



Séminaire
4 et 5 avril 2018
Paris

La restauration collective, un levier pour la (re)territorialisation de l'alimentation ?

Place et rôles de la restauration collective dans les projets alimentaires territoriaux (PAT)

PROGRAMME

Séminaire organisé par l'Union nationale des CPIE et ses partenaires : l'Association nationale des Pôles territoriaux et des Pays, l'INRA (méta-programme DIDiT) dans le cadre d'Altérité, mobilisation collective pour le développement rural. Avec la contribution du Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial co-construit et partagé (RnPAT, porté par Terres en villes et Chambres d'Agriculture France).



UNION NATIONALE



INRA
SCIENCE & IMPACT



RnPAT

Réseau national
Pour un Projet Alimentaire Territorial
Co-construit et partagé

Définis en 2014 dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés « de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire qui jouent un rôle dans l'alimentation et la restauration, tant individuelle que collective [...]. Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation... ».

En quelques mots, rapprocher production locale et consommation locale en mobilisant tous les acteurs dans cette dynamique et ces changements !

Au sein des territoires reconnus PAT par le Ministère de l'agriculture et l'alimentation ou des territoires témoins du RnPAT, **la restauration collective fait partie des lieux qui comptent et qui contribuent à la transformation d'un système alimentaire et à l'élaboration d'un projet alimentaire territorial.**

En quoi la restauration collective constitue-t-elle un levier à la structuration des PAT ? Sur quels territoires et à quel échelon est-il possible d'agir ? A quels défis et quelles contraintes doit-elle faire face ? Quels sont les outils à sa disposition pour être le moteur d'un projet alimentaire territorial et d'une nouvelle territorialisation de l'alimentation ? Ce séminaire vise à nous apporter des éléments de réponse.

Mercredi 4 avril 2018

9h00. Accueil des participant.e.s

9h30. Ouverture

9h45. Intervention plénière d'ouverture

Innovations agroécologiques et systèmes alimentaires territorialisés : la commande publique pour soutenir un changement de paradigme

Michel Duru, UMR Agroécologie, Innovations, territoires (AGIR), INRA

→ Échanges avec les participant.e.s

10h30. Table-ronde 1 – La gouvernance alimentaire dans les territoires

Influence des dispositifs institutionnels sur les processus de gouvernance alimentaire et de développement rural

Frédéric Wallet, Programme de Recherche pour et sur le développement régional (PSDR), INRA

Les Projets Alimentaires Territoriaux : définition et dispositif de reconnaissance

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Direction générale de l'Alimentation

La mise en réseau des acteurs investis dans la constitution d'un PAT et place de la restauration collective

Paul Mazerand, Terres en villes et Louise Macé, APCA, RnPAT

→ Échanges avec les participant.e.s

11h45. Ateliers d'échanges autour d'initiatives territoriales

Comment la restauration collective peut-elle être la première marche d'un PAT ?

Retour d'expérience du Pays de Lorient sur le projet de PAT, axé sur la restauration collective et soutenu dans le cadre de l'appel à projet PNA, avec le témoignage de Pascal Tocquer, Lorient Agglomération (*sous-réserve*)

Comment mobiliser tous les acteurs du territoire (collectivités, restaurations collectives, agriculteur.trice.s, grande distribution...) pour la constitution d'un PAT ?

Exemple du projet en construction porté par le Pays de Thiérache avec l'INRA, avec le témoignage de Virginie Fleury, Pays du Thiérache

12h45. Déjeuner sur place

14h. Table-ronde 2 – Existe-t-il une bonne échelle pour agir ?

Transformation, réduction des échelles : techniques et procédés

Caroline Pénicaud, BioMiP, INRA

Les flux pour l'approvisionnement alimentaire en zone urbaine et périurbaine et leurs impacts

Caroline Petit, UMR SADAPT, INRA (*sous-réserve*)

L'échelon territorial du Pays et programme Leader : quelles opportunités pour l'alimentation en restauration collective ?

Michaël Restier, Association nationale des Pôles territoriaux et des Pays

→ Échanges avec les participant.e.s

15h30. Ateliers d'échanges autour d'initiatives territoriales

Mobiliser la restauration collective dans un projet d'alimentation responsable : quelle animation territoriale ?

Exemple du territoire girondin et médocain accompagné par le CPIE, avec le témoignage de Patrick Lapouyade, CPIE Médoc

Comment la restauration scolaire peut-elle être un point de départ à un plan alimentaire durable ?

Exemple du PAD de Rennes, avec le témoignage de Typhaine Herré, Ville de Rennes

16h30. Mini-Forum autour des publications et outils des membres d'Altérité et de leurs partenaires

18h à 19h. Cocktail sur place

Judi 5 avril 2018

9h00. Accueil des participant.e.s

9h15. Ouverture

9h30. Table-ronde 3 – Exigences et contraintes de la restauration collective : comment bien se repérer pour agir avec les bons leviers ?

Repas scolaires : impact nutritionnel de la réglementation et place des plats protidiques

Nicole Darmon, UMR MOISA, INRA

Commande alimentaire publique : déterminants des choix de gouvernance des collectivités locales

Emmanuel Raynaud, UMR SADAPT, INRA

Circuits courts de proximité en restauration collective : comment et jusqu'où peut-on les structurer ?

Bénédicte Bard, CPIE Seignanx et Adour, sur le projet conduit avec la cuisine municipale de Tarnos, le restaurant d'insertion Eole et la légumerie

→ Échanges avec les participant.e.s

10h45. Restitution des ateliers du mercredi

Présentation par les animateurs d'ateliers des idées forces issues des échanges

11h30. Intervention plénière de clôture

Alimentation, territoire et circuits courts de proximité

Yuna Chiffolleau, UMR Innovations, INRA

→ Échanges avec les participants

12h15. Clôture du séminaire

12h30. Déjeuner sur place et fin du séminaire

Inscriptions

Les inscriptions se font en ligne [en suivant ce lien](#).

Remplir un formulaire d'inscription par participant.e.

Date limite d'inscription : 21 mars 2018 *(dans la limite des places disponibles)*.



Infos pratiques

Lieu :

Centre International de Séjours de Paris - Ravel
6 avenue Maurice Ravel - 75012 Paris

Accès :

Métro ligne 1, arrêt Porte de Vincennes (10 min à pied)
Tram T3a, arrêt Alexandra David-Neel (5 min à pied)

Retrouvez le plan d'accès [en suivant ce lien](#).

Modalités d'accueil :

Restauration : les déjeuners et cocktail sont pris en charge par l'Union nationale des CPIE dans le cadre du projet Altérité.

Hébergement : le CISP Ravel propose des hébergements. Se renseigner sur les disponibilités et tarifs auprès du secrétariat : 01 44 75 60 04.

La réservation et le règlement des frais liés au déplacement (transport, hébergement, dîner) sont à la charge des participant.e.s.

Renseignements

Union nationale des CPIE : 01 44 61 75 35

Caroline Joigneau-Guesnon – cjoigneau@uncpie.org

Ludovic Serin – lserin@uncpie.org

Altérité, des alliances nationales et territoriales articulées pour relever les défis de l'agro-écologie et de la gouvernance alimentaire, est une mobilisation collective pour le développement rural (2015-2018).

Les structures membres du réseau Altérité : Union nationale des CPIE (chef de file), Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, Association Nationale des Pôles territoriaux et des Pays, Fédération des Conservatoires d'Espaces Naturels, Fondation pour la Nature et l'Homme, Groupe Ruralités Éducation et Politiques, Institut National de Recherche Agronomique, Muséum national d'Histoire naturelle.

Altérité est soutenu par :

