

Comité Régional de l'Alimentation 2023

**Bilan du Programme National pour l'Alimentation :
Quelles réalités pour quels horizons dans les Hauts-de-
France ?**

Le Programme National pour l'Alimentation, 3 thématiques clefs



Justice
sociale



Education
alimentaire



Lutte contre
le gaspillage alimentaire

Le Programme National pour l'Alimentation, 2 leviers d'action

Restauration collective



Enjeux de la loi EGALIM

Les Projets Alimentaires
Territoriaux



Soutenir des politiques systémiques sur
l'alimentation

Le village des acteurs : représentation vivante du PNA

Objectifs de la matinée



Inspiration

Interconnaissance



Intervenants

26 structures

Financement PNA entre 2019 et 2023



Participants

Le village des acteurs : représentation vivante du PNA

Fonctionnement :

Premier parcours guidé de 10h à 11h pour découvrir 6 stands dont 1 stand respiration



Entracte de 11h00 à 11h30

Deuxième parcours guidé de 11h30 à 12h30 pour découvrir 6 stands dont 1 stand respiration



Présentation d'un projet, outil ou PAT en 3-4 minutes et une à deux questions



Quand vous entendez *cette musique*, changement de stand

Equipe de la DRAAF pour vous orienter



Formation des groupes



Guide parcours carotte

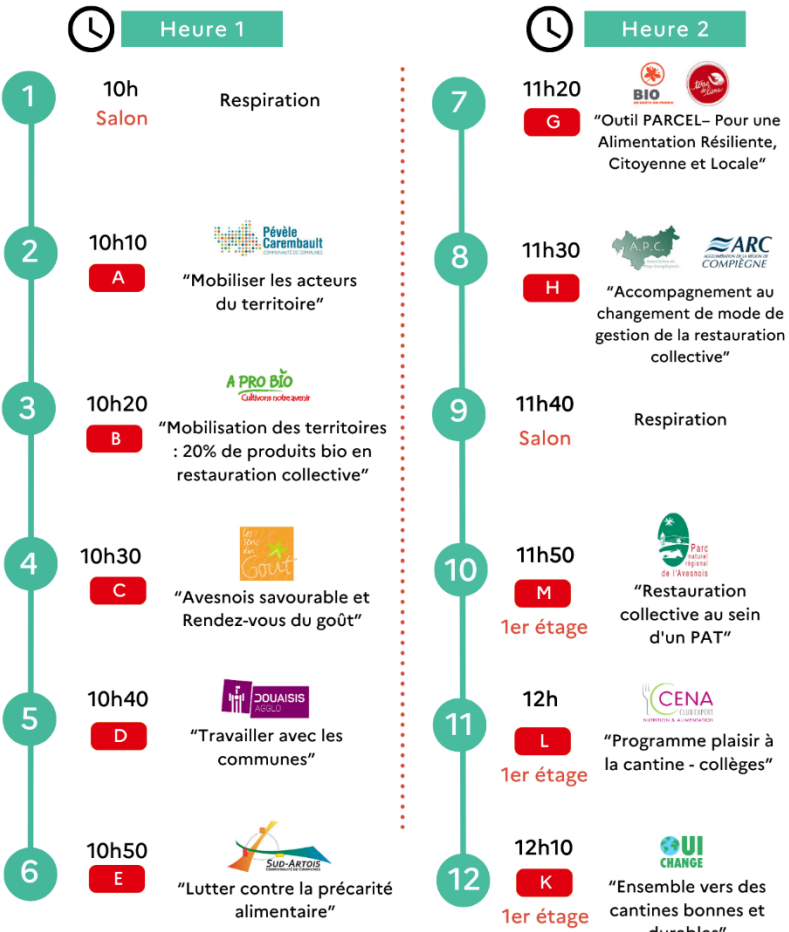
PAT - restauration collective



Bienvenue au village des acteurs du CRALIM 2023 ! Vous allez découvrir une sélection de 10 projets ayant été financés dans le cadre du PNA entre 2019 et 2023.

L'ordre est fixé ci-dessous. Les stands sont répartis dans l'espace avec des lettres et des logos. N'hésitez pas à vous aider du plan aux mains du référent, ou demander à l'équipe DRAAF si vous êtes perdus !

Vous avez 10 minutes par stand, lorsque vous entendez la sonnerie, rejoignez le stand suivant.



Référent des groupes, levez votre feuille fruit/légume

Les groupes sont constitués !

Jeux brise glace

En 2 tours

Vous avez besoin de :

- votre **guide parcours pour votre thématique**
- **l'étiquette**

1 Premier tour : Pourquoi avez-vous choisi cette thématique ?
En 2 mots clefs

2 Deuxième tour : donnez l'étiquette !

Déambulation !

Entracte 11h00 - 11h30

Changement des intervenants sur les stands

Reformation des groupes :

chaque groupe accueille et laisse partir une à deux intervenant.e.s

Pause repas

Pause repas



Comité Régional de l'Alimentation 2023

Bilan du Programme National pour l'Alimentation : quelles réalités pour quels horizons dans les Hauts-de-France ?

INTRODUCTION

Luc FOUTRY

Président de la Communauté de communes
Pévèle Carembault

INTRODUCTION

Björn DESMET

Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt (DRAAF) des Hauts-de-France

INTERVENTION

Philippe CARDON

Sociologue de l'alimentation



L'alimentation entre Etat, marché et citoyenneté

Philippe CARDON, Maître de conférences – HDR / Université de Lille
Journée *CRALIM 2023*, 12 octobre 2023

Penser l'alimentation dans l'assiette et ses consommations au prisme de trois blocs

Bloc 1. L'alimentation en tension

Bloc 2. L'alimentation au prisme du changement

Bloc 3. L'encastrement des actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projet



Bloc 1. L'alimentation en tension

Question 1.

C'est quoi un « mangeur »?

= individu pris en tension entre
plusieurs acteurs

Bloc 1. L'alimentation en tension

Citoyens consommateurs socialement différenciés

- Dimension économique (par exemple inflation)
- Mais poids du style alimentaire /style de vie socialement marqué qui subsume l'économique (facteurs sociaux qui marquent : âge, sexe, classe social, région, ménage)

Etat

- Enjeux sanitaires et environnementaux (politiques publiques) : sensibiliser, éduquer consommateur et contraindre agro-industries
= consommateur pris dans une Tension entre Responsabilité Individuelle et habitudes (sociales)

Marché (Agro-industrie)

tension entre production et respects des normes de production liée aux enjeux sanitaires et environnementaux

Un agir alimentaire citoyen

- ONG, associations, cantines, ateliers
- sur la production, sur l'Etat, sur les citoyens
(historiquement toujours présent depuis le 19^{ème})



Bloc 2. L'alimentation au prisme du changement

Question 2.

Le poids du milieu social sur le contenu de l'assiette signifie-t-il l'absence de changements dans les habitudes alimentaires ?



Bloc 2. L'alimentation au prisme du changement

Constat 1.

Des dynamiques de changements observables / versus maintien d'habitudes de différenciations au cours du temps

Constat 2.

Le rôle de la massification / démocratisation / abondance des produits alimentaires (dès la seconde moitié du Xxème)

Constat 3.

Au prisme de la stratification sociale : circulation des biens alimentaires du haut vers le bas et réciproquement

Conclusion (loi):

L'émergence d'une nouvelle offre alimentaire, liée au développement de l'agro-industrie alimentaire, des grandes surfaces, de la restauration rapide et de nouveaux produits transforment les habitudes alimentaires tout en ne remettant pas en cause la conservation d'habitudes alimentaires locales et de classe.



Bloc 3. L'encastrement des actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projet

Question 3.

Quelle place pour l'Etat, les pouvoirs publics et les porteurs de projet dans ce contexte général ?

Bloc 3. L'encastrement des actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projet

Constat 1.

Mouvement de Réforme des habitudes alimentaires au long cours (temps long... on ne change pas du jour au lendemain)

dont un mouvement de Réforme alimentaire par le bas porté par l'Agir Alimentaire Citoyen (atelier, cantine, etc.)

Constat 2.

Les actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projets s'encastrent dans ce mouvement de fond de transformation sur le long terme (*soutien des pouvoirs publics à l'Agir citoyen et à l'émergence d'une « conscience citoyenne alimentaire »*).

= les changements ne se voient pas tant à l'échelle individuelle qu'à l'échelle des groupes



Bloc 3. L'encastrement des actions de l'Etat, des pouvoirs publics et des porteurs de projet

Merci pour votre attention !



**PRÉFET
DE LA RÉGION
HAUTS-DE-FRANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RESTITUTION NARRATIVE DE LA MATINÉE

Emmanuel BERTIN

Directeur du CERDD

BILAN DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Pôle du Programme National pour l'Alimentation, DRAAF

Clara VIGAN, stage de fin d'étude sur le bilan PNA

Agnès PIGNAULT, chargée de mission PNA

Eloïse WIPF, chargée de mission PNA

Bilan du Programme National pour l'Alimentation

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Objectif : assurer une alimentation sûre, saine, de qualité et durable et accessible à tous



Justice sociale



Education alimentaire



**Lutte contre le gaspillage
alimentaire**

2 leviers d'action

Restauration collective



Les Projets Alimentaires Territoriaux



Bilan du Programme National pour l'Alimentation



97 projets soutenus entre 2019 et 2023 → 2 122 066€



Près de la moitié des financements

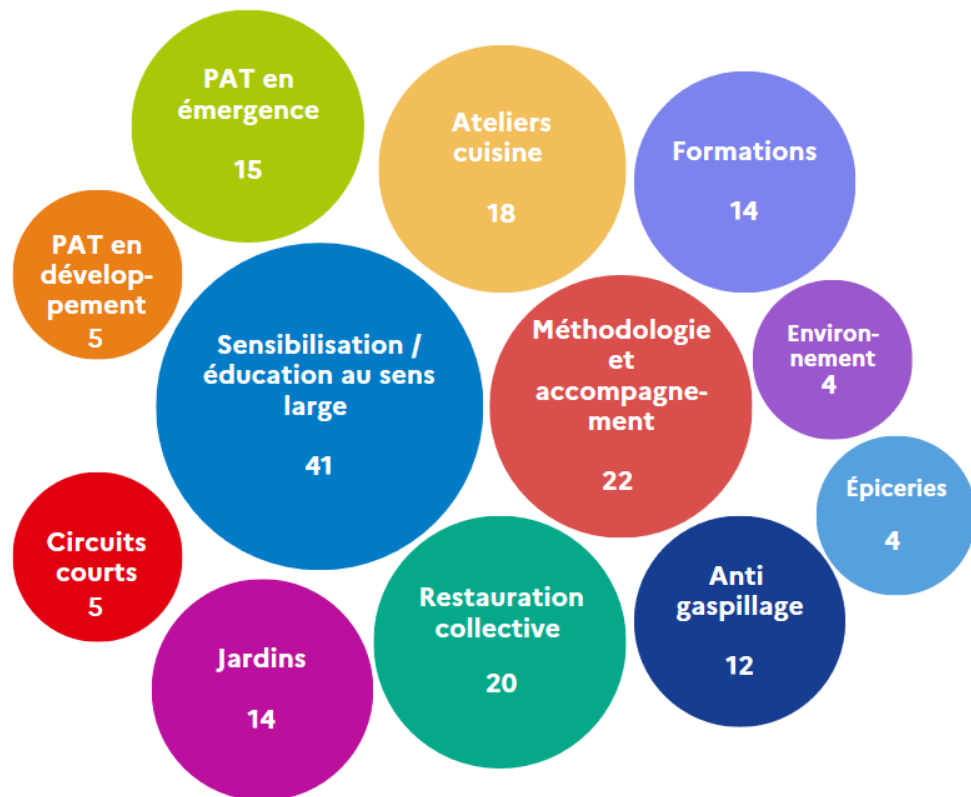


Plus d'un tiers des financements

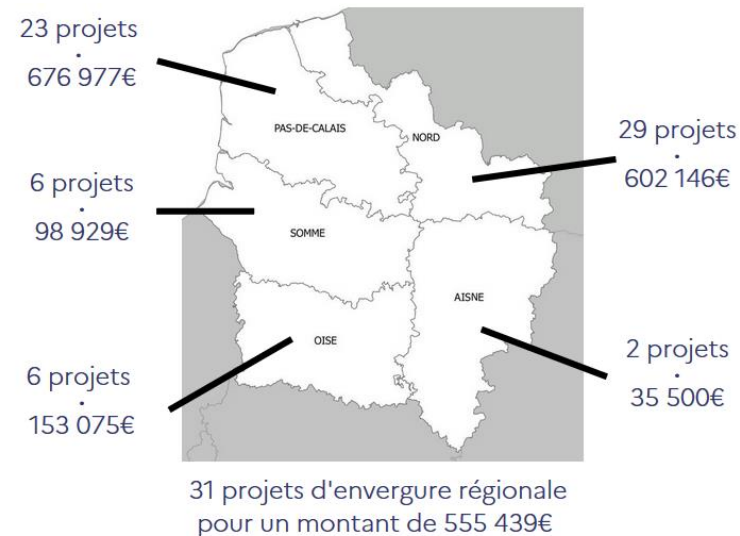


10% des financements

1. Répartition des projets par type d'action



2. Répartition géographique



Bilan du Programme National pour l'Alimentation



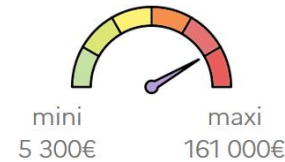
Presque 100 projets !

➤ Mesure 12 « Alimentation Locale et Solidaire »

27 projets soutenus



1,1M€ accordés



➤ Mesure 13 « Investissements dans les Projets Alimentaires Territoriaux »

72 projets soutenus



6,2M€ accordés



mini 10 000€ maxi 425 265€



18 territoires de PAT différents



Sensibilisation
22%



Appro. local et de qualité
17%



Tiers-lieux
15%



Restauration collective
11%



Production
11%



Distribution
11%



Transformation
7%



Communication
6%



22 projets soutenus —→ **363 066€ attribués**

Exemple de projet :

SOLAAL « Lutte contre le gaspillage alimentaire des productions agricoles en Hauts-de-France »



- Mise en lien agriculteurs et associations d'aide alimentaire
- Interventions pour sensibiliser à la précarité alimentaire et la lutte contre le gaspillage
- Travail avec les PAT

En 2021, 2 031 tonnes de dons collectées grâce à 136 donateurs

Enseignements :

- Il est essentiel d'aborder la question de la précarité sous l'angle de la dignité
- S'appuyer, suivre et s'adapter aux expérimentations menées autour de la question de l'accès digne à une alimentation de qualité



Education alimentaire

52 projets soutenus —→ **777 117€ attribués**

Portés en majorité par des associations

Enseignements

- Existe d'autres lieux que l'école pour développer l'éducation alimentaire
- Nécessité d'adapter les messages et d'ancrer leur répétition pour réussir à faire évoluer les comportements alimentaires
- La socialisation ressort comme un point essentiel des moments de sensibilisation pour les bénéficiaires

Projets soutenus

- Ateliers cuisine :
 - développer les compétences culinaires
 - découvrir des produits
 - Passer des messages, des informations (DLC, DDM)
 - Sensibiliser via le plaisir et le goût
- Concours de cuisine
- Visites de ferme, de points de vente
- Jardins potagers
- Défi-familles
- Jeux de cartes, plateaux, chasses au trésor, jeux de rôles...



La restauration collective : un levier pour accélérer la transition alimentaire



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes



Lutte contre gaspillage et dons



Diversification des sources de protéine



Substitution des plastiques



Information des usagers

Modalités d'action du PNA

- Soutien financier des projets de restauration collective exemplaires
- Soutien des PAT pour s'engager dans la restauration collective
- Diffusion de connaissances sur la loi EGalim et production de supports de communication
- CRALIM 2022
<https://www.youtube.com/watch?v=vLmKjlgWtDI>



Elle joue un rôle social, éducatif, préventif, de santé et de développement des filières de qualité et de proximité

Ex : la restauration collective permet le maintien de la filière porc bio en HdF






La plateforme macantine.gouv.fr

M'auto-évaluer M'améliorer ▾ Toutes les cantines ▾ Comprendre mes obligations ▾ Aide ▾

Mission : Accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles

Le service « ma cantine » a vocation à :

-  **Informier, documenter et outiller** les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective
-  **Accroître la transparence** : permet aux parents de savoir ou en est la cantine / aux produits bio et menus végétariens
-  **Créer une communauté** d'intérêts et de partage d'expériences autour du mieux manger

- ✓ **Inscription obligatoire des lieux de restauration collective sur macantine.fr**
- ✓ **Obligation de télédéclaration des objectifs de la loi EGAlim pour les responsables des établissements de restauration collective chaque année**

Rôle de la DRAAF :

2020

Financement de l'émergence des PAT

Labellisation :

- Niveau 1 « en émergence » pour 3 ans non renouvelable
- Niveau 2 « en actions » pour 5 ans

Accompagnement

Financement du Réseau PAT - CERDD



2023

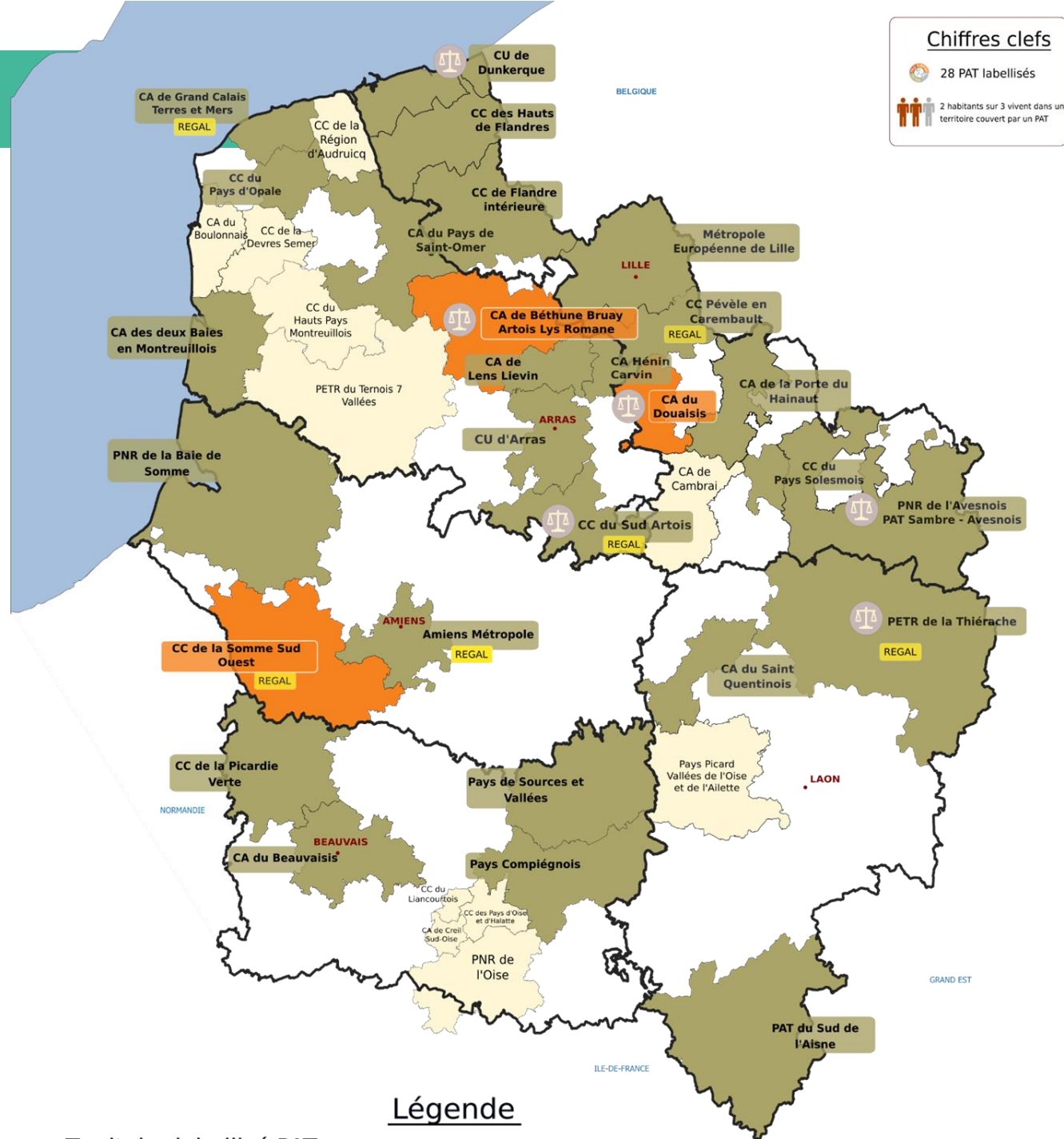
Les Projets Alimentaires Territoriaux



28 PAT en 2023

- 25 niveau 1
- 3 niveau 2

2 habitants sur 3 vivent sur un territoire couvert par un PAT



Des actions diversifiées



Défis famille, temps forts autour de l'alimentation, jardins partagés, animations en milieu scolaire, magasin de producteurs, distribution de paniers, accompagnement des communes à la mise en place de la loi EGAim, camionnettes itinérantes pour sensibiliser, épiceries solidaires, guide des producteurs locaux, installation d'agriculteurs, mise en place de filières, etc...



Ingrédients constitutifs d'un PAT réussi :



Elus porteurs référents et motivés

Posture favorable à la coopération



Transversalité interne

Moyens humains et financiers suffisants

Présentation des politiques alimentaires de l'Etat et leur articulation avec l'ADEME, la DREETS, l'ARS et la DRAAF

- **Théophile Parent, Chef du Pôle du Programme National pour l'Alimentation, DRAAF**
- **Alban JOLY, Coordinateur responsable de l'unité lutte contre la pauvreté et protection de l'enfance, DREETS**
- **Eliane METREAU, Animatrice alimentation, adaptation au changement climatique et action internationale, ADEME**
- **Hinde TIZAGHTI, Référente thématique régionale Nutrition, ARS**

Horizons du Programme National pour l'Alimentation



Poursuite des financements pour :

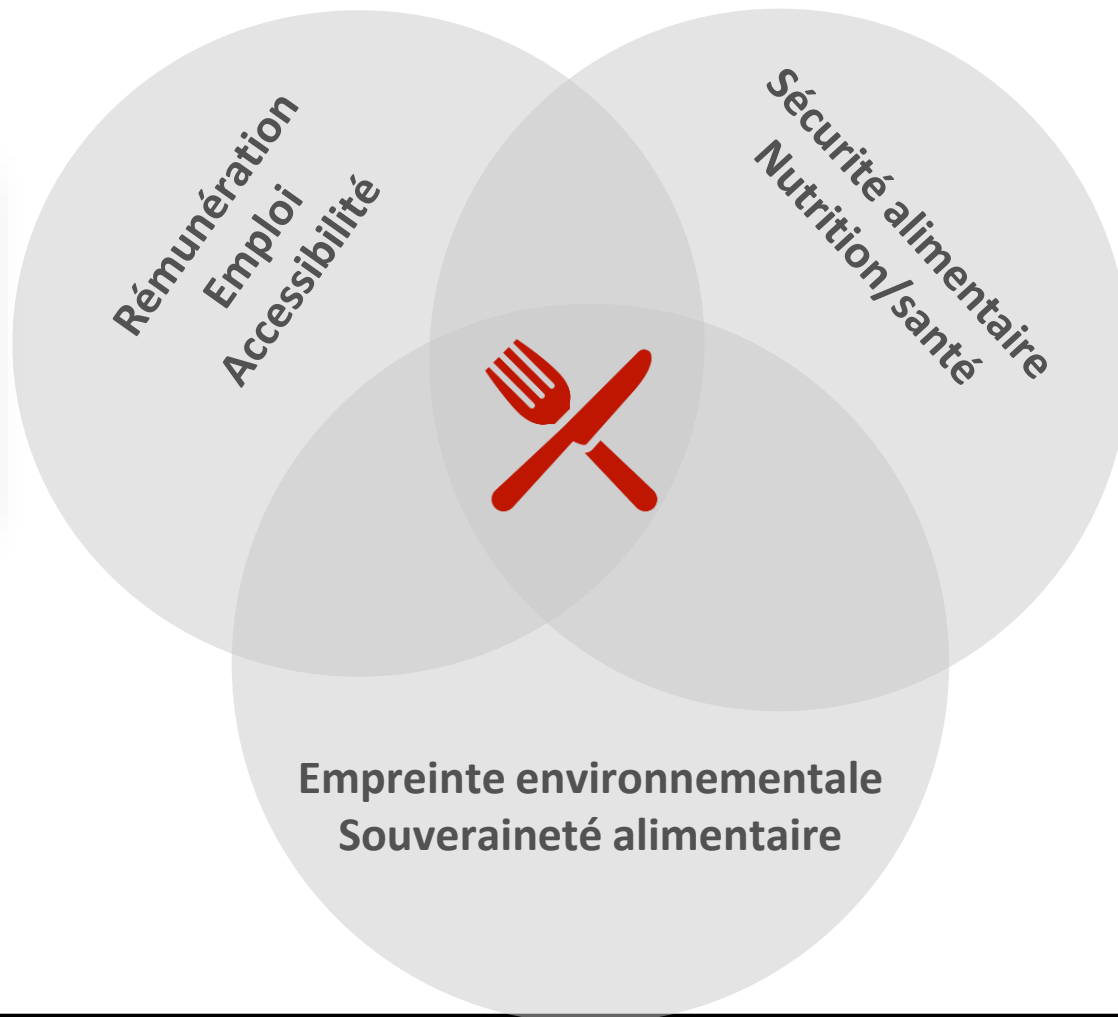
- l'émergence des PAT
- le réseau des PAT et dispositif accompagnement
- projets et acteurs lien avec les thématiques du PNA

Renforcement des liens avec nos partenaires

La stratégie alimentation durable de l'ADEME en Hauts-de-France

CRALIM ● 12 octobre 2023

Les enjeux de l'alimentation durable



Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗	Aller vers ↗	Réduire ↘
<p>Les fruits et légumes</p>	<p>Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets</p>	<p>L'alcool</p>
<p>Les légumes secs: lentilles, haricots, pois chiches, etc.</p>	<p>Les poissons gras et maigres en alternance</p>	<p>Les produits sucrés et les boissons sucrées</p>
<p>Les fruits à coque: noix, noisettes, amandes non salées, etc.</p>	<p>L'huile de colza, de noix, d'olive</p>	<p>Les produits salés</p>
<p>Le fait maison</p>	<p>Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée</p>	<p>La charcuterie</p>
<p>L'activité physique</p>	<p>Les aliments de saison et les aliments produits localement</p>	<p>Les produits avec un Nutri-Score D et E</p>
	<p>Les aliments bio</p>	<p>Le temps passé assis</p>

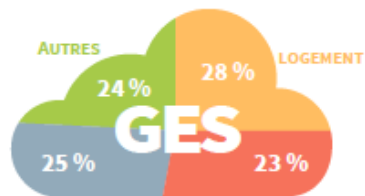
Chaque petit pas compte et finit par faire une grande différence

MANGERBOUGER.FR

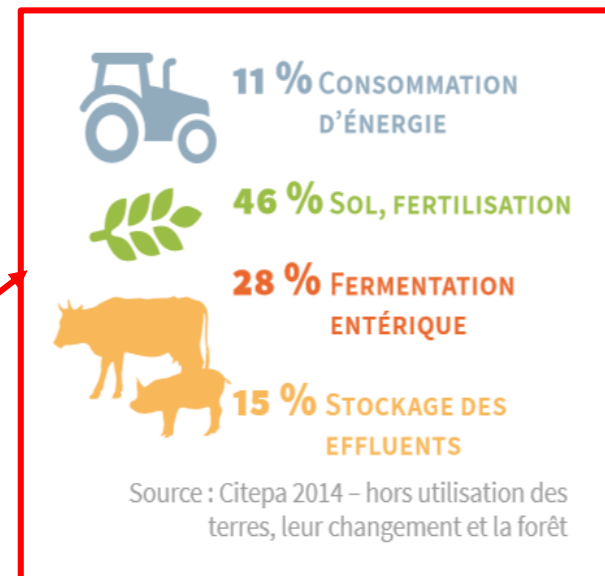
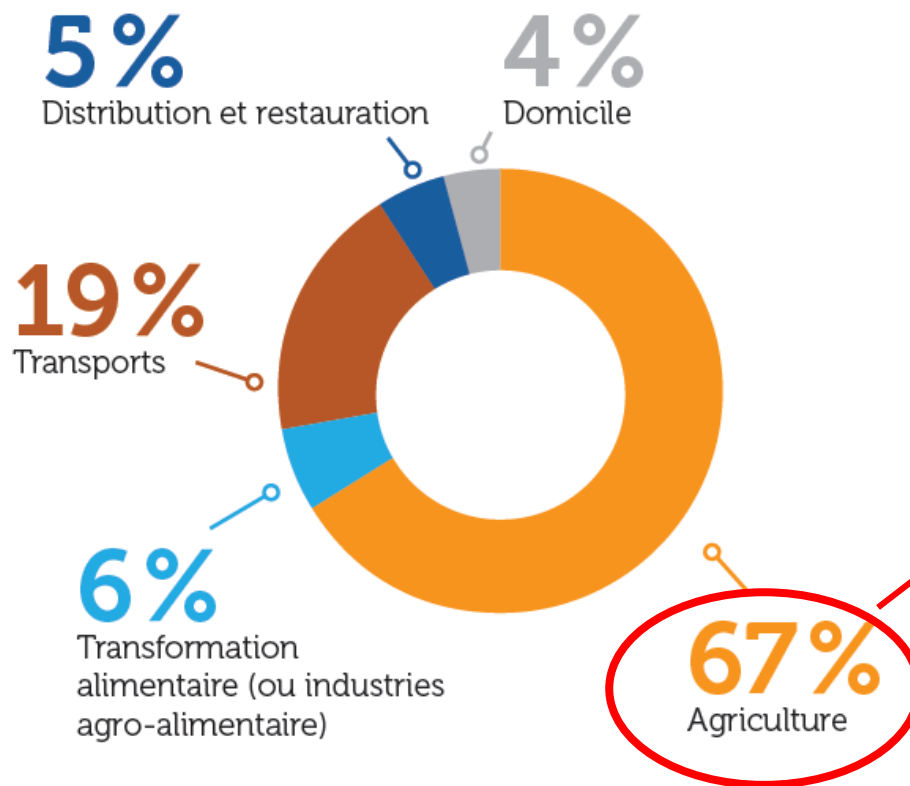
Alimentation et climat : des enjeux forts

1/4 des gaz à effet de serre (GES) des ménages

Gaz à effet de serre générés par les ménages - France
EN ÉMISSIONS DIRECTES



Source : ADEME 2012



Empreinte GES : part prépondérante de l'agriculture (puis des transports)

Alimentation : 3 leviers principaux pour réduire les impacts environnementaux



Régimes alimentaires : vers des régimes plus sains avec un meilleur équilibre entre protéines animales et protéines végétales



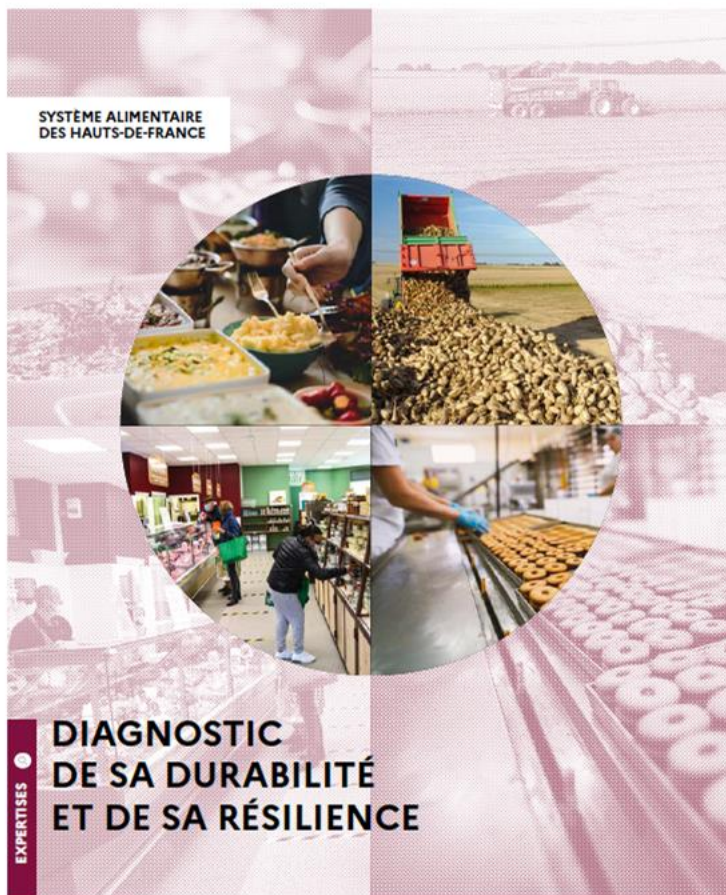
Demande alimentaire et **modes de production** : vers des **produits à forte valeur environnementale** et **relocalisés**



Réduction drastique des **pertes et gaspillages**

Des évolutions également indispensables pour favoriser la **transition agricole**

Chiffres clés



1^{ère}

Région de production agricole pour la betterave sucrière, le blé tendre, la chicorée à café, l'endive, les pois, les petits pois, les haricots verts, les pommes de terre, les oignons.

2/3

de la surface totale de la région est utilisée pour l'agriculture

130%

Potentiel nourricier des Hauts-de-France.

70%

Potentiel agro-industriel

6%

de croissance des **sols artificialisés** entre 2006 et 2018.

25%

des émissions de GES des habitants proviennent de l'alimentation.

2,8%

de surface agricole bio en Hauts-de-France contre 9,5% en France

- 25%

de baisse des rendements agricoles

30 kg

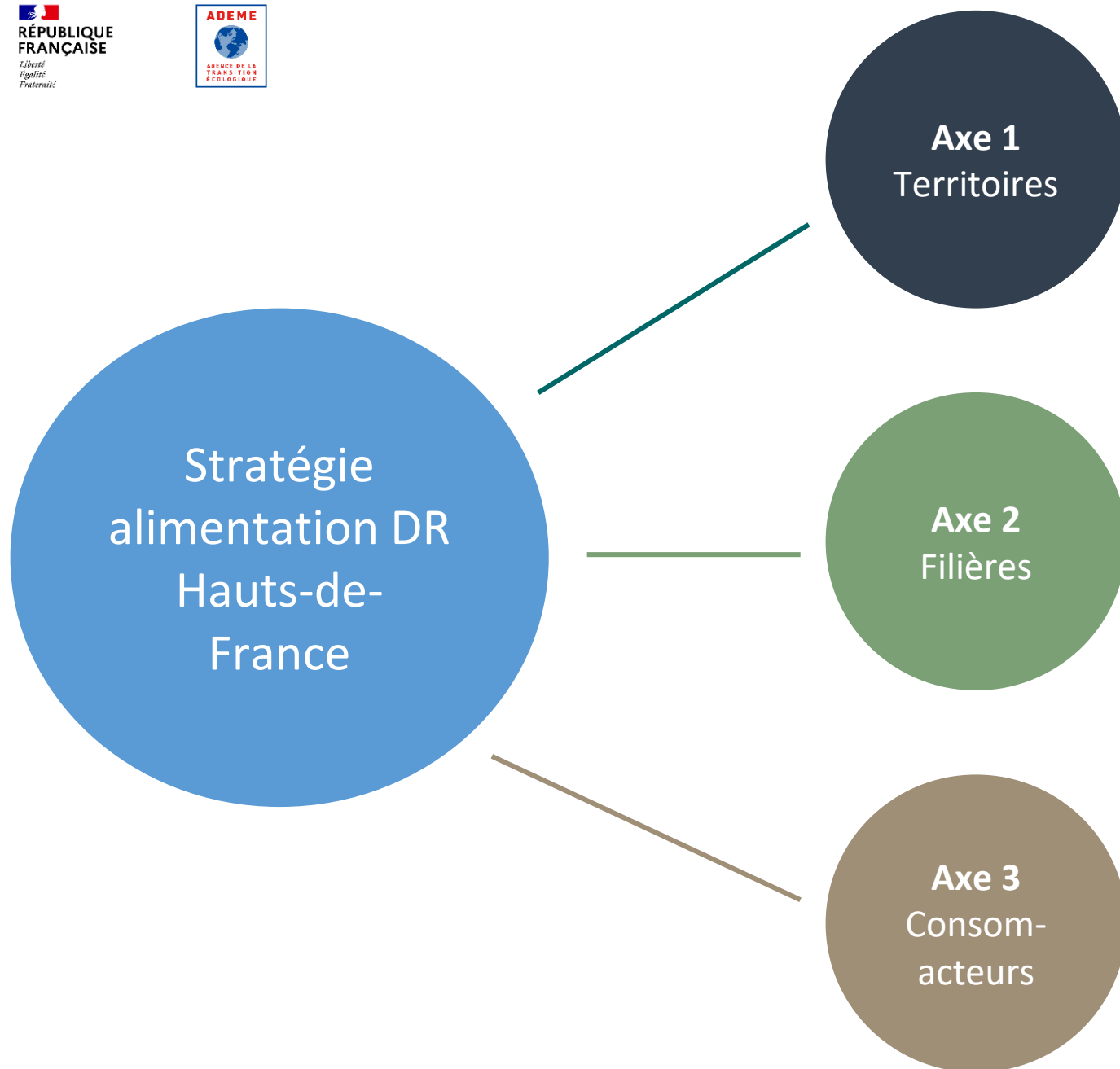
de nourriture gaspillée chaque année par français (l'équivalent d'un repas par semaine !).

88%

de français réalisent leurs courses alimentaires **en grandes surfaces**.

20%

d'actes médicaux en plus dans la région Hauts-de-France que dans la moyenne française en lien avec l'alimentation



- Renforcer la dimension environnementale des PAT
- Poursuivre le développement de REGAL
- Renforcer la résilience des filières alimentaires
- Réduire les impacts environnementaux de l'industrie agroalimentaire
- Faire de la restauration collective un modèle de transition alimentaire
- Identifier un relais pour la restauration privée (individuelle et collective)

Axe 1

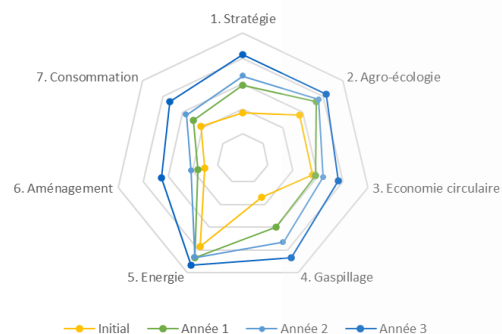
Encourager des systèmes alimentaires durables territorialisés

Renforcer les visions grâce à :

L'évaluation

La prospective

Thématique	Qualité du programme	Score de l'état environnemental du PAT				
		Etat initial	Etat année 1	Etat année 2	Etat année 3	Evolution
1. Stratégie, résilience, gouvernance	6/6	D	C	C	B	+2
2. Pratiques agro-écologiques	4/6	C	B	B	B	+1
3. Economie circulaire	1/5	C	C	C	B	+1
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire	6/6	E	C	B	A	+4
5. Maîtrise de l'énergie	2/4	B	A	A	A	+1
6. Aménagement et mobilité durables	2/5	E	D	D	C	+2
7. Pratiques de consommation alimentaire	2/6	D	D	C	B	+2
Synthèse	5,7/10	D	C	C	B	+2



Axe 1

Poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les territoires



Constats

- 1/3 de la production est perdu à un stade ou à un autre de la chaîne alimentaire.

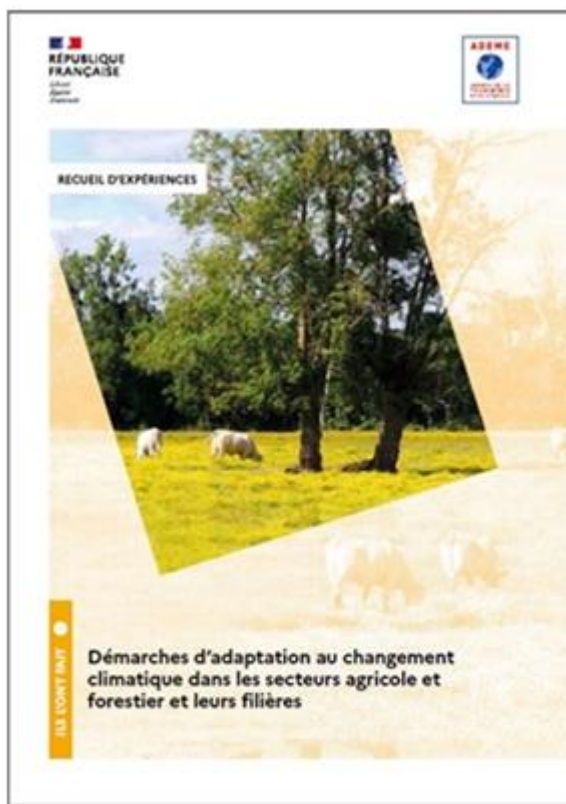
Enjeux:

- L'ensemble des acteurs se mobilisent pour réduire le GA
- Parler de **ressources gaspillées**, plus que des déchets à traiter

Actions:

- 7 **REGAL** sont soutenus par l'ADEME : bilan-capitalisation en cours
- Encourager des études territoriales sur les pertes et gaspillages alimentaires
- Montage d'une animation à l'échelle régionale ?

Axe 2 Vers filières alimentaires plus résilientes et à faibles impacts environnementaux



Axe 3 Agir sur les pratiques alimentaires

45% du gaspillage alimentaire a lieu dans les foyers!

1/7 repas à l'extérieur



 cerdd

Autres relais





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Merci !



Eléments régionaux d'état des lieux

- consommation alimentaire éloignée des recommandations pour les personnes les plus précaires en particulier
- augmentation de la précarité alimentaire et du recours à l'aide alimentaire
- insécurité alimentaire quantitative et qualitative touche de plus en plus de personnes avec un peu plus de deux personnes sur dix qui sont dans une situation d'insécurité alimentaire quantitative.

La stratégie de l'ARS Hauts-de-France en matière d'alimentation

- Révision en cours du projet régional de santé 2018-2028:
 - Promouvoir un environnement favorable à la santé
 - Porter une stratégie de prévention ambitieuse
 - Développer le sport-santé et lutter contre le diabète et l'obésité
 - promouvoir une alimentation saine, durable, locale et en quantité suffisante par la **promotion de comportements favorables** dans un **environnement facilitant** en priorisant les personnes les plus défavorisées, les enfants et les jeunes
 - soutien renforcé à l'impact social des structures sociales de **proximité pour lesquelles l'alimentation** est abordée dans toutes ses dimensions (éducation à la santé, compétences psychosociales et environnementales).





Parmi les projets de l'ARS HDF

- Structuration de dynamiques territoriales impliquant l'alimentation
 - Contrats d'engagement Bassin minier et Sambre Avesnois Thiérache
 - Contrats locaux de Santé
- Soutien méthodologique et financier de pour un total annuel (en 2022: 2.040 k€)
 - **projets locaux** comprenant un axe alimentation au sein de structures sociales de proximité
 - 24 projets soutenus dans les missions locales (120 k€)
 - 61 projets soutenus dans les centres sociaux (826 k€)
 - de projets régionaux dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et l'activité physique dans le **temps scolaire et périscolaire (285 k€ par année scolaire pour un territoire)**
 - Écoles maternelles et primaires: ex. les Sens du goût
 - Collège: action ICAPS « Bouge une priorité pour ta santé »
 - Collectivités locales: ex. formation « Savoir bouger »

Alimentation planète santé- commission EAT-Lancet¹



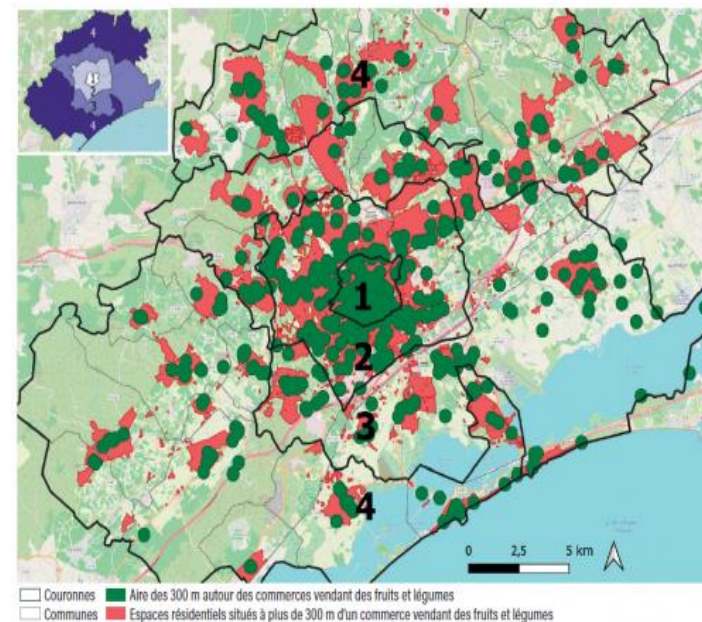
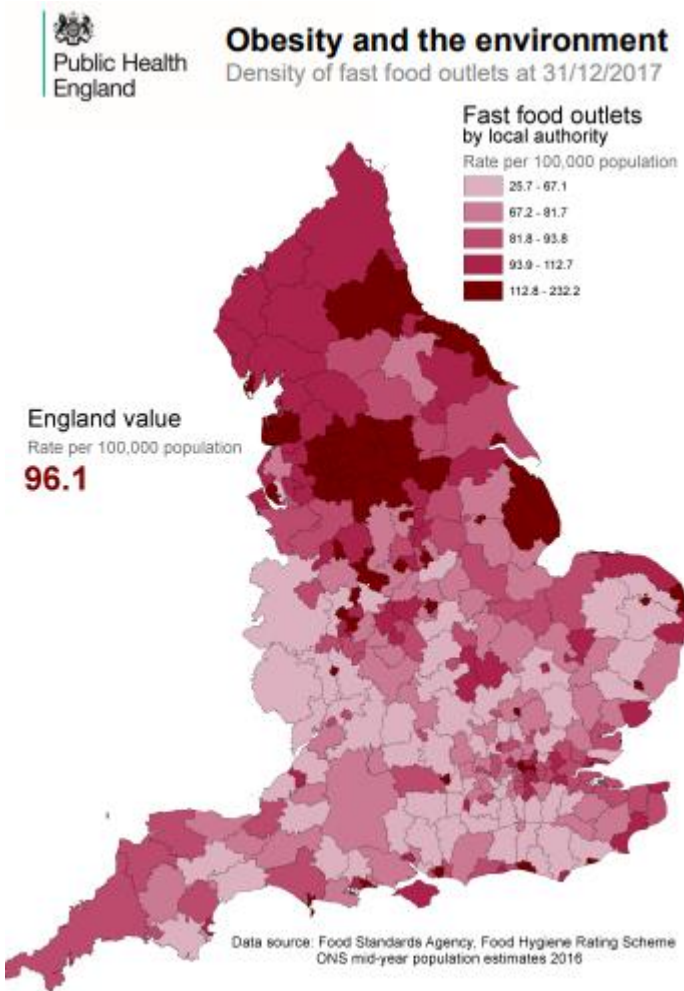
D'ici 2050:

- la consommation mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses devra doubler
- la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre devra être réduite de plus de 50%.

L'offre alimentaire- élément déterminant



« la proximité de fast-food et de magasins et d'épiceries est associée à une augmentation de l'IMC des enfants indépendamment du statut socio-économique »¹



Cartographier les inégalités d'accès aux commerces alimentaires dans le Grand Montpellier (incluant accès à magasin vendant des fruits et légumes)³

¹ Association between access to convenience stores and childhood obesity: A systematic review (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7988541/>)

² <https://www.gov.uk/government/publications/fast-food-outlets-density-by-local-authority-in-england>

³ <https://www.chaireunesco-adm.com/No16-Cartographier-les-inegalites-d-access-aux-commerces-alimentaires-dans-le>

Mobilisation croissante de la DREETS sur les sujets de la lutte contre la précarité alimentaire

- Une fonction historique inscrite dans la réglementation : la délivrance d'habilitations régionales
- A partir de 2021-2022, des attributions croissantes de crédits en réponse à des besoins grandissants qui ont conduit à la structuration de nos partenariats institutionnels (commissaire à la lutte contre la pauvreté, la DRAAF, l'ARS, les acteurs associatifs...)
- 2023, de nouvelles dotations en application d'intentions fortes de l'Etat :
 - Programme national « mieux manger pour tous » déployé sur trois ans
 - Fonds spécifique annuel pour lutter contre l'inflation des prix des denrées et des coûts de l'énergie
 - Fonds spécifique annuel pour lutter contre la précarité alimentaire des étudiants

Missions réglementaires

Les habilitations régionales à percevoir des contributions publiques dans la mise en œuvre de l'aide alimentaire

- **La base réglementaire :**

- articles R266-1 à R266-12 du code de l'action sociale et des familles
- décret n°2019-703 du 4 juillet 2019 relatif à la lutte contre la précarité alimentaire

- **Les acteurs ciblés :**

- Toute personne morale de droit privé dont l'activité d'aide alimentaire ne couvre pas plus de 8 départements et 2 régions
- Les structures qui couvrent 9 départements ou plus sur au moins deux régions peuvent demander une habilitation nationale

Actuellement environ
200 associations
habilitées

Missions réglementaires

L'habilitation régionale à percevoir des contributions publiques dans la mise en œuvre de l'aide alimentaire

- Elle est obligatoire pour :
 - **percevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.** Il s'agit de toute aide, en nature ou financière, apportée par l'Union européenne, l'État, les collectivités territoriales ou les établissements publics.
 - **Bénéficiaire de denrées ayant fait l'objet d'une défiscalisation** pour le donateur, même indirectement (via une banque alimentaire par exemple) ;
 - **Signer une convention avec un distributeur du secteur alimentaire** dans le cadre de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La coordination régionale des acteurs de l'aide alimentaire

- **Contexte historique** : une instance de concertation créée pendant la crise sanitaire pour faire face à l'explosion des besoins et encourager l'adaptation de l'activité
- **Périodicité** : 2 à 3 rencontres par an
- **Objectifs** : apporter des éléments d'actualité (lancements de programmes, arrivées de fonds, etc.), établir des points d'étape dans l'activité des associations et former des groupes de travail régionaux
- **Acteurs présents** : principales têtes de réseau, commissaire à la lutte contre la pauvreté, DDETS, DRAAF, ARS, URIOPSS, SSTRN, SOLAAL, UDCCAS...

Un positionnement qui continue à s'affirmer

En 2023, l'explosion des besoins en matière de précarité alimentaire a entraîné une intensification de la réponse du ministère des affaires sociales :

- Par une réponse spécifiquement calibrée à destination des étudiants (559 000 €)
- Par une réponse à l'augmentation des prix des denrées et des coûts de l'énergie (2 996 601 €)
- Par la mise en œuvre d'un programme destiné à « moderniser » les pratiques et les relations entre les acteurs : **l'appel à projets « mieux manger pour tous »** (1 997 734 €)

**Quels intérêts de se mettre en lien pour l'ADEME,
l'ARS, la DRAAF et la DREETS ?**

Trois orientations clefs



Orientation n°1 : **Ancrer les politiques alimentaires dans les Territoires** : au sein des Projets Alimentaires de Territoires, des Contrats Locaux de Santé et des Réseaux d'Évitement du Gaspillage Alimentaire.



Orientation n°2 : **Faire évoluer les régimes alimentaires via une éducation alimentaire adaptée au public cible** pour une meilleure prise en compte de la saisonnalité, de l'impact environnemental et nutritionnel en intégrant la problématique de la lutte contre le gaspillage



Orientation n°3 : Donner la possibilité à tous les citoyens de participer au système alimentaire **en réduisant les inégalités d'accès à l'alimentation**

Actions préfigurées et exemples :

- Améliorer la communication externe

Exemple : webinaire l'appel à projet Mieux Manger pour Tous en commun

- Déployer des modalités de communications communes notamment sur les données disponibles

Exemple : créer des moments forts de communication, développer des cartographies communes

- Partager les pratiques et les expertises

Exemple : partager nos indicateurs, et les faire converger ou créer un socle commun

- Mettre en place des modalités de coordination et d'accompagnement communs

Exemple : AMI mieux manger pour tous

Conserver l'agilité pour réagir à des opportunités, notamment pour faire monter la synergie

Temps de questions et d'échange



**PRÉFET
DE LA RÉGION
HAUTS-DE-FRANCE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONCLUSION DU CRALIM

Georges-François LECLERC

Préfet de la région Hauts-de-France