



Conseil régional du Centre-Val de Loire
9, rue Saint Pierre-Lentin
CS 94117
45041 Orléans Cedex 1
Tél : 02 38 70 30 30 – Fax : 02 38 70 31 18
www.regioncentre-valde Loire.fr



Délibération de l'Assemblée Plénière

DAP N° 17.05.06

UNANIMITE

OBJET : Stratégie régionale en faveur de l'alimentation 2017 -2021

Le Conseil régional, réuni en Assemblée plénière le **21 décembre 2017**, après avoir pris connaissance du rapport du Président du Conseil régional ;

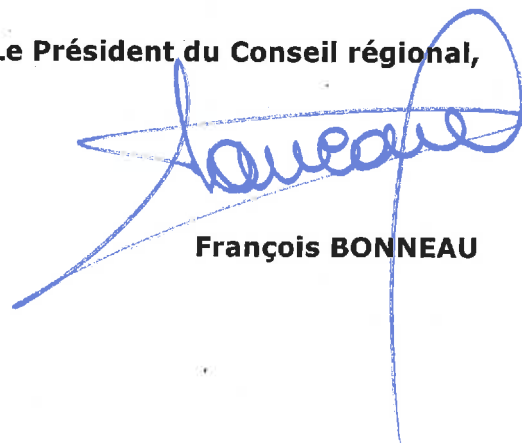
Vu la délibération DAP n°16.05.04 du 15 décembre 2016 approuvant le Schéma Régional de Développement Economique d'Innovation et d'Internationalisation de la Région Centre-Val de Loire

Vu l'avis émis par le Conseil Economique, Social et Environnemental Régional en date du 18 décembre 2017 ;

DECIDE

- D'adopter la stratégie régionale en faveur de l'alimentation 2017-2021 jointe en annexe

Le Président du Conseil régional,



François BONNEAU

SIGNE ET AFFICHE LE : 22 décembre 2017

N.B. : Le Président susnommé certifie le caractère exécutoire de cette décision qui peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif d'Orléans, 28 rue de la Bretonnerie, 45057 Orléans CEDEX 1, dans un délai de deux mois à compter de sa publication et/ou notification.

Table des matières

Table des matières.....	3
Editorial	6
I – Une politique volontariste de la Région, une stratégie régionale partagée.....	7
11 – L'alimentation, un sujet politique majeur dont s'est saisi la Région Centre Val de Loire.....	7
12 – L'alimentation, une responsabilité commune à toutes les échelles de collectivités	7
13 – La stratégie régionale de l'alimentation, une stratégie co-construite et une politique à faire vivre en réseau.....	8
II - Soixante années d'industrialisation de l'alimentation	9
21 - Vers la consommation de produits transformés	9
22 - Le système alimentaire en question.....	10
221 – Comment savoir ce que l'on mange.....	10
222 – Les effets à long terme sur la santé de l'alimentation industrielle	10
223 - L'alimentation, discriminant social	11
224 - L'empreinte écologique trop forte de l'alimentation	12
225 - Un monde agricole et de la transformation en souffrance	13
III – La stratégie régionale de l'alimentation : développer une politique d'alimentation durable en s'appuyant sur les territoires.....	14
31 – Evoluer vers un modèle plus équilibré.....	14
32 - Prendre appui sur les attentes des citoyens	16
33 – Relocaliser à travers des Systèmes Alimentaires Territoriaux	17
IV – Une stratégie régionale à 360° déclinée en 20 actions.....	18
41 - Rapprocher les producteurs des consommateurs : actions transversales.....	19
411 – Recenser et caractériser l'offre des territoires régionaux.....	19
412 – Accompagner la structuration d'une offre locale et diversifiée.....	20
413 – Accompagner les projets de diversification agricole	21
414 – Prévenir le gaspillage alimentaire	21
42 - La restauration collective, le levier du changement.....	22
421 – Introduire plus de produits locaux de qualité et AB dans la restauration des lycées et des Centre de Formation des Apprentis	23
422 – Contribuer à l'augmentation de la part de produits locaux, de qualité et AB dans la restauration collective	24

423 – Donner l'exemple à travers la restauration du Conseil régional.....	25
43 - La gastronomie et les terroirs, vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire.....	25
431 – Améliorer l'offre de restauration et la satisfaction des clientèles	26
432 – Promouvoir les produits du terroir et la gastronomie des territoires régionaux.....	27
433 – Articuler la future marque régionale '© du Centre' et les marques touristiques territoriales	28
434 – Accompagner la promotion des produits et des producteurs hors région et à l'international	29
44 - Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle.....	29
441 – Accompagner les entreprises vers le zéro additif	29
442 – Développer la Signature régionale « C du Centre », la faire évoluer vers une marque régionale.....	30
45 - Les initiatives citoyennes et l'éducation à une alimentation durable.....	31
451 – Caractériser scientifiquement les initiatives citoyennes pour l'alimentation	32
452 – Sensibiliser le grand public et donner une visibilité régionale aux initiatives citoyennes pour l'alimentation.....	32
453 – Soutenir les réalisations citoyennes en faveur de l'alimentation.....	33
454 – Faire évoluer les pratiques alimentaires par l'éducation	34
46 - Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires	34
461 – Définir les caractéristiques d'un système alimentaire territorial.....	35
462 – Préparer l'émergence de Systèmes Alimentaires Territoriaux au travers des Projets Alimentaires de Territoire	35
463 – Soutenir la création de Systèmes Alimentaires Territoriaux	36
Annexe : Plan d'action de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation	37
Axe 0 : Rapprocher les producteurs et les consommateurs.....	37
Action 1 : – Recenser et caractériser l'offre des territoires régionaux.....	37
Action 2 – Accompagner la structuration d'une offre locale et diversifiée en soutenant les actions collectives	39
Action 3 – Accompagner les projets de diversification agricole	41
Action 4 – Prévenir le gaspillage alimentaire	43
AXE 1 La restauration collective : le levier du changement.....	45
Action 5 - Introduire plus de produits locaux, de qualité et bio dans la restauration des lycées et CFA.....	45
Action 6 – Contribuer à l'augmentation de la part de produits locaux, de qualité et bio dans la restauration collective	47
Action 7 – Donner l'exemple dans la restauration du Conseil régional	49

Axe 2 La gastronomie et les terroirs : vitrine de l'art de vivre en Centre-Val de Loire	50
Action 8 - Améliorer l'offre de restauration et la satisfaction des clientèles	50
Action 9 - Promouvoir les produits du terroir et la gastronomie des territoires régionaux.....	52
Action 10- Articuler la future marque régionale '© du Centre' et les marques touristiques territoriales	54
Action 11 - Accompagner la promotion des produits et des producteurs hors région	56
AXE 3 : Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle	57
Action 12 - Accompagner les entreprises vers le « zéro additif »	57
Action 13 – Développer la Signature « © du Centre », la faire évoluer vers une marque régionale	59
AXE 4 : Les initiatives citoyennes et l'éducation à une alimentation durable	61
Action 14 – Caractériser scientifiquement les initiatives citoyennes pour l'alimentation	61
Action 15 – Sensibiliser le grand public et donner de la visibilité régionale aux initiatives citoyennes pour l'alimentation	62
Action 16 - Soutenir les réalisations citoyennes en faveur de l'alimentation	63
Action 17 – Faire évoluer les pratiques alimentaires par l'éducation.....	64
AXE 5 : Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires.....	65
Action 18 – Définir les caractéristiques d'un Système Alimentaire Territorial	65
Action 19 – Préparer l'émergence des Systèmes Alimentaires Territoriaux au travers des Projets Alimentaires de Territoire	67
Action 20 - Soutenir la création de Systèmes Alimentaires Territoriaux.....	68

Editorial

Rares sont les domaines qui passionnent autant que l'alimentation. « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es » - nous invite le gastronome Brillat-Savarin. A la fois identitaire et culturelle, l'alimentation relève autant de la sphère familiale et privée que du fait démocratique et de la vie de la cité. Première région de France à se donner une politique en faveur de l'alimentation à 360°, la Région Centre Val de Loire entend proposer une réponse aux multiples questionnements qui traversent notre société aujourd'hui. Comment savoir ce qu'il y a dans nos assiettes ? Quels sont les effets réels sur la santé et sur l'environnement de l'alimentation artificialisée ? Notre région, comme bien d'autres en Europe, est confrontée à une double tendance : d'une part, des inégalités sociales qui se traduisent par une plus grande consommation de produits de synthèse à faible qualité nutritionnelle et, d'autre part, le nombre d'exploitations qui ne cesse de diminuer dans un monde économique de la production et de la transformation qui connaît des tensions importantes.

La stratégie régionale pour l'alimentation repose sur trois objectifs interdépendants : l'amélioration de la qualité nutritionnelle du régime alimentaire, la réduction de l'empreinte écologique de l'alimentation et la relocalisation partielle à l'échelle des territoires de l'activité économique qui permettra, entre autres, un prix des denrées de qualité accessible à tous et une juste rémunération des producteurs et des transformateurs, y compris de petite taille. Vingt actions déclinent cette stratégie en direction des agriculteurs, des transformateurs artisans et industriels, des restaurateurs commerciaux et collectifs, au premier rang desquels les lycées, des initiatives citoyennes et des territoires. Elles invitent les acteurs institutionnels, consulaires, économiques ou associatifs à travailler en réseau et à articuler leurs missions respectives.

Au-delà des grands objectifs de la stratégie régionale pour l'alimentation, l'engagement et la motivation collectifs pour valoriser la très grande variété de produits du terroir de notre région, les produits '© du Centre', locaux et biologiques, feront jaillir une dynamique vertueuse qui contribuera au développement économique local et au rééquilibrage des territoires. La « douceur et l'art de vivre » des destinations régionales pourront s'exprimer à travers la convivialité et les saveurs que les touristes attendent désormais dans leur expérience de visite. La Région Centre-Val de Loire possède une grande diversité de patrimoines culturel, naturel et gastronomique. Être reconnue comme une région où l'on mange « vraiment » bien, que ce soit simplement ou à une table étoilée, sera le fruit d'une réussite commune des acteurs régionaux du tourisme et de l'alimentation.

Christelle de Crémiers

François Bonneau

Vice Présidente au tourisme, aux terroirs
et à l'alimentation de la Région Centre-Val
de Loire

Président de la Région Centre-Val de Loire

I – Une politique volontariste de la Région, une stratégie régionale partagée

11 – L'alimentation, un sujet politique majeur dont s'est saisi la Région Centre Val de Loire

La loi portant sur la nouvelle organisation territoriale de la République ou loi NOTRe a profondément modifié les responsabilités des différentes collectivités. La Région devient l'échelon où se construisent les orientations stratégiques du territoire au travers de schémas obligatoires et en partie prescriptifs : développement économique (SRDEII), aménagement du territoire (SRADDET), prévention et de gestion des déchets (PRPGD). Ces schémas, élaborés en concertation avec les acteurs du territoire, déterminent les orientations qui servent ensuite de socle aux actions mises en œuvre et qui s'imposent aux autres collectivités.

La question de l'alimentation a été abordée lors de l'élaboration du SRDEII. Ainsi le SRDEII, adopté en session régionale le 15 décembre 2016, fixe l'ambition de la collectivité en matière d'alimentation : offrir aux habitants le choix de manger des aliments issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture paysanne, de l'agriculture de proximité, transformés localement et de qualité.

La stratégie régionale en faveur de l'alimentation se traduit par la création à terme sur le territoire régional de Systèmes Alimentaires Territoriaux, ce qui contribuera directement aux objectifs de rééquilibrage portés par le SRADDET à travers un volet alimentation.

La Région Centre – Val de Loire a fait le choix de définir une politique globale de l'alimentation territorialisée. C'est l'enjeu de sa participation, au sein de l'Association des Régions de France, aux Etats Généraux de l'Alimentation.

12 – L'alimentation, une responsabilité commune à toutes les échelles de collectivités

Appartenant à la fois à la sphère familiale et privée et au domaine culturel et de la vie de la cité, le champ de l'alimentation relève autant de la santé, de l'éducation, de l'environnement que du développement économique. Par ailleurs, les différents échelons territoriaux sont concernés par une politique de l'alimentation, par exemple, par la question d'une alimentation de qualité dans les cantines des écoles pour les Mairies, des collèges pour les Départements, des lycées pour la Région.

Dans ce contexte, et parce que l'ensemble des champs concernés ne relèvent pas uniquement de sa compétence, la Région a fait le choix d'une politique partagée avec les acteurs du territoire. Elle souhaite inciter, structurer, coordonner et accompagner les initiatives territoriales et initier le changement d'échelle des démarches nouvelles qui fonctionnent, les capitaliser et les rendre transférables ou reproductibles.

La Région s'inscrit dans les orientations du rapport parlementaire 2015 sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles de l'alimentaire qui préconise que les élus locaux s'emparent de la relocalisation de l'alimentation comme d'un projet de territoire et créent des lieux de débats publics et une gouvernance territoriale dédiée. La Région souhaite pouvoir impulser auprès des autres collectivités la dynamique qui l'anime afin qu'elles puissent se saisir de cette question et qu'elles traduisent, par les co-financements des projets qui émergeront ou par les choix faits lors de l'élaboration des documents d'urbanisme en faveur de la préservation de l'activité agricole sur leur territoire, leur volonté de développer l'économie locale de leur territoire à travers l'alimentation.

Plus largement, la stratégie régionale en faveur de l'alimentation s'inscrit dans une dynamique mondiale de soutien à la mise en place de Systèmes Alimentaires Territoriaux (SAT) matérialisée par le pacte de Milan auquel des collectivités de taille et de nationalité différentes ont déjà adhéré.

13 – La stratégie régionale de l'alimentation, une stratégie co-construite et une politique à faire vivre en réseau

L'implication souhaitée de tous les acteurs institutionnels et professionnels par la Région sur cette nouvelle stratégie, s'est traduite par la mise en place d'une concertation qui a vocation à perdurer pendant toute la période de mise en œuvre.

Cette concertation en direction des citoyens, des partenaires institutionnels, des acteurs économiques et associatifs du territoire régional s'est déroulée sur le premier semestre 2017. Elle a pris la forme de six réunions départementales auxquelles ont participé les représentants départementaux des chambres consulaires (chambre d'agriculture et chambre des métiers et de l'artisanat), les représentants de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, les associations membres du réseau INPACT, les associations de consommateurs, les associations de maintien de l'agriculture paysanne, le mouvement associatif, les parcs naturels régionaux, l'Union nationale des associations de tourisme, les représentants des groupements d'agriculteurs biologiques, et les associations locales concernées par les questions d'alimentation. Elle a permis de partager les éléments de diagnostic et les orientations de la nouvelle stratégie régionale en faveur de l'alimentation. Ces éléments ont fait l'objet d'une communication en session de juin 2017. La dernière réunion régionale de concertation, le 18 septembre dernier, a permis un échange sur les éléments de la communication.

Les rencontres départementales pour la signature des conventions avec les chambres d'agriculture, les groupements d'agriculteurs biologiques et la Région, dans le cadre de la restauration collective des lycées, ont été des occasions importantes d'échange qui ont fortement contribué au contenu de la stratégie, notamment grâce aux témoignages de producteurs, de cuisiniers et de gestionnaires déjà engagés dans une relation de proximité et de long terme.

La poursuite de la concertation pour la mise en œuvre de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation pourra prendre la forme d'un point d'étape annuel à l'initiative de la

Région, qui permettra de mesurer l'engagement des actions entreprises et de proposer des évolutions.

Par ailleurs, le recueil de contributions, au travers du site « démocratie permanente », permettra aux citoyens et structures de la région de continuer à interagir durant toute la mise en œuvre de la stratégie.

La direction de l'agriculture et de la forêt pilote la mise en œuvre de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation. Elle gère les dispositifs d'intervention de la Région mis en place dans le cadre de cette stratégie pour accompagner la promotion de la gastronomie, le soutien à certaines initiatives citoyennes en lien avec l'alimentation, le développement de Systèmes Alimentaires Territoriaux. Elle pilote et coordonne la mise en œuvre des dispositifs relevant du tourisme et de l'économie dans le champ de l'alimentation et coordonne les interventions des autres directions techniques (lycées, aménagement du territoire...) qui concourent directement à la mise en œuvre de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation.

II -Soixante années d'industrialisation de l'alimentation

21 - Vers la consommation de produits transformés

A la sortie de la seconde guerre mondiale, un des objectifs économiques fixés par la France, tout comme il l'était explicitement prévu dans le traité de Rome, était d'atteindre l'autosuffisance alimentaire et de pouvoir exporter de manière significative des produits agricoles. La reconstruction du pays et la nécessité de nourrir des populations affaiblies, passaient par l'augmentation des calories disponibles.

A cette fin, les méthodes de développement de l'agriculture se sont largement inspirées de méthodes mises en œuvre dans l'industrie notamment en remplaçant les circuits locaux de production par des séquences spécialisées, maîtrisées par des industries connexes, dont l'industrie des intrants chimiques et minéraux et l'industrie mécanique. Sous cette impulsion l'agriculture française s'est transformée. Les campagnes, moins pourvoyeuses d'emplois se sont vidées, la population s'est urbanisée.

Sur l'impulsion des industries agroalimentaires, l'offre de produits alimentaires s'est très largement étendue tant sur l'origine géographique que sur la gamme disponible pour un même produit de base. Sur la même période, la consommation de produits alimentaires s'est massifiée avec, en particulier, le développement des grandes surfaces. L'industrialisation de l'alimentation a séparé de manière structurelle les consommateurs des producteurs.

Au fil des décennies, la consommation des produits s'est orientée vers les plats préparés et les produits transformés (exemple : légumes déjà découpés, prêts à l'emploi). Depuis 1960, la consommation de plats préparés ou en produits transformés s'accroît de 4,4 % par an en volume par habitant (contre 1,2 % pour l'ensemble de la consommation alimentaire à domicile).

Dans le même temps, lors de la deuxième conférence internationale sur la nutrition (Rome, 2014) l'OMS et la FAO ont dénoncé le paradoxe d'un système alimentaire trop industrialisé qui ne parvient pas à éradiquer la faim tout en encourageant l'obésité.

22 - Le système alimentaire en question

221 - Comment savoir ce que l'on mange

La majorité des parents des générations actives actuelles ne travaillent plus dans le secteur agricole : l'accroissement de la population urbaine et la diminution du nombre de personnes du secteur agricole ont distendu les liens entre le monde de ceux qui produisent et celui de ceux qui consomment. De plus, l'industrie agro-alimentaire a pris une place prépondérante dans la transformation des aliments qui parviennent dans nos assiettes. Véritable intermédiaire entre producteurs et consommateurs, elle dit aux uns comment produire et aux autres que consommer. Aujourd'hui, il est difficile d'avoir une idée précise de la manière dont sont produits, transformés, distribués les denrées consommées, d'où l'expression du sociologue Claude Fischler « OCNI » pour objet comestible non identifié.

Cette méconnaissance se traduit par un sentiment de défiance qui est exacerbé lors de crises liées à la mise en lumière d'une tromperie (viande de cheval versus viande de bœuf), liées à l'apparition d'un risque de santé provoqué par une méthode de production (vache folle provoquée par une alimentation du bétail à base de produits d'origine animale), ou à la découverte de méthodes de production industrielles choquantes sur le plan sanitaire (poulets, saumon, porcs...) ou enfin liées à la compréhension par le consommateur que les ingrédients supposés « naturels » sont en réalité des additifs ou des ingrédients de synthèse (jambon rose, fromage de synthèse, multiplication par 10 du gluten artificiel dans les pains et pâtisseries industriels...).

L'information fiable et simple des consommateurs doit désormais devenir un sujet sur lequel les élus s'engagent. Au niveau national et européen, les commissions et organismes d'information et de contrôle indépendants doivent jouer leur rôle, et les élus doivent y veiller.

222 - Les effets à long terme sur la santé de l'alimentation industrielle

Les données régionales concernant la relation entre alimentation et santé publique sont difficiles à obtenir et peu nombreuses. Cependant, des études de tendance nationale les plus récentes convergent. Ainsi, l'étude individuelle nationale des consommations alimentaires de l'ANSES (INCA 3, juillet 2017) et celle du CREDOC, (2015) montrent que les pratiques alimentaires des français évoluent.

Elles sont marquées par une consommation accrue de produits transformés (fait maison, production artisanale ou industrielle), avec une majorité de produits issus de

transformateurs agroalimentaires industriels (25 % aujourd'hui contre 14% en 1960 d'après l'INSEE).

Cette consommation de produits transformés a des impacts sur l'équilibre nutritionnel des prises alimentaires. Ainsi, les apports en sel et en fibres ne sont toujours pas conformes aux objectifs nutritionnels du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Les consommateurs ont cependant peu de prise sur cette consommation puisque les aliments transformés restent en général assez opaques, pour le consommateur non averti, sur leur composition exacte et leur réelle qualité nutritionnelle.

Au-delà de la qualité nutritionnelle des produits issus de l'industrie agroalimentaire, c'est la question de l'impact de l'absorption de molécules et d'additifs de synthèse utilisés pour produire, transformer et emballer qui interroge.

Les études en cours montrent que ce sont à la fois la fréquence et la multiplicité des expositions aux perturbateurs endocriniens qui peuvent provoquer des maladies au long cours, et non la quantité des doses ingérées, comme cela a été testé en vain. Ainsi, les travaux menés par les chercheurs de laboratoire en cardio vasculaire, métabolisme, diabétologie et nutrition montrent qu'un mélange de contaminants courants, à des doses fréquemment rencontrées dans l'alimentation humaine, aggrave significativement les troubles métaboliques induits par une alimentation trop riche chez la souris (article du Monde, 2013, étude Inserm, Inra et université de Lyon 1). De la même manière, une étude plus récente de l'Inserm établit le lien entre perturbateurs endocriniens et trouble du comportement (hyperactivité, troubles émotionnels) chez les enfants. (Le Monde, étude de l'INSERM, 2017).

Enfin, les aliments transformés entraînent une prise alimentaire trop importante, ce qui a des conséquences directes sur le statut pondéral des consommateurs. Ainsi, même si l'étude ESTEBAN 2014 – 2016 met en évidence une stabilisation du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adulte, les taux de surpoids restent préoccupants au niveau national : 49 % de la population adulte serait en surpoids et 17 % obèse. En région, les données, issues des départements où les centres d'examen existent, mettent en évidence des taux d'obésité de 16,6 % en Indre et Loire et 18,5 % pour le Loiret. C'est un enjeu de santé publique important puisque l'on sait que les personnes présentant surpoids et obésité sont également plus touchées par le diabète, le cholestérol et l'hypertension artérielle.

223 - L'alimentation, discriminant social

L'étude ANSES 3 met en évidence les disparités entre catégories de consommateurs. Celles-ci sont liées tout d'abord à l'âge des consommateurs : ainsi la part de produits faits maison ou auto produits est plus faible chez les jeunes adultes. Elles sont liées ensuite à des disparités sociales. Chez les adultes, la consommation alimentaire est positivement associée au niveau d'études. Les différences portent sur le type d'aliment : plus de fruits et légumes, de fromages chez les personnes ayant suivies des études supérieures et/ou catégorie socio professionnelle élevée, plus de soda, viande et pomme de terre chez les personnes qui se sont arrêtées au primaire ou collège.

L'étude montre que le surpoids et l'obésité diminuent lorsque le niveau d'étude ou de CSP augmente. L'alimentation est un grand marqueur social tant sur des aspects nutritionnels que par son impact sur la santé.

Le second discriminant social est lié à l'accès à des aliments de qualité, notamment d'origine biologique. Les produits sous signe de qualité ou AB ont le plus souvent des processus de fabrication qui renchérissent les coûts de production par rapport aux autres produits. Cependant, le plus souvent, les différentiels de prix observés dans les points de vente sont moins liés à des questions de production qu'à des opportunités de gains réalisés par les distributeurs et liés à des marchés sur lesquels les consommateurs sont prêts à engager plus de dépenses. La mise en œuvre de la stratégie régionale peut permettre, par la création d'une relation de proximité et de transparence entre acteurs, par une meilleure connaissance des enjeux de l'alimentation de la part des consommateurs, de mettre en place des circuits commerciaux qui contribueront à faire disparaître ces marges de convenance.

224 - L'empreinte écologique trop forte de l'alimentation

L'empreinte écologique mesure la quantité de surface terrestre et de ressources naturelles nécessaire pour produire les biens et services que nous consommons et absorber les déchets que nous produisons. Le choix de ce que nous mangeons a un impact direct sur l'empreinte écologique puisque nous savons dorénavant que celle des français est due à 37 % à leur alimentation (données WWF France, 2017).

Chaque année, l'ONG canadienne Global Footprint Network détermine le jour à partir duquel l'humanité vit au-delà de son "budget écologique". Ce "jour du dépassement" symbolise le moment où l'humanité a épuisé les capacités régénératrices de la Terre. Cette date a été atteinte en 2017 le 8 août, ce qui signifie que pour subvenir à nos besoins, nous consommons de l'équivalent de 1,6 planète comme la Terre (il faudrait 3 planètes si l'humanité vivait comme les Français, 8 planètes si elle suivait le modèle américain).

L'empreinte écologique mesure l'impact des modes de production et de consommation.

L'alimentation actuelle des Français favorise les protéines animales puisque 61 % de nos apports en protéines sont d'origine animale. Or, la production de protéines animales a un rendement assez faible puisqu'il faut de 2 à 6 Kg d'aliments végétaux pour produire 1 kg de viande et elle est fortement consommatrice en eau. Elle est également responsable de 14,5 % des émissions des Gaz à Effet de Serre (GES) (données FAO 2013).

Au niveau régional, les travaux du Plan Climat Energie Régional ont montré que l'agriculture contribuait à 24 % des émissions des GES de la région Centre - Val de Loire. Les cultures représentent 63 % avec plus d'un tiers lié à la fertilisation minérale. 37 % des émissions proviennent de l'élevage.

Concernant les modes de production, les pratiques intensives en agriculture et en élevage, qui ont permis l'industrialisation pour une alimentation de masse, ont des répercussions importantes sur la pollution des sols et de l'eau.

Une étude menée par UFC-Que choisir (octobre 2017) dresse le constat de la contamination des écosystèmes par les pesticides, essentiellement d'origine agricole. Ainsi, la moitié des rivières françaises et un tiers des nappes phréatiques seraient touchées. Le constat est le même sur la présence des nitrates puisque le seuil des 25mg/l est atteint sur 15 % du territoire national.

225 - Un monde agricole et de la transformation en souffrance

Les avancées technologiques et l'industrialisation de la production agricole mise en place après-guerre, si elles ont atteint leur objectif en volume de production, montrent aujourd'hui leurs limites, malgré les efforts réalisés par une large partie des agriculteurs pour produire en respectant toujours mieux l'environnement.

La spécialisation des exploitations, permise par l'apport d'intrants chimiques et nécessaire pour rester compétitives sur un marché de matières premières mondialisé, est devenue le modèle dominant. Cette spécialisation a entraîné une concentration des surfaces par exploitation, une orientation dominante des territoires de production, et un impact négatif sur la biodiversité. Elle nécessite le recours à des investissements importants en matériels, bâtiments pour maintenir un niveau de compétitivité suffisant à travers un recours au crédit bancaire qui entraîne un endettement chronique du secteur.

Longtemps perçu comme un progrès, l'affranchissement de la production agricole de ses contraintes naturelles (sol, climat) devient aujourd'hui une faiblesse. Le recours aux intrants chimiques a un coût économique et écologique. Il a également un impact sur la perception des acteurs du monde agricole, qui sont de plus en plus désignés comme responsables de la pollution engendrée par leur activité et de la faible qualité nutritionnelle des aliments consommés, alors que le monde agricole subit l'exigence de productivité de ses donneurs d'ordre que sont les grandes industries agro-alimentaires, la grande distribution et les chaînes de restauration rapide.

Les politiques agricoles, qu'elles soient européennes ou nationales, ne permettent plus de préserver le modèle économique agricole : le revenu agricole moyen en région Centre – Val de Loire accuse une baisse de 70 % depuis 2012. Le constat est sans appel, aujourd'hui la plupart des agriculteurs ne peuvent vivre décemment de leur activité. Il faut redonner les moyens aux exploitants agricoles de dégager du revenu. C'est à cette condition que les exploitations du territoire pourront choisir librement leur mode de production et que l'agrandissement et l'endettement n'apparaîtront plus comme les seules solutions pour rester compétitif. Au contraire, les petits et moyens agriculteurs et éleveurs doivent avoir toute leur place et exercer dans un environnement économique sécurisé et stable.

A la suite des producteurs, les petits et moyens transformateurs, artisanaux ou industriels, sont aussi en souffrance. Portée par le développement de matières premières de moins en moins couteuses, la grande agro-industrie s'est développée et met sur le marché des produits le plus souvent déséquilibrés sur le plan nutritionnel. Les techniques de marketing sont très largement appliquées aux produits alimentaires, ce qui contribue à la perte des repères nutritionnels mis en évidence par l'étude ANSES 3 des consommateurs. Les aliments sont devenus un objet de consommation de masse,

distribués majoritairement par les grandes enseignes, qui entretiennent le monopole de la relation avec le consommateur final.

L'avis du CESE sur les circuits de distribution des produits alimentaires du 27 mai 2016 met en évidence les défis à relever pour redonner sens, valeur et confiance dans l'alimentation. En effet, il met en évidence que la consommation de produits alimentaires est concentrée sur les grandes enseignes (70 % de l'approvisionnement des consommateurs) au travers de quatre centrales d'achat. Dans le même temps, l'offre est fortement atomisée (98 % des fournisseurs de la GMS sont des TPE et PME) même si ce marché est capté par un nombre minime d'entreprises (2.3%) qui réalisent 80 % du chiffre d'affaire avec ces centrales. Face à cette concentration, le manque de structuration et d'unité des acteurs du monde agricole (300 organisations de producteurs avec des dynamiques variées, des interprofessions qui peinent parfois à fédérer les acteurs sur ces sujets ...) ne permettent pas des échanges commerciaux équilibrés. Le manque de structuration des producteurs comme des filières laissent les acteurs forts dominer l'économie du secteur qui est de plus en plus confronté à une concurrence mondialisée.

III – La stratégie régionale de l'alimentation : développer une politique d'alimentation durable en s'appuyant sur les territoires

La Région Centre Val de Loire a pour ambition de répondre aux défis démocratique et économique de l'alimentation d'aujourd'hui : un accès pour tous à des aliments bruts ou transformés sans effet négatif durable pour la santé ni pour l'environnement et des relations économiques entre les acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs), quelle que soit leur taille, fondées sur la proximité et la connaissance mutuelle, le juste prix et l'emploi. Pour cela, la Région se donne une stratégie pour l'alimentation plus équilibrée entre les différents modes de production possibles, en s'inscrivant dans la trajectoire des travaux prospectifs du scénario régional AFTERRE 2050, respectueuse des attentes fortes exprimées par les consommateurs à travers les différentes manifestations et initiatives citoyennes, et ambitieuse pour le développement économique des territoires.

31 – Evoluer vers un modèle plus équilibré

La Région met en place depuis de nombreuses années une politique volontariste en faveur de l'agriculture. Elle souhaite concilier dans son soutien un développement de l'agriculture qui s'articule avec une alimentation issue de la production locale, de qualité et la préservation de l'environnement. La Région, dès 2012, a souhaité s'emparer de cette question en travaillant notamment sur une déclinaison régionale du scénario AFTERRE qui est un scénario prospectif national à 2050 d'utilisation des terres agricoles avec pour objectif de concilier développement de l'agriculture et préservation de la santé et de l'environnement. Ce travail a fait l'objet d'une restitution finale en 2015. Il repose sur une évolution des modes de production agricole vers des modes qui optimisent les potentialités des systèmes agricoles, pensés comme des écosystèmes. Dans ce scénario,

l'agriculture biologique et l'agriculture « intégrée » sont des modes de production répandus, mais pas exclusifs. L'exportation est toujours présente dans toutes les productions mais le solde d'exportation est impacté par deux phénomènes convergents. D'une part, la diminution de la production liée aux changements climatiques, à la modification des pratiques de production en filières animale comme végétale (augmentation de la part des cultures pour alimentation humaine), et d'autre part une consommation plus forte des produits sur le territoire. Malgré cela, le scénario AFTERRE 2050 prévoit une augmentation des exportations de céréales alimentaires vers l'espace méditerranée/moyen orient de 60 %, tandis que les exportations de céréales fourragères vers l'Europe qui sont divisées de moitié.

Sur le volet de l'alimentation, le scénario propose d'agir à la fois sur l'amélioration de l'équilibre nutritionnel de l'alimentation et sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Le scénario repose sur une réorientation progressive de la demande des consommateurs vers une alimentation moins riche en protéines animales. En effet, les Français consommaient 86 kg équivalent carcasse en 2014, après un pic à 94 kg en 1998, contre 20 kg par an au début du XIXe siècle, 40 kg vers 1900 et 60 kg en 1950. La consommation de bœuf, de poulet et de porc a augmenté dans les 50 dernières années de 1400% en Asie et 400% en Amérique Latine et en Asie. Cette diminution est compensée par des apports en protéines végétales (légumineuses, céréales et fruits à coque) et par une part plus importante de la consommation en fruits et légumes. Cette modification répond très largement aux recommandations du PNNS et aux conclusions des études de l'ANSES, et a été reprise par la fondation Terra Nova en novembre dernier.

Il représente un scénario de transition tant sur le plan de l'alimentation que sur celui de la réorientation des productions agricoles régionales. L'enjeu est de rééquilibrer progressivement ces productions pour qu'elles s'adaptent à la demande alimentaire, notamment régionale (besoin en protéines végétales, en fruits à coque) tout en retrouvant une robustesse liée à une meilleure utilisation des leviers agro écologiques. Cette adaptation suppose une augmentation des légumineuses dans la sole régionale (protéagineux, légumes secs et luzerne), une diminution de la sole céréalière (liée à l'allongement des rotations) et une augmentation de la sole en fruits et légumes. Concernant la transition de l'élevage, le scénario s'oriente vers des races plus adaptées au terroir permettant de mieux valoriser les surfaces en herbe, avec une logique globale de diversification des revenus notamment par la production d'énergie renouvelable, dont une part importante liée à la méthanisation et au photovoltaïque. La Région Centre Val de Loire, reconnue pour son excellence dans la production de céréales, est déjà en cohérence avec les préconisations du scénario.

L'augmentation de la robustesse des systèmes de production est liée à la diffusion des pratiques agricoles que l'on retrouve très largement développées dans le cadre de l'agro écologie. Les pratiques agro écologiques s'appuient sur une connaissance scientifique approfondie de la biologie et des espèces pour utiliser leur interaction naturelle (repoussoir pour des parasites, augmentation des nutriments, augmentation de la productivité...) au lieu d'avoir recours à des produits biocides ou à des modifications génétiques aux effets de bord non évalués. Ainsi, la préservation des capacités de renouvellement des écosystèmes garantit sur le long terme l'activité économique et l'emploi dans le secteur agricole.

L'agro écologie est la première priorité régionale du volet agricole du SRDEII, priorité dorénavant renforcée dans les dispositifs CAP filières. En particulier, le développement de l'agriculture biologique, mode de production respectueux de l'environnement par excellence, qui contribue notamment à la préservation de la qualité de l'eau, au maintien de la fertilité des sols, à la préservation de la biodiversité, reste une priorité de la Région.

Ces deux éléments permettent de construire une cohérence forte entre la politique agricole régionale et la nouvelle stratégie régionale en faveur de l'alimentation.

32 - Prendre appui sur les attentes des citoyens

L'alimentation relève de notre sphère familiale et de notre identité et fait appel à des ressorts culturels. C'est pourquoi, même si l'alimentation relève également de la sphère publique et de la vie de la cité, la politique de l'alimentation ne peut être une politique comme les autres. Le dialogue, le respect des habitudes et des souhaits des citoyens doivent aller de pair avec la prise en compte rigoureuse des études scientifiques et avec l'exigence de la transparence de l'information au consommateur.

L'augmentation des préoccupations sociales, écologiques et éthiques depuis plusieurs décennies, conduit les consommateurs à changer leur regard sur les produits qui leur sont proposés. L'alimentation durable peut être définie comme une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines (FAO, 2010).

Les citoyens ont pris conscience que leur choix en matière d'alimentation a des conséquences sur leur santé, sur l'environnement et sur le modèle économique qu'il sous-tend. Il a compris que les produits proposés par l'agro-industrie et la grande distribution sont très transformés alors même que les emballages et messages publicitaires laissent penser le contraire. Et pour ajouter à la confusion, les messages des organismes qui ont une certaine autorité morale en matière d'alimentation sont parfois contradictoires et pas toujours indépendants de l'agro-industrie.

Le résultat, sur fond de souffrance des acteurs économiques de petite et moyenne taille, est un constat partagé sur les problèmes que pose le système alimentaire actuel. Pour autant, il n'existe pas de consensus relatif aux solutions éventuelles, sur les voies à emprunter ni sur l'objectif final à atteindre.

C'est parce qu'elle a perçu ces préoccupations et l'attente de changement que la Région propose une démarche qui permettra de les prendre en compte de trois manières, dans le respect des aspirations des citoyens.

En premier lieu, en continuant à soutenir les initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation qui reconstruisent d'autres circuits économiques. De nombreuses actions à l'initiative des consommateurs, des producteurs et/ou des transformateurs existent déjà : ainsi, les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) qui sont en Région Centre Val de Loire déjà 60, 10 ans après la création de la première, des drives fermiers ou les magasins de producteurs, ou encore l'initiative de la Marque des Consommateurs qui commercialise du lait qui rémunère « au juste prix son producteur ».

Ensuite, en créant un contexte économique et institutionnel favorable pour que les initiatives des citoyens et des acteurs économiques locaux en faveur de l'alimentation puissent s'exprimer et se démultiplier et enfin, en donnant l'impulsion aux acteurs économiques pour aller vers une plus grande naturalité des aliments.

33 – Relocaliser à travers des Systèmes Alimentaires Territoriaux

La stratégie régionale en faveur de l'alimentation souhaite répondre à la fois aux défis de santé publique, d'environnement et d'économie. Cela implique de relocaliser et de diversifier les productions car la diminution d'échelle et la relation directe permettent de moins artificialiser les aliments, d'équilibrer les relations commerciales et donc de faciliter l'accès pour tous à des produits plus naturels, « vraiment » bons. C'est dans cet objectif que la Région souhaite soutenir le développement sur son territoire de nombreux Systèmes Alimentaires Territoriaux (SAT).

Le Système Alimentaire Territorial fait référence à une organisation (économique, logistique, commerciale, solidaire ...) et à une gouvernance participative qui vise, sur un territoire donné, qui pourrait être à l'échelle du bassin de vie ou du pays, un certain degré d'autonomie alimentaire. Il se distingue du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) par la vision globale et systémique de tous les aspects de l'alimentation et des interactions entre acteurs qu'il implique. Il vise à faire construire par les acteurs du territoire du Système alimentaire territorial les solutions qui permettront de répondre aux quatre enjeux suivants : garantir l'accès à une alimentation bénéfique pour tous, contribuer positivement au bien-être et la santé, réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation et bâtir un système fort économiquement, équitable et performant.

Les Projets Alimentaires de Territoires réunissent et coordonnent les acteurs de l'alimentation pour tisser un réseau de relations économiques, partenariales et citoyennes locales qui préfigurent les futurs Systèmes Alimentaires Territoriaux.

La sensibilisation à la santé et à l'alimentation et la prise de conscience du rôle que les citoyens ont la capacité de jouer pour influencer sur la qualité de leur propre alimentation, sont déterminantes dans la conception d'un Système Alimentaire Territorial. En effet, l'organisation des espaces d'un territoire (agricoles, urbains, industriels...) sera réfléchie en intégrant des critères de proximité et de diversification. La Région souhaite accompagner le développement des Systèmes alimentaires territoriaux. La mise en place de ces Systèmes se fera de manière progressive et différenciée puisqu'elle s'appuie sur l'appropriation par les territoires de ces questions.

Si l'objectif est novateur, la Région ne part pas de rien. Elle a déjà engagée des actions qui permettront à terme le déploiement des Systèmes alimentaires territoriaux en particulier au travers de la politique de l'aménagement du territoire par les Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale et le dispositif A vos ID. En effet, l'approche décloisonnée, territoriale et coordonnée qui prévaut dans les projets accompagnés par A vos ID est celle qui est recherchée dans la mise en place des Systèmes alimentaires territoriaux. A vos ID peut ainsi permettre d'accompagner l'émergence ou le renforcement de réseaux d'acteurs d'horizons divers : des associations de producteurs,

des collectivités, des associations naturalistes, des syndicats professionnels, des chambres consulaires, des agences touristiques, des entreprises agroalimentaires

Il s'agit dorénavant de mettre en place une politique cohérente et volontariste qui fera levier sur la relocalisation de l'alimentation et sur la mise en place de nouvelles organisations économiques. La politique souhaitée par la Région fait appel à un nouveau modèle, à une transition à accompagner avec une nouvelle organisation économique. La logique du modèle le plus répandu, qui pourrait se résumer selon les trois axes 'Concentration de la demande – baisse des prix - flux tendus', serait alors remplacée par une logique fondée sur un rapport plus équilibré entre la demande et l'offre à l'échelle d'un territoire, ce qui faciliterait la fixation d'une juste rémunération pour les acteurs économiques et un juste prix pour les consommateurs. L'immédiateté du flux tendu dans un modèle de relations commerciales précaires pourrait, dans ces conditions, être remplacée par un modèle contractuel de long terme, où producteurs et consommateurs ont une connaissance mutuelle et maîtrisent leur politique commerciale en direct.

L'action menée par la collectivité en faveur de l'introduction de produits locaux, de qualité et de l'Agriculture Biologique (AB) dans la restauration des lycées et centres de formation des apprentis constitue un fort effet de levier dans cette direction.

IV – Une stratégie régionale à 360° déclinée en 20 actions

La stratégie régionale en faveur de l'alimentation de la région Centre - Val de Loire aborde les enjeux dans leur globalité en travaillant autant sur les conséquences que sur les causes. En effet, il ne peut être suffisant de déplorer l'appétence pour des produits trop sucrés, trop salés ou trop gras, encore faut-il déterminer les raisons qui ont amené la généralisation d'une alimentation industrialisée, et reconnaître la nécessité de les interroger.

Pour y parvenir, la Région mise sur plusieurs atouts qu'elle détient ou qu'elle espère détenir. Région fortement agricole (60 % du territoire régional est valorisée par le travail d'un peu plus de 25 000 exploitations, représentant 37 743 équivalent temps plein), la Région Centre Val de Loire dispose d'une diversité de productions et de terroirs qui en font sa force. Même si le volet transformation reste trop faible au regard de l'importance de la production, le secteur agroalimentaire représente 630 entreprises et emploie 12 760 salariés. Il se caractérise également par une grande diversité d'activités puisque tous les secteurs y sont représentés. Les entreprises de ce secteur ont généré un chiffre d'affaire de 3.2 milliards en 2013 et essentiellement sur le territoire national. C'est cette présence d'acteurs nombreux et de toute taille qui permet d'envisager les préconisations du scénario AFTERRE.

Ensuite, la Région fait, avec les acteurs de l'alimentation de son territoire, un pari économique. Les consommateurs veulent pouvoir avoir confiance. Ils ont compris que la publicité pouvait être discutable et que les informations sur les produits pouvaient être partielles. La Région fait le pari que l'engagement des acteurs économiques pour une alimentation qui ne cache rien, car il n'y a rien à cacher, sera un engagement gagnant, qu'il provoquera une augmentation de la demande en produits locaux et aura un effet d'entraînement sur l'ensemble des acteurs économiques régionaux de l'alimentation. De

plus, il fait le pari que cet engagement, qui fera l'objet d'une promotion grand public, constituera un argument de visite à part entière qui rejaillira sur les retombées économiques de l'activité touristique. Enfin, l'image de la Région, reconnue déjà comme une région où culture et nature se rencontrent de manière exceptionnelle, sera enrichie par l'image d'une région où l'on mange « vraiment » bien.

Relever le défi de la qualité nutritionnelle pour tous implique, dans une certaine mesure, la relocalisation et la diversification des activités de production et de transformation. Cette relocalisation ne peut être comprise que comme démarche structurelle qui concerne l'ensemble de la demande et de l'offre locale. C'est pourquoi la stratégie régionale pour l'alimentation est déclinée selon les différents types de consommation : la restauration collective (axe 1), la restauration touristique, les salons et les marchés de producteurs (axe 2), les transformateurs (axe 3), les citoyens (axe 4). L'axe 5 fait la synthèse des nouveaux modes de consommation des axes précédents à travers la mise en système à l'échelle des territoires, tandis que l'axe 0 permet d'adapter l'offre des producteurs aux évolutions de la demande induites par la relocalisation.

Pour l'ensemble de ces actions, la Région se veut à la fois initiatrice et fédératrice des initiatives existantes sur son territoire.

Elle souhaite travailler avec les collectivités locales engagées sur ce sujet et s'appuyer sur ses partenaires (chambres consulaires, réseau des groupements d'agriculture biologique, réseau INPACT, Slow Food, AREA, les adhérents de '© du Centre', COVALOR, les acteurs économiques, PNR...) concernés par la filière alimentaire qui en seront les chevilles ouvrières.

41 - Rapprocher les producteurs des consommateurs : actions transversales

Les actions d'adaptation de l'offre à une demande de produits locaux, diversifiés et de qualité nutritionnelle sont décrites dans l'axe 0. Quatre actions transversales, nécessaires pour les consommations de la restauration collective, de la restauration touristique, des transformateurs et des particuliers ont été identifiées.

411 - Recenser et caractériser l'offre des territoires régionaux

L'offre en produits alimentaires du territoire régional serait plus que nécessaire et bien diversifiée. 90 % de la production globale cependant quitterait le territoire régional soit pour être transformée dans la grande agro-industrie, soit pour partir à l'export.

La première action consistera à mieux appréhender les productions régionales, qu'elles soient agricoles, artisanales ou industrielles. La relocalisation de l'alimentation nécessite d'avoir une connaissance de l'offre et de la demande alimentaire à une échelle plus fine que celle dont les acteurs disposent actuellement. La mise en œuvre des Systèmes Alimentaires Territoriaux nécessite d'identifier acteur par acteur la production, la transformation et la destination des produits issus de son établissement. Cette

construction de la connaissance à une granulométrie fine, prendra la forme de bases de données qui seront alimentées par les partenaires de la Région (réseau des chambres d'agriculture et des Groupements d'agriculteurs Biologiques notamment).

La Région contribuera à la mise en place, à la connexion et au suivi de tels outils. C'est une étape incontournable, au service de l'ensemble des acteurs du territoire qui veulent soutenir des actions de relocalisation de l'alimentation. La Région souhaite mener cette action en concertation avec les autres collectivités ou associations qui poursuivent le même objectif pour la mutualisation de moyens et la cohérence des données.

Annexe : AXE 0 Fiche action 1

412 – Accompagner la structuration d'une offre locale et diversifiée

La deuxième action consiste à mettre en place des outils ou solutions qui vont permettre aux groupements de producteurs de répondre à la demande des différentes cibles de consommateurs de denrées alimentaires. En effet, la relocalisation de l'alimentation va nécessiter la mise en place d'outils de transformation, de solutions logistiques innovantes ou de nouveaux modes de commercialisation. Le regroupement de l'offre doit permettre de pallier les freins souvent rencontrés par les producteurs lorsque la démarche est individuelle : sécurisation de la régularité de l'approvisionnement pour les acheteurs par la massification de l'offre en quantité et diversité, mutualisation, rationalisation des tournées de livraison, facilitation pour les commandes et la facturation. Le regroupement de l'offre est une action qui facilite l'approvisionnement local et la participation des petits producteurs et petits transformateurs au tissu économique de l'alimentation. Des expériences réussies existent sur le territoire régional comme le collège de Lorris qui, parce qu'il a pu structurer une communauté de producteurs est aujourd'hui en mesure d'avoir un approvisionnement à 80 % Bio et 40 % local sans variation du prix du repas.

Ces solutions peuvent prendre des formes très diverses, adaptées au contexte local. Ainsi, un même projet de regroupement de l'offre et de distribution peut fonctionner avec des modalités différentes : comme c'est le cas pour les projets de MIL- Perche (association de producteurs) et de l'association d'approvisionnement local pour la restauration collective de la Brenne (association de producteurs et de gestionnaires de cuisine). .

Consciente que cette diversité permet de prendre en compte, au plus près de la réalité du terrain, les spécificités du territoire, la Région n'imposera pas de cadre à ces regroupements. Cependant, pour être éligible, une association de producteurs devra respecter, que ce soit pour des projets de logistique, de commerce ou de création de la structure, plusieurs critères nécessaires, à définir, mais qui pourront, à minima, prévoir qu'il y a obligatoirement des producteurs dans l'association mais pas d'investisseur ; que l'association doit permettre un lien opérationnel direct entre les producteurs et les clients ; que l'association doit représenter un territoire à définir au regard du bassin de vie ou de consommation auquel il appartient La Région accompagnera de telles actions collectives des producteurs dans trois domaines, la logistique (acheminement), le commerce (mise en place de points de vente), la structuration (pour que le groupement se forme).

Concernant la commercialisation des produits, le soutien du déploiement sur le territoire régional des « marchés de producteurs de pays » et de leur évolution vers des lieux ouverts de vente et de consommation sur place est un exemple d'action que la Région a déjà engagée en 2017.

Plus largement, les actions soutenues peuvent relever de l'investissement en équipement, comme les légumeries, ou du fonctionnement pour l'animation du regroupement.

Annexe : AXE 0 Fiche action 2

413 – Accompagner les projets de diversification agricole

Au-delà du projet visé, c'est bien la manière dont les acteurs d'horizons différents partageront le projet qui attestera que le changement de modèle poursuivi est atteint. Cela implique de nouvelles formes d'alliances et de partenariats pour faire œuvrer ensemble des acteurs qui se connaissent encore peu. Les expérimentations, les actions pilotes continueront d'être soutenues et mises en lumière afin d'être démultipliées. On peut déjà trouver des expériences réussies sur le territoire. Ainsi à Bourgueil, l'abattoir permet aux producteurs qui produisent une marque locale de trouver une valorisation auprès des restaurateurs, restaurants scolaires, bouchers... qui sont impliqués dans l'outil. Dans le Cher, une grille annuelle de planification de la production de légumes mise en œuvre au sein d'une commission où les différents acheteurs sont présents permet de sécuriser les producteurs et leurs clients. Cette sécurisation des débouchés permet aux opérateurs d'adapter leur production à la demande (y compris en investissant pour cela).

La Région continuera à accompagner des projets individuels ou collectifs de diversification agricole, soit en production soit en transformation, que la dynamique de la demande par la relocalisation portée par la stratégie régionale facilitera.

Annexe : AXE 0 fiche action 3

414 – Prévenir le gaspillage alimentaire

La quatrième action transversale concerne la prévention du gaspillage alimentaire. A l'étape de la production (32 % des pertes), les raisons des pertes alimentaires sont la surproduction et le déclassement (trop petits, trop « moches », hors calibres) des cultures de toutes catégories. Lors de la transformation (21% des pertes) les pertes alimentaires sont dues aux processus de déconditionnement ou à des ruptures de la chaîne du froid. Pendant la distribution des produits alimentaires (14% des pertes), le gaspillage vient des invendus ou des produits abîmés. Enfin, les causes de gaspillage lors de la consommation alimentaires (33% des pertes), sont liées chez les particuliers aux produits périmés ou aux restes de repas jetés, au restaurant (collectif, privé) aux déchets de préparation, aux restes de repas ou de mauvaise gestion des stocks.

Le gaspillage alimentaire est la conséquence logique d'un système économique fondé sur l'augmentation de la production à chaque étape de la filière industrielle. La diminution du

gaspillage est un enjeu de plus en plus pris en compte par le consommateur pour des raisons économiques et environnementales. Cependant, 10 millions de tonnes de nourriture sont encore gaspillées chaque année en France, soit 16 milliards d'euros et 16,5 millions de tonnes équivalent CO2.

La prise de conscience du gaspillage alimentaire par chacun des acteurs de la filière alimentaire est en train de s'opérer.

Compte tenu des enjeux éthiques, économiques et environnementaux, la Région a souhaité que la stratégie régionale en faveur de l'alimentation intègre explicitement les actions de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire. En cela, la démarche de la Région est conforme avec les travaux menés par l'atelier « Lutte contre le gaspillage » des Etats Généraux de l'Alimentation qui envisage la prévention sur l'ensemble de la chaîne de production et non seulement au niveau des invendus.

La démarche de relocalisation et de proximité qui est la colonne vertébrale de la stratégie est un outil essentiel pour diminuer le gaspillage car des acteurs plus proches et plus régulièrement en contact adaptent naturellement les quantités commandées aux besoins et les quantités produites aux commandes.

Le plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) définira l'ensemble du plan d'actions, les modalités de mise en œuvre et les résultats visés. D'ores et déjà, la stratégie en faveur de l'alimentation permet d'identifier l'accompagnement des actions mises en œuvre dans les lycées et les actions collectives ou citoyennes permettant de prévenir le gaspillage alimentaire.

Annexe : AXE 0 fiche action 4

42 - La restauration collective, le levier du changement

L'objectif de l'axe des restaurants collectifs est d'introduire durablement des produits locaux, Cdu Centre, sous signe de qualité et Bio dans les menus. La restauration des lycées et des centres de formation des apprentis est de la responsabilité directe de la Région, l'approvisionnement de ces cantines est à la fois l'objectif prioritaire et le levier d'action pour développer un approvisionnement local et de qualité dans l'ensemble des restaurants collectifs.

Concilier la mise à disposition d'une alimentation de qualité dans le cadre de la restauration collective des écoles, collèges, lycées ou résidences de personnes âgées et le soutien de l'économie locale à travers des productions respectueuses de l'environnement sont des projets de plus en plus portés par les acteurs professionnels et institutionnels.

Les démarches d'approvisionnement local se heurtent cependant à un certain nombre de contraintes juridiques d'origine nationale et européenne. Par ailleurs, elles aboutissent souvent à la nécessité de sécuriser les acteurs en construisant un partenariat long et durable avec l'établissement. A cet effet, la planification des commandes à l'année sera recherchée pour permettre une production dédiée qui remplira ce rôle auprès des producteurs et des établissements. Cette planification pourra être accompagnée par une contractualisation entre les deux parties. Enfin, il faut mettre en place des solutions

logistiques adaptées à ce secteur. Les actions décrites précédemment (la connaissance de l'offre du territoire, le regroupement des producteurs, le soutien de projets individuels exemplaires et la recherche de solutions logistiques) vont concourir à la relocalisation partielle préconisée par la Région.

La question du prix des repas a été abordée à de nombreuses reprises lors de la phase de concertation. L'introduction de produits locaux et AB peut se faire à prix constant, comme le témoignent concrètement des établissements en ayant fait l'expérience, mais cela implique nécessairement un changement plus profond dans la manière de commander les denrées et de concevoir les menus que celui de remplacer un produit industriel par un produit local ou un produit non Bio par un produit Bio. La formation des cuisiniers, la dynamique liée à la relocalisation de l'approvisionnement et l'ensemble des actions de l'axe 0, visent à offrir les conditions nécessaires au maintien du coût des denrées par repas.

421 – Introduire plus de produits locaux de qualité et AB dans la restauration des lycées et des Centre de Formation des Apprentis

La restauration collective répond à plusieurs objectifs. En premier lieu, elle doit permettre de répondre aux besoins nutritionnels des élèves par l'utilisation de produits naturels, en quantité suffisante et à leur goût. Le temps de la restauration doit également être un temps de socialisation, de confort et de plaisir. Le rapport du Conseil national d'évaluation du système scolaire sur la qualité de vie à l'école (CNESCO, octobre 2017) montre qu'il existe un lien direct entre qualité du déjeuner du point de vue nutritionnel et conditions de travail des élèves (plus attentifs, dans de meilleures conditions d'apprentissage).

Si l'alimentation est aujourd'hui un discriminant social, l'égal accès à une alimentation de qualité pour les jeunes élèves est donc aussi un enjeu de démocratie que la Région entend traiter dans les établissements où elle est en responsabilité directe. La conscience citoyenne des élèves serait de plus renforcée à travers l'apprentissage de l'équilibre du régime alimentaire et la découverte des produits bruts, la connaissance des hommes et des femmes qui ont œuvré à produire et préparer leur repas, ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire. La Région mène avec La Ligue de l'Enseignement une action dans l'ensemble des lycées pour sensibiliser et réduire le gaspillage.

Depuis 2015, la Région mène une politique volontariste pour renforcer de manière significative la part de produits locaux, de qualité et AB dans la restauration des lycées et CFA. Le projet est réalisé en partenariat les chambres d'agriculture, les groupements d'agriculteurs biologiques et l'Etat (direction de l'agriculture et rectorat). Il existe de nombreuses solutions permises dans le cadre des marchés publics pour pouvoir acheter localement. En particulier, les actions doivent favoriser la connaissance et le contact direct entre producteurs et établissements, ou organisations de producteurs dans l'objectif de permettre une prise en compte des contraintes des uns et autres. Au-delà de la sensibilisation des acteurs, il s'agit, par une meilleure connaissance réciproque, de créer les conditions d'une relation durable et de confiance.

Le déploiement du Système d'Information de commandes permettra aux chefs de cuisine d'avoir un accès facilité à de l'approvisionnement local et à la Région de suivre l'évolution d'introduction de produits locaux, '© du Centre' ou Bio. Il va permettre également de faire évoluer les pratiques des chefs de cuisine qui, connaissant mieux les capacités d'approvisionnement local, prenant en compte la saisonnalité, pourront construire des menus en fonction des produits disponibles localement.

L'introduction de produits locaux, de qualité ou AB dans la restauration collective implique des changements de pratiques qui nécessitent que la commande politique soit constante et renouvelée. Elle doit être accompagnée par un effort de formation important afin de permettre aux agents d'acquérir ou de renforcer les compétences nécessaires. La Région favorisera également des rencontres de terrain entre producteurs et cuisiniers pour construire cette connaissance mutuelle nécessaire.

Enfin, en matière d'éducation, la Région fait le pari que dans les établissements mobilisés pour une restauration de meilleure qualité, où l'origine des aliments et la manière dont ils ont été produits et cuisinés est expliquée par le personnel, cela contribuera à recréer du lien avec les élèves.

A nouveau sur ce sujet, la Région pose un cadre, mais n'en fixe pas tous les contours afin que chaque établissement puisse choisir les modalités de mise en œuvre selon l'histoire de son territoire et les compétences ou envies des acteurs. Le système d'information permettra de suivre l'évolution et les efforts des établissements, sans donner d'objectif impératif, tellement les situations sont différentes d'un établissement à l'autre.

Annexe : AXE 1 fiche action 5

422 – Contribuer à l'augmentation de la part de produits locaux, de qualité et AB dans la restauration collective

Au-delà des actions sur les lycées et les CFA, la Région veut accompagner les acteurs publics qui souhaitent amplifier la part d'approvisionnement local dans leur restauration collective ou s'emparer de cette question.

Ainsi, la sensibilisation à l'introduction des produits locaux et AB réalisée par les partenaires professionnels, chambres d'agriculture, groupements d'agriculteurs biologiques, associations membres du réseau INPACT, par exemple, sera amplifiée.

La relocalisation de l'alimentation implique de créer les conditions pour que les acteurs soient opérationnellement en relation les uns avec les autres, en partageant la même chaîne de responsabilité. C'est pourquoi, la gestion directe d'une cuisine qui cuisine, qu'elle soit publique, associative ou privée, peut permettre à la restauration collective de jouer pleinement son rôle de levier pour la relocalisation de l'alimentation. Les études de faisabilité et les investissements visant à faciliter le rapprochement producteurs/consommateurs, l'approvisionnement de la restauration collective, la mutualisation d'outils de stockage, de livraison, de conditionnement, de préparation, l'aménagement et la mise à disposition de foncier par les collectivités (ferme-relais ...) – pourront être soutenus dans le cadre des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale. Concernant la restauration scolaire, sont éligibles les investissements dédiés au stockage

et à la transformation des produits locaux. Sont exclus la mise aux normes et le renouvellement de matériel courant.

- Dans ce cadre, la Région sera attentive à ce que les projets mis en place s'engagent sur l'équilibre nutritionnel des repas fournis. La Région soutiendra les actions visant à retisser des liens de proximité entre les cuisiniers, les producteurs et les établissements scolaires. Les projets de cuisines centrales seront étudiés en fonction de ces critères.

Annexe : AXE 1 fiche action 6

423 - Donner l'exemple à travers la restauration du Conseil régional

La Région est elle-même concernée par la restauration collective. La collectivité propose des repas, des buffets ou des cocktails lors de manifestations à son initiative à l'Hôtel de Région en général, mais aussi de manière délocalisée sur les territoires. Elle fera évoluer ses propres pratiques de restauration afin qu'elles soient en adéquation avec les orientations qui sont dorénavant les siennes.

Deux axes seront travaillés pour les repas et commandes internes de la Région : étudier la possibilité de mettre en place une restauration en régie au sein de la collectivité pour une partie de l'offre de restauration et, pour une autre partie de l'offre délocalisée, de travailler sur les marchés avec les traiteurs afin qu'ils prennent en compte les orientations de la collectivité en matière d'approvisionnement local et AB. Ainsi, les marchés relatifs à l'achat de denrées alimentaires ou de prestations de service de traiteurs renforceront encore la part de produits locaux et bio.

Annexe : AXE 1 fiche action 7

43 - La gastronomie et les terroirs, vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire

Les terroirs et la richesse gastronomique de la Région ont ceci de particulier, qu'aucun produit ne s'impose de manière indiscutable, mais qu'ensemble ils forment une farandole de saveurs et d'invitations à la découverte. L'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) a réalisé un important travail de recherche pour l'Encyclopédie gourmande du Centre-Val de Loire.

Dans l'axe 2, se retrouvent les actions de promotion des produits du terroir et de la gastronomie à destination du grand public. Cela concerne donc aussi bien la restauration commerciale que les manifestations, salons et autres marchés de producteurs qui permettent de valoriser les produits locaux et les nombreux AOC et IGP. Les produits du terroir sont définis comme des produits issus de la rencontre entre un produit agricole lié à une région naturelle et le savoir-faire humain qui va le transformer.

Les actions de cet axe doivent être en cohérence et venir renforcer la stratégie régionale du tourisme et des loisirs sur le volet « Art de vivre ». La stratégie régionale en faveur de l'alimentation contribue à la stratégie touristique selon deux aspects :

- en tant que composante essentielle de l'expérience touristique fondée sur la douceur et l'art de vivre dans notre région, quelles que soient la taille et la renommée du restaurant. Il faut que le touriste soit bien reçu et que les saveurs qui lui sont offertes contribuent de manière significative à son envie de revenir.

- en tant qu'argument de visite à part entière, pour inviter à venir dans une région où l'on mange « vraiment » bien. Les producteurs, transformateurs, artisans de notre région comptent sur le travail de promotion de la Région, notamment à travers son Comité Régional du Tourisme, pour valoriser des savoirs faire et une alimentation à haute qualité nutritionnelle, non standardisée, avec des produits de terroir.

Plus largement, l'art de vivre en Centre - Val de Loire doit pouvoir se décliner dans tous les lieux où les produits et la gastronomie sont mis en avant auprès du consommateur. C'est parce qu'il aura l'occasion, lors de ses multiples expériences de dégustation et de rencontres, de découvrir des produits locaux de qualité, des professionnels ambassadeurs de leur territoire et des produits du terroir qu'il fera sienne l'idée que la région Centre - Val de Loire est une région où l'on mange « vraiment bien ».

431 – Améliorer l'offre de restauration et la satisfaction des clientèles

Les premières actions de cet axe concernent les restaurateurs. Par leur contact avec les clients, par l'utilisation de produits locaux, et la mise en valeur sur leur carte, ils ont un rôle déterminant dans la promotion des produits et dans la valorisation de la restauration gastronomique du territoire régional. Il s'agit de favoriser l'utilisation des produits locaux, AB, de terroir et de saison dans les menus des établissements quels que soient leur taille et leur niveau de gamme : au-delà des établissements étoilés il faut également que les brasseries, cafés, restauration rapide indépendante fassent partie de cette dynamique.

La Région, en association avec la Chambre régionale de commerce, s'engage auprès des restaurateurs pour la qualité de l'assiette et la qualité de l'accueil. Par exemple, le programme de formation Tourisme O'Centre permet aux professionnels d'acquérir ou renforcer de nouvelles compétences sur la valorisation des produits locaux, mais aussi pour renforcer la qualité de l'accueil et les accompagner dans la commercialisation de leur offre auprès des touristes.

Un des freins importants identifié pour l'utilisation de produits locaux est le temps d'approvisionnement auprès de fournisseurs individuels et distants les uns des autres. Les solutions encouragées pourront prendre des formes variées telles que des plateformes logistiques d'approvisionnement, comme des 'AMAPs de restaurateurs' (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne).

L'action de la Région auprès des restaurateurs couvre quatre champs :

- l'emploi-formation : attractivité des métiers, facilitation du recrutement et renforcement des compétences ;
- le rapprochement entre les producteurs et les restaurateurs : développement du référencement, des réseaux d'approvisionnement et des démonstrations de Chefs sur les marchés de producteurs de pays ;
- l'encouragement et promotion des démarches qualité entreprises par les restaurateurs : diffusion du titre national de Maître-Restaurateur, de la marque Qualité Tourisme,... ;
- la promotion individuelle et touristique des restaurants.

Annexe : AXE 2 fiche action 8

432 – Promouvoir les produits du terroir et la gastronomie des territoires régionaux

La Région souhaite pouvoir valoriser et faire connaître du grand public les produits du terroir et les professionnels qui les produisent, les transforment, les font vivre.

Cette démarche de promotion repose sur différents volets qui, par leur cohérence, se renforcent mutuellement.

Le premier volet concerne la promotion par le Comité Régional du Tourisme et par la Région dans sa communication institutionnelle des restaurateurs qui s'engageront dans la mise en avant des produits locaux, AB et de terroirs. La Région souhaite donner de la visibilité à la montée en qualité et à la mise en valeur des produits à travers la restauration commerciale.

Des actions de valorisation spécifiques seront menées pour les professionnels qui répondront aux critères du cadre d'intervention régional et, notamment pour les titulaires du titre de Maître-Restaurateur.

Le second volet concerne le soutien aux manifestations et actions (culturelles, événementielles, littéraires, scientifiques ...) en lien avec l'alimentation et la gastronomie qui permettent de promouvoir les territoires touristiques et en particulier les petites manifestations pour lesquelles un cadre d'intervention souple et adapté sera mis en place. Il sera articulé avec le dispositif de « Manifestation de Mobilisation pour l'Ecologie » dans la recherche d'une cohérence globale d'intervention de la Région sur ces manifestations de petite taille qui peuvent aborder, parfois à la marge, le sujet de l'alimentation.

Le troisième volet concerne les salons de la gastronomie qui se déroulent sur le territoire régional en tant que relais de communication importants. La Région a, dès 2017, fait évoluer son dispositif d'accompagnement des salons afin qu'ils engagent de nouvelles actions permettant d'être en cohérence avec les nouvelles orientations régionales. Les salons soutenus le sont dorénavant sur la base d'un cahier des charges dont les principaux critères sont la nature des exposants (producteurs et non revendeurs) leur provenance de territoires régionaux, la mise en avant des produits de qualité et

notamment AB, et la mise en œuvre durant le salon d'actions de communication et d'éducation des consommateurs sur les produits et les territoires. Ce cahier des charges accompagnera progressivement les pratiques des professionnels en fonction du déploiement de la dynamique créée par la relocalisation, et plus particulièrement ceux qui feront le choix d'évoluer vers des démarches de qualité nutritionnelle (voir axe 3).

Le quatrième volet concerne les marchés de producteurs, qui intrinsèquement associent vente et actions de communication. En effet, le contact direct avec les producteurs lors de l'acte d'achat permet de mettre en place ou de renforcer, auprès des consommateurs qui les fréquentent, les moments de valorisation de la diversité de la production et de la transformation locale.

Enfin, le travail mené par la Région afin de préserver la biodiversité domestique sur son territoire, au travers notamment des actions dévolues à Union de Ressources Génétiques du Centre (URGC), contribue au maintien de la diversité des productions et des produits. Ces variétés et races sont intimement liées aux terroirs sur lesquels elles se sont développées et y sont particulièrement adaptées. Les actions menées par l'URGC pour préserver, diffuser et faire connaître ces variétés et races locales permettent de montrer le caractère exceptionnel et authentique de ceux-ci.

Par exemple, dans le domaine de la viticulture, le pineau d'Aunis cépage rare, est indissociable de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) des Coteaux du Vendômois. La Gélina de Touraine, race locale de poule développée par une dizaine de producteurs professionnels respectant un cahier des charges strict, est aujourd'hui reconnu par les restaurateurs et consommateurs comme un produit présentant des qualités gustatives importantes... et qui invite à venir en Touraine pour être dégusté.

Annexe : AXE 2 fiche action 9.

433 – Articuler la future marque régionale '© du Centre' et les marques touristiques territoriales

La Région, compte tenu du coût lié aux contrôles exigés par toute marque alimentaire, souhaite ne développer qu'une seule marque alimentaire régionale. Dans ces conditions, la mise en cohérence d'une éventuelle marque alimentaire régionale et de ses déclinaisons territoriales (à l'image de la signature © du Centre qui a des déclinaisons territoriales : 'Val de Loire - © du Centre', Berry - © du Centre'...) avec les marques touristiques territoriales dont la Région est co-propriétaire « Val de Loire », « Berry Province »,...) sera nécessaire.

Les marques touristiques territoriales sont de plus en plus sollicitées par les acteurs de l'alimentation compte tenu du développement de la promotion touristique sur le volet de l'art de vivre, afin de pouvoir distinguer les produits emblématiques et bénéficier de la notoriété de la marque touristique.

Annexe : AXE 2 fiche action 10

434 – Accompagner la promotion des produits et des producteurs hors région et à l'international

La présence des producteurs et transformateurs régionaux sur des salons grands publics hors région est une opportunité de rayonnement des produits sur des bassins de consommation proches. Dans le même esprit, la promotion des produits régionaux à l'export, notamment pour les vins, est un levier indispensable pour le rayonnement de nos produits et de nos territoires.

Cependant, cette présence doit être construite en cohérence avec les actions menées par les partenaires régionaux que sont COVALOR et Dev'Up. La mise en place d'une stratégie d'accompagnement concertée entre les différents acteurs sera un préalable à la poursuite de l'accompagnement des producteurs sur ces salons par la Région.

Enfin, la cohérence globale des actions de promotion des produits et de la gastronomie de la Région sera maintenue par l'articulation entre les dispositifs qui relèveront de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation et ceux qui relèvent d'autres politiques sectorielles (agriculture au travers des Cap filières et des filières locales) ou d'autres dispositifs soutenus par la Région, en particulier, la présence sur les salons professionnels ou à l'export qui relèvent des actions de Dev'Up.

Annexe : AXE 2 fiche action 11

44 - Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle

De plus en plus de consommateurs sont attentifs à la composition des aliments et cherchent à privilégier ceux qui sont sans ingrédients chimiques (conservateurs, additifs de synthèse, colorants...). Ils sont aussi à la recherche d'authenticité, de produits moins transformés. Ces consommateurs orientent leur choix vers des produits sans additif de synthèse, dans un contexte de méfiance où certaines substances chimiques ont été mises en cause dans le développement de diverses pathologies.

441 – Accompagner les entreprises vers le zéro additif

Les acteurs économiques, par choix dans leur processus de production ou pour répondre à cette demande, ont mis en place des actions de suppression ou de réduction des additifs de synthèse. L'enjeu est de faire connaître ces pratiques et de permettre au plus grand nombre de s'engager dans cette voie. Elle va nécessiter de revoir les processus de production afin soit de substituer l'additif chimique ou l'ingrédient de synthèse, soit de mettre en place de nouveaux procédés permettant de se passer d'additifs chimiques.

La Région souhaite accompagner les acteurs économiques, PME –PMI, artisans, TPE, exploitants agricoles qui transforment à la ferme vers des modifications de processus de fabrication, notamment vers moins d’additifs de synthèse et vers un approvisionnement local et issu de l’agriculture biologique. Cette démarche sera conduite dans le cadre de la Signature « © du Centre » qui bénéficiera de l’appui des chambres consulaires et de l’Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires (AREA) pour mener à bien ce projet. Elle s’appuiera sur des entreprises volontaires déjà engagées ou souhaitant s’engager dans cette voie.

La Région propose aux transformateurs de participer à une dynamique collective car il est difficile pour un artisan ou une PMI, même volontaire et intéressé, de se lancer de manière individuelle dans la transformation de ses processus de production. A la fois sur le plan de l’approvisionnement local, sur le plan de son activité proprement dite (par quoi remplacer les additifs de synthèse, quelles sont les conséquences sur la saveur, le temps de fabrication...) et sur le plan commercial car les produits plus naturels peuvent surprendre leurs clientèles habituées à un résultat obtenu à travers l’utilisation de produits chimiques.

La démarche lancée par la Région consistera à identifier les processus de transformation vertueux en matière de réduction d’additifs de synthèse puis à les diffuser grâce à un accompagnement individualisé des entreprises. L’appui portera sur les aspects techniques, mais également économiques afin que la démarche soit durable. La Région organisera un accompagnement technique, par des consultants extérieurs, de manière à mutualiser les coûts du conseil auquel les entreprises volontaires participeront.

En terme de communication, cette démarche sera relayée au niveau institutionnel et marketing à travers Dev’Up et le Comité Régional du Tourisme, afin de susciter une demande qui sécurisera les acteurs économiques engagés dans cette démarche... Cette communication se fera de manière progressive : d’abord les entreprises qui sont déjà engagées dans cette démarche mais ne sont pas encore suffisamment mises en valeur, puis celles qui ont envie mais ont besoin d’aide pour finaliser leur projet, puis celles qui sont intéressées mais qui ne se lanceraient pas sans une démarche collective régionale. L’objectif est d’obtenir une généralisation de cette démarche, mais dans tous les cas, sur la base du volontariat.

Annexe : AXE 3 fiche action 12

442 – Développer la Signature régionale « C du Centre », la faire évoluer vers une marque régionale.

Lors de la rencontre organisée pour les adhérents à la signature en mai 2017, ceux-ci ont exprimé l’intérêt de faire évoluer la signature en marque afin de pouvoir communiquer en apposant le logo directement sur le produit, ce que ne permet pas une signature, qui est utilisée seulement sur les supports promotionnels. Pour répondre à ce besoin, le comité de pilotage © du Centre étudie la possibilité de créer une marque alimentaire « © du Centre ».

La Région peut dorénavant capitaliser sur le travail qu’elle mène depuis des années sur la question de l’alimentation et sur celle du patrimoine alimentaire et culinaire de la région

qui est intégré dans la démarche « © du Centre ». Des actions de diffusion et de valorisation ont été mises en place. Ce travail sera poursuivi, la signature régionale continuera à être développée. L'augmentation du nombre d'adhérents, 190 à ce jour, reste un objectif prioritaire.

L'évolution de la signature vers une marque collective régionale permettrait d'augmenter la visibilité des produits et des entreprises car elle permettrait un affichage et un stickage direct sur les produits et non une simple communication collective dans l'environnement de vente. Cette évolution impliquerait des notions de contrôle (respect du cahier des charges, traçabilité des produits) et modifierait le schéma d'ensemble.

C'est pourquoi le travail de réflexion pour l'évolution de la signature en marque alimentaire régionale doit être conduit, en cohérence avec l'objectif d'entraîner le plus grand nombre de professionnels vers le « zéro additif » avec, pour la charte de la marque, un enrichissement de la charte de la signature avec des critères d'origine et de qualité nutritionnelle des produits.

Annexe : AXE 3 fiche action 13

45 - Les initiatives citoyennes et l'éducation à une alimentation durable

Dans le contexte actuel apparaissent de plus en plus des formes de production, distribution et consommation alternatives liées à l'alimentation. Caractérisés par leur nature relationnelle et leur dimension alternative en opposition aux circuits classiques de l'échange marchand alimentaire, ces mouvements alternatifs agricoles et alimentaires visent de multiples objectifs : la sauvegarde de la production paysanne à travers la préservation des marges en réduisant la chaîne d'intermédiaires ou encore une volonté de relocalisation de la production et de la distribution ; la réduction de l'impact écologique de la production et de la distribution en mettant en avant la production biologique, la saisonnalité et la distribution locale ; la transmission des techniques et savoirs faire paysan, de métiers du monde rural, etc.

Le plus souvent, ces mouvements se revendiquent d'une démocratie participative, sont issus d'initiatives citoyennes et sont coordonnés par une gouvernance locale ascendante comme c'est le cas dans de nombreux autres secteurs (énergétiques, gestion des ressources, etc). Il s'agit là d'un phénomène protéiforme en perpétuelle mutation et, par nature, fortement défini par les contraintes et les particularités des territoires qui les voient émerger. Les politiques se doivent d'être à l'écoute de ces initiatives ascendantes, parfois de les accompagner, car bien souvent elles tracent le chemin d'un nouveau modèle de développement et de celui du monde de demain.

A titre d'exemple, la première Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) de la Région Centre Val de Loire a été créée en 2008. Depuis, ce sont plus de 60 associations similaires qui ont vu le jour sur le territoire régional.

La Région est depuis longtemps un partenaire qui accompagne ces mouvements par des politiques sectorielles et les initiatives citoyennes, notamment à travers le dispositif ID en Campagne devenu aujourd'hui A vos ID. Le résultat est un territoire riche d'initiatives intéressantes qui diversifient l'activité économique, l'enracinent territorialement et préservent les petites activités tout en renforçant les liens sociaux. Dans le cadre de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation qui ambitionne la création de Systèmes

alimentaires territoriaux, pour lesquels la participation active des citoyens est une condition indispensable, le réseau des initiatives citoyennes pour l'alimentation représente le socle sur lequel peut se construire un Projet Alimentaire Territorial pour préfigurer un futur Système alimentaire territorial.

La Région Centre Val de Loire réaffirme donc sa politique d'accompagnement des initiatives citoyennes pour l'alimentation et souhaite en susciter de nouvelles notamment en soutenant de nouvelles actions de sensibilisation et d'éducation auprès du grand public.

451 – Caractériser scientifiquement les initiatives citoyennes pour l'alimentation

Afin de mieux accompagner les initiatives citoyennes, une phase préalable de définition, est nécessaire. La littérature scientifique fait état de recherches sur les initiatives citoyennes d'une part, et sur les alternatives alimentaires, d'autre part. Mais il n'existerait pas encore de sujet de recherche sur les initiatives citoyennes en matière d'alimentation. Ainsi, afin de mieux les appréhender, un travail de caractérisation de celles-ci, des objectifs, des acteurs qui les composent et de leur trajectoire est en cours par l'Université de Tours en liaison avec l'IEHCA. Cette caractérisation va permettre d'identifier les conditions favorables à l'émergence des initiatives citoyennes pour l'alimentation et de comprendre pourquoi leur apparition et leur durée est très différente d'un territoire à l'autre, ainsi que les caractéristiques qui permettraient de prévoir leur trajectoire soit dans le cadre du marché, soit dans le repli, soit, au contraire, dans la mise en réseau avec d'autres initiatives et dans l'essaimage.

Ce travail préalable de définition et de caractérisation a comme objectif de faciliter et guider l'élaboration d'un cadre d'intervention régional qui permette de soutenir le développement de telles initiatives.

Annexe : AXE 4 fiche action 14

452 – Sensibiliser le grand public et donner une visibilité régionale aux initiatives citoyennes pour l'alimentation

La Région poursuivra son soutien aux initiatives citoyennes qui concourent à la sensibilisation du public à l'alimentation durable.

Ainsi, en 2017 la Région a soutenu la mise en place du premier défi « familles à alimentation positive ». Cette action consiste à défier 150 familles pour faire évoluer leur panier avec des produits de saison, biologiques, locaux, nutritionnellement équilibré, en produisant moins de déchets et en se faisant plaisir à prix constant. Animé par le Graine Centre, il s'appuie sur des structures relais qui ont été formées pour accompagner les familles pour ce défi. Les actions menées se veulent ludiques et les modifications de pratiques développées perçues comme non contraignantes afin qu'elles puissent perdurer dans les familles au-delà de la période du défi.

Les actions de l'URGC de sensibilisation à la préservation de la biodiversité domestique sont un maillon indispensable à la stratégie régionale en faveur de l'alimentation. Ainsi, par exemple, depuis 2013, les variétés de légumes attachées à la région Centre-Val de Loire sont exposées dans les parcs et jardins partenaires. Cette action vise à sensibiliser le grand public à l'existence de variétés patrimoniales spécifiques à la région. Ces actions devront contribuer aux missions de l'Agence Régionale de la Biodiversité pour la sensibilisation du public à la biodiversité domestique.

Dans le département d'Indre-et-Loire, l'association ATABLE travaille sur le lien entre producteurs et consommateurs. Afin d'éclairer les consommateurs dans leurs choix d'achats alimentaires, un guide est édité sur le périmètre de la Touraine depuis plusieurs années. Les résultats de ce travail qui s'inscrit plus globalement dans celui du réseau InPACT 37 sont tangibles : triplement du nombre d'AMAPs (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) et développement des adresses où l'on peut manger bio et local.

D'autre part, la Région souhaite démultiplier la portée en termes de sensibilisation du public des initiatives citoyennes qui relèvent de l'évènementiel. Une labellisation permettant de bénéficier d'un effet réseau de ces initiatives sera envisagée pour renforcer la communication auprès du public régional et au-delà. Il s'agit d'initiatives citoyennes de nature événementielle (fête, festival, rencontre nationale...) comportant un impact reconnu en matière de sensibilisation du grand public et répondant à une charte qui sera élaborée par la Région. L'objectif de cette mise en lumière est de contribuer à la mise en réseau et à la visibilité de celles-ci. Une communication unifiée créera un cadre global de cohérence qui permettra de mettre en évidence le mouvement d'ensemble qu'elles représentent et qui est réparti sur l'ensemble du territoire régional.

Le développement d'une offre dans l'agro tourisme (dont l'œnotourisme), mené dans le cadre de la stratégie régionale du tourisme, participe de cette sensibilisation (Accueil Paysan, De Fermes en Fermes, Bienvenue à la Ferme, France Passion, ...). En effet, le contact avec des professionnels agricoles au travers de visites d'exploitation, de commerce de produits locaux, d'accueil et de restauration sur place crée des échanges qui, le plus souvent, permettent la prise de conscience de l'importance des choix en matière d'alimentation.

Annexe : AXE 4 fiche action 15

453 – Soutenir les réalisations citoyennes en faveur de l'alimentation

Les initiatives citoyennes jouent un rôle de premier plan dans la mise en œuvre des alternatives alimentaires. Qu'il s'agisse d'Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, de jardins partagés ou d'autres actions qui mettent en œuvre d'autres modes de production et de consommation, elles constituent un marqueur d'innovation économique et organisationnelle. Elles accélèrent la création de Projets Alimentaires de Territoire et la formation des Systèmes Alimentaires Territoriaux

Une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne est une association de citoyens, sur un territoire donné, qui organise en direct avec des producteurs un système intégré et durable où les adhérents signent un contrat avec les producteurs à l'année ou

pour quelques mois. Le contrat représente une forme d'abonnement. Le producteur peut ainsi semer et récolter pour les membres de l'association et leur fournit régulièrement les produits de sa récolte ou de son élevage selon les saisons. Ces règles de fonctionnement s'appliquent pour tous les produits distribués au sein de l'AMAP, qu'ils soient bruts ou transformés.

Un jardin partagé est un jardin conçu, construit et cultivé collectivement par les habitants d'un quartier ou d'un village. Un jardin partagé ne se planifie pas. Il se réalise parce qu'il répond à un projet partagé par des habitants. Réunis en association les habitants gèrent le jardin au quotidien et prennent les décisions importantes collectivement. En ce sens chaque projet est unique par son aménagement et son fonctionnement. Ces jardins se fondent sur des valeurs de solidarité, de convivialité, de lien et de partage entre les générations et les cultures, qui figurent dans la Charte des Jardins en Partage.

Les initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation pourront être soutenues dans le cadre des contrats de solidarité territoriale, notamment par A vos ID dans le cadre d'initiative collaborative, ou lorsque le cadre d'intervention le permettra. Un dispositif spécifique pourra être défini pour accompagner les initiatives qui ne pourraient pas être financées dans ce cadre mais qui répondent aux objectifs de la stratégie en faveur de l'alimentation.

Annexe : AXE 4 fiche action 16

454 – Faire évoluer les pratiques alimentaires par l'éducation

Sur le volet de l'éducation à une alimentation durable, la Région poursuit depuis 2014 des actions d'éducation et de sensibilisation du public, alimentation durable signifiant sans impact sur la santé et l'environnement.

Ces actions concernent celles réalisées avec les élèves et, de manière plus spécifique, ceux de lycées hôteliers. Futurs professionnels, c'est parce qu'ils auront été en contact avec des produits locaux, de qualité et AB qu'ils sauront ensuite les utiliser et les mettre en valeur lorsqu'ils seront dans la vie active. Les actions de sensibilisation menées par Biocentre ou dans le cadre de la Signature régionale seront poursuivies.

Par ailleurs, le rapprochement entre futurs professionnels de l'alimentation et de la production agricole, au travers d'actions spécifiques à imaginer, permettrait la sensibilisation et une connaissance réciproque qui est préconisée pour réussir la relocalisation décrite dans la stratégie en faveur de l'alimentation.

Annexe : AXE 4 fiche action 17

46 - Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) recense et met en réseau les acteurs d'un territoire (citoyens, élus, acteurs économiques ...) et permet d'envisager des actions collectives. Le

Système Alimentaire Territorial prend appui sur un PAT pour mettre en œuvre la relocalisation et la diversification afin de viser un certain degré d'autonomie alimentaire et possède sa propre gouvernance pour animer l'organisation locale de l'alimentation.

La mise en place de tels systèmes n'a pas encore été réalisée dans la totalité de ses dimensions, les expériences actuelles étant le plus souvent des Projets Alimentaires de Territoire.

L'ambition de la Région est d'accompagner la mise en place de nombreux Systèmes Alimentaires Territoriaux, avec un objectif à long terme de couvrir le territoire régional. L'ensemble des actions décrites précédemment y concourt en accompagnant la prise de conscience des citoyens sur les questions d'alimentation et de productions durables, sur la connaissance de ce qui y est produit, sur la structuration des acteurs pour permettre la relocalisation.

Des exemples préfigurent les Systèmes alimentaires territoriaux. Ainsi, sur le territoire du Pays des Châteaux dans le Loir et Cher, une commission alimentation va être mise en place et amorce une future gouvernance territoriale, avec un point d'entrée qui est la restauration collective.

461 – Définir les caractéristiques d'un système alimentaire territorial

Les objectifs de l'axe 5, à la fois ambitieux, novateurs et englobant tous les aspects de la stratégie régionale, sont de mettre en place les conditions de déploiement des systèmes alimentaires territoriaux.

Le travail sur cet axe nécessite dans un premier temps de définir les caractéristiques et les propriétés d'un système alimentaire territorial : périmètre, acteurs en présence, types de productions et de transformations, circuits de distribution, différentes gouvernances possibles....

Ce travail préalable, que la Région a lancé dès 2017, permettra de construire un cadre d'intervention en cohérence avec les politiques régionales déjà existantes.

Annexe : AXE 5 fiche action 18

462 – Préparer l'émergence de Systèmes Alimentaires Territoriaux au travers des Projets Alimentaires de Territoire

Le repérage au plus près des territoires des projets actuels, l'accompagnement dans la durée des acteurs qui y participent, l'identification des besoins et des freins pour permettre la mise en place de Systèmes alimentaires territoriaux exigent un travail d'animation sur la durée qui devra être conduit par un acteur habilité en ce sens par la Région du fait de sa présence sur les territoires et de sa compétence en la matière.

La structuration d'un réseau associatif régional est nécessaire pour l'accompagnement local de la formation de Systèmes alimentaires territoriaux. A ce titre, la Région soutient le réseau Inpact Centre pour initier cette dynamique.

Annexe : AXE 5 fiche action 19

463 – Soutenir la création de Systèmes Alimentaires Territoriaux

Dans le cadre de la politique territoriale de la Région, les projets et initiatives en faveur de la relocalisation de l'alimentation développées dans le cadre des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale, « ID en campagne » et maintenant « A vos ID », le soutien de la diversification des activités agricoles, de la transformation à la ferme contribuent déjà à un ancrage territorial de l'alimentation.

En fonction des principes définis dans le cadre de l'action 18, et de la préparation des acteurs à travers un Projet Alimentaire de Territoire décrit dans l'action 19, il sera identifié des actions pour la relocalisation et la diversification à mettre en œuvre pour aboutir à un Système Alimentaire Territorial avec le soutien des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale ou des CAP Création ou Développement, selon le statut de l'acteur économique.

Les Systèmes Alimentaires Territoriaux se caractérisent, en particulier, par le fait qu'ils possèdent leur propre gouvernance, distincte, en principe, d'une assemblée institutionnelle déjà existante. C'est par une connaissance réciproque que les acteurs du projet pourront poser les bases d'un partenariat et d'un engagement. C'est par ce biais que la sécurisation économique des producteurs et des transformateurs, et plus particulièrement des petits, pourra être envisagée de manière durable.

Le rééquilibrage de l'économie de l'alimentation vers une relocalisation partielle des activités, aujourd'hui très minoritaire, constitue un levier de développement local et d'emploi. Le Système Alimentaire Territorialisé est l'outil choisi par le législateur et par la Région pour sécuriser sur le long terme cette relocalisation dans un contexte de mondialisation accrue des échanges. En cela, il participe pleinement au rééquilibrage souhaité par le SRADETT entre les territoires et garantit aux consommateurs le choix d'une alimentation de qualité accessible à tous, résultat d'un engagement actif et citoyen.

Annexe : AXE 5 fiche action 20

Annexe : Plan d'action de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Axe 0 : Rapprocher les producteurs et les consommateurs

Action 1 : - Recenser et caractériser l'offre des territoires régionaux

Problématique	La relocalisation de l'alimentation nécessite d'avoir une connaissance de l'offre et de la demande alimentaire à une échelle plus fine que celle dont les acteurs disposent actuellement. La connaissance fine de l'offre du territoire, c'est-à-dire, la connaissance acteur par acteur de sa production en volume et qualité, de sa capacité ou non à la transformer, la livrer, de sa volonté de s'impliquer dans un circuit de proximité est indispensable. Ceci permettra ensuite de construire les Systèmes Alimentaires Territoriaux sur le périmètre qui semblera adéquat au regard des bassins de consommation.
Objectif de l'action	Connaître l'offre alimentaire du territoire en repérant notamment les signes officiels de qualité et d'origine (AB...) et autres labels.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Constitution d'une base de données régionale permettant de connaître la production agricole et de la géo localiser (code INSEE communes) <u>Actions à engager :</u> - Poursuite du travail de caractérisation des besoins de la Région pour conjuguer une approche quantitative et une approche qualitative, et en faciliter l'utilisation par l'ensemble des acteurs régionaux et locaux. - Engager le même travail pour les productions artisanales et industrielles. - Tenir à jour cette base de données
Résultats visés	- Connaissance de l'offre alimentaire régionale sur un périmètre local et ultra local.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles	- Conventions cadres et conventions financières liant la collectivité et les structures qui vont mettre en œuvre cette

actions	action. -
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DENV, DLAE, DAT Externe : réseau des chambres d'agriculture, réseau AB, réseau InPACT (CIVAM, ARDEAR ...)
Calendrier	2018 - 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Axe 0 : Rapprocher les producteurs et les consommateurs

Action 2 – Accompagner la structuration d'une offre locale et diversifiée en soutenant les actions collectives

	Cette action consiste à mettre en place des outils ou solutions qui vont permettre aux groupements de producteurs de répondre à la demande des différentes cibles de la stratégie. En effet, la relocalisation de l'alimentation va nécessiter la mise en place d'outils de transformation, de solutions logistiques innovantes ou de nouveaux modes de commercialisation. Le regroupement de l'offre doit en effet permettre de pallier les freins souvent rencontrés par les producteurs lorsque la démarche est individuelle : sécurisation de la régularité de l'approvisionnement pour les acheteurs par la massification de l'offre en quantité et diversité, mutualisation, rationalisation des tournées de livraison, facilitation pour les commandes et la facturation. Le regroupement de l'offre est une action qui facilite l'approvisionnement local et la participation des petits producteurs et petits transformateurs au tissu économique de l'alimentation.
Objectif de l'action	- Inciter les acteurs à se structurer afin qu'ils puissent mettre en place des actions collectives dans les domaines du regroupement de l'offre, de la logistique, de la commercialisation.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> -Financement des structures qui accompagnent les producteurs ou transformateurs (réseau des chambres consulaires, réseau AB, réseau InPACT, AREA ...) pour développer des circuits de proximité. -Soutien dans le cadre de A vos ID pour la structuration des acteurs sur des projets collaboratifs. <u>Actions à engager</u> - S'appuyer sur le cadre d'intervention des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale en faveur des Systèmes alimentaires intégrant la création d'outils collectifs de type magasins de vente collective, plateforme d'approvisionnement... -Renforcer l'information sur les dispositifs adéquats

	selon les parcours et notamment A vos ID en phase d'émergence et/ou d'expérimentation, CAP asso en phase de démarrage.
Résultats visés	- Mise en place de structures notamment portées par des collectifs d'acteurs.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Définir les conditions d'éligibilité des groupements de producteurs : Pour être éligible, une association de producteurs devra respecter, que ce soit pour des projets de logistique, de commerce ou de création de la structure, plusieurs critères nécessaires, à définir, mais qui pourront, à minima, prévoir qu'il y a obligatoirement des producteurs dans l'association mais pas d'investisseur ; que l'association doit permettre un lien opérationnel direct entre les producteurs et les clients ; que l'association doit représenter un territoire à définir au regard du bassin de vie ou de consommation auquel il appartient - Conventions cadres et conventions financières liant la collectivité et les structures qui mettront en œuvre cette action
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DE, DAT, Externes : réseau des chambres d'agricultures, réseau AB, réseau InPACT, associations ...
Calendrier	2018 – 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Axe 0 : Rapprocher les producteurs et les consommateurs

Action 3 – Accompagner les projets de diversification agricole

	Cette action consiste à mettre en place des outils ou solutions qui vont permettre à des producteurs transformateurs de répondre à la demande des différentes cibles de la stratégie. En effet, la relocalisation de l'alimentation va nécessiter la mise en place d'outils de transformation, de solutions logistiques innovantes ou de nouveaux modes de commercialisation, y compris grâce à des initiatives individuelles. Au-delà du projet visé, c'est bien la manière dont les acteurs d'horizons différents partageront le projet qui attestera que le changement de modèle poursuivi est atteint. Cela implique de nouvelles formes d'alliances et de partenariats pour faire œuvrer ensemble des acteurs qui se connaissent encore peu. Dans ce domaine également, les expérimentations, les actions pilotes seront soutenues et mises en lumière afin d'être démultipliées.
Objectif de l'action	- Soutien aux projets innovants sur le plan de la collaboration entre acteurs dans les domaines de la transformation, logistique ou commercialisation
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Financement d'investissements nécessaires à l'adaptation de l'offre dans des projets individuels : Direction de l'Aménagement du Territoire - contrats régionaux de solidarité territoriale = 'Diversification et circuits alimentaires de proximité' - Direction de l'Economie = CAP Création/reprise et CAP développement <u>Actions à engager :</u> - Encourager et soutenir les collectivités qui s'engagent dans des mesures de protection du foncier agricole (ZAP : Zone Agricole Protégée), et dans des initiatives locales d'installation en agriculture (foncier dédié, fermes-relais) en s'appuyant sur le nouveau cadre de référence relatif au SAT dans le cadre des CRST
Résultats visés	- Adaptation de l'offre de produits alimentaires aux besoins des acteurs du territoire concerné afin d'un augmenter

	l'autonomie.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Cadre d'intervention actuel et/ou modification du cadre d'intervention pour répondre à la stratégie alimentation
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DE, DAT Externes : réseau des chambres d'agricultures, réseau AB, réseau InPACT, ...
Calendrier	2018 – 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Axe 0 : Rapprocher les producteurs et les consommateurs

Action 4 – Prévenir le gaspillage alimentaire

Problématique	En France le gaspillage alimentaire concerne 10 millions de tonnes de produits. Ce gaspillage concerne tous les étages, de la production à la consommation. Ce gaspillage a des impacts environnementaux (gaspillage de ressources naturelles et production de gaz à effet de serre), économique, éthique et sociaux. La réduction du gaspillage alimentaire constitue un enjeu important pour la réduction des biodéchets produits et traités sur le territoire régional. Le plan régional de prévention et de gestion des déchets définira l'ensemble du plan d'action, les modalités de mise en œuvre et les résultats visés. D'ores et déjà, la stratégie en faveur de l'alimentation permet d'identifier l'accompagnement des actions mises en œuvre dans les lycées et les actions collectives ou citoyennes permettant de prévenir le gaspillage alimentaire.
Objectif de l'action	Mettre en place des actions de prévention qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans la restauration des lycées.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> -Elaboration du Plan de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) précisant notamment les actions de prévention en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire -Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets dans les lycées. Des actions sont notamment menées, en partenariat avec la ligue de l'enseignement, sur 42 lycées, mobilisant des jeunes volontaires en service civique (action pesée du gaspillage, taille des assiettes, expositions, ateliers...). -En parallèle, une étude a été menée sur le devenir des biodéchets produits par les lycées. -Actions menées dans le cadre des conventions vertes <u>Actions à engager :</u> - Recherche du meilleur circuit de valorisation des bio-déchets dans chacun des lycées - Opération test de la CMA 45 'Rendre les artisans acteurs de la réduction de leurs pertes' -Autres actions qui seront définies dans le cadre du PRPGD
Résultats visés	Seront définis dans le cadre du PRPGD
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	Seront définies dans le cadre du PRPGD

Pilote de l'action et principaux partenaires	DENV Internes : DLAE, DAES Externes : FOL, réseau InPACT, Associations d'Education à l'Environnement et au Développement Durable (Graine Centre, URCPIE, ...), Mouvement associatif, ...
Calendrier	2018 - 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 1 La restauration collective : le levier du changement

Action 5 - Introduire plus de produits locaux, de qualité et bio dans la restauration des lycées et CFA

Problématique	Depuis 2015, la Région mène une politique volontariste afin de renforcer de manière significative la part de produits locaux, de qualité, et AB dans la restauration des lycées et CFA. Le travail est mené en concertation avec les partenaires que sont les chambres d'agriculture, les groupements d'agriculteurs biologiques et l'Etat (direction de l'agriculture et rectorat). Ce projet cherche à lever les freins en travaillant tous les aspects qui peuvent entraver l'action d'achat local. En particulier, les actions doivent favoriser la connaissance et le contact direct entre producteurs et établissements, ou organisations de producteurs dans l'objectif de permettre une prise en compte des contraintes des uns et des autres. Au-delà de la sensibilisation des acteurs, il s'agit, par une meilleure connaissance réciproque, de créer les conditions d'une relation durable et de confiance.
Objectif de l'action	Favoriser l'utilisation des produits AB et locaux dans la restauration des lycées et des CFA afin de : ▪ Soutenir les filières agricoles régionales en utilisant l'achat public des EPLE et des CFA. (Plus de 9 millions de repas servis chaque année dans les lycées de la Région) ; ▪ Offrir aux élèves une alimentation de qualité ; ▪ Recourir aux circuits de proximité ; ▪ Augmenter progressivement la part de l'alimentation biologique pour respecter les objectifs d'approvisionnement fixés par la Loi Grenelle 2 ; ▪ Améliorer la traçabilité de nos achats.
Description et contenu de l'action	<u>Actions déjà engagées :</u> - étude sur la caractérisation de la production régionale - appui aux groupements d'achats - formations « achat local » dispensées aux chefs - expérimentation sur un groupe pilote de 10 lycées, élargie à l'ensemble des lycées - mobilisation des partenaires avec les signatures des conventions <u>Actions à engager :</u> - déploiement d'un logiciel dédié à la restauration scolaire - création d'un réseau des chefs afin de renforcer l'animation territoriale des responsables de restaurants scolaires - suivi de l'évolution

	- sensibilisation des chefs et agents de la restauration des lycées et lien direct avec leur fournisseur
Objectifs	- Meilleure adéquation offre/demande - Augmentation des produits AB et locaux dans la restauration collective des lycées et des CFA
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Articulation des politiques sectorielles de la Région - Orientation des dispositifs de soutien en faveur des actions ou outils répondant à l'adéquation de l'offre à la demande
Pilote de l'action et principaux partenaires	DLAE Internes : AgreF, RH, Externes : Chambres d'agriculture, réseau AB, réseau InPACT, ...
Calendrier	2018 – 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 1 La restauration collective : le levier du changement

Action 6 – Contribuer à l'augmentation de la part de produits locaux, de qualité et bio dans la restauration collective

Problématique	L'approvisionnement de la restauration collective publique ou privée en produits locaux de qualité et AB est un enjeu dont les acteurs économiques s'emparent de plus en plus. La Région veut permettre aux acteurs de la restauration collective de renforcer la part d'approvisionnement en produits locaux, de qualité et AB. La gestion directe des cuisines publiques, associatives ou privées, doit permettre d'introduire plus de produits locaux et Bio.
Objectif de l'action	- Développer des outils de sensibilisation et d'accompagnement à l'introduction des produits dans la restauration collective, - Appui au changement de pratiques : étude de faisabilité, assistance à maîtrise d'ouvrage, - Aide à l'investissement dans le cadre des CRST
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Rédaction des guides : format web et papier - Cadre intervention Contrat Régional de Solidarité Territorial pour financer les investissements et A vos ID pour accompagner la phase d'émergence de projets collaboratifs <u>Actions à engager :</u> - Intégrer dans la dynamique régionale de nouveaux acteurs qui interviennent auprès des acteurs privés (mouvement associatif...) - Flécher les financements régionaux des têtes de réseau dans l'accompagnement des acteurs publics et privés - Accompagner les investissements visant à faciliter le rapprochement producteurs/consommateurs, l'approvisionnement de la restauration collective, la mutualisation d'outils de stockage, de livraison, de conditionnement, de préparation, l'aménagement et la mise à disposition de foncier par les collectivités (ferme-relais ...) en mobilisant le CRST « Projet alimentaire territorial ». Concernant la restauration scolaire, sont éligibles les investissements dédiés au stockage et à la transformation des produits locaux. Sont exclus la mise aux normes et le renouvellement de matériel courant.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DAT, DE Externes : Chambres consulaires, réseau AB, réseau InPACT, associations d'EEDD (Graine Centre, URCPIE, ...), PNR, structures d'appui aux projets

Calendrier	2017 -2021
------------	------------

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 1 La restauration collective : le levier du changement

Action 7 – Donner l'exemple dans la restauration du Conseil régional

Problématique	La collectivité propose des repas, des buffets ou des cocktails lors de manifestations à son initiative ou qu'elle finance majoritairement. Elle fera évoluer ses propres pratiques de restauration afin qu'elles soient en adéquation avec les orientations qui sont dorénavant les siennes.
Objectif de l'action	Renforcer la part de produits locaux, de qualité et AB au sein de la restauration de la collectivité. Communiquer sur la stratégie régionale en faveur de l'alimentation à l'occasion de ces moments de restauration.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives</u> : Fin 2016-2017 : Mise en place d'un groupe de travail restauration. Réflexion entre autres sujets sur le bio et le local dans la restauration de la collectivité et sur l'installation d'une cuisine interne Dans les marchés traiteurs déjà existants : - présence de clauses relatives à la fraîcheur, la saisonnalité et la qualité des produits utilisés dans les préparations - incitation à l'utilisation de produits régionaux et au développement d'un mode d'approvisionnement en circuit court - possibilité de commander des viandes bio, des pièces de cocktail et entrées à base de produits bio <u>Actions à engager</u> : - Approfondir la réflexion sur un allotissement géographique et sur un découpage plus fin de la nomenclature marché (code CMP) permettant de travailler avec des traiteurs locaux (au plus proche des lieux des manifestations) - Introduire des clauses plus contraignantes en matière de bio et local dans les marchés traiteurs tout en respectant la réglementation des marchés publics
Résultats visés	Accroître la part du bio et du local dans les marchés traiteurs et/ou les repas servis au conseil régional si mise en place d'une cuisine interne
Pilote de l'action et principaux partenaires	DMG Interne : Service Achats/marchés
Calendrier	Prise de décision du Groupe de travail restauration en décembre 2017 ; mise en œuvre des mesures décidées sur 2018-2019

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

Axe 2 La gastronomie et les terroirs : vitrine de l'art de vivre en Centre-Val de Loire

Action 8 - Améliorer l'offre de restauration et la satisfaction des clientèles

Problématique	Le faible niveau de satisfaction des clientèles touristiques vis-à-vis de la restauration reflète des attentes, de la part des clients comme des restaurateurs, qui vont au-delà de la qualité de la production en cuisine ou de l'assiette servie en salle : la qualité de la formation, l'adéquation entre l'offre et la demande d'emploi, les connaissances apportées sur la découverte touristique des territoires, les spécialités et les producteurs locaux,...
Objectif de l'action	Améliorer la qualité globale de la restauration : dans l'assiette, les services, l'accueil et le cadre du restaurant
Description et contenu de l'action	<u>Actions déjà menées :</u> - Programme de formations Tourisme O Centre : modules art de vivre : « apprendre à déguster et à communiquer autour des produits du terroir » et « tirer avantage des produits locaux pour valoriser son établissement, son territoire » ; modules transversaux : numérique, accueil-qualité, commercialisation - Rencontres Régionales de la Restauration - Groupe de travail emploi-formation dans la restauration <u>Actions à mettre en place :</u> - Déployer le titre de Maître-Restaurateur à l'échelle régionale avec la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire - Créer des plateformes logistiques d'approvisionnement des restaurants et de livraison de produits de proximité (cf. actions communes Axe 0 – action 02) - Labelliser des restaurants « Accueil Vélo », pour l'accueil de touristes à vélo et les services associés - Renforcer l'attractivité des métiers de la restauration, par la réalisation de films d'immersion, projetés lors des salons et forums de l'orientation, et la rédaction d'une Charte Qualité Accueil de l'Apprenti et du Lycéen Professionnel en Restauration - Intégrer un module de formation sur la connaissance des appellations viticoles, des spécialités culinaires et des ressources touristiques régionales, afin d'être des ambassadeurs du Centre-Val de Loire auprès des clientèles des restaurants, dans les formations, dont celles mises en œuvre localement par la Région dans son programme de formations professionnelles ou qualifiantes pour les demandeurs d'emploi ou les personnes en reconversion professionnelle, en

	adaptation avec les besoins des restaurateurs, dans les bassins d'emploi - Favoriser la structuration d'une offre de restauration légère, rapide mais de qualité, sur les parcours de visite ou à proximité des sites touristiques, pour les clientèles itinérantes et les touristes ne pouvant ou ne désirant pas aller deux fois par jour au restaurant - Soutenir la création-reprise-transmission et le développement des entreprises de restauration par les Contrats d'Appui aux Projets (CAP) de la Région
Résultats visés	Augmentation du taux de satisfaction de la clientèle de la restauration (vérification par le baromètre annuel du Comité Régional du Tourisme) Progression du nombre de Maîtres-Restaurateurs dans l'ensemble de la région Offre de restauration légère et de qualité proposée dans l'ensemble des territoires et des destinations touristiques
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	Convention entre la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire pour l'accompagnement des restaurateurs en vue de l'acquisition du titre de Maître-Restaurateur et de l'animation du réseau Soutien aux Chambres d'Agriculture pour la mise en place de plateformes logistiques d'approvisionnement Sensibilisation et déploiement du label « Accueil Vélo » auprès des restaurateurs par les Agences Départementales du Tourisme et le Comité Régional du Tourisme Intégration d'un module de formation pour les personnels de salle dans le programme de formations annuel du Comité Régional du Tourisme
Pilote de l'action et principaux partenaires	Direction du Tourisme Externes : Chambres consulaires (Commerce et Industrie, Agriculture, Métiers et Artisanat), Comité Régional du Tourisme, Dev'Up, Mission Val de Loire (pour les grands sites)
Calendrier	2018 : mission d'accompagnement par la Chambre de Commerce et d'Industrie pour le titre de Maître-Restaurateur et l'animation du réseau 2019 : Module de formation pour les personnels de salle 2020 : constitution d'un carnet d'adresses régional d'espaces et de points de restauration légère et de qualité 2021 : plateformes logistiques d'approvisionnement en produits de proximité dans les six départements de la région

Axe 2 La gastronomie et les terroirs vitrine de l'art de vivre en Centre-Val de Loire

Axe 2 La gastronomie et les terroirs

vitrine de l'art de vivre en Centre-Val de Loire

Action 9 - Promouvoir les produits du terroir et la gastronomie des territoires régionaux

Problématique	La stratégie touristique a pour ambition de faire de la Région Centre - Val de Loire une région où l'on mange vraiment bien et de transformer les acteurs économiques et les citoyens en ambassadeurs des produits et des territoires. Pour cela, il faut créer les conditions d'une connaissance des produits et de mise en lumière de ces produits de qualité, AB. Pour cela la Région va soutenir des actions de promotion dans le secteur de la restauration et auprès du grand public. La promotion de la restauration, si elle passe traditionnellement par l'établissement et le bouche-à-oreille, repose de plus en plus sur les relais institutionnels, les réseaux sociaux et communautaires, le numérique, les Collectivités qui soutiennent les événements et les démarches collectives de valorisation de la restauration
Objectif de l'action	Faire reconnaître le Centre-Val de Loire comme une région où l'on mange vraiment bien, en adéquation avec l'image du Jardin de la France
Description et contenu de l'action	<u>Actions déjà menées :</u> - Cité Internationale de la Gastronomie (Tours 2016) - Rencontres Régionales de la Restauration (2016 et 2017) - Films « Les restaurateurs vous invitent » (un restaurant par département de la région Centre-Val de Loire) - Soutien aux événements œnotouristiques - Soutien aux événements permettant de valoriser la gastronomie et les territoires régionaux : financement de ces événements avec une procédure de sélection par appel à projets. - Soutien d'actions de promotion - Soutien des actions de promotion de la biodiversité domestique de l'Union pour les Ressources Génétiques du Centre (URGC). - Soutien à Accueil Paysan, De Fermes en Fermes, Bienvenue à la Ferme <u>Actions à mettre en place :</u> - Promotion d'une offre régionale de restauration traditionnelle de qualité, par le Comité Régional du Tourisme, en coordination avec les Agences Départementales et les Offices de Tourisme - Animation d'un réseau de restaurateurs, pour créer une dynamique régionale

	- Démonstrations de Chefs dans les grands sites du Val de Loire (alliances mets et vins du Val de Loire) - Soutien aux événements d'envergure régionale valorisant la gastronomie et les produits du terroir (exemple : grands banquets) - Mettre en place un cadre d'intervention permettant le soutien des événements de 'petite envergure'. - Faire évoluer le dispositif d'accompagnement des salons de la gastronomie afin qu'il reste en adéquation avec les orientations de la stratégie régionale en faveur de l'alimentation - Développer les actions de promotion lors des marchés de producteurs de pays ou marchés paysans - Développer une visibilité plus forte d'une offre d'agri tourisme
Résultats visés	-Renforcer l'image de la gastronomie régionale, dynamiser la profession et contribuer à l'animation des marchés, des sites et des événements par la participation des Chefs et de restaurants éphémères ou « hors les murs » - Meilleure connaissance des produits régionaux et renforcement du positionnement des territoires de la région sur le volet gastronomique.-
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Promotion de la restauration par le Comité Régional du Tourisme à travers les marques touristiques régionales (Val de Loire, Touraine, Berry Province, Sologne, Châteaux de la Loire, Loire à Vélo) et sur la base de critères qualitatifs - Création et animation d'un réseau régional des restaurateurs - Définition d'un programme d'animations de Chefs dans les grands sites du Val de Loire, en lien avec les Appellations d'Origine Contrôlée les plus proches concernées - Adaptation de l'appel à projets permettant de sélectionner les événements accompagnés par la Région aux événements de 'petite envergure' - Mise en place d'un cahier des charges sur les événements 'marchés de producteurs'
Pilote de l'action et principaux partenaires	Direction du Tourisme sur le volet restaurateur et AgreF sur le reste Externes : Comité Régional du Tourisme, Agences Départementales du Tourisme et Offices de Tourisme, Association Tours Cité Internationale de la Gastronomie, Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), Interloire et Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre (BIVC), Mission Val de Loire (pour les grands sites), COVALOR, Dev'Up, FR CIVAM, Accueil Paysan, Bienvenue à la Ferme, France Passion, opérateurs économique.
Calendrier	2018 : critères de sélection pour la promotion de restaurants à l'échelle locale et/ou régionale ; conventionnement avec la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire pour l'animation d'un réseau de restaurateurs 2021 : Saison « gastronomie au château » en lien avec la Mission Val de Loire

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 2 La gastronomie et les terroirs

vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire

Action 10- Articuler la future marque régionale '© du Centre' et les marques touristiques territoriales

Problématique	Sachant que l'activité touristique est l'un des principaux débouchés commerciaux, il s'agit d'avoir une stratégie cohérente avec le déploiement des différentes marques, permettant ainsi de contribuer à la notoriété de la région et donner à la région l'image d'un territoire « où l'on mange vraiment bien »
Objectif de l'action	Rapprochement et harmonisation entre les marques touristiques territoriales et © du Centre Mise en évidence des richesses (touristiques et gastronomiques) et de la diversité de l'offre en région Meilleure visibilité commune Mettre en cohérence les cahiers des charges de la Signature et de la future marque avec les démarches des marques de territoire
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Déclinaisons territoriales © du Centre possibles, avec logos existants mais pas ou peu utilisés (7 déclinaisons : Perche, Gâtinais et Beauce en plus des quatre marques touristiques régionales : Berry, Sologne, Touraine, Val de Loire) - Stratégie régionale touristique, quelle stratégie pour les marques ? <u>Actions à engager</u> - Rassembler les différents porteurs des marques touristiques et identifier leurs objectifs, besoins et attentes - Réflexion autour des logos et des noms, de l'image que l'on veut renvoyer ; déterminer les chartes graphiques (pour quelle utilisation ? quel type de produit ? par qui ?) - Mise en place d'une marque « ombrelle » © du Centre qui pourrait se décliner selon les territoires et selon les produits
Résultats visés	Etre visible sur le territoire au travers de la signalétique et des différents supports de promotion des porteurs de la marque (des marques) Etre gage de qualité pour le client : c'est la caution Permettre une meilleure adhésion des prestataires touristiques et de la clientèle à la démarche
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Participer à l'élaboration d'un cahier des charges qui s'appliquerait de manière concertée aux opérateurs concernés par une marque touristique territoriale et © du Centre avec constitution d'un groupe de travail.

	- Consulter des cabinets dans le marketing territorial pour concevoir la marque ombrelle et ses déclinaisons
Pilote de l'action et principaux partenaires	Dev'Up Internes : Tourisme, AgreF Externes : Chambres consulaires, Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA), prestataires, Offices de Tourisme
Calendrier	A faire en parallèle de l'évolution de la Signature '© du Centre' en marque collective.

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 2 La gastronomie et les terroirs

vitrine de l'art de vivre en Centre Val de Loire

Action 11 - Accompagner la promotion des produits et des producteurs hors région

Problématique	La présence de producteurs sur des salons grand public hors région répond à un besoin de débouchés pour les producteurs et à une logique de proximité en particulier avec la région parisienne. Il en est de même pour la présence sur des marchés à l'export de produits régionaux (les vins).
Objectif de l'action	Mettre en place une stratégie d'accompagnement des producteurs sur les salons grand public hors région visant à donner une cohérence de choix de salons et d'accompagnement des producteurs.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives</u> : - Soutien par la Région au travers du programme d'actions de COVALOR de la présence de producteurs sur des salons en région parisienne. - Soutien d'actions de promotion, y compris à l'export. <u>Actions à engager</u> : - Mise en cohérence des actions de COVALOR, Dev'Up et Biocentre - Construire une stratégie d'accompagnement concertée - Définir le cadre d'intervention régional d'accompagnement des producteurs sur ces salons.
Résultats visés	Augmentation de la présence des producteurs sur ces salons Progressivement faire évoluer le cadre d'intervention pour favoriser les producteurs qui entrent dans une démarche labellisée par la Région.
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Externes : COVALOR, Dev'Up

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 3 : Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle

Action 12 - Accompagner les entreprises vers le « zéro additif »

Problématique	La Région souhaite accompagner les acteurs économiques, PME –PMI, artisans, TPE, exploitants agricoles qui transforment à la ferme vers des modifications de processus de fabrication, notamment vers moins d'additifs de synthèse et vers un approvisionnement plus local et issu de l'agriculture biologique. Cette démarche sera conduite dans le cadre de la Signature « © du Centre » qui bénéficiera de l'appui des chambres consulaires et de l'Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires (AREA) pour mener à bien ce projet. Elle s'appuiera sur des entreprises volontaires déjà engagées ou souhaitant s'engager dans cette voie.
Objectif de l'action	- Repérer et mettre en lumière les acteurs économiques qui travaillent sans additif de synthèse. - Accompagner les entreprises qui souhaitent s'engager dans une démarche de réduction/suppression des additifs de synthèse. - Contribuer à l'image de la Région Centre Val de Loire, comme une région « où l'on mange vraiment bien », faire partager cette ambition.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> L'AREA renforce cette année son partenariat avec le cabinet Nutrimarketing, spécialisé sur l'innovation nutritionnelle et avec la société Nutractiv pour sensibiliser ses adhérents aux nouveaux modes de consommation. <u>Actions à engager :</u> - Recenser les entreprises travaillant déjà sans additif de synthèse: recenser les entreprises agricoles avec de la transformation à la ferme (Chambres Départementales d'Agriculture), les artisans (Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat) et les Industries AgroAlimentaires (Dev'Up et AREA) - Mettre en place un groupe de travail afin de vérifier la faisabilité ou non, pour les entreprises, de travailler sans additif de synthèse, à la fois techniquement mais aussi économiquement et durablement : - Mettre en place ou identifier un référentiel technique et économique (AB), identifier tous les additifs de synthèse et identifier par quoi on les remplace, adapter ce référentiel par métiers - Identifier les consultants capables de conduire ce travail de consulting - Mettre en place un plan de financement (estimer le

	coût de cet accompagnement pour l'entreprise). La Région pourrait intervenir sur la promotion de ces entreprises innovantes et volontaires. - Commencer avec les industriels volontaires déjà identifiés et adhérents à C du Centre (ou en passe de le devenir (LSDH, Saint-Michel, KREMER...), les faire témoigner pour encourager d'autres à rejoindre la démarche, les valoriser - Développer les informations et des présentations ciblées aux adhérents. - Un bulletin de veille spécifique présentant les produits nouveaux et les tendances à venir sera envoyé aux adhérents de l'AREA. - Développer des partenariats entre les acteurs pour la mise en place d'actions communes. - Proposer aux entreprises des actions spécifiques
Résultats visés	- Mettre en place ou faire connaître les dispositifs pour accompagner ce changement - Permettre aux entreprises une meilleure connaissance de ce qui se fait et les accompagner dans leur démarche de réduction des additifs de synthèse - Augmenter le nombre d'entreprises travaillant sans additif de synthèse
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	0/ Connaissance : mobilisation des 3 réseaux (CRAC, CRMA et Dev'Up) pour connaître le nombre d'entreprises et leur positionnement par rapport aux additifs de synthèse via une enquête 1/ état des lieux : définir « additif de synthèse» 2/Construire un accompagnement technique : définir la méthodologie à mettre en place (sectorielle), mettre en place le groupe de travail qui aura une caution scientifique. 3/Définir le plan de financement de l'action, incluant à la fois les coûts supplémentaires pour les entreprises mais aussi le coût du consultant extérieur et les moyens humains (et financiers) des partenaires. 4/ identifier les dispositifs régionaux qui pourraient être sollicités à la fois pour accompagner ces changements (processus techniques, formations ...), trouver les produits de substitution mais aussi pour la promotion des entreprises
Pilote de l'action et principaux partenaires	Dev'Up Interne : Direction de l'économie Externes : Chambres consulaires, AREA, prestataires
Calendrier	Fin 2017 : diffusion de l'enquête et analyse des résultats. Constitution du groupe de travail. 1^{er} trimestre 2018 : acter la méthodologie

Stratégie régionale en faveur de la filière alimentaire

AXE 3 : Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle

Action 13 – Développer la Signature « © du Centre », la faire évoluer vers une marque régionale

Problématique	A l'initiative de la Région Centre-Val de Loire et en lien avec les réseaux consulaires et les professionnels, la création de la Signature régionale © du Centre atteste de la volonté régionale de promouvoir la région Centre-Val de Loire à travers l'excellence de ses produits, la richesse de son histoire, la force de ses terroirs et sa douceur de vivre. La Région peut dorénavant capitaliser sur le travail qu'elle mène depuis des années sur la question de l'alimentation et le patrimoine alimentaire et culinaire de la région est intégré dans la démarche « © du Centre ». Des actions de diffusion et de valorisation ont été mises en place. Ce travail sera poursuivi, la Signature régionale continuera à être développée. L'augmentation du nombre d'adhérents, 188 à ce jour, reste un objectif prioritaire. L'évolution de la Signature vers une marque collective régionale permettrait d'augmenter la visibilité des produits et des entreprises car elle permettrait un affichage et un stickage direct sur les produits et non une simple communication collective. Cette évolution impliquerait des notions de contrôle (respect du cahier des charges, traçabilité des produits) et modifierait le schéma d'ensemble.
Objectif de l'action	Développer et fédérer les acteurs pour apporter de la valeur ajoutée Faire évoluer la Signature vers une marque collective régionale afin d'augmenter la visibilité des produits et des entreprises, fédérer les acteurs tout en en apportant de la valeur ajoutée Cette évolution intégrera des notions de contrôle (respect du cahier des charges, traçabilité des produits), ainsi que des chartes évolutives pouvant intégrer de nouveaux critères (incitation à l'élaboration de produits avec moins d'additifs de synthèse).
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives</u> : - Organisation des actions collectives de promotion des produits régionaux en région Centre-Val de Loire et en France, à l'occasion de salons grand public et professionnels - Animations en grande distribution - Organisation des Rencontres © du Centre (journée d'échanges entre adhérents et rencontres BtoB) avec diffusion d'un questionnaire - Mise en œuvre d'un programme de communication

	autour de la Signature, développement du site Internet et des réseaux sociaux - Participation des chambres consulaires et de l'AREA au développement de la Signature (présence au comité technique, comité de pilotage, relai auprès de leurs ressortissants) - Informations sur des marques collectives existantes (base bibliographique et échanges téléphoniques) <u>Actions à engager :</u> - Favoriser la mise en réseau entre les restaurateurs et les producteurs/artisans pour une meilleure connaissance et valorisation des produits dans la gastronomie - Mettre en place de nouveaux outils de communication répondant aux attentes des adhérents et des consommateurs - Encourager le développement de l'approvisionnement local de la restauration collective, avec en parallèle l'élaboration d'une charte © du Centre pour les acteurs de la restauration collective - Développer des relations avec des « influenceurs » régionaux (blogueurs,...) et les autres réseaux sociaux afin de toucher un plus large public - Définition de la stratégie de déploiement de la marque et des modalités liées (contrôle, coût adhésion, cahier des charges évolutif...) - Définition de la stratégie de communication
Résultats visés	- Objectif 220 adhérents avec un taux de renouvellement autour de 90% - Développer le nombre d'entreprises adhérentes à © du Centre et les partenaires avec d'autres structures impliqués dans les circuits courts - un quart des entreprises adhérentes à la Signature évoluent vers la marque collective
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- Poursuivre les actions déjà engagées, - Continuer la prospection avec l'appui des différents réseaux consulaires et le relais d'entreprises adhérentes devenues « ambassadeurs » de la Signature régionale - Organiser la mise en réseau autour de la restauration en développant les liens avec l'échelon départemental des chambres consulaires - Elaborer des cahiers des charges (chartes évolutives) et définir le contrôle (dont choix d'un organisme certificateur) pour le passage en marque - Faire évoluer les cotisations
Pilote de l'action et principaux partenaires	Dev'Up Internes : DE, Agref, tourisme Externes : Chambres consulaires, AREA, adhérents
Calendrier	Début des travaux fin 2017 Objectif mise en place de la marque collective en 2018

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 4 : Les initiatives citoyennes et l'éducation à une alimentation durable

Action 14 – Caractériser scientifiquement les initiatives citoyennes pour l'alimentation

Problématique	La nouvelle stratégie régionale en faveur de l'alimentation se propose de soutenir les initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation durable et les acteurs qui la produisent. Parce que le sujet est novateur, une phase préalable de définition, d'état des lieux est nécessaire. Ainsi, afin de mieux comprendre ce que sont ces initiatives citoyennes, un travail de caractérisation de celles-ci, des acteurs qui les composent, de leur trajectoire est en cours par l'Université de Tours en liaison avec l'IEHCA. Il permettra de mieux en comprendre les contours et les dynamiques d'évolution. Cette caractérisation n'existe pas encore dans la littérature de la recherche et qu'elle va permettre d'identifier les conditions favorables à l'émergence des initiatives citoyennes et de comprendre pourquoi leur apparition est très différente d'un territoire à l'autre.
Objectif de l'action	Caractériser les initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation (périmètre, acteurs) et en comprendre la dynamique interne de développement.
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Etude de l'université de Tours sur la caractérisation des initiatives citoyennes et de leur trajectoire de développement. <u>Actions à engager</u> - Mise en place d'un cadre d'intervention régional de soutien au développement des initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation si nécessaire
Résultats visés	Rendu de l'étude
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- 2017- 2018 : Etude de l'Université de Tours - A partir du second semestre 2018 : réflexion sur un cadre d'intervention
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Interne : DESRTT Externes : Université de Tours et d'Orléans, IEHCA
Calendrier	2017 – 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 4 : Initiatives citoyennes et éducation à une alimentation durable

Action 15 – Sensibiliser le grand public et donner de la visibilité régionale aux initiatives citoyennes pour l'alimentation

Problématique	Les initiatives de sensibilisation à la production et alimentation durable sont nombreuses sur le territoire régional. Elles sont souvent portées par de petites structures et dispersées sur le territoire, ce qui ne permet pas de leur donner une réelle visibilité.
Objectif de l'action	- Poursuivre le soutien d'actions de sensibilisation à l'alimentation durable - Créer une communication spécifique permettant de rendre visible ces initiatives au travers d'un 'label' identifiant « Fête/Faites des initiatives alimentaires » comme cela a pu être fait avec 'les échappées à vélo en région Centre Val de Loire'
Description et contenu de l'action	<u>Actions déjà engagées :</u> - Soutien aux actions de sensibilisation : Défi familles à alimentation positive, Programme d'action de l'URGC ... <u>Actions à engager</u> - Construire le cahier des charges permettant de labelliser les événements et sélectionner les projets - Construire le plan de communication - Structurer et promouvoir une offre d'accueil touristique à la ferme, à partir des trois réseaux régionaux majeurs : Bienvenue à la Ferme, Accueil Paysan et France-Passion. - Possibilité de mobiliser le Réseau Régional Oxygène (valorisation des initiatives, événements, échanges d'expérience, ingénierie...) sur l'alimentation pour diffuser des bonnes pratiques et assurer un relai autre que grand public
Résultats visés	- Poursuivre les actions de sensibilisation - Développer les animations, les manifestations et les séjours dans les exploitations, sur le thème de l'agritourisme - Rendre visible les initiatives et créer une connaissance réciproque de celle-ci sur le territoire.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- 2018 : mise en place du cadre de labellisation - 2019 : déploiement de l'action de communication
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : Tourisme, Direction de la communication Externes : Graine Centre, URGc, Bienvenue à la ferme, Accueil paysan, France passion
Calendrier	2018 / 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 4 : Initiatives citoyennes et éducation à une alimentation durable

Action 16 - Soutenir les réalisations citoyennes en faveur de l'alimentation

Problématique	Parce qu'elle repose sur la demande, la stratégie régionale en faveur de l'alimentation souhaite soutenir les initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation. Ces initiatives peuvent prendre des formes variées, mais elles ont en commun de mêler producteurs, consommateurs et d'inventer de nouvelles façons de faire ses achats de denrées alimentaires, de s'informer et de construire des projets. Aujourd'hui, parce que leur contour et leur dynamique restent flou, l'appui au développement reste limité. La Région souhaite pouvoir soutenir les réalisations de ces initiatives qui inscrivent durablement un mode de production et de consommation correspondant à de la relocalisation.
Objectif de l'action	- Mettre en place un cadre d'intervention pour soutenir la mise en place et le développement des initiatives citoyennes en faveur de l'alimentation - Accompagner les actions des initiatives citoyennes existantes
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Cadre intervention CRST pour financer les équipements et A vos ID pour accompagner la phase d'émergence de projets collaboratifs - Financement d'actions de promotion portées par les initiatives <u>Actions à engager</u> - Création d'un cadre d'intervention spécifique si la cohérence avec celui existant dans le Contrat Régional de Solidarité Territoriale ou autre dispositif régional ne répond pas aux besoins de ces acteurs. - Appui aux actions des initiatives si elles ne relèvent pas d'un cadre d'intervention régional existant.
Résultats visés	- Développement des initiatives citoyennes et notamment les AMAP, les jardins partagés
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- 2018 : création d'un cadre d'intervention régional en fonction des résultats de l'étude de l'université en cours
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Interne : DAT Externes : AMAP, associations ...
Calendrier	

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 4 : Initiatives citoyennes et éducation à une alimentation durable

Action 17 – Faire évoluer les pratiques alimentaires par l'éducation

Problématique	La Région poursuit depuis 2014 des actions d'éducation et de sensibilisation du public à une alimentation durable, c'est-à-dire sans impact négatif sur la santé et l'environnement. Ces initiatives sont en particulier mises en œuvre dans le cadre scolaire. La Région, sur cette base, souhaite poursuivre et amplifier ces initiatives, en soutenant les opérations innovantes dans ce domaine.
Objectif de l'action	- Diffuser les pratiques en faveur d'une alimentation durable - Accompagner le changement des pratiques alimentaires
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives</u> : - Sensibilisation à travers des projets éducatifs des lycées et des MFR, et soutien, si conforme au cahier des charges « lycéens Citoyens » ou « lycéens bien dans son corps, bien dans sa tête ». <u>Actions à engager</u> - Mettre en place des actions de sensibilisation des futurs professionnels : actions en direction des lycées hôteliers en particulier en mettant en place des actions qui permettent une connaissance réciproque entre futurs professionnels agricoles et futurs professionnels de la restauration.
Résultats visés	- Faire évoluer les pratiques alimentaires par une éducation des apprenants à l'alimentation durable.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	
Pilote de l'action et principaux partenaires	DLAE,
Calendrier	2018 – 2021

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 5 : Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence dans les territoires

Action 18 – Définir les caractéristiques d'un Système Alimentaire Territorial

Problématique	La Région porte l'ambition, à 10 ans, d'un déploiement de systèmes alimentaires territoriaux sur l'ensemble de son territoire. Les systèmes alimentaires territoriaux visent à donner une certaine autonomie alimentaire à un territoire donné. Il implique une relation étroite entre production, transformation, distribution et besoin du territoire, ainsi qu'une organisation entre acteurs permettant la fluidité pour réussir l'adéquation entre besoins et offres en matière d'alimentation. La Mise en place des Systèmes Alimentaires Territoriaux implique que l'action de la Région porte à la fois sur l'acquisition de références permettant d'objectiver les éléments à prendre en compte et sur l'adaptation de son/ses cadre(s) d'intervention afin qu'il(s) favorise(nt) la mise en place de ces Systèmes. Cet axe stratégique est partagé et porté par les collectivités locales et la Région, chacune dans ses compétences.
Objectif de l'action	- Caractériser les éléments indispensables à la mise en place d'un Système Alimentaire Territorial durable : périmètre, opérateurs économiques indispensables, seuils de viabilité économique et critères pour un fonctionnement durable (gouvernance, principe de fonctionnement ...) - Mettre en place un cadre d'intervention permettant d'accompagner l'émergence de ces systèmes
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Etude permettant la caractérisation des éléments indispensables au Système Alimentaire Territorial et de sa pérennité - Etude sur la gouvernance dans le cadre du projet GOUTER avec les Pays Blésois et Loire Nature - Cadre d'intervention dans le cadre des CRST permettant de soutenir la diversification agricole et la relocalisation de l'alimentation (transformation à la ferme, point de vente de proximité, vente itinérante, logistique de proximité), les outils de transformation (légumerie, abattoirs locaux) - Cadre d'intervention dans le cadre des CRST permettant d'accompagner les Projets et systèmes alimentaires territoriaux
Résultats visés	- Construction de la connaissance des éléments indispensables à la mise en œuvre d'un SAT

Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- 2018 : Etude de caractérisation - A partir de 2019 : cadre d'intervention régional
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DAT, DE Externes : IUFN, Inpact
Calendrier	A partir de 2018

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 5 : accompagner l'émergence dans les territoires de Systèmes alimentaires territoriaux

Action 19 – Préparer l'émergence des Systèmes Alimentaires Territoriaux au travers des Projets Alimentaires de Territoire

Problématique	Le repérage au plus près des territoires des projets actuels, l'accompagnement dans la durée des acteurs qui y participent, l'identification des besoins et des freins pour permettre la mise en place de Systèmes alimentaires territoriaux nécessite un travail d'animation constant qui sera conduit par un acteur habilité en ce sens par la Région du fait de sa présence sur les territoires et de sa compétence en la matière.
Objectif de l'action	- Structuration d'un réseau régional d'accompagnement à la mise en place et à l'essaimage des Projets Alimentaires Territoriaux et des Systèmes Alimentaires Territoriaux. - Accompagnement des porteurs de projet dans leur réflexion
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives</u> : - Structuration d'un réseau d'accompagnement à la mise en place des PAT <u>Actions à engager</u> - Possibilité de mobiliser le réseau régional « Oxygène, le lab des initiatives » sur l'alimentation.
Résultats visés	- Structuration d'un accompagnement d'appui à la mise en place des PAT puis des SAT
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	- 2018 : mise en place du cadre d'intervention
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Interne : DAT Externes : Inpact, chambres d'agriculture, réseau AB, PNR, ...
Calendrier	- A partir de 2018

Stratégie régionale en faveur de l'alimentation

AXE 5 : accompagner l'émergence dans les territoires de Systèmes alimentaires territoriaux

Action 20 - Soutenir la création de Systèmes Alimentaires Territoriaux

	Dans le cadre de la politique territoriale de la Région, les projets et initiatives en faveur de la relocalisation de l'alimentation développées dans le cadre des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale, « A vos ID », le soutien de la diversification des activités agricoles, de la transformation à la ferme contribuent déjà à un ancrage territorial de l'alimentation. Il s'agit maintenant d'aller plus loin, en renforçant le soutien, dans les Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale, à des actions de mise en cohérence pour viser une certaine autonomie alimentaire du territoire et en faisant mieux connaître les différents dispositifs d'accompagnement de la Région, en particulier ceux de la direction de l'économie. Les projets soutenus devront permettre à l'ensemble des acteurs concernés par le projet d'y être impliqués avec un mode de gouvernance de type participatif.
Objectif de l'action	- Mise en place d'une gouvernance du Système alimentaire territorial - Adapter l'offre du territoire aux besoins des différents acteurs de la filière alimentaire (consommateurs, transformateurs, restaurateurs, restauration collective publique ou privée, autres acteurs ...) du périmètre du Système Alimentaire Territorial afin d'en renforcer l'autonomie alimentaire. - Permettre la mise en place d'acteurs ou d'activité liés à la filière alimentaire (production, transformation, distribution) et nécessaire à l'autonomie du SAT
Description et contenu de l'action	<u>Mesures déjà effectives :</u> - Pour l'ingénierie relative à la mise en réseau des acteurs : A vos ID - Financement des investissements nécessaires à l'adaptation de l'offre : Direction de l'Aménagement du Territoire contrats régionaux de solidarité territoriale = Projet alimentaire de territoire et système alimentaire territorial', Direction de l'Economie = CAP Création/reprise et CAP développement - Cadre d'intervention permettant de soutenir la diversification agricole et la relocalisation de l'alimentation (transformation à la ferme, point de vente de proximité, vente itinérante, logistique de proximité...), les outils de transformation (légumerie,

	abattoirs locaux)
Résultats visés	- Mise en place d'instance de discussion/gouvernance. - Augmentation de l'autonomie alimentaire du territoire concerné - Adaptation de l'offre de produits alimentaires aux besoins des acteurs du territoire concerné afin d'un augmenter l'autonomie.
Modalités de mise en œuvre des nouvelles actions	
Pilote de l'action et principaux partenaires	AgreF Internes : DAT, DE Externes : Inpact, chambres d'agriculture, réseau AB, PNR, ...