



Fête de l'alimentation locale & de la santé



JEUDI 19
NOVEMBRE

9h - 17h

Au lycée agricole de Nevers-Cosne-Plagny
(243 route de Lyon 58 000 CHALLUY)

SAVE THE DATE



Cette 3^{ème} Fête de l'alimentation coorganisées par le Pays Val de Loire Nivernais, Nevers Agglomération et le Lycée Agricole de Nevers-Cosne-plagny ont pour objectif de questionner les pratiques alimentaires de notre société. La transition vers une alimentation plus durable nécessite une remise en question de nos habitudes. Accompagner les consommateurs d'aujourd'hui et de demain dans cette démarche de questionnement nous semble essentielle.

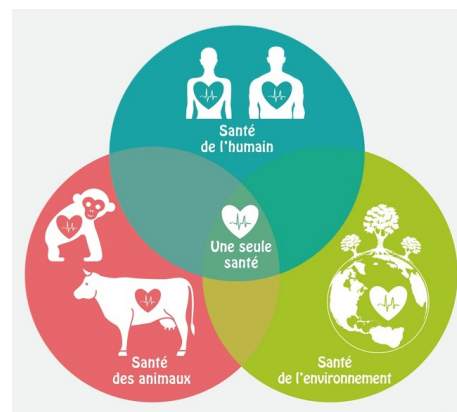
Alimentation et santé, des liens plus complexes qu'il n'y paraît...

Se nourrir est un acte banal, il a cependant de nombreuses implications :

- sur l'économie de nos territoires : nos achats alimentaires contribuent plus ou moins à une économie locale robuste et diversifiée, de la production agricole à la commercialisation, en passant par l'industrie et l'artisanat. Par exemple, consommer local peut contribuer à maintenir davantage d'exploitations agricoles et à mieux rémunérer les producteurs.
 - sur la société : l'alimentation joue un rôle culturel important, et peut contribuer à la cohésion sociale.
 - sur notre propre santé : en fonction de l'équilibre et de la diversité des aliments consommés, mais aussi de la qualité des aliments. Par exemple, la consommation d'aliments ultra-transformés (comprenant de nombreux ingrédients et additifs) ou un régime peu diversifié ont un impact défavorable.
- Malheureusement, une part importante de la population rencontre des difficultés à accéder à une alimentation saine et de qualité.
- sur l'environnement : tous les modes de production agricole n'ont pas le même impact sur les ressources communes que sont l'eau, les sols, la biodiversité ou les paysages. De même, certains systèmes de production répondent mieux aux enjeux climatiques, en terme d'atténuation ou d'adaptation. Toutes ces questions sont d'ailleurs liées.

Au final, consommer un aliment questionne notre propre santé mais également celles de la planète au sens large et des animaux qui la peuplent. C'est ainsi que s'est démocratisée la notion « **UNE SEULE SANTÉ** ». Le schéma suivant illustre cette idée que la santé des uns est liée à la santé des autres.

Néanmoins, certains modèles agricoles, avec de nombreuses externalités positives, prônent une agriculture plus autonome, moins dépendante des intrants, plus respectueuse des êtres humains, des animaux, de la planète et sont favorables à leur territoire. En favorisant les produits de ces exploitations dans notre alimentation, nous pouvons agir pour la santé de tous !



Les projets alimentaires territoriaux (PAT): des actions collectives en faveur d'une alimentation de qualité pour tous

Apparus en 2014, les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, tout en tenant compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Portés le plus souvent par des collectivités territoriales, ils peuvent jouer un rôle capital pour favoriser la transition agricole et alimentaire dans les territoires, en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et permettre notamment de développer des relations entre territoires urbains et ruraux.



Le déploiement des PAT s'est fortement accéléré en France depuis 2020. La Nièvre présente actuellement quatre PAT, œuvrant tous pour une alimentation relocalisée et de qualité. Conduits de manière coordonnée, ils mènent chacun des actions phares :

- x Le PAT du Conseil Départemental travaille actuellement sur un projet de plateforme départementale de produits locaux, service « clé en main » pour approvisionner la restauration collective en produits locaux et de qualité.
- x Le PAT du Pays Nivernais Morvan anime notamment des événements gourmands et festifs : « Les Grandes Tablées ». L'objectif est de mettre à l'honneur des produits locaux grâce à l'expertise de chef(fe)s du territoire, un moyen de sensibiliser de manière conviviale.
- x Le PAT de l'Agglomération de Nevers œuvre entre autre pour les restaurations collectives de son bassin afin de favoriser la mise en place de la loi Egalim. Pour cela, la démarche COOPALES a été initiée en 2024 pour faciliter l'approvisionnement en fruits et légumes locaux dans les cantines.
- x Le PAT du Pays Val de Loire Nivernais a, quant à lui, fait le choix de développer le lien de l'alimentation à la santé. La cuisine mobile ONDINE, outil de sensibilisation des consommateurs à une alimentation bonne et saine, circule sur son territoire depuis un an.

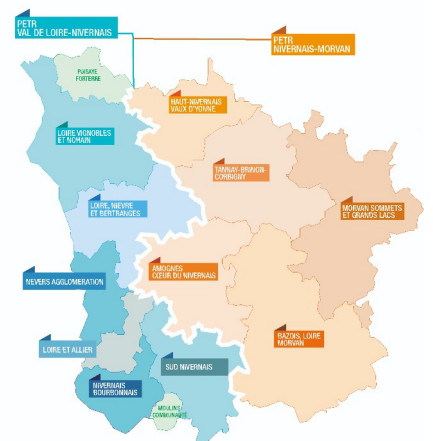


Le Pays Val de Loire Nivernais : une collectivité engagée pour l'alimentation et la santé

Un Pays est un territoire cohérent sur le plan géographique, culturel, économique ou social, à l'échelle d'un bassin de vie ou d'un bassin d'emploi plus large que les EPCI. Le Pays Val de Loire Nivernais (PVLN) regroupe les communautés de communes à l'ouest de la Nièvre, le long de la Loire.

Les Pays servent de cadre collectif à un projet de territoire, partagé, commun à plusieurs intercommunalités. Il poursuit ainsi deux objectifs essentiels : développer les atouts du territoire considéré et renforcer les solidarités réciproques entre la ville et l'espace rural.

Le projet de territoire porté par le PVLN s'articule autour de 3 axes :



- Un aménagement durable et équilibré du territoire,
- Un développement économique soutenable qui s'appuie sur les ressources du territoire,
- Un territoire autonome, économe et résilient qui préserve ses ressources.

C'est dans ce contexte que le Pays Val de Loire Nivernais a initié son PAT en 2021. Le Pays a fait le choix de largement développer le volet Santé avec comme ambition de favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous et de sensibiliser les habitants et élus à l'alimentation comme facteur de protection de leur santé et de la santé du territoire. **ONDINE**, la cuisine mobile, outil de sensibilisation à l'alimentation, a été créée et est maintenant disponible pour les collectivités et structures du territoire souhaitant travailler sur les questions d'alimentation.

Cette Fête de l'Alimentation et de la Santé est ainsi une déclinaison des objectifs de ce PAT.



L'Agglomération de Nevers : des producteurs et de nombreux consommateurs sur un même territoire

Nevers Agglomération est une intercommunalité regroupant Nevers et 13 communes environnantes. Au travers d'un projet de territoire défini en 2021, ses ambitions se regroupent selon 4 axes :

- Garantir un développement équilibré et durable du territoire pour la cohésion des habitants,
- Préserver les ressources naturelles et inciter à consommer et produire autrement sur le territoire pour permettre la transition écologique et l'économie circulaire,
- Créer les conditions favorables pour conforter le développement du tissu économique local,
- Renforcer les attributs urbains et la fonction métropolitaine de Nevers Agglomération pour gagner en attractivité et notoriété.

Dans cette logique et depuis 2022, le PAT de l'Agglomération de Nevers se développe grâce à la contribution des 14 communes, des services de l'Agglomération et des différents partenaires du territoire pour construire des actions en faveur d'une alimentation durable. Ses objectifs sont de favoriser les filières locales, notamment maraîchère avec le projet COOPALES, afin d'améliorer la mise en œuvre de la loi Egalim en restauration collective, favorisant également la sensibilisation des jeunes consommateurs.

Cette Fête de l'alimentation, mettant en lumière des actions pédagogiques pour l'alimentation à destinations d'un public scolaire mais aussi des actions en faveur de la restauration collective pour un public professionnel et élu fait sens pour ce PAT.

Le Lycée Agricole de Nevers-Cosne-Plagny : un allié pour les PAT

L'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) plus connu sous le nom de Lycée Agricole est le regroupement de 7 centres constitutifs œuvrant dans les filières agricultures, agroéquipement mais aussi paysage, eau, services et ventes :

- **Deux lycées** (le Lycée d'Enseignement Général et technologique Agricole sur Challuy et Cosne sur Loire et le Lycée Professionnel Agricole de Plagny) et **un Centre de Formation d'apprentis de la Nièvre**,

Ces trois centres accueillent environ 600 jeunes en formation initiale sur diverses formations : 4^e et 3^e de l'enseignement agricole, Bac Général, Bac Technologique STAV, formations professionnelles du CAPa au BTS et à la Licence Professionnelle



- **Un Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles,**

- **3 exploitations agricoles :** Le Pré des Athénées en poly-cultures élevage allaitant à Challuy , Le Domaine des Athénées en viticulture et vinification à Cosne, Le Jardin et la Boutique des Athénées en horticulture, aménagement paysager et vente.

Les missions premières d'un établissement scolaire sont évidemment la formation et l'accompagnement de l'insertion et de l'orientation des apprenants. Mais les établissements agricoles possèdent d'autres missions : la coopération internationale, le développement et l'expérimentation, la contribution au renouvellement des générations et à la transition agroécologique, et enfin l'animation et le développement des territoires.

Ces dernières missions font du lycée agricole de Nevers-Cosne-Plagny un acteur important dans l'accompagnement des transitions agro-écologique et alimentaire sur son territoire. Avec notre restauration collective, nous approfondissons actuellement cette transition alimentaire. Augmentation de l'approvisionnement en produits issus de labels qualités, notamment Agriculture Biologique, recherche de nouveaux agriculteurs locaux fournisseurs de denrées alimentaires, diversification matières premières et des recettes proposées sont autant de pistes que nous développons pour parvenir à cet objectif. Ainsi, accueillir cette Fête de l'Alimentation et de la Santé, en plus d'être cohérent avec nos convictions, est un moyen de contribuer aux dynamiques du territoire. Impliquer des apprenants dans l'animation de ces journées permet de relier nos missions de formation et d'animation du territoire.

De nombreux acteurs de la transition alimentaire sur notre territoire

De nombreuses autres structures du territoire : DDT, Conseil Départemental, Chambre d'Agriculture, Centre d'étude et de ressources sur la diversification, Bio Bourgogne-Franche Comté, Groupement d'Agriculture Biologique de la Nièvre, nombreuses associations d'aide aux personnes... œuvrent pour la transition alimentaire, que ce soit sur les questions agricoles, environnementales, d'accessibilité, de santé... Cette fête de l'alimentation est l'occasion de mettre en lumière leur travail. A ce titre, certains ateliers destinés au public scolaire et les rencontres pour professionnels et élus de l'après-midi sont co-organisées avec ces acteurs. Un grand merci à eux pour leur aide.

Faire le choix d'une alimentation plus durable est un choix qui revient à chacun. Mais substituer certains aliments de nos assiettes par des produits de qualité n'est pas si évident dans la conjoncture actuelle. Cela nécessitera une remise en question de nos habitudes alimentaires et des changements de pratique qui ne seront pas toujours simple à mettre en place. Mais cuisiner et partager seront certainement des ingrédients de cette réussite !