées) et veiller à la continuité des politiques publiques (politique de la ville, contrats locaux de santé) ;

❖ ***Renforcer la mobilisation de l'Education nationale (atelier 9, proposition 15)***

- Equiper les établissements scolaires de cuisines pédagogiques autour des comportements d'achat, des équilibres alimentaires...;

❖ ***Créer un parcours éducatif à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 1)***

- Lancer un groupe de travail pour l'élaboration du parcours éducatif à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

❖ ***Inscrire l'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire parmi les axes obligatoires des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) (atelier 10, proposition 2)***

- Coordonner les actions des CESC au niveau des établissements, des inspections d'académie et des rectorats ;  
- Assurer un pilotage et une gouvernance du parcours à l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

❖ ***Mettre en œuvre un guide des bonnes pratiques de la lutte contre la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 7)***

- Intégrer dans le guide de bonnes pratiques des points sur l'information des acteurs et des personnes concernées, et leur accessibilité aux différentes actions proposées sur leur territoire ;

❖ ***Développer un plan de communication (atelier 13, proposition 3)***

- Organiser des journées/semaine et des événements régionaux ;

## Gouvernance alimentaire (locale)

### => **Dispositifs au niveau de l'ensemble des collectivités territoriales**

- PAT
- Projet éducatif territorial
- Agenda 21 et projet territorial de développement durable
- PTCE

### => **Dispositifs au niveau des Régions**

- Conférence régionale de l'action territoriale
- CRESS
- Charte PNR
- Réseau rural (en lien avec le FEADER)

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Renforcer la proximité et l'ancrage territorial du lien producteur agricole – entreprise alimentaire (transformation) – consommateur (atelier 1, proposition 9)**
  - Renforcer le dispositif du PNA (notamment juridique) pour encourager les démarches PAT et déboucher plus globalement sur des SAT ;
  - Encourager les initiatives des Régions pour le soutien des démarches de relocalisation et de qualité (SIQO) grâce à une mobilisation accrue des programmes de développement rural (réseau rural programme Leader) ;
- ❖ **Mettre en place un plan pour la restauration hors domicile, vecteur de développement et d'ancrage territorial des productions (atelier 1, propositions 10 et 12)**
  - Valoriser les plans « alimentation durable » mis en place dans certaines métropoles (IdF, Rennes) ;
- ❖ **Mettre en place une structure « tête de réseau des PAT » (atelier 2, proposition 2)**
  - Mettre en place un réseau technique national : triple rôle de capitalisation, de mutualisation et d'animation ;
  - Mettre en place un « système d'observation de la transition agricole et alimentaire » : recueil et mise en cohérence des initiatives locales et des PAT mis en place (cf. observatoire de Resolis) ;
- ❖ **Favoriser la structuration d'écosystèmes territoriaux de l'alimentation durable (atelier 2, action 4)**
  - Favoriser la coopération de proximité multi acteurs : Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) ; Pôles territoriaux de coopération économique (PTCE) ;
  - Renforcer le rôle des acteurs de l'insertion par l'activité économique (emplois locaux, action sociale) ;
  - Intégrer les démarches PAT dans les documents planificateurs d'aménagement (SRADDET) et d'innovation (SEDEII) des Régions, ainsi que dans la gestion de leurs financements (agriculture bio via les CPER, fonds FEADER) ;
- ❖ **L'exception alimentaire (atelier 2, proposition 5)**
  - Instaurer une exception alimentaire (sur le modèle de l'exception culturelle) : permet la mise en œuvre de critères géographiques, voire d'une clause d'intérêt général ;
  - Intégrer dans l'ensemble des politiques publiques de chaque échelon territorial administratif l'enjeu transversal de l'alimentation ;
  - Renforcer le rôle des Régions dans l'impulsion et l'accompagnement au changement d'échelle en matière de structuration des filières agricoles vers plus de produits de proximité et bios ;



- ❖ **Renforcer la gouvernance locale des PAT (atelier 2, proposition 7)**
  - S'appuyer sur l'expérience des Conseils de développement des Pays et celle des PNR ;
  - Faire de la politique d'aménagement des territoires un levier stratégique : pour préserver le foncier, pour soutenir l'installation de producteurs locaux ainsi que la production de produits locaux et durables ;
- ❖ **Création d'un lieu d'échanges, de concertation et d'observation (atelier 2, proposition 10)**
  - Création de Conseils alimentaires locaux, lieu d'une démocratie alimentaire, en s'appuyant sur les CRALIM et les CTAP existants selon le cas échéant ;
- ❖ **Développer des plateformes numériques de mise en réseau et de partage d'informations (atelier 2, proposition 12)**
  - Recenser, harmoniser et coordonner les plateformes numériques de mise en relation pluri-acteurs locaux à l'échelle territoriale ;
  - Réfléchir à une mise en réseau régionale des acteurs autour de l'information alimentaire territoriale;
- ❖ **Renforcer l'éducation, la sensibilisation et l'information de tous les acteurs concernés en matière d'alimentation locale et durable (atelier 2, proposition 23)**
  - Soutenir l'accompagnement au changement en matière d'alimentation locale et durable à tous les échelons territoriaux d'administratifs ;
- ❖ **Optimiser la création et la répartition de valeur par l'organisation des acteurs, des filières et des territoires (atelier 3, proposition 5)**
  - Assurer une visibilité à long terme par une constance des politiques publiques, un ancrage territorial et rural, un soutien à la recherche et des synergies territoriales avec les collectivités ;
  - Assurer un ancrage territorial des filières en renforçant les compétences des collectivités territoriales et en impliquant les filières agricoles et agroalimentaires, ainsi que les citoyens
  - Définir les modalités et les outils de pilotage territorial d'une valorisation durable et efficiente de la biomasse ; Développer des projets territoriaux biomasse durable à l'instar des PAT ;
- ❖ **Comment faire perdurer l'esprit des Etats généraux de l'alimentation ? (atelier 6, proposition 5)**
  - Mettre en place dans chaque Région un lieu d'échanges adapté aux spécificités des territoires (en association avec la DRAAF, les chambres consulaires...) ;
- ❖ **Améliorer la connaissance et la gouvernance, faciliter la participation du citoyen (atelier 9, proposition 24)**
  - Intégrer, dans chaque PRS et chaque CLS, un volet dédié à l'alimentation ;
  - Instaurer des conseils multi-acteurs au sein des PAT ;
  - Relancer dans le cadre du PNA les échanges de bonnes pratiques et les expériences de terrain, au niveau national et au niveau régional (réseaux de villes par exemple) ;
  - Renforcer les coopérations entre ARS, DRAAF et Rectorats, décloisonner les partenariats entre les acteurs locaux (administrations, collectivités, acteurs privés) ;
- ❖ **Inscrire l'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire parmi les axes obligatoires des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) (atelier 10, proposition 2)**
  - Coordonner les actions des CESC au niveau des établissements, des inspections d'académie et des rectorats ;
  - Assurer un pilotage et une gouvernance du parcours à l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ❖ **Une nouvelle gouvernance locale (atelier 11, proposition 24)**

- Instituer à l'échelle des territoires un dialogue et un contrat commun pensés comme une politique publique de prévention des conflits et un investissement d'avenir (cf. démarches territoriales réussies dans le domaine de l'eau) ;
- Mieux prendre en compte à cet effet l'échelle des intercommunalités ou de leurs regroupements ; et la généralisation progressive des PAT ;

❖ ***Définir puis mettre en place un système de gouvernance territorial (atelier 12, proposition 3)***

- Mettre en place un système de gouvernance de niveau régional en appui sur les CRALIM, incluant les acteurs économiques, associatifs, institutionnels (Etat et collectivités) et la société civile ;
- S'appuyer sur les dynamiques existantes au niveau des bassins de vie ;
- Mettre en place un lieu de concertation, d'échanges et d'évaluation réunissant les acteurs de l'alimentation sur les territoires, y compris les personnes concernées par la précarité alimentaire ;
- Intégrer dans le système de gouvernance des points sur l'articulation avec le PNA, le PNNS et la stratégie de lutte contre la pauvreté, dans leur déclinaison sur les territoires, avec les volets sociaux et emplois ;

❖ ***Promouvoir les initiatives collégiales et systémiques incluant la question de la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 4)***

- Inclure la question de la précarité alimentaire dans les PAT ;

❖ ***Favoriser la mise en œuvre d'un outil évolutif partagé (atelier 12, proposition 6)***

- L'utiliser dans le cadre de la gouvernance nationale (CNA) et locale (PAT, CRALIM) ;
- Mettre en place avec tous les acteurs un processus d'observation et de valorisation pour faciliter : l'essaimage et assurer la fiabilisation et la pérennisation des bonnes pratiques ;

❖ ***Mettre en œuvre un guide des bonnes pratiques de la lutte contre la précarité alimentaire (atelier 12, proposition 7)***

- Élaborer ce guide et ces outils de communication par un groupe de travail multi-acteurs (associations, travailleurs sociaux, chercheurs, élus...) piloté par la DGCS en lien avec le CNA ;

❖ ***Modification du corpus normatif (atelier 12, proposition 8)***

- Identifier les associations comme acteurs des PAT, et reconnaître la participation de ces derniers à la lutte contre la précarité alimentaire ;
- Articuler les politiques de l'accueil, hébergement, insertion et de la lutte contre la précarité alimentaire ;

❖ ***Renforcer le dialogue entre les différents niveaux de décision publique au niveau national (atelier 14, proposition 20)***

- Renforcer la présence des Régions dans les instances relevant de leur compétence ;
- Améliorer la coordination interministérielle et avec les opérateurs de l'Etat sur les sujets alimentaires ;
- Favoriser la co-construction entre pouvoirs publics et acteurs socioprofessionnels en revisitant le rôle et le fonctionnement du Conseil Supérieur d'Orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire (CSO) et du CNA ;

❖ ***Renforcer le pilotage stratégique au niveau régional (atelier 14, proposition 21)***

- Rassembler les instances existantes dans une instance de pilotage unifiée permettant de suivre la transformation des systèmes agricoles et alimentaires ;
- Assurer des lieux de partage régulier entre l'ensemble des parties prenantes (dont les représentants de la société civile) pour permettre l'articulation et le partage des solutions innovantes émanant des territoires ;

## Restauration collective et approvisionnement local / de qualité

=> *Dispositifs au niveau des toutes les collectivités territoriales (de la Région à la Commune)*

- Critères multiples d'attribution des offres (saisonnalité, fraîcheur, environnement / GES...)
- Convention du groupement de commande : cf. exemple de Ville de Rennes et syndicat mixte Eau du bassin rennais
- Compétence régionale sur les lycées ; départementale sur les collèges et les EPAHD ; communale sur les cantines élémentaires

### Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ ***Mettre en place un plan pour la restauration hors domicile, vecteur de développement et d'ancrage territorial des productions (atelier 1, propositions 10 et 12)***
  - Améliorer l'information et la formation des acheteurs publics et des cuisiniers de la resto-co afin de mieux organiser et structurer l'offre adaptée à la demande : guides sur l'ancrage territorial, outil « Localim », rédaction des cahiers des charges, démarches de labellisation ;
  - Renforcer les critères qualitatifs, sociaux, environnementaux dans les marchés publics pour favoriser les produits locaux et agro-écologiques ;
- ❖ ***Maintenir, soutenir les outils collectifs et mettre en place les infrastructures (atelier 1, proposition 11)***
  - Développer des infrastructures permettant l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et sous signe de qualité et offrir ainsi des débouchés aux producteurs du territoire ;
- ❖ ***Assurer un suivi de l'origine des produits en restauration (atelier 2, proposition 14)***
  - Mettre en place des baromètres statistiques régionaux de suivi des origines des produits servis en restauration ;
  - Mettre en cohérence les recommandations d'achats des cahiers des charges avec les recommandations nutritionnelles du PNNS ;
  - Définir les critères objectifs sur les produits de « qualité » et de « proximité » et durables ;
  - Définir plus précisément la notion de produits de proximité et l'adéquation de la terminologie appliquée aux produits transformés et à la corrélation entre zones de production et zones de consommation ;
- ❖ ***Rendre obligatoire le recours aux clauses sociales dans tous les marchés publics (atelier 2, proposition 16)***
  - Recourir davantage aux clauses sociales dans les marchés publics : soutien et développement aux structures locales d'insertion par l'économie, comme aux entreprises de l'artisanat et des commerces alimentaires de proximité ;
  - Valoriser dans les appels d'offres les engagements à la performance (environnementale) des livraisons ;
  - Inciter le caractère éthique dans les comportements d'achats ;
  - Préparer des guides de recommandations juridiquement sécurisés ;
- ❖ ***Assurer une formation adéquate des acheteurs publics à l'outil LOCALIM et à la rédaction de cahiers de charges (atelier 2, proposition 19)***
  - Intégrer dans les programmes de formation des informations sur l'achat auprès des entreprises locales et l'adaptation des tailles de lots ;
  - Veiller dans les formations à bien lier l'outil LOCALIM à la norme ISO 20400 (achats responsables) ainsi qu'au label RFR (Relations Fournisseur Responsables) ;

- ❖ ***Revoir les règles de marché et faciliter le recours aux produits locaux (atelier 9, proposition 21)***
  - Accompagner la structuration de plateformes régionales ou locales pour sécuriser les approvisionnements et permettre aux acteurs locaux d'accéder aux marchés de la restauration collective ;
  - Mieux former les acheteurs publics, renforcer l'usage de LOCALIM et améliorer le dialogue entre producteurs, fournisseurs et acheteurs (sourcing) ;
  - Adapter le code des marchés publics pour permettre aux filières locales et les filières « responsables » reconnues d'intérêt nutritionnel et environnemental d'accéder aux marchés ;
  
- ❖ ***Mobiliser les collectivités locales et accompagner leurs efforts (atelier 9, proposition 20)***
  - Instaurer un mécanisme de soutien public (Etat, CAF...) aux collectivités pour améliorer la qualité nutritionnelle des denrées en milieu scolaire, pour faciliter le recours à des producteurs locaux, voire pour financer des investissements (cuisines centrales, légumeries, cuisines pédagogiques...) ;
  - Abonder par une politique agricole et alimentaire commune un fonds d'aide à la restauration collective ;
  - Revoir les cahiers des charges et les critères de sélection des appels d'offre pour intégrer des critères de qualité (variétés saisonnières, fraîcheur, qualité nutritionnelle, modalités de livraison, responsabilité sociale, impact environnemental, mode de production, information des convives) ;
  
- ❖ ***Améliorer le dialogue et le partage d'informations entre les parties prenantes (atelier 9, proposition 22)***
  - Créer un Observatoire de la restauration collective à disposition des élus, professionnels et usagers ;
  
- ❖ ***Verdir les cahiers de charges des produits sous signe officiel de qualité et d'origine (atelier 11, proposition 14)***
  - Fixer des objectifs de 50% de produits bio et issus de circuits courts en restauration collective en 2022, dont 30% de produits bio et 20% de produits locaux et HVE ;
  
- ❖ ***Points de divergences, Atelier 2*** => Confier aux Régions (ou aux intercommunalités) le rôle de chef de file pour l'organisation et le suivi de l'approvisionnement de proximité

## Gestion et prévention des déchets / Gaspillage alimentaire

### => **Dispositifs au niveau des toutes les collectivités territoriales (de la Région à la Commune)**

- déclinaison du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et de prévention des déchets : opérations de sensibilisation, plan d'action dans les établissements scolaires...

### => **Dispositifs au niveau des Régions :**

- Programme régional de gestion et de réduction des déchets

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- Collecte et traitement des ordures ménagères et déchets organiques / modalités de tri

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Communiquer, informer, sensibiliser à une culture alimentaire centrée sur la durabilité, l'agroécologie, le bien/mieux manger (atelier 1, proposition 1)**
  - Lancer une journée (semaine) nationale dédiée à « l'alimentation durable »;
- ❖ **Produire, de manière durable et soutenable, et mobiliser la biomasse pour la bioéconomie selon les principes de l'économie circulaire (atelier 3, proposition 1)**
  - Construire rapidement et financer les schémas régionaux de gestion (déchets organiques, bioéconomie, biomasse...) en intégrant toutes les parties prenantes ; et développer les outils adaptés pour leur mise en œuvre ;
- ❖ **Créer un parcours éducatif à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 1)**
  - Lancer un groupe de travail pour l'élaboration du parcours éducatif à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ❖ **Faire du secteur agricole et agroalimentaire un acteur clé de la transition énergétique (atelier 3, proposition 3)**
  - Mieux prendre en compte la gestion et le recyclage des déchets dans les outils de politique publique agricole ;
- ❖ **Optimiser la création et la répartition de valeur par l'organisation des acteurs, des filières et des territoires (atelier 3, proposition 5)**
  - Soutenir des filières de collecte et recyclage des plastiques usagés au plus près des acteurs (producteurs agricoles, entreprises de transformation, intermédiaires locaux) ;
  - Définir les modalités et les outils de pilotage territorial d'une valorisation durable et efficiente de la biomasse ; Développer des projets territoriaux biomasse durable à l'instar des PAT ;
  - Étudier la pertinence d'un renforcement des compétences des collectivités (notamment locales) dans le domaine des déchets par la loi NOTRe ;
  - Développer la coopération économique à travers des partenariats public/privé en s'appuyant sur les plans régionaux de prévention et de gestion des déchets ;
- ❖ **Inscrire l'éducation à l'alimentation et la lutte contre le gaspillage alimentaire parmi les axes obligatoires des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) (atelier 10, proposition 2)**
  - Coordonner les actions des CESC au niveau des établissements, des inspections d'académie et des rectorats ;

- Assurer un pilotage et une gouvernance du parcours à l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

❖ ***S'appuyer sur les PAT pour développer la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 5)***

- Rendre obligatoire dans les PAT un volet relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Veiller à une bonne articulation et une bonne cohérence entre les PAT et les Programmes Locaux de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) ;

❖ ***Créer un guichet unique en région, au niveau de la DRAAF, pour faire savoir et coordonner les initiatives, les modalités, les sources de financement en matière de lutte contre le gaspillage (atelier 10, proposition 7)***

- S'appuyer sur les pôles « alimentation » des DRAAF pour instituer un relais d'information régional « antigaspi » ;

- Veiller à une bonne articulation avec les délégations régionales de l'ADEME ;

❖ ***Proposer une offre de formation territoriale à destination des professionnels dans tous les secteurs concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire (atelier 10, proposition 12)***

- Regrouper les formations existantes autour d'une offre de formation régionale articulée et spécialisée par catégories de métiers de la chaîne alimentaire ;

## Pratiques touristiques

**=> Dispositifs au niveau des Régions et des Départements :**

- Schéma régional / départemental du tourisme

**=> Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- promotion de la Gastronomie (exemple du Voyage à Nantes, de la Cité gastronomique de Lyon...)

### **Propositions issues des Ateliers EGA**

- ❖ **Communiquer, informer, sensibiliser à une culture alimentaire centrée sur la durabilité, l'agroécologie, le bien/mieux manger (atelier 1, proposition 1)**
  - Organiser des portes ouvertes regroupées dans les différents segments de la chaîne alimentaire (fermes, entreprises agroalimentaires, circuits de commercialisation) ;

## Mobilité : déplacements / logistique

### => **Dispositifs au niveau des Départements**

- Gestion / entretien de la voirie : signalisation « touristique » (routes des vins...)

### => **Dispositifs au niveau des Communes et Intercommunalités**

- PDU : Plan déplacement urbain (notamment communes rurales agricoles)

## Propositions issues des Ateliers EGA

- ❖ **Optimiser la création et la répartition de valeur par l'organisation des acteurs, des filières et des territoires (atelier 3, proposition 5)**
  - Assurer une visibilité à long terme par une constance des politiques publiques, un ancrage territorial et rural, un soutien à la recherche et des synergies territoriales avec les collectivités ;
  - Assurer un ancrage territorial des filières en renforçant les compétences des collectivités territoriales et en impliquant les filières agricoles et agroalimentaires, ainsi que les citoyens
  - Définir les modalités et les outils de pilotage territorial d'une valorisation durable et efficiente de la biomasse ; Développer des projets territoriaux biomasse durable à l'instar des PAT ;
- ❖ **Revoir les règles de marché et faciliter le recours aux produits locaux (atelier 9, proposition 21)**
  - Accompagner la structuration de plateformes régionales ou locales pour sécuriser les approvisionnements et permettre aux acteurs locaux d'accéder aux marchés de la restauration collective ;