

Infographie - Appel à Candidatures 2025

"Soutien à la structuration des Projets Alimentaires Territoriaux de niveau 2"

Le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a renouvelé en 2025, dans le cadre de la planification écologique et du fonds pour la souveraineté et les transitions, l'appel à candidatures "Soutien à la structuration des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) de niveau 2", d'une enveloppe de 10 millions d'euros.

OBJECTIFS DE L'APPEL A CANDIDATURES

- ✓ Accompagner les PAT de niveau 2 vers la phase opérationnelle
- ✓ Poursuivre un soutien financier de l'État, en faveur des PAT de niveau 2, afin d'assurer la poursuite de la dynamique de leur animation à la hauteur de l'ambition de leur plan d'actions et de leur gouvernance, dans le respect des critères de reconnaissance renforcés

 **800 000 €** accordés au
PAT des
Hauts-de-France

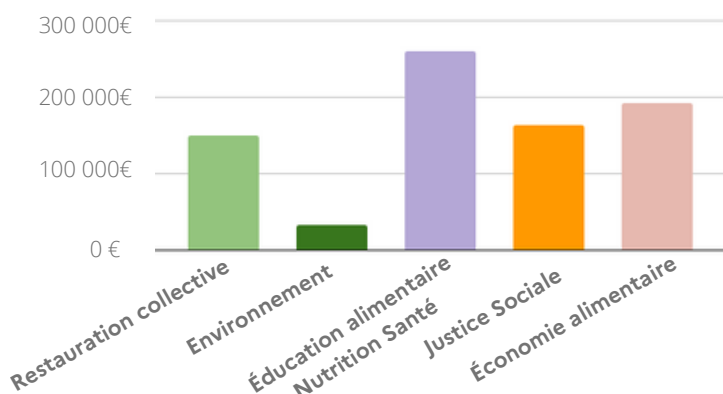
9 PAT labellisés de niveau 2 lauréats à l'Appel à Candidatures



Thématiques principales des actions



Répartition du montant global en euros selon la thématique principale des actions



Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres & Mers



- Favoriser le sourcing en produits locaux et de qualité des acteurs de l'aide alimentaire
- Établir une stratégie foncière : état des lieux partagé de la ressource et des usages agricoles , établir et déployer une feuille de route foncière en lien avec les outils disponibles à l'échelle communautaire
- Programme d'actions de sensibilisation à destination des publics-clés de la restauration collective : accompagnement individuel des communes, ateliers collectifs à destination des élus et formations à destination des personnels de cantine
- Défis alimentation familles et entreprises d'insertion
- Valorisation et questionnement des métiers de l'hôtellerie au regard des enjeux climatiques et environnementaux à travers des ateliers artistiques et de sensibilisation

L'objectif principal est de renforcer les liens entre le PAT et le lycée hôtelier pour :

- mener une réflexion autour du repas du futur auprès des jeunes en formation par l'intermédiaire d'une résidence artistique et culturelle
- sensibiliser à la cuisine nourricière et au gaspillage alimentaire.

Communauté Urbaine d'Arras



- Faciliter l'accès au foncier pour les jeunes agriculteurs, notamment en maraîchage, afin de soutenir une agriculture locale, durable, de qualité et diversifiée : travail en lien étroit avec les acteurs de terrain, établir une cartographie du foncier disponible, former les élus afin d'en faire des relais locaux et favoriser la rencontre des cédants et des repreneurs
- Lancement d'une étude pour renforcer la qualité et l'ancrage local de la restauration collective
- Parcours d'éducation alimentaire afin de favoriser le passage de la sensibilisation à l'action et d'ancrer durablement de nouvelles habitudes alimentaires (ex : ateliers cuisine, visites d'exploitation, échanges au sein des jardins partagés, développement de paniers solidaires au sein des 4 centres sociaux...)
- État des lieux du gaspillage alimentaire du champ à l'assiette afin d'identifier les secteurs à enjeux pour le territoire et amorcer les actions pertinentes à mener
- Orienter plus de jeunes et d'adultes vers les métiers de la production agricole et de la transformation

- Encourager les stages (4ème, 3ème, seconde) dans les fermes et dans les entreprises agroalimentaires
- Renforcer la connaissance des formations et débouchés professionnels, auprès des élèves en formation initiale, des personnes souhaitant se reconverter et des demandeurs d'emplois.

Communauté Urbaine de Dunkerque



- Mise en place d'un système de "paniers suspendus" dans divers commerces du territoire qui permettront aux clients de financer un panier alimentaire, un repas... au profit de personnes en situation de précarité alimentaire, préalablement identifiées par les partenaires sociaux
- Étude de faisabilité sur la mise à disposition de points de vente ou de dépôts mutualisés pour les acteurs des circuits courts de proximité
- Observatoire social de la précarité alimentaire

L'observatoire permettra de doter les acteurs publics et associatifs d'un outil stratégique de connaissance, de pilotage et d'évaluation des situations de précarité alimentaire sur le territoire.

Parc Naturel Régional de l'Avesnois



- Programme d'animations dans les centres de loisirs et séjours du territoire autour des trois temps alimentaires du quotidien (petit-déjeuner, déjeuner et goûter) selon une démarche en trois étapes : découvrir, apprendre à faire et faire soi-même
- Le potager à transporter sur la Communauté de communes Cœur de l'Avesnois : Parcours pédagogiques autour du potager et de l'alimentation locale auprès de la petite enfance, des centres de loisirs, des résidents de l'EHPAD, des usagers des médiathèques et des seniors actifs du territoire
- Programme de classe du goût durable de l'Avesnois

Développement d'une culture commune autour de l'éducation alimentaire entre parents, professionnels et élus afin que les enfants ne subissent pas une cacophonie de messages et d'injonctions contradictoires au sujet de l'alimentation.

Communauté de Communes des Hauts de Flandre



- Accompagnement à la création d'un tiers-lieu nourricier à l'image du territoire, destiné à accueillir des actions existantes tout en étant un terrain d'expérimentation pour de nouvelles initiatives en faveur d'une alimentation locale, durable et inclusive
- Accompagnement collectif et individuel des communes pour un approvisionnement durable et de qualité en restauration collective
- Challenge "anti-gaspi" ouvert à 10 écoles, avec pour objectif de sensibiliser les élèves aux enjeux du gaspillage alimentaire et de réduire concrètement les pertes en restauration scolaire

Aide à l'écriture et au contrôle du marché public, rendez-vous sourcing, ateliers thématiques (EGALIM, menu végétarien, gaspillage alimentaire, formation des élus et du personnel...)

Métropole Européenne de Lille



- Diagnostic, préfiguration et amorçage d'une solution logistique des circuits courts alimentaires du premier au dernier kilomètre
- Accompagnement des communes en gestion concédée pour évoluer vers un mode de gestion mixte/directe de leur restauration collective

Recenser et analyser les besoins des acteurs, incluant la légumerie territoriale, pour définir les maillons manquants et les bases d'un schéma logistique adapté aux circuits courts alimentaires.

Communauté d'Agglomération Cœur de Flandre



- Expérimentation du dispositif d'ordonnances vertes afin de renforcer "le bus des 1 000 premiers jours", nouveau service développé par Cœur de Flandre Agglo en janvier 2025
- Parcours pédagogique "prévention du gaspillage alimentaire" à destination des élus et agents de la restauration scolaire

Expérimentation du dispositif d'"ordonnances vertes" sur deux secteurs : territoire rural et au sein d'un quartier prioritaire de la ville (distribution de paniers de fruits et légumes biologiques et locaux, à tarif accessible à destination d'une cinquantaine de familles, accompagnée d'ateliers de sensibilisation (ex : sur les perturbateurs endocriniens) en partenariat avec les maisons de santé, centres sociaux

Communauté de Communes de la Picardie Verte



- Lancement d'une étude de faisabilité sur le potentiel de mutualisation de cuisines du territoire de la Picardie Verte pour l'approvisionnement de cantines scolaires
- Programme d'accompagnement à destination de bénéficiaires de l'aide alimentaire, informer et sensibiliser à travers des ateliers cuisine dans des points de livraisons collectifs
- Expérimentation du dispositif P.A.N.I.E.R.S avec Noé + : accompagnement individuel vers des pratiques alimentaires durables et livraison de paniers bio et locaux à prix accessibles
- Renfort logistique au sein de l'épicerie solidaire pour développer la solidarité alimentaire (organisation de cueillettes, de glanages et développement de service de livraison)
- Développement du projet d'épicerie mixte du territoire et des partenariats avec les producteurs locaux
- Formation du personnel en contact des enfants/convives à l'éducation alimentaire

La CCPV souhaite connaître le potentiel de production supplémentaire de repas par les restaurants collectifs du territoire (collèges, lycée professionnel, centre-hospitalier, écoles élémentaires) pour fournir en régie directe davantage de cantines scolaires du territoire

Agglomération du Saint Quentinnois



« Plaisir à la Cantine », inscrit depuis 2010 dans le PNA, a été conçu comme un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des collèges. Il se compose d'un programme de formation qui s'adresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire. Déployé en Hauts de France en partenariat avec les Conseils départementaux, ce dispositif de formation a été adapté en 2021 aux écoles primaires et commence à être déployer en partenariat avec les EPCI intéressés.

Depuis 2023, est également disponible sa déclinaison à l'attention des EHPAD intitulée "nourrir ses plaisirs"

Plus d'informations sur le dispositif [sur cet article](#) ou :

ou contactez : pna.draaf-hauts-de-france@agriculture.gouv.fr

- Vers plus d'EGALIM dans la restauration collective : formation des élus et du personnel de la restauration collective, accompagnement des établissements en gestion directe vers un approvisionnement de qualité et durable et accompagnement des établissements en gestion concédée à l'amélioration de leurs cahiers des charges
- Poursuite du déploiement de la formation "Plaisir à la cantine", après une première expérimentation à destination des primaires en 2026-2027, auprès des communes et regroupements de la CASQ
- Mieux manger dans mon quartier, en lien avec le dispositif P.A.N.I.E.R.S
- Parcours d'accompagnement de familles volontaires orientées par des acteurs du social, avec pour objectif une amélioration de leur alimentation