



**Pays
de
Grasse**
communauté
d'agglomération




**PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES-
CÔTE D'AZUR**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



**PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION**

Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse

**Lancement du PAT
Mercredi 6 avril 2021**



Historique

- 2018 : 1^{ers} diagnostics et 1^{ères} propositions
 - Assises de l'Agriculture du Pays de Grasse
 - Stage 8 mois de M. Yohan Palaprat
- 2020 : Nouveaux diagnostics (dont stage de Mme Aurélie Blanchet), propositions et actions
 - Légumeries
 - Rencontre avec les plateformes d'approvisionnement
- 2021 : Labellisation du PAT du Pays de Grasse

Sommaire

1. Qu'est-ce qu'un PAT ?
2. L'organisation du PAT du Pays de Grasse
3. Quelques éléments de diagnostic alimentaire du Pays de Grasse

Projet Alimentaire Territorial

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Les PAT sont inscrits dans la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014

Ils ont été repris dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Et largement diffusé par le Plan de Relance suite à la crise sanitaire qui a provoqué un sursaut en matière :

- de souveraineté alimentaire
- de précarité alimentaire
- et de préparation aux enjeux environnementaux

Labélisation délivrée par :



DRAAF, ADEME, ARS, DRETS, Région Sud

Projets alimentaires territoriaux en Provence Alpes Côte d'Azur (Septembre 2021)

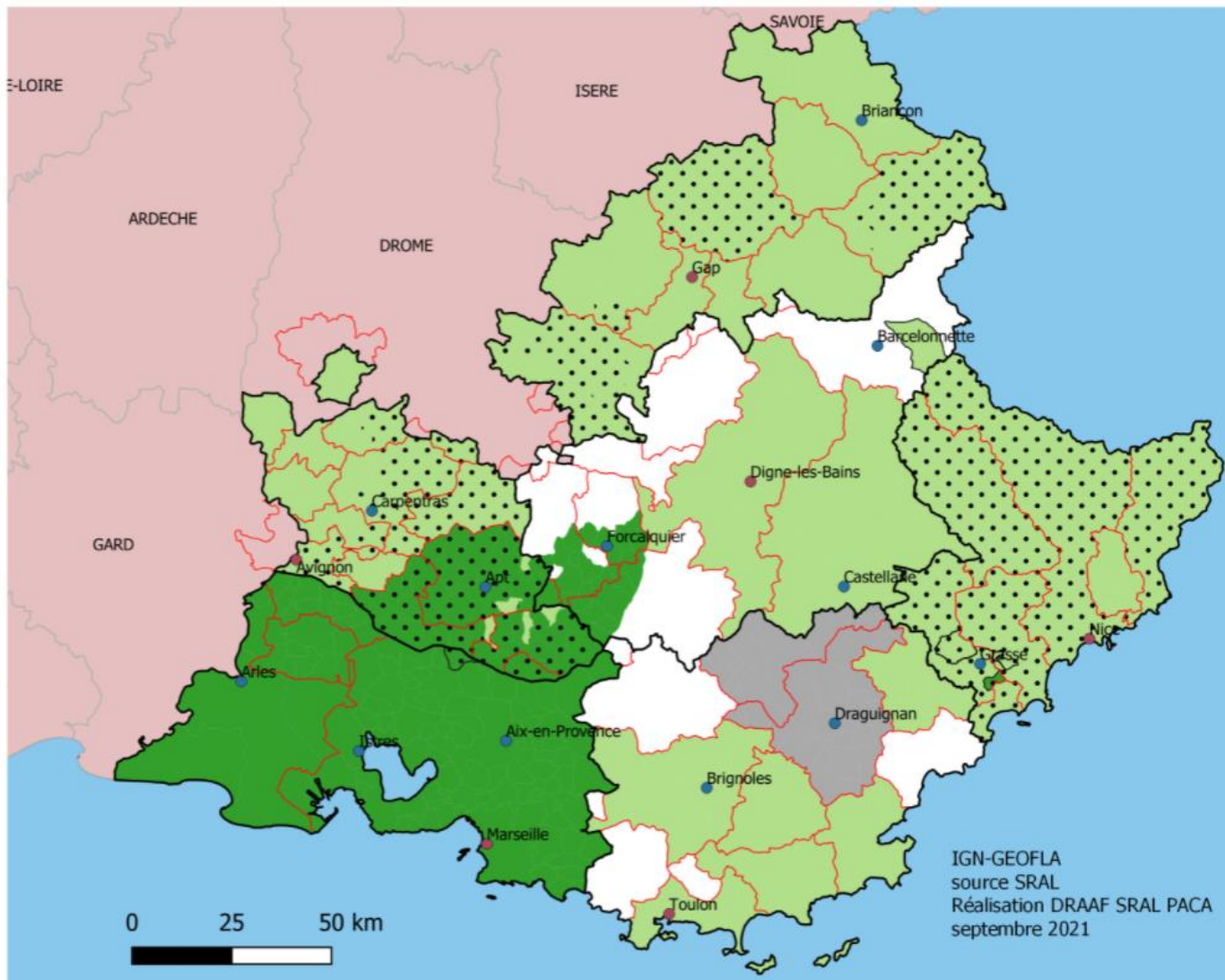
- 3 PAT en action, reconnus niveau 2 :**
 Métropole Aix Marseille PETR Pays Arles
 PNR Luberon
 Commune de Mouans Sartoux

- 24 PAT émergents, reconnus niveau 1 :**
 Département 05
 Département 06
 Département 84
 Métropole Nice Côte d'Azur
 Métropole Toulon Provence Méditerranée
 PNR Ventoux
 CA Provence Alpes Agglomération
 CA Pays de Grasse
 CA Sophia Antipolis
 CA Cannes Pays de Lérins
 CA Provence Verte
 CA Grand Avignon
 CC Alpes Provence Verdon
 CC Champsaur Valgaudemar
 CC Alpes d'Azur
 CC Golfe de Saint Tropez
 CC Méditerranée porte des Maures
 CC Cœur du Var
 CC Pays de Fayence
 Commune de Jausiers
 Commune de Chateaufort Grasse
 Commune de Saint Vallier de Thiey
 Commune d'Opio
 Commune de la Roque d'Anthéron

- 5 PAT en réflexion :**
 PNR Queyras
 PNR Baronnies
 CA Dracénoise
 CA Riviera Française
 CC Lacs et Gorges du Verdon

- Territoires couverts
 par plusieurs PAT

- EPCI [52]



Projet Alimentaire Territorial

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Un projet alimentaire territorial, c'est :

- Une démarche volontaire
- Il vise à rassembler les acteurs de l'alimentation sur un territoire
- Qui sur la base d'un diagnostic partagé
- Dégage des objectifs prioritaires pour l'alimentation durable du territoire
- **Dont la finalité est de co-construire une stratégie alimentaire avec des actions ciblées à mettre en œuvre**

OBJECTIFS :

Augmenter la résilience alimentaire du territoire

Améliorer la santé de ses habitants et la justice sociale

Assurer la protection du vivant et l'adaptation aux modifications climatiques

Projet Alimentaire Territorial

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Les autres lois qui appuie la démarche d'alimentation durable :

Loi Egalim 1 du 2 octobre 2018



Au moins 50% de produits de qualité dont 20% de bio



1 menu végétarien /semaine, diversification protéine



Lutte gaspillage alimentaire et don



Substitution du plastique



Information usagers

Loi AGEC du février 2020

Tri sélectif à la source biodéchets collectivité
31-12-2023

Tri à la source biodéchets producteurs de + 5T / an au 1-01-23

Loi Climat et Résilience du 22 août 2021

ZAN

Division par 2 puis zéro artificialisation net des sols



Expérimentation volontaire menu végé quotidien

20% de surface consacré au vrac GMS

Education à l'environnement pour les scolaires

Projet Alimentaire Territorial

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Pourquoi parle-t-on d'alimentation ?

La politique nationale de l'alimentation a pour finalité :

« d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine et diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique »

Penser « l'alimentation » permet une réflexion globale qui intègre agriculture et citoyen-consommateur, réflexion économique mais également sociale et environnementale

Projet Alimentaire Territorial

1. Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Parler d'alimentation, c'est parler...

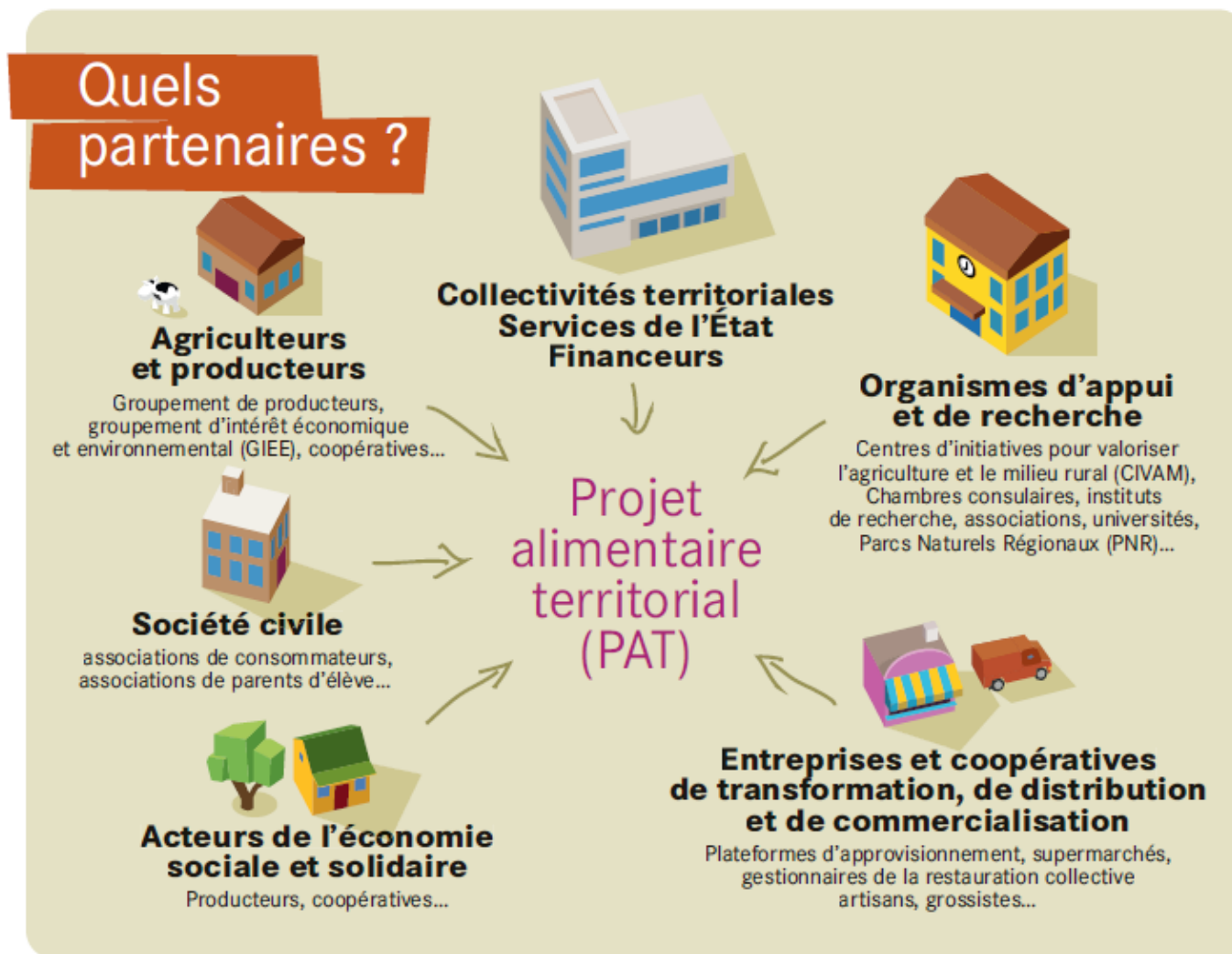


L'approche multi-dimensionnelle du PAT en fait toute sa richesse et permet d'envisager des actions qui ne soient pas au détriment de certains enjeux

Projet Alimentaire Territorial

2. L'organisation du PAT du Pays de Grasse

Les acteurs
mobilisés



Projet Alimentaire Territorial

2. L'organisation du PAT du Pays de Grasse

La gouvernance

COTECH

Composition : acteurs de territoire engagé dans les GT

Rôle : Emet des recommandations et priorise les travaux des GT

Comité de pilotage

COPIL

composition : élus, co'alim et Conseil de développement CAPG
Rôle : valide les orientations et les actions produites par le cotech et les GT

Comité technique

Groupes de travail

GT

Composition : acteurs de territoire
Rôle : Co-produit les actions du PAT

Projet Alimentaire Territorial

2. L'organisation du PAT du Pays de Grasse

Les groupes de travail

Numéro du groupe de travail	Thématiques	Sujets abordés
# 1	Foncier, installation, production, filière	Préservation et mobilisation du foncier agricole Accompagnement à la cession/installation Soutien au développement de filière Lien entre besoins alimentaires et production locale
# 2	Logistique, transformation, commercialisation	Amélioration de la logistique agro-alimentaire Réflexion sur les besoins d'outils de transformation Quel maillage de lieux de consommation
# 3	Accompagnement des communes	Amélioration de la restauration scolaires et des séniors / Compostage Mobilisation du foncier communal et évolution des PLU Commerces alimentaires de proximité et mobilité pour l'accès à l'alimentation
# 4	Accessibilité sociale à l'alimentation	Amélioration de l'accès à l'alimentation pour tous (améliorer la qualité du don alimentaire, développer des initiatives de lutte contre la précarité...) Promotion de l'autoproduction (jardins partagés, insertion...) Maillage des lieux de consommation et lieux de consommation de qualité
# 5	Santé, patrimoines alimentaires et sensibilisation à l'alimentation durable	Education nutritionnelle, information consommateurs Promotion du régime végétarien et méditerranéen / sport santé Augmentation des savoirs-faires citoyens (cuisine, conservation, production...) Lutte contre le gaspillage alimentaire Amélioration de la restauration en entreprise / Accompagnement des professionnels de la restauration
# 6	Transition écologique et adaptation au changement climatique	Gestion des biodéchets Agroécologie Ressource en eau Autres mesures d'adaptation

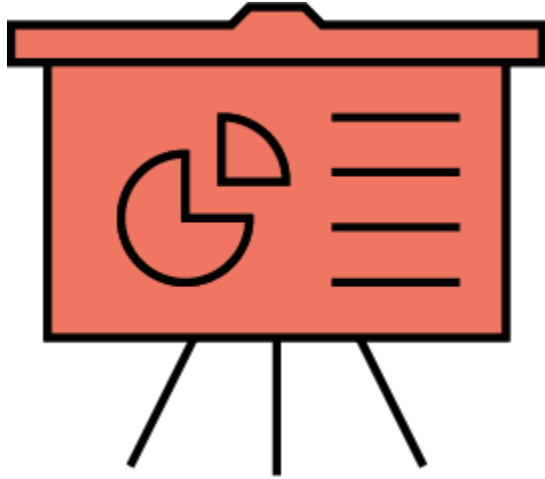
Projet Alimentaire Territorial

2. L'organisation du PAT du Pays de Grasse

Le retroplanning et les grandes étapes

Dates	Avril 22	Mai 22	Juin 22	Juill. 22	Août 22	Sept 22	Oct 22	Nov. 22	Déc. 22
Instances	Copil & Cotech	1 ^{ère} rencontre groupes de travail			Consolidation	2 ^{ème} rencontre groupes de travail			Consolidation
Objectifs		Compléments de diagnostic Détermination des enjeux prioritaires				Stratégie et plan d'action			Consolidation du plan d'action Planification Visite de site, formation, etc.
		Presentation démarche Inscription GT							

Janv 23	Fév 23	Mai 23	Juin 23	Juill. 23	Août 23	Sept 23	Oct 23	Nov. 23	Déc. 23
Consolidation	Copil & Cotech	3 ^{ème} rencontre groupes de travail			Consolidation et réunion GT si nécessaire			Copil & Cotech	Clôture du PAT
Consolidation du plan d'action		1 ^{ère} Mise en œuvre des actions Accompagnements des projets Recherche de financement Préconisations intercommunales...							Bilan et perspectives



Quelques éléments du diagnostic PAT Pays de Grasse

1. Economie et production agricole
2. Alimentation
3. Transition écologique et adaptation au changement climatique

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT

Le territoire

Quelques chiffres clés

- 23 communes
- 100 000 habitants
- 490 km²
- Topographie de 6 à 1 700 m d'altitude
- Bassins de vie orientés vers trois départements : Alpes-Maritimes (06), Var (83) et Alpes-de-Hautes-Provence (04)

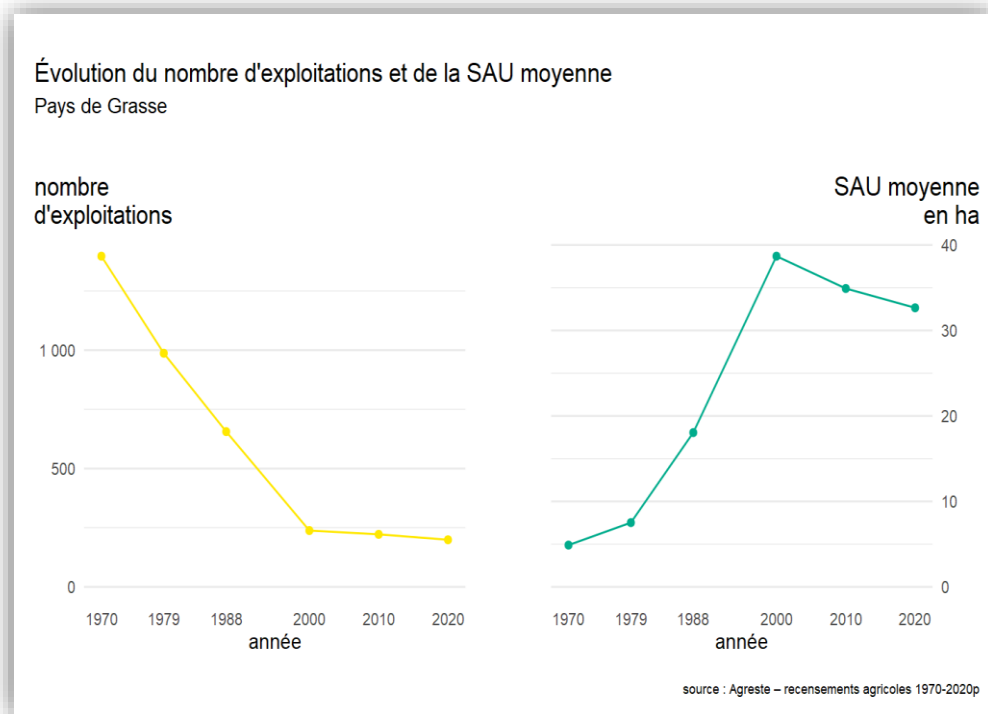


Economie agricole : un nombre d'exploitation qui résiste après une baisse importante depuis les années 70

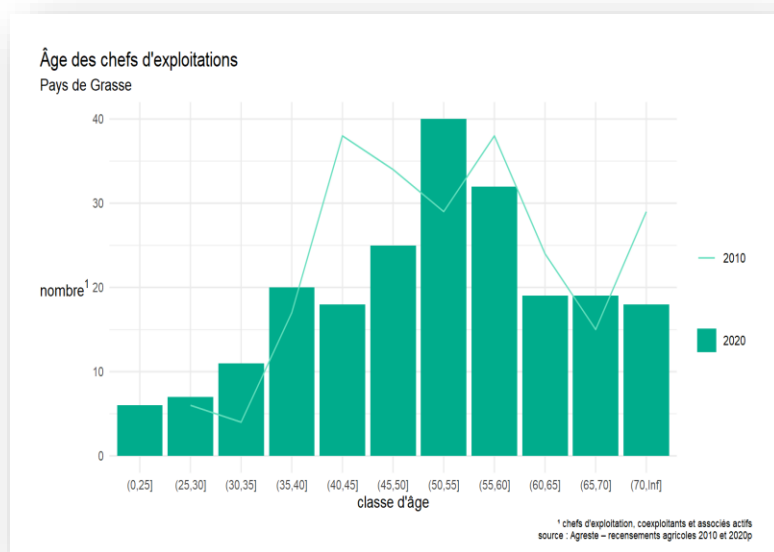
En 2020, on dénombre 199 exploitations sur le Pays de Grasse (222 en 2010)

Une augmentation importante des salariés

	nombre d'actifs		
	2010	2020	%
chefs d'exploitations, coexploitants	234	215	-8 %
main d'œuvre familiale ²	129	78	-40 %
salariés permanents ³	65	116	78 %
saisonniers et salariés occasionnels	172	301	75 %



Des départs à la retraite à venir très importants et de nouveaux profils d'agriculteurs



1 agriculteur sur 2
partira à la retraite
dans les années à venir
en Pays de Grasse
(agreste 2020)

Age médian des agriculteurs
Pays de Grasse : 54 ans

De nouveaux profils de porteurs de projet agricole à accompagner :

- Moyenne d'âge de 39 ans
- Reconversion professionnelle
- Non-issus du monde agricole
- Pas d'expérience agricole dans 80% des cas
- Tendance à la micro-ferme

Projet Alimentaire Territorial

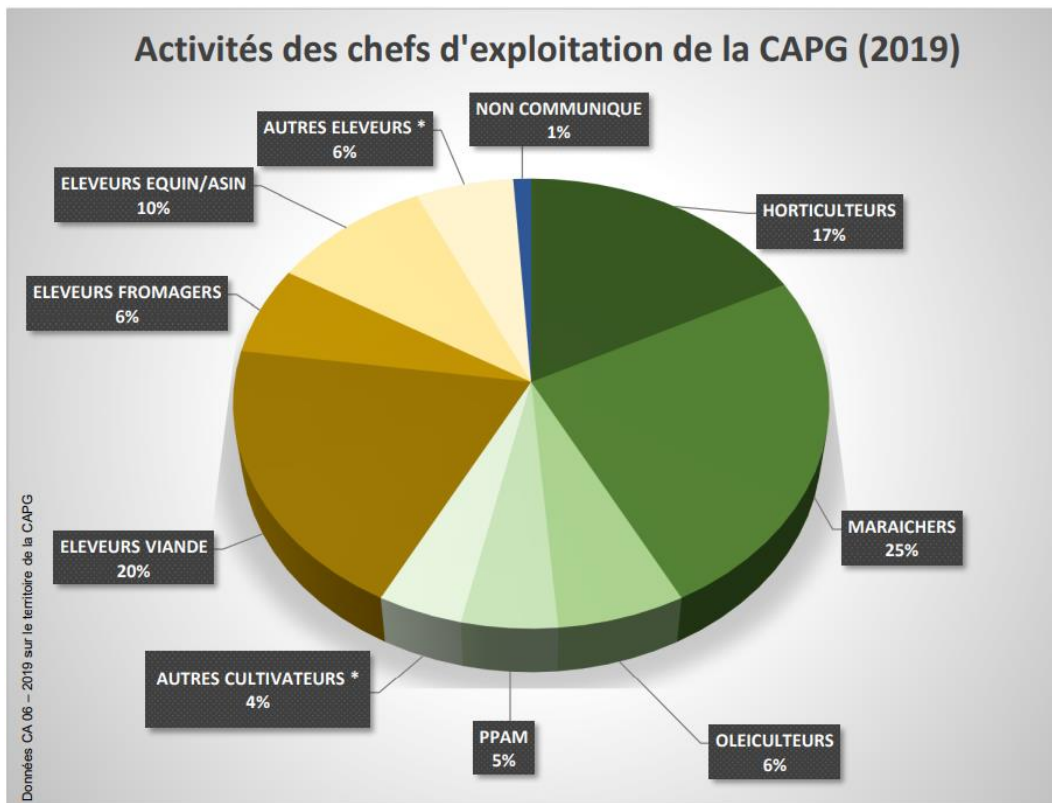
3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Agriculture

Une agriculture diversifiée sous signe de qualité



25% des exploitations du Pays de Grasse sont labellisées agriculture biologique

Une augmentation importante
23 exploitations labellisées en 2010 à 51 en 2020



* Autres cultivateurs = sylviculture, agrumiculture, fruits rouges, etc.
Autres éleveurs = canin, félin, pisciculture, apiculture, aviculture, cuniculture, héliciculture, etc.



32% des exploitations sous signe de qualité

Production agricole : quelle réponse aux besoins locaux ?

1%

c'est la part que l'agriculture des Alpes-Maritimes couvre des besoins alimentaires départementaux

12%

c'est la part que l'agriculture de PACA couvre des besoins alimentaires régionaux

Sécurité alimentaire :

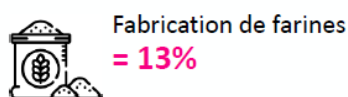
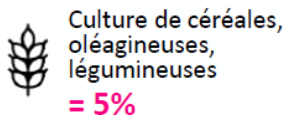
un territoire peu résilient en cas de rupture d'approvisionnement

Production agricole : quelle réponse aux besoins locaux ?

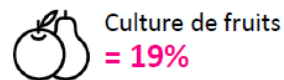
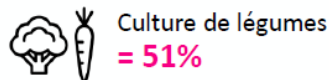
1 QUELLE EST LE NIVEAU D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE LA RÉGION ?

Des niveaux d'autonomie hétérogènes selon les filières

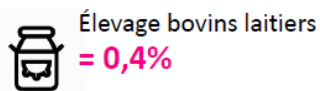
Filière céréales



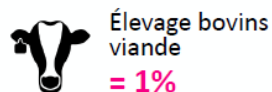
Filière fruits et légumes



Filière produits laitiers



Filière viande (hors volailles)



Filière volailles



Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Agriculture



Production agricole : quelle surface pour nourrir tous les habitants du Pays de Grasse ?

Scénario 1 : Sans changer le régime alimentaire

Surfaces agricoles

64 300
hectares

Emplois agricoles

3 510
emplois

Impacts écologiques

-0% émissions de CO₂ par hectare

► Climat
Biodiversité
Eau
Sols

Scénario 2 : régime alimentaire modifié (+végétal +bio)

Surfaces agricoles

34 500
hectares

Emplois agricoles

6 040
emplois

Impacts écologiques

-18% émissions de CO₂ par hectare

► Climat
Biodiversité
Eau
Sols

Scénario 3 : Pour nourrir la restauration collective (+végétal +bio) 9058 repas/j

Surfaces agricoles

1 000
hectares

Emplois agricoles

110
emplois

Impacts écologiques

-20% émissions de CO₂ par hectare

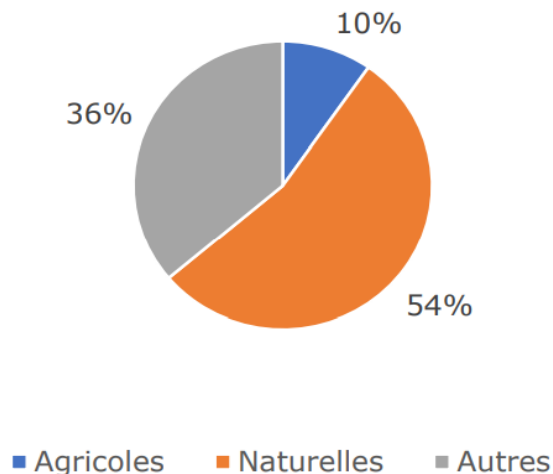
► Climat
Biodiversité
Eau
Sols

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Agriculture

Données « urbanisme » CAPG:

Pourcentage de consommation des espaces



Classement	Surface (ha)
A	4767.4
N	26502.3
Autres	17716.3

Les SAU actuelles ne permettent pas de couvrir la totalité des besoins alimentaire du territoire, des pistes parallèles doivent être envisagées :

- Augmenter les capacités de production locale autant que possible
- Travailler sur les coopérations inter-territoriales
- Développer l'autonomie alimentaire des habitants et leurs savoirs-faires

Production agricole : de nombreuses actions à penser

- Spacialisation des SAU par filières
- Structuration de filière
- Outils logistique et de transformation à repenser
- Commercialisation : une prédominance des circuits-courts pour les agriculteurs, de la GMS pour les consommateurs
- Industrie agro-alimentaire
- ...

Approfondissement dans les groupes de travail :

#1 – Foncier, installation, production, filières

#2 – Logistique, transformation, commercialisation

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation

L'alimentation : le lien, le partage, la dignité

L'alimentation est un besoin essentiel qui concerne chacun mais elle représente aussi un moment de partage, un temps important de la vie sociale (avec ses codes et ses représentations), de lien entre les individus, un moment de plaisir.

L'alimentation est en mouvement, elle évolue au fil des époques, du contexte socio-économique d'un pays, d'une société. Elle peut être différentes selon les cultures locales (y compris au sein d'un pays), selon les moyens financiers, selon les générations...

Les représentations liées à l'alimentation ont beaucoup évolué ces 30 dernières années au fil de l'actualité : l'apparition des maladies dites de l'abondance (obésité, maladie cardiaque...), des crises alimentaires (l'encéphalopathie spongiforme bovine en 2008 par exemple...), les mutations des rythmes de vie, etc.



Alimentation : une précarité qui augmente



1 français sur 5

éprouve des difficultés à faire trois repas par jour en France*

1 personne sur 6

vit en dessous du seuil de pauvreté en PACA**

Les précarités alimentaires sont diverses et peuvent prendre plusieurs visages dans leur spécificité en Pays de Grasse : urbaine, rurale...

Travailler sur la précarité alimentaire suppose d'améliorer la qualité du don alimentaire qui est peu satisfaisante pour la santé des bénéficiaires mais également de s'intéresser à de nombreuses questions (déserts alimentaires, mobilité...).

Alimentation : jardins collectifs et agriculture urbaine



Les jardins partagés et l'agriculture urbaine s'enracinent dans les villes et villages

Mesure du Plan de « France Relance » de l'Etat suite à la crise sanitaire, ce sont plus de 300 lauréats qui ont bénéficié d'un soutien pour la création de jardins partagés en 2021.

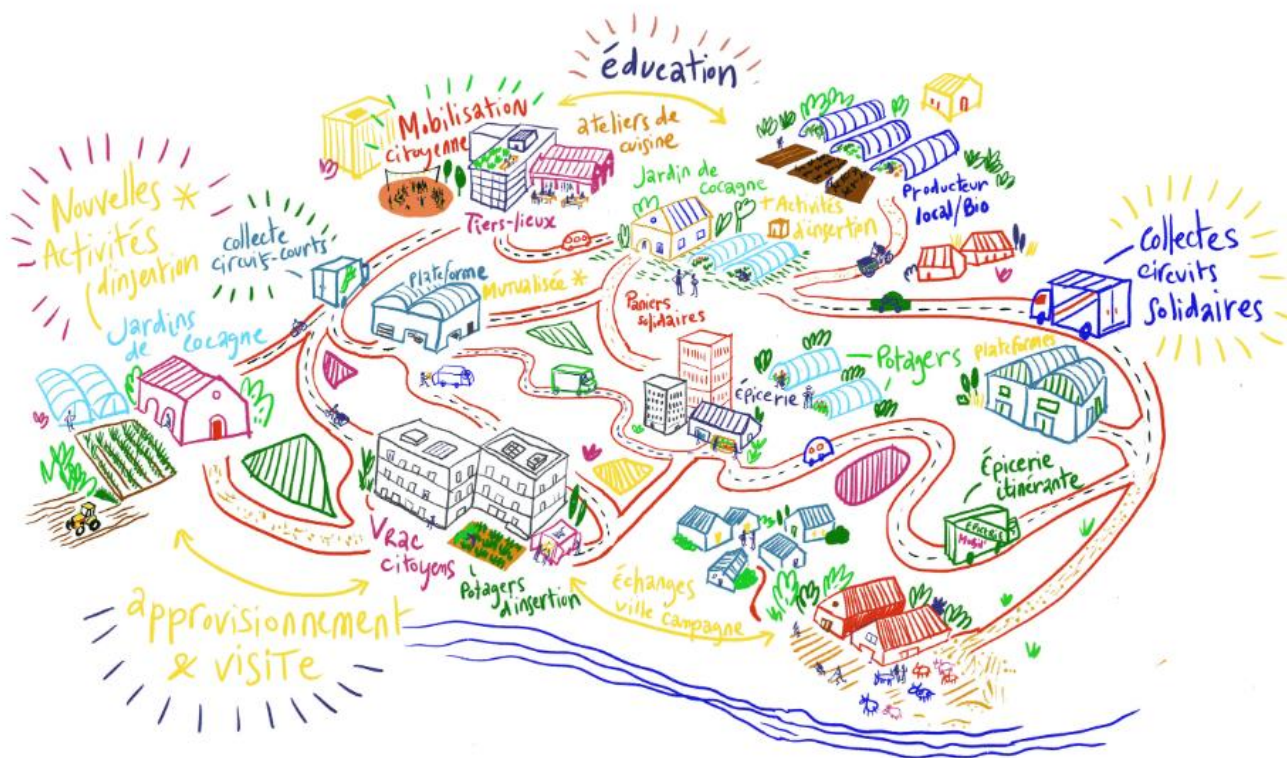
En 2050, on estime que les deux tiers de la population mondiale sera urbaine, compte tenu des enjeux énergétique et alimentaire, les jardins partagés et l'agriculture urbaine sont envisagés comme autant de possibilités de faire coïncider des besoins d'accès à l'alimentation, d'apprentissage de savoirs-faires, de convivialité, de lien social, de lutte contre la précarité alimentaire et d'aménagement durable des villes.

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT

Territoires à VivreS

EXPÉRIMENTATIONS TERRITORIALES DE COOPÉRATIONS
POUR UN ACCÈS DIGNE À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ



Un projet du collectif Accès Digne à l'alimentation

RÉSEAU COCAGNE – SECOURS CATHOLIQUE – VRAC – UGESS – RÉSEAU CIVAM

Approfondissement
dans les groupes de
travail :

#4 – Accessibilité
sociale à
l'alimentation

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation

L'alimentation : un enjeu de santé publique



Source : UFC Que choisir ?

Le régime alimentaire des français a beaucoup évolué ces 50 dernières années.

- ⊕ protéines d'origine animale
- ⊕ consommation hors domicile (1/6 repas)
- ⊖ temps des repas
- ⊕ produits dits "à calories vides" (sodas, confiseries, etc.)

Source : diagnostic alimentaire PAT Métropole Aix-Marseille

- **Aliments ultra-transformés**
- **Additifs**
- **Résidus de pesticides**



DES PRÉOCCUPATIONS
PRISES EN COMPTE
PAR LA RECHERCHE

Projet Alimentaire Territorial

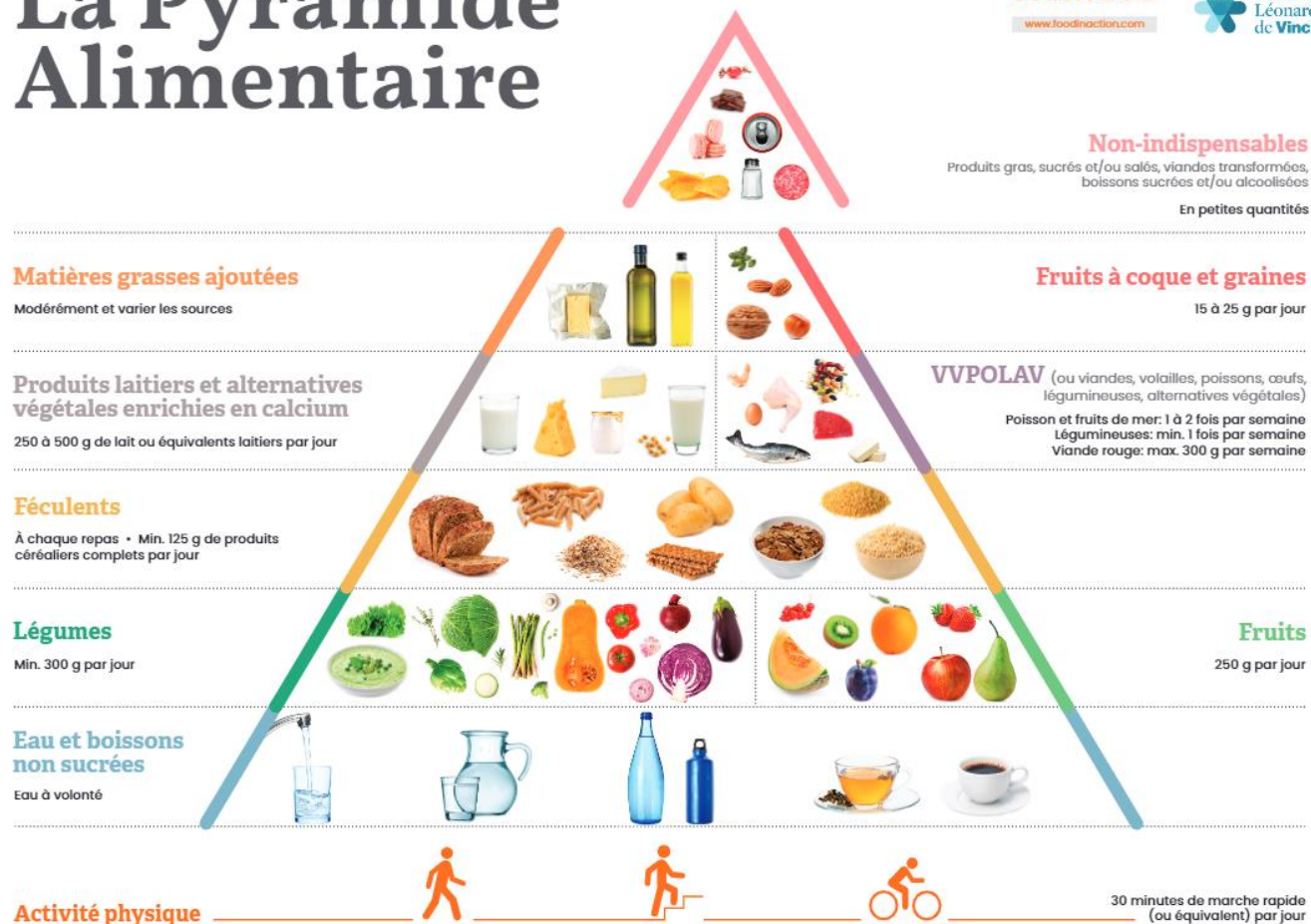
3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation

Quelle alimentation saine ?

La Pyramide Alimentaire

Food in
action 
www.foodinaction.com

Avec la collaboration de
LA HAUTE ÉCOLE LÉONARD DE VINCI



Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation

La patrimoine culinaire provençale : une chance pour le territoire !

Depuis 2010, la diète méditerranéenne est inscrite par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Particulièrement riche en fruits, légumes et poissons, son caractère bénéfique pour la santé est largement reconnu.



**Approfondissement
dans les groupes de
travail :**

**#5 – Santé,
patrimoines
culinaires et
sensibilisation**

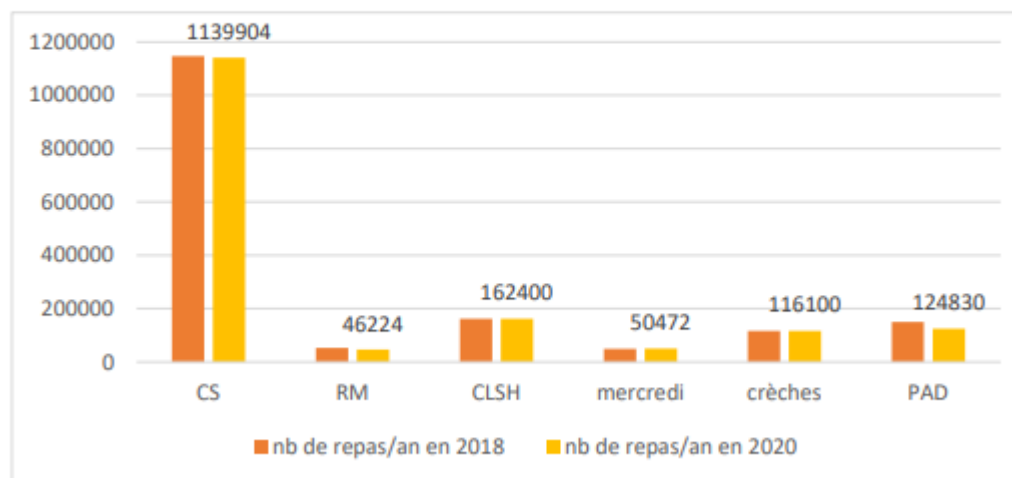


La restauration collective en Pays de Grasse : de nouvelles solutions à trouver

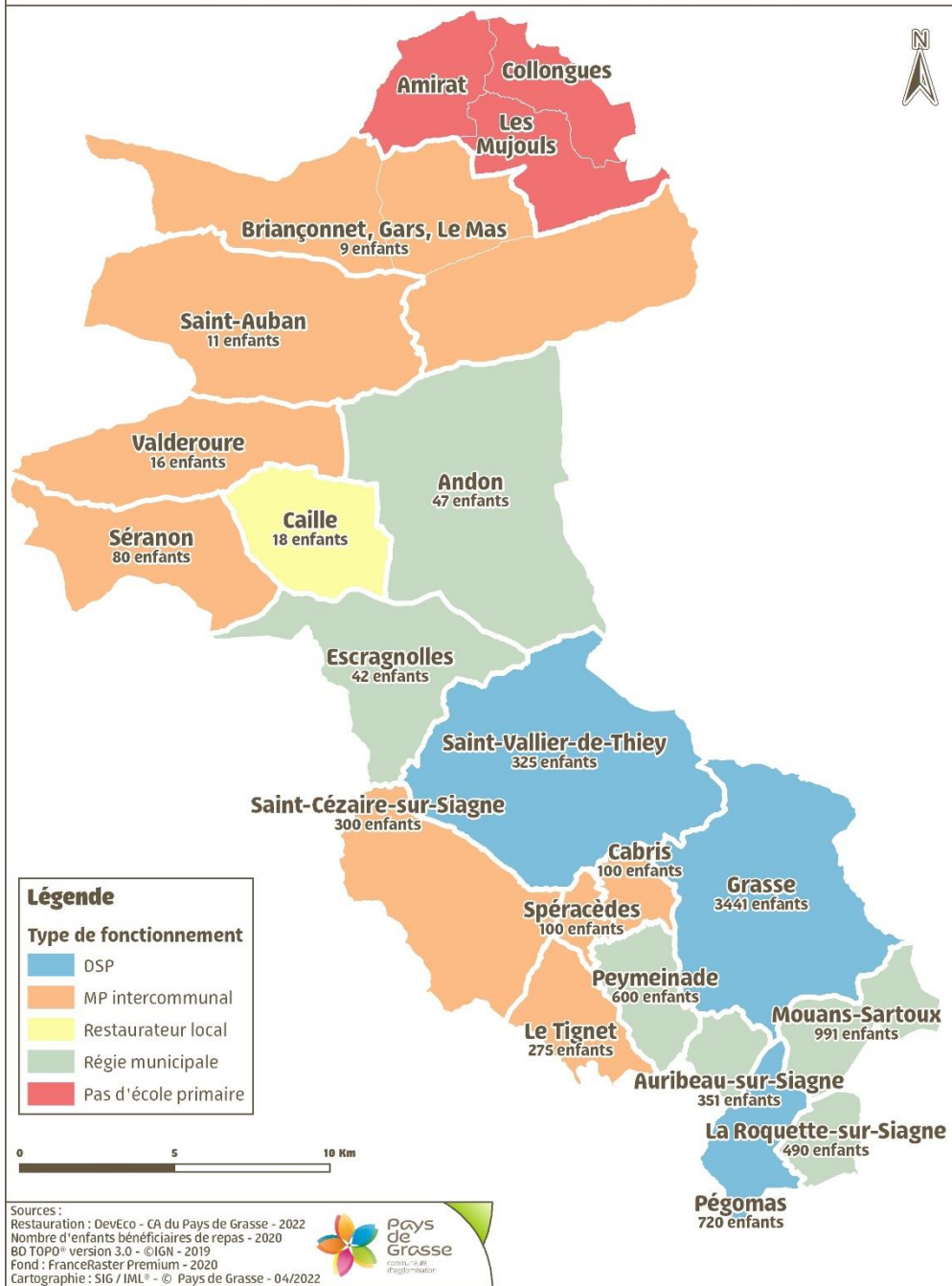
En 2020 :

- 7 916 élèves / 321 employés / 540 enfants en crèche / 308 bénéficiaires (PAD...)
- 9 058 repas par jour
- 1 647 230 repas par an

Figure 7 : Evolution du nombre de bénéficiaires de la restauration collective municipale entre 2018 et 2020.



Fonctionnement de la restauration des communes de la CAPG en 2022 (Enseignement primaire)

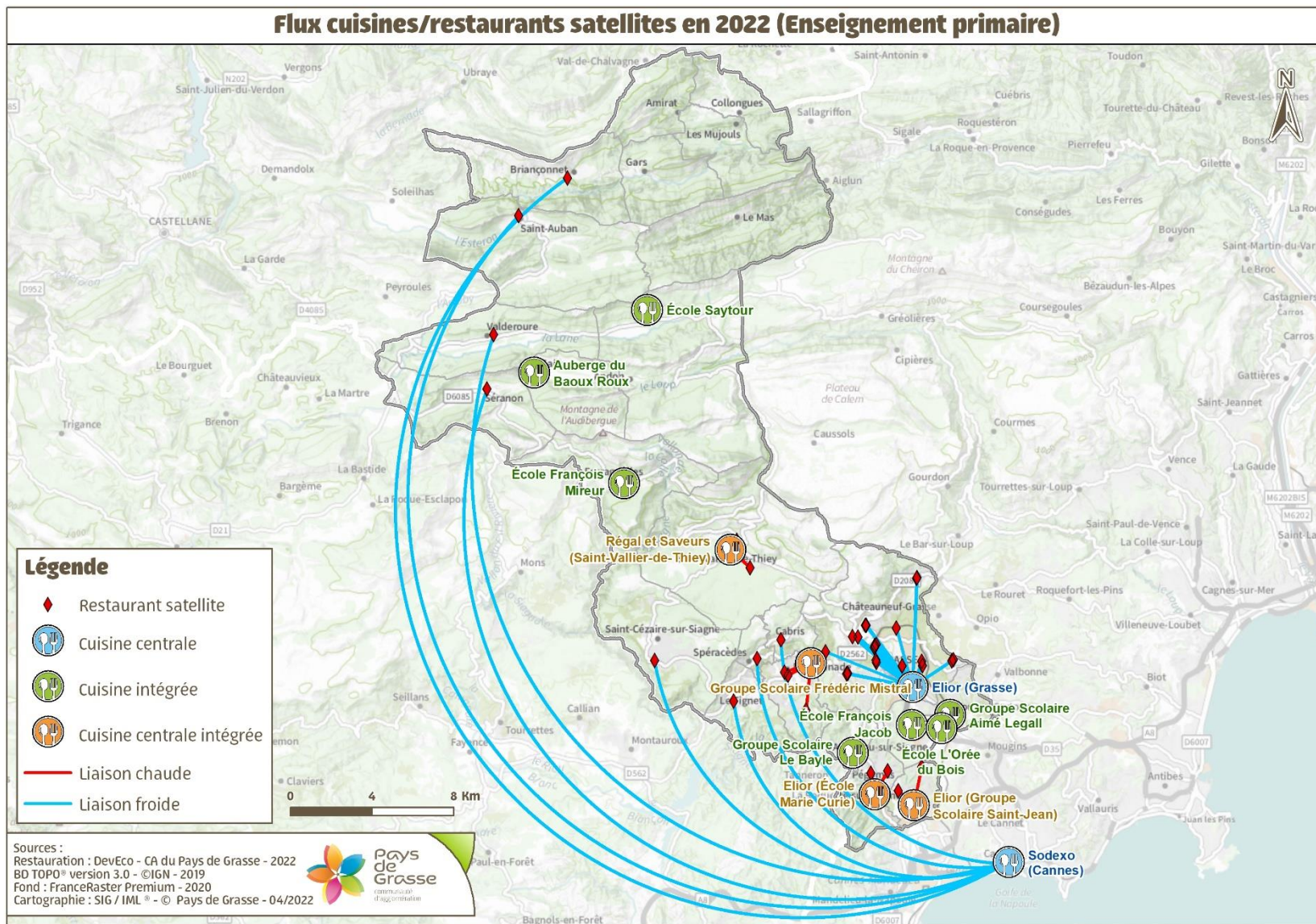


De nouvelles solutions à trouver ?

- **En régie communale :**
 - Mouans-Sartoux
 - La Roquette-sur-Siagne
 - Peymeinade
 - Auribeau-sur-Siagne
 - Escragnoles
 - Andon
- **En DSP ou MP communale :**
 - Grasse
 - Pégomas
 - Saint-Vallier-de-Thiery
- **Avec un restaurateur local :** Caille
- **En MP intercommunal avec deux zonages pour les autres communes :**
 - Terre de Siagne : Cabris, Le Tignet, Spéracèdes, Saint-Cézaire
 - Haut-Pays : Séranon, Valderoure, Saint-Auban, Briançonnet, Gars, Le Mas

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation










Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Alimentation

Le label Ecocert en cuisine

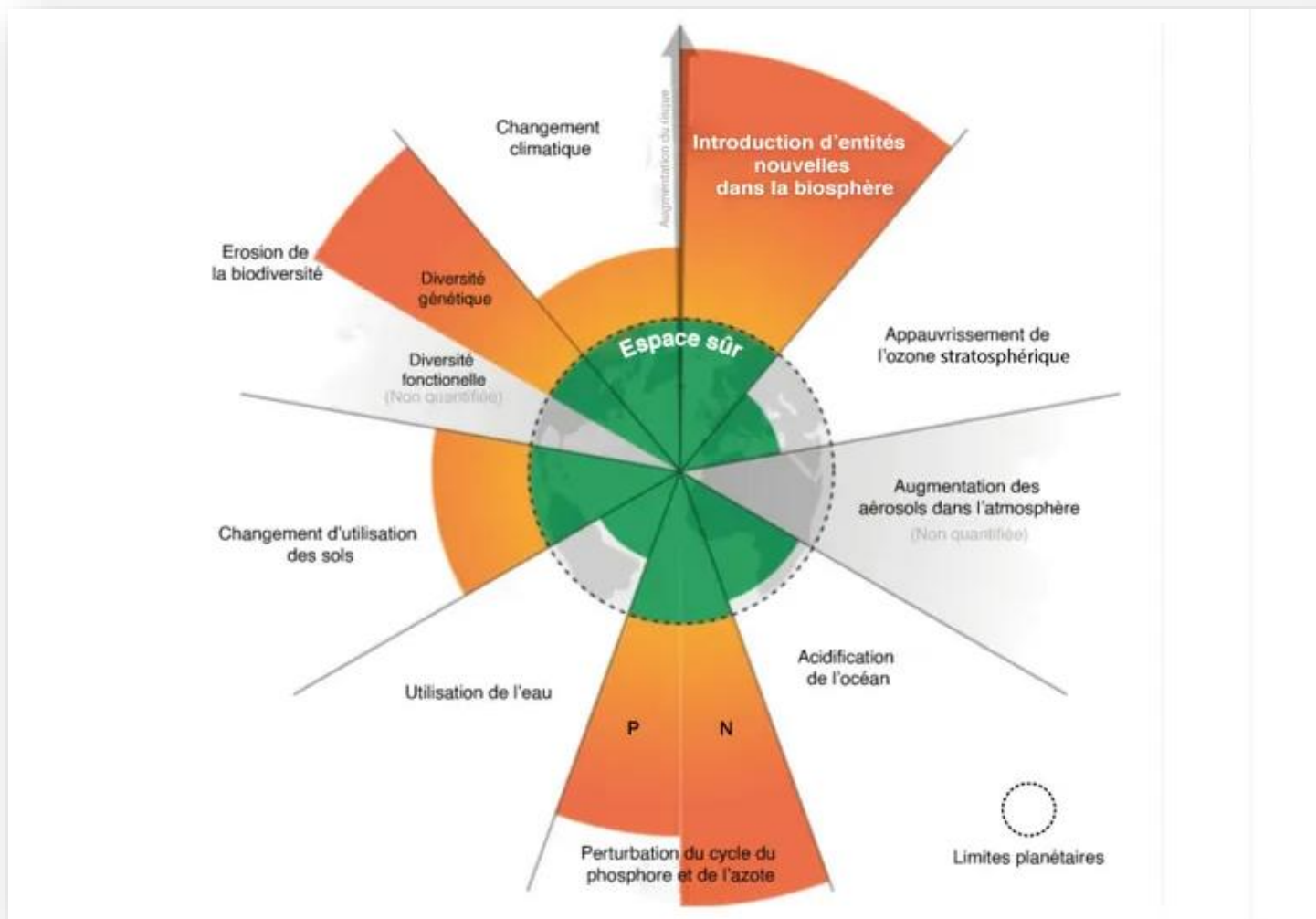
Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

**Approfondissement
dans les groupes de
travail :**

**#3 –
Accompagnement
des communes**

Transition écologique : les 9 limites planétaires

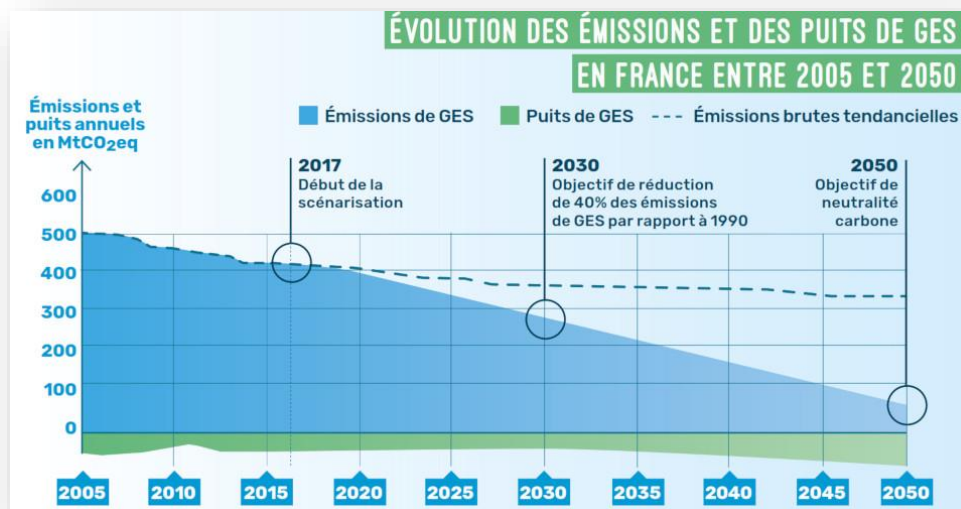


Transition écologique : l'impact de l'assiette sur les GES

Les objectifs de réduction des GES sur le climat et l'énergie inscrits dans la Loi Énergie-Climat du 8 novembre 2019 :

- Neutralité carbone en 2050.
- Réduction de 40% des émissions de GES en 2030 par rapport à 1990
- Division des émissions de GES par au moins 6 d'ici 2050 par rapport à 1990

Objectif fixé par l'accord de Paris destiné à contenir le réchauffement climatique sous le seuil des 2 °C



Projet Alimentaire Territorial

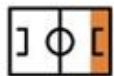
3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Ecologie

Transition écologique : l'impact de l'assiette sur les GES

Le quart des émissions de gaz à effet de serre en France provient de nos assiettes : c'est autant que le transport ou le logement !

Les régimes alimentaires ont un impact fort sur les ressources. Les aliments d'origine animale (viande, oeufs, produits laitiers) requièrent en effet davantage de ressources et de terres cultivées que les produits végétaux. Les aliments transformés demandent également plus de transport, de capacité industrielle, de stockage et de réfrigération que les produits bruts.

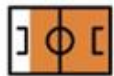
SURFACE AGRICOLE MOBILISÉE PAR AN



1300 m² par un végétalien



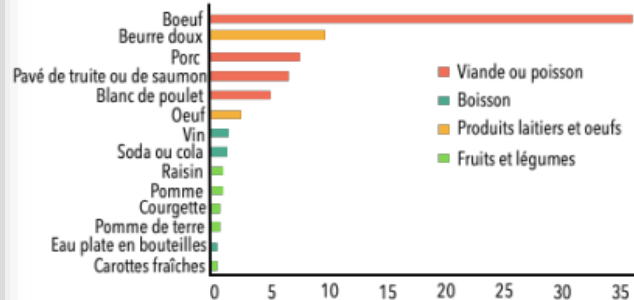
4300 m² par un Français moyen (107 g de viande par jour)



6000 m² par un gros mangeur de viande (170 g par jour)

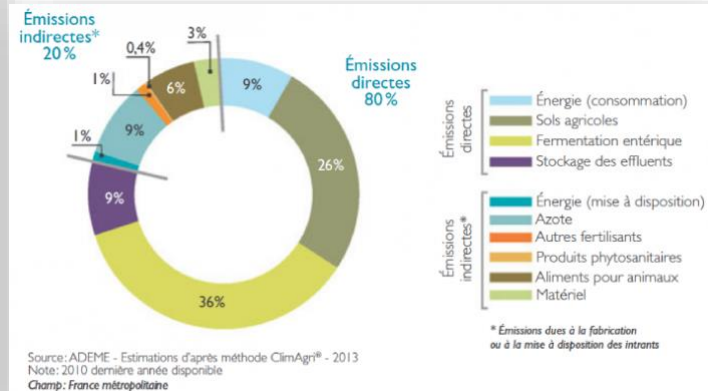
Source : ADEME 2021

Figure 17 : Émissions de GES associées aux aliments en 2016, selon le type d'ingrédient consommé En kg éq.CO₂ par kg d'ingrédient ingéré (MTES, 2017)



Note : moyenne nationale ou conventionnelle retenue pour chaque type de produit, tous modes de production confondus.

Source : ADEME (FoodGES, juin 2016), Traitements : SDES, 2016



Source: ADEME - Estimations d'après méthode ClimAgri® - 2013
Note: 2010 dernière année disponible
Champ: France métropolitaine

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT - Ecologie

Transition écologique : diviser par 2 le gaspillage alimentaire

1/3 de la nourriture mondiale produite est perdue et jetée le long de la chaîne de production

Objectif loi EGALIM : -50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025 dans la restauration collective & commerciale



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



3,8 MILLIARDS
DE REPAS PAR AN

MOYENNE GÉNÉRALE
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE :
120 G

QUANTITÉS JETÉES :

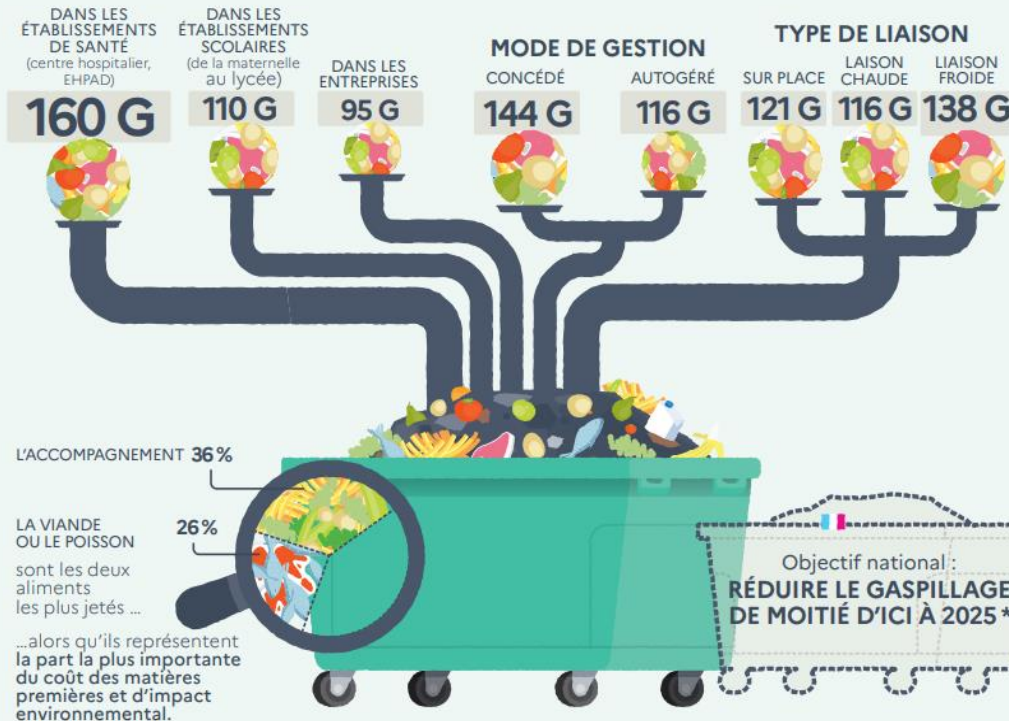
EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par L'ADEME sur plus de 1800 établissements

**Pour 1 647 230
repas annuel
l'estimation donne
environ :**

**181 tonnes de
nourriture jetée par
an**

**3,4T jetée par
semaine**



FAITS ET CHIFFRES | N° 01317 | Septembre 2020 | Conception : CitizenPress

* Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT



CHIFFRES-CLÉS



1 NOTRE ALIMENTATION A ÉVOLUÉ, SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL A AUGMENTÉ



2 UN GASPILLAGE ALIMENTAIRE TRÈS IMPORTANT À CHAQUE ÉTAPE



3 1/4 DES GAZ À EFFET DE SERRE DE LA FRANCE



50 à 70%
ISSUS DE LA PRODUCTION
AGRICOLE DES ALIMENTS



4 COMMENT S'ALIMENTER DE FAÇON PLUS DURABLE ?



MANGER PLUS
DE LÉGUMINEUSES

ACHETER DES PRODUITS
LOCAUX ET DE SAISON

ÉVITER
LA CONSOMMATION DE
PRODUITS TRANSFORMÉS
ET DE PLATS PRÉPARÉS

CONSUMER DES
PRODUITS BIO ET
DE QUALITÉ (AOC...)

MANGER LES PRODUITS
ESTHÉTIQUEMENT IMPARFAITS
VOIR MOCHES
PRIVILÉGIER LE GOÛT À L'ASPECT

Quelle assiette durable ?

Une assiette équilibrée

Surconsommations



1/3 EN MOINS EN 2050

Pertes et gaspillages



DIVISÉS PAR 2 EN 2050

1/3 de protéines animales
(viande, lait, œufs)



SOIT L'INVERSE DE LA MOYENNE DE 2010

et 2/3 de
protéines
végétales
(céréales,
légumes secs,
fruits à coque...)

L'assiette durable est :

- Plus locale
- De saison
- Contient plus de légumineuses
- Moins de produits transformés
- En quantité plus juste
- Plus biologique

**De nombreuses similitudes
avec les enjeux de santé
humaine !**

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT

Adaptation au changement climatique



Quelles évolutions du climat sur notre territoire aux influences maralpines ?

Le Groupe Régional d'Experts sur le Climat (GREC) de la région SUD :

- Région de Alpes ET le pourtour méditerranéen : réchauffement climatique deux fois plus rapide que dans d'autres zones de France.

Plus spécifiquement, on peut s'attendre à :

- Des étés et printemps plus chauds et plus secs : diminution des volumes d'eau de surface qui pourront avoir un impact sur la recharge des nappes phréatiques
- Augmentation des sécheresses prolongées ET des tempêtes plus intenses et régulières
- Elévation du niveau de la mer = intrusion d'eau salée dans les aquifères d'eau douce et les sols agricoles sur le littoral
- Stress thermique, perturbations de croissance des végétaux

Approfondissement dans les groupes de travail :

#6 – Transition écologique et adaptation au réchauffement climatique

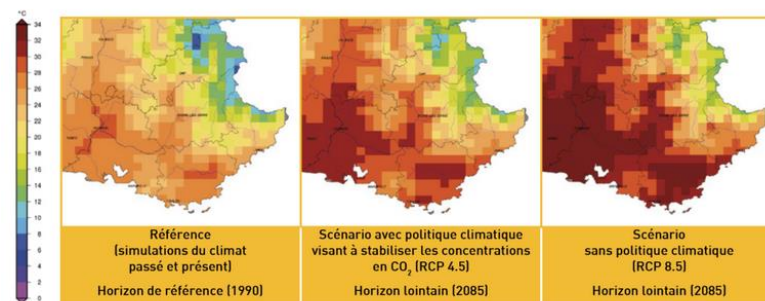


Figure 23. Evolution de la température maximale de l'air au cours de l'été (juin à août) en région PACA : exemple de la moyenne estivale de température maximale quotidienne (source : Drias, données Météo-France, CERFACS, IPSL / www.drias-climat.fr)

Projet Alimentaire Territorial

3. Quelques éléments de diagnostic du PAT

Références et bibliographie

TRANSITION AGRICOLE

Scénario de transition alimentaire réalisé par Solagro : [Le scénario - Afterres2050 \(solagro.org\)](https://www.solagro.org/fr/le-scenario-afterres2050)

Etude résilience alimentaire en PACA – ADEME / Cabinet Utopie : [Diagnostic du système alimentaire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, de sa durabilité et de sa résilience - La librairie ADEME](#)

Outil de simulation résilience alimentaire d'un territoire : [CRATer - Calculateur de Résilience Alimentaire des TERritoires \(resiliencealimentaire.org\)](https://www.resiliencealimentaire.org/)

Etude sur la résilience alimentaire par les Greniers d'abondance : [Page téléchargement guide - Les Greniers d'Abondance \(resiliencealimentaire.org\)](#)

ALIMENTATION (durabilité, santé, précarité...)

Les chiffres de la précarité alimentaire : [Pauvreté : « 27 % des Français restreignent leur quantité de nourriture », s'alarme Nicolas Champion, du Secours populaire \(20minutes.fr\)](#)

L'alimentation et la santé : [Denis LAIRON - IMPACT DE L'ALIMENTATION SUR LA SANTÉ HUMAINE \(NUTRISANTÉ\) - YouTube](#)

L'alimentation vue par la sociologie : [Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales | Cairn.info](#)

Amélioration restauration collective – ADEME : [Outils pratiques \(du diagnostic à l'action\) | Optigede - Ademe](#)

TRANSITION ECOLOGIQUE ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

Cahier thématiques du Groupe Régional d'Expert sur le Climat – GREC Sud : [GREC-SUD – Tous nos cahiers thématiques et territoriaux en un seul clic](#)

Article Nice-Matin sur les implications du réchauffement climatique pour les Alpes-Maritimes : [Changement climatique: ce qui nous attend en 2040 et comment les villes doivent-elles s'adapter? - Nice-Matin \(nicematin.com\)](#)

Restitution projet Life Agri'adapt – ADEME 2020 : <https://librairie.ademe.fr/changement-climatique-et-energie/114-life-agriadapt-adaptation-de-l-agriculture-au-changement-climatique.html>

Empreinte carbone de l'alimentation : <https://www.territoires-climat.ademe.fr/ressource/386-136>



Projet Alimentaire Territorial du Pays de Grasse

Merci de votre attention

