



Le Président

17.02.07

Communication du Président du Conseil Régional à la Séance Plénière

Réunion des 29 et 30 juin 2017

Alimentation : une stratégie pour les territoires régionaux 2017-2021

La Région avait voté en 2013 un plan d'action pour augmenter la consommation des produits alimentaires régionaux : Le « Plan régional en faveur de la consommation des produits alimentaires de la région ». Il s'agit aujourd'hui, sur la base des acquis du plan d'action de 2013, de prendre appui sur les attentes de plus en plus prégnantes des consommateurs concernant la reprise en main de leur alimentation et de celle de leurs enfants en matière de santé et de qualité nutritionnelle, pour faire de cette politique un atout valorisant pour l'ensemble des acteurs économiques régionaux liés à l'alimentation.

En effet, la politique alimentation ne peut être limitée à un volet de la politique agricole, il faut élaborer une politique pour l'alimentation à part entière qui s'articulera avec l'agriculture, l'artisanat, l'industrie, le tourisme, mais aussi les initiatives citoyennes et les territoires. Le travail conduit sur l'augmentation de la part de l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective des lycées est la première traduction de cette volonté.

1/ Les acquis du plan d'action de 2013

Le « Plan régional en faveur de la consommation des produits alimentaires de la région », voté en session du 14 février 2013, avait une double ambition :

- Créer les conditions d'une meilleure connaissance par les consommateurs régionaux des produits du territoire et déclencher une préférence d'achat ;
- Mettre à leur disposition ces produits et créer les conditions de relocalisation de l'activité et de la valeur ajoutée qui s'y rattache.

Les « consommateurs » s'entendaient au sens large puisqu'il s'agissait des habitants et des touristes mais également de tous les opérateurs économiques intervenant dans le champ de l'alimentation : restauration commerciale et collective, artisans, transformateurs ...

Ce plan s'appuyait sur trois axes :

- Structurer l'offre de produits régionaux avec la mise en place d'un identifiant régional, la signature « © du Centre », l'accompagnement des projets permettant d'adapter la production à la demande, le renforcement de l'emploi de produits régionaux dans la restauration collective.
- Susciter la demande par la sensibilisation des futurs consommateurs ou professionnels que sont les lycéens et apprentis de la Région et l'utilisation d'évènements grand public comme vecteur de communication.
- Être une collectivité exemplaire par la modification des habitudes d'achat de la collectivité et de ses préconisations vers l'achat local en particulier.

Ce plan d'action a été une première étape vers une nouvelle stratégie alimentaire régionale. Il a, en particulier, permis à la collectivité de mettre en cohérence certaines de ses politiques sectorielles grâce à un groupe projet regroupant 7 services : les directions de l'agriculture, de l'aménagement du territoire, des lycées, du tourisme, de l'artisanat, de l'industrie et Centréco. Ainsi, les orientations de ce plan ont pu être intégrées dans les politiques sectorielles, soit par le biais d'actions spécifiques, soit en contribuant à faire évoluer le cadre d'intervention de la collectivité (« CAP création » et « CAP développement » en matière d'artisanat). Tirant parti de l'expérience, le pilotage opérationnel de la nouvelle stratégie alimentaire reposera également sur un groupe technique interne qui sera renforcé, en tant que besoin, par des experts externes.

Les réalisations et les avancées du plan d'action 2013, sur lesquelles s'appuie la démarche actuelle, sont détaillées ci-après, au sein des axes correspondants de la nouvelle stratégie.

2/ Une demande sociétale qui évolue : environnement, santé, proximité, démocratie

Trois éléments complémentaires de contexte renforcent l'urgence et la nécessité de développer une stratégie régionale de l'alimentation.

Les études et analyses sociologiques mettent en évidence depuis quelques années l'évolution des comportements des consommateurs. La consommation, vue comme une construction sociale dans laquelle l'acte d'achat est encadré par les grands acteurs du marché de l'agro-alimentaire, par les supports et les dispositifs commerciaux qu'ils mettent en place, est en pleine évolution. Des valeurs non marchandes entrent en compte dans le choix du consommateur : attention accrue à la qualité de la transformation notamment artisanale, achat de produits issus de l'agriculture biologique, recyclage des emballages, achat local, intérêt porté aux conditions de production, création d'associations pour mettre en contact des producteurs et des consommateurs directement, comme des AMAP, des labels de commerce équitable... Ainsi, par exemple, l'étude annuelle sur la consommation durable de TNS/Eticity a montré, dès 2011, que 74% de la population souhaite connaître l'impact environnemental des produits qu'elle consomme.

En matière d'alimentation plus spécifiquement, il y a une attente de savoir ce que l'on mange, où cela a été produit, comment cela a été transformé, et par qui. Cela traduit le besoin de recréer le lien mis à mal par le développement de la filière industrielle mondiale entre consommateurs et producteurs locaux afin que les consommateurs, « consomm'acteurs », se réapproprient leur alimentation.

En prônant une nouvelle forme de rapport entre les acteurs de la distribution alimentaire (producteurs et consommateurs en première ligne), les circuits de proximité remettent en cause les aspects essentiels du système tel qu'on le connaît aujourd'hui (distance des échanges, détachement entre lieu de production et lieu de consommation, homogénéisation des produits...). Ils permettent également la défense de valeurs telles que le maintien des petites exploitations, le respect de l'environnement, le renforcement du lien social ou encore la coopération locale. Ils permettent de reconnecter les enjeux alimentaires et agricoles d'un territoire et de repenser ensemble et localement production, distribution et consommation.

Les associations entre producteurs et consommateurs émergent depuis les années 1960 (*Teikei* au Japon dès les années 1960 ou *Community Supported Agriculture* aux Etats-Unis dès les années 1980) ont largement inspiré les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) en France qui, elles, ont vu le jour en 2001 dans le département du Var. En 2012, plus de 1600 AMAP livraient régulièrement 66000 paniers à 270 000 consommateurs. Davantage présentes en contexte urbain, elles participent de la reconnexion entre villes et agriculture et permettent de créer de nouveaux circuits d'approvisionnement des villes et de ses citoyens-consommateurs.

En région Centre-Val de Loire, le réseau des AMAP recense en 2017 54 AMAP présentes de manière hétérogène sur le territoire (2 dans l'Indre, 4 dans le Cher, 10 dans l'Eure-et-Loir, 10 dans le Loiret, 11 dans le Loir-et-Cher et 17 en Indre-et-Loire). Les premières AMAP ont commencé à essaimer le territoire de la région Centre-Val de Loire en 2004, seulement trois ans après leur création en France et, de manière générale, plus de la moitié des AMAP de la région (54%) ont été créées avant 2010.

Ce regain d'intérêt a également favorisé l'émergence ou le développement d'autres systèmes de vente tels que les marchés paysans, les points de vente collectifs, la distribution de paniers, les drives fermiers ou encore la vente par internet et témoigne d'un renouvellement des formes de vente et d'une volonté de donner au plus grand nombre un accès facilité à une alimentation saine et de proximité. Ceci est révélateur d'une prise de conscience de la complémentarité des enjeux alimentaires, agricoles et environnementaux, d'une réappropriation par les citoyens-consommateurs et les producteurs de ces questions et d'une réelle volonté de faire évoluer leurs pratiques alimentaires. Ce phénomène a également impacté la restauration collective, avec une attention grandissante des parents vis-à-vis de la restauration scolaire quant à l'alimentation de leurs enfants.

Si l'industrialisation agro-alimentaire a toujours avancé en sécurisant l'aspect sanitaire (prévention des intoxications alimentaires), l'augmentation du nombre de personnes atteintes de diabète, de plus en plus jeunes, de celles atteintes d'obésité, le développement des maladies auto-immunes réputées « rares », le développement des allergies alimentaires interroge sur les répercussions réelles d'une absorption de molécules et additifs de synthèse utilisés dans l'agro-industrie, pour produire, transformer et emballer les aliments.

Sur la question de l'obésité, la proportion est passée en France de 8,5% de la population en 1997 à 15% en 2012 (enquête épidémiologique ObEpi-Roche 2012 portant sur un échantillon de 25 000 personnes) soit 7 millions de personnes adultes ; 32,3% sont en surpoids. La régionalisation de l'enquête épidémiologique de 2012 montre que la région Centre – Val de Loire reste au-dessus de la moyenne nationale de 15%, avec une prévalence de 16,9% en 2012 (contre 9,8% en 1997).

Dans le même temps, le nombre de points de vente des chaînes de restauration rapide n'a cessé d'augmenter. Sans réorientation de la tendance, leur nombre dépassera avant la fin de la mandature celui des restaurants indépendants.

Des considérations liées à l'environnement, à la santé, à un rapport de proximité avec les producteurs ont conduit un nombre croissant de citoyens à prendre des initiatives

concrètes dans l'organisation de leur alimentation. La Région est particulièrement attentive à cette émergence citoyenne.

L'INSEE soulignait déjà par ailleurs, dans une étude de février 2007, que les écarts entre catégories sociales s'accroissent. Il existe une prévalence entre les catégories socio-professionnelles défavorisées et les maladies possiblement liées à l'alimentation. **La Région Centre-Val de Loire souhaite se saisir de cet enjeu démocratique : il ne paraît pas acceptable que l'alimentation, selon la qualité nutritionnelle des aliments et l'impact sur la santé, soit un discriminant social.**

Afin d'accompagner ces initiatives de manière systémique, c'est-à-dire en interaction avec les acteurs économiques régionaux et en réponse aux exigences démocratiques d'une alimentation saine à la portée de tous, la Région a commandé la première étude scientifique sur la caractérisation des initiatives citoyennes en matière d'alimentation. L'évaluation de leur dynamique et la définition des facteurs de développement fait l'objet d'une étude menée par l'Université François Rabelais de Tours en partenariat avec le Centre d'Etude et d'expertises et de transfert de l'Université (CETU) ETIcS et de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Cette étude est la première étape d'un projet de recherche susceptible d'être soutenue dans le cadre de l'APR 2018.

Le support des actions déjà engagées et l'évolution de la demande constituent un premier socle important pour élaborer une nouvelle stratégie régionale ambitieuse, novatrice et co-construite. Pour faire partager cette nouvelle ambition aux partenaires, une phase de concertation au plus près des territoires est mise en place.

3/ La démarche pour l'élaboration de la stratégie 2017-2021, une concertation multiple

La concertation va se dérouler simultanément dans deux cadres complémentaires.

D'une part, l'alimentation est dans le périmètre de la démarche « Démocratie permanente » portée par la Région. Les réunions départementales organisées dans ce cadre permettront de recueillir les avis des citoyens.

D'autre part, une concertation spécifique, sous forme de rencontres avec les partenaires de la Région sur ces sujets est mise en place. Certains rendez-vous ont eu lieu, avec la Cité de la gastronomie, la Chambre Régionale d'Agriculture du Centre, la Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat, l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires, le Comité de pilotage de la signature « © du Centre » et ces rencontres se poursuivront jusqu'à fin du premier semestre 2017.

La filière viticole fera l'objet d'une concertation spécifique avec une réunion régionale déclinée également dans les deux bassins de la région, bassin Loire et bassin Centre Loire, en veillant à rencontrer l'ensemble des acteurs concernés.

Les acteurs d'initiatives citoyennes des différents territoires de la Région seront invités à participer à une réunion de travail et d'échange afin de bénéficier de leur recul et de leur expertise : quelles sont les initiatives qui durent, quelles sont les évolutions possibles ?

La concertation pour la stratégie alimentaire est structurée de manière complémentaire autour des six rencontres départementales qui ont vocation à recueillir les contributions des différents acteurs concernés par l'alimentation. Ainsi, les chambres consulaires départementales (Chambre départementale des métiers de l'artisanat, Chambre départementale d'agriculture), les représentants des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (UMIH départementales), les associations diverses (Slow Food, PNR, pour la restauration collective), les groupements d'agriculteurs biologiques, les animateurs des

contrats locaux de santé et tous les autres acteurs ayant une action locale en faveur de l'alimentation seront conviés à ces rencontres ou sollicités pour y contribuer.

Une réunion de travail entre les acteurs consulaires et institutionnels de niveau régional, dont les associations de consommateurs, sera organisée à l'issue des six réunions de concertation départementales.

La concordance dans le temps de ces différents niveaux de concertation permettra de renforcer d'autant la légitimité de la nouvelle stratégie régionale. Cette concertation permettra également d'envisager la mise en place d'une gouvernance pour piloter une réflexion sur l'alimentation au niveau régional.

4/ Les nouvelles ambitions de la politique alimentaire

L'ambition de la Région affichée dans le Schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation est d'offrir le choix à ses habitants de manger des aliments issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture paysanne, de l'agriculture de proximité, de l'agriculture de qualité, transformés localement et de qualité.

Le défi proposé aux acteurs économiques régionaux, chacun selon leur fonction de production, transformation ou préparation, est celui de contribuer collectivement à offrir ce choix aux consommateurs. La Région jouera son rôle d'ensemblier, de facilitateur de synergies et de mutualisations logistiques afin d'aider les acteurs à réaliser les mutations nécessaires à la relocalisation de leurs approvisionnements et à la réduction puis à l'abandon des produits chimiques dans une recherche de qualité du produit.

Cet effort collectif et organisé permettra à l'économie régionale du secteur alimentaire de gagner une longueur d'avance dans la réalisation des adaptations nécessaires pour répondre aux attentes du public.

De plus, la communication institutionnelle qui sera réalisée pour mettre en valeur cette ambition collective rejaillira sur l'image des destinations de la Région en matière de tourisme. Notre Région est peu reconnue sur le plan gastronomique. Or la stratégie de tourisme et des loisirs positionne les destinations régionales sous le signe de « la douceur et de l'art de vivre », positionnement pour lequel la restauration est une activité stratégique. En contribuant à changer l'image de la Région pour en augmenter l'attractivité en permettant d'affirmer que le Centre-Val de Loire est une région où l'on mange « vraiment » bien, la stratégie alimentaire amorce un cercle vertueux entre tourisme et tissu économique régional pour la plus grande satisfaction des consommateurs, particuliers, entreprises ou établissements. Et autant de leviers pour créer de l'emploi et de l'activité en région.

Pour enraciner cette démarche économique dans les territoires et sur la durée, la Région souhaite accompagner l'instauration de Systèmes Alimentaires Territoriaux sur l'ensemble du territoire régional. Les SAT façonnent l'aménagement des territoires à travers la relocalisation des acteurs de l'alimentation (producteurs, consommateurs, acteurs de la transformation et de la distribution, collectivités...) qui donne vie à un système ayant une gouvernance propre et un degré d'autonomie élevée sur le plan économique. Ils entraînent une relocalisation durable des échanges alimentaires en recréant un lien de proximité entre production/transformation/consommation.

Afin de répondre à ces différents éléments, la stratégie alimentaire est articulée en cinq axes de travail.

Axe 1 : La restauration collective : le levier du changement

L'ambition de la Région en matière de restauration collective dans ses lycées est ancienne.

La mise en œuvre, depuis 2008, de la charte Self'O Centre, signée par 64 établissements est un engagement de chacun de ces établissements à proposer une restauration de qualité, notamment au travers de l'achat de denrées locales ou/et Bio de saison.

Depuis 2011, de nombreuses actions sont menées dans les établissements scolaires afin de réduire d'au moins 30% le gaspillage alimentaire. Depuis l'année scolaire 2015/2016, des jeunes en service civique accompagnent les établissements dans la mise en œuvre d'actions de sensibilisation des lycéen-ne-s. Chaque établissement aura l'opportunité d'ici à l'année scolaire 2017/2018 de bénéficier de cet accompagnement.

Le travail mené depuis 2010 a permis de constater que les lycées de la région effectuent de nombreux achats de matières premières et produits finis issus de l'industrie agro-alimentaire. Depuis 2012, un travail est entrepris pour changer les pratiques d'achats et de production pour un approvisionnement plus local.

Ce travail a porté à la fois sur le développement du Bio local dans les établissements scolaires avec pendant trois ans l'appui d'un conseiller bio en restauration collective auprès des chefs de cuisine pour augmenter la part des aliments Bio de saison et de proximité dans les menus scolaires. Ce travail de terrain s'est accompagné d'un plan de formation des cuisiniers (2013 et 2014) à la préparation de certains produits Bio comme les légumineuses. Sur cette même période, un appui à la rédaction des marchés prenant en compte les spécificités de la production en AB régionale a été apporté, en particulier aux groupements de commandes.

Depuis 2015, ce travail a été étendu à l'approvisionnement local (conventionnel et AB) et un groupe de travail, constitué de plusieurs directions du Conseil régional œuvre sur le développement des achats locaux de qualité. Il s'agit d'agir simultanément sur la demande, la structuration de l'offre tout en levant les freins liés aux marchés publics. Ainsi, depuis 2015, un appui très important de la direction des achats sur les questions de rédaction des cahiers des charges et des allotissements, en particulier auprès des groupements d'achat, est réalisé.

En parallèle, l'amélioration de la connaissance des produits, de leur saisonnalité est un enjeu qui reste à travailler. Des actions ont été menées dans les lycées hôteliers et CFA de la Région mais limitées aux produits de l'inventaire culinaire de la Région. Des partenariats avec des établissements régionaux ont déjà été noués, à l'occasion des salons de la gastronomie par exemple, ils devront être renforcés.

Un projet ambitieux pour l'introduction significative de produits locaux et biologiques dans les cantines scolaires des lycées est conduit par la Région. Une dizaine de lycées volontaires se sont déjà engagés dans ce projet. **L'ensemble des lycées et CFA amorcera la démarche à la rentrée 2017.**

Dans le cadre de la stratégie alimentaire 2017-2021, la restauration collective joue à la fois le rôle de laboratoire pour expérimenter la meilleure organisation dans l'approvisionnement et suivre la progression dans l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et locaux, et le rôle de levier car les volumes visés sont suffisants pour structurer les acteurs de la production et de la transformation : la restauration collective des lycées représente 9 millions de repas par an et 19 millions d'euros d'achats de denrées alimentaires.

La consommation de produits bio et locaux implique de repenser le circuit global d'approvisionnement. Pour se donner les chances de réussir le pari de la restauration collective, il faudra plutôt favoriser un circuit d'approvisionnement fondé sur des petits volumes et du temps long, des commandes annualisées, des lots unitaires, des groupements de producteurs, des associations à but non lucratif pour la distribution et, surtout, sur le lien commercial direct entre les établissements et les producteurs.

Plus largement, la collectivité doit montrer, par la mise en œuvre des actions qu'elle préconise, que cette stratégie, si elle nécessite de nouvelles formes d'organisation et de partenariats, est atteignable par un grand nombre d'acteurs.

Dans ce cadre, la Région, la Chambre régionale d'agriculture et Bio Centre ont signé un protocole pour la restauration collective qui a été décliné avec les acteurs concernés dans chaque département.

L'implication de la Région sur la restauration collective concernera en premier lieu les lycées et les CFA, mais également le partenariat avec les autres collectivités pour toutes les autres formes de restauration collective, des écoles et collèges notamment.

Enfin, la collectivité propose des repas ou buffets lors de manifestations à son initiative ou qu'elle finance majoritairement. Elle doit s'inscrire dans l'action en reprenant à son compte les préconisations d'orientations d'achats alimentaires vers des produits locaux, de qualité et Bio. Un nouvel allotissement doit permettre de répondre à ces enjeux, notamment en ayant recours à différents prestataires locaux.

La communication institutionnelle régionale doit pouvoir s'appuyer sur une réalisation exemplaire en ce qui concerne les prestations offertes par la Région à ses invités, à l'hôtel de Région ou sur les territoires. L'allotissement doit permettre de s'adapter à ces nouveaux enjeux.

Cette approche est en cohérence avec la stratégie agricole, qui met en avant parmi ses priorités, le développement de l'agriculture biologique et les produits de qualité dans la proximité.

D'ores et déjà les actions suivantes sont mises en œuvre :

- Un projet ambitieux pour l'introduction significative de produits locaux et biologiques dans les cantines scolaires des lycées est conduit par la Région. Une dizaine de lycées volontaires se sont déjà engagés dans ce projet. L'ensemble des lycées et CFA amorcera la démarche à la rentrée 2017.

- Signature d'un protocole régional entre la Chambre régionale d'agriculture du Centre-Val de Loire, BioCentre et la Région en faveur de l'introduction des produits des filières agricoles locales et biologiques dans la restauration scolaires des lycées de la région Centre-Val de Loire, décliné dans les six départements.

- Conventionnement avec les partenaires qui permet de co construire l'appui à la restauration collective et de sécuriser les acteurs (tant du point de vue de la production que de la consommation).

- Développement d'une plate-forme Internet de suivi des commandes de chaque établissement des denrées alimentaires.

Axe 2 : Les restaurants : la vitrine de l'art de vivre en Centre-Val de Loire

La promotion des produits régionaux doit se poursuivre en soulignant, en plus de leur provenance, la qualité de leur fabrication. Elle se réalise à travers les salons, les marchés de producteurs, les restaurants et à travers les prestations offertes par la Région. La signature des produits '© du Centre' tisse un fil rouge entre les différents produits et les modes de transformation.

Les salons gastronomiques et événements valorisant la gastronomie :

Au travers des salons de la gastronomie et événements valorisant la gastronomie, la Région favorisera la mise en lumière de produits de qualité, de produits bios, de produits de proximité liés à une transformation également marquée par des processus de qualité (artisanaux, de proximité...). Cette valorisation pourra se faire en lien avec les travaux conduits par la Cité de la gastronomie. Les événements qui ont un impact important sur leur territoire de par leur visitorat, la sélection des produits et professionnels développant des savoirs faire de qualité, la mise en lumière de ces professionnels, les actions de valorisation des terroirs et territoires concernés ont vocation à être développés.

Les marchés de producteurs :

Les chambres d'agriculture ont déployé une marque, les « marchés des Producteurs de Pays » qui réunissent des producteurs locaux, tous engagés au respect d'une charte de bonnes pratiques, garantissant au consommateur la qualité fermière des productions, des produits locaux, de saison et des spécialités de pays, la qualité des pratiques de production et transformation, un contact direct avec le producteur, une transparence sur les pratiques agricoles.

Ces marchés, qu'ils soient réguliers, saisonniers ou événementiels, permettent de valoriser la diversité des productions locales. La coordination de telles initiatives avec des associations de promotion de notre gastronomie est à renforcer.

La valorisation des produits et producteurs, en créant ou en faisant évoluer des marchés de producteurs vers des lieux ouverts de vente et de consommation sur place aura un effet levier dans l'évolution qualitative de la production et de la transformation alimentaire.

Tours, Cité Internationale de la gastronomie en Val de Loire, dont la mission principale est de promouvoir auprès du grand public, des professionnels et des décideurs le repas gastronomique à la française, devrait avoir un rôle à jouer dans le développement d'une image qualitative du territoire régional axé autour de l'art de vivre et de la gastronomie auprès des habitants et des touristes.

Les restaurants

Selon l'INSEE (données 2015), le secteur de la restauration est fort de 5 900 établissements en région Centre Val de Loire qui se répartissent majoritairement (58%) dans le secteur de la restauration traditionnelle, puis dans le secteur de la restauration de type rapide (36%), enfin, et de manière plus marginale(5.7%), dans le secteur de la restauration collective sous contrat.

La dynamique de croissance des établissements dans chacun de ces secteurs est variable avec une croissance significative (+ 29 %) pour la restauration de type rapide alors qu'elle reste modérée à faible pour la restauration traditionnelle (+ 8%) et collective (+3%).

La Région soutient le secteur de la restauration afin qu'il puisse renforcer et améliorer son offre de qualité. Ainsi, de 2013 à 2016, la Région a accompagné les restaurants avec plus d'un million d'euros. Elle continuera à le faire, autant sur le plan de

l'investissement, que sur celui de la formation du personnel et de l'accompagnement auprès des établissements financiers.

Afin d'amener le plus grand nombre possible des 5900 établissements à s'engager dans une démarche de qualité pour proposer aux touristes et aux habitants des produits du terroir et, en général, des produits bruts et locaux, la Région mènera des actions de communication collective de sensibilisation des acteurs en s'appuyant sur les partenaires professionnels (UMIH, chambres consulaires, Maîtres restaurateurs ...).

Les liens doivent être renforcés entre professionnels de la restauration et les producteurs et transformateurs locaux : la Région accompagnera les changements de pratiques, notamment logistiques, que cela implique. La Région, le Comité Régional du Tourisme, les Offices de tourisme, les chambres consulaires feront la promotion des restaurants de la région vertueux dans leur pratique qualité, ce qui contribuera globalement à l'image « art de vivre » des destinations régionales.

La première rencontre régionale de la restauration « Les restaurateurs de la région Centre-Val de Loire se mobilisent pour le tourisme » s'est tenue le 26 septembre à La Maison des Entreprises de Blois. Organisée par la Région et la Chambre de Commerce et d'Industrie Centre-Val de Loire, cette première édition a réuni 135 restaurateurs et acteurs du tourisme. Elle a permis de faire ressortir les problématiques de l'organisation et de la logistique pour faciliter l'approvisionnement local des établissements et la mise en avant des terroirs et produits régionaux. Elle a également mis en évidence le besoin de travailler sur les problématiques liées à l'emploi et à la formation.

Les travaux de la première édition des Assises de la Gastronomie et du Tourisme organisé par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation à la région en 2015, ont montré la capacité du territoire régional à développer une offre mêlant patrimoine culturel et patrimoine gastronomique et/ou métiers d'arts.

Dans ce cadre, le développement de l'œnotourisme sera poursuivi par la labellisation de nouvelles caves touristiques (222 caves ouvertes au public en 2016), par la mise en valeur de produits du terroir issus de l'agriculture biologique et par le renforcement des liens entre la filière viticole et les professionnels de la restauration commerciale.

D'ores et déjà les actions suivantes sont mises en œuvre :

- Salons gastronomiques : Soutien aux salons par appel à projets selon des critères liés, notamment, au contenu local et de qualité des produits exposés.

- Marchés de producteurs : Conventionnement 2017 avec la Chambre régionale d'Agriculture Centre Val de Loire pour le développement de marchés de producteurs.

- Restaurants : le rapprochement entre les acteurs de la restauration, du recrutement, et de la formation se traduit par la mise en place du groupe de travail emploi formation.

Une action pilote sur l'approvisionnement des restaurateurs en produits locaux, permettant de tester la faisabilité d'outils logistique ou de regroupement de l'offre type AMAP pour les restaurateurs, est conduite avec la chambre d'agriculture d'Eure et Loir.

Axe 3 : Les acteurs économiques : relever le défi de la qualité nutritionnelle

Le troisième axe de travail doit permettre de favoriser, dans le travail de transformation conduit par les PME – PMI du territoire régional, les TPE et les artisans, les exploitants agricoles qui transforment directement à la ferme, la prise en compte de cette dynamique.

Actuellement, la Région soutient au travers de Centréco, Dev'Up à présent, la signature régionale « © du Centre » pilotée par une instance de gouvernance spécifique dans laquelle sont représentés la Région, les trois chambres consulaires, le Conseil économique, social et environnemental régional et le Comité Régional du Tourisme. La création de la signature des produits régionaux « © du Centre » a été initiée en 2012, déclinée à partir de 2013 et lancée officiellement en février 2014. Au-delà des objectifs de notoriété et de visibilité pour le consommateur, la plus-value de la démarche réside dans la mise en place d'actions collectives en faveur des adhérents et de la mise en réseau avec d'autres partenaires régionaux (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, interprofessions...) au service de la valorisation des produits et savoir-faire régionaux.

Cette démarche repose sur des chartes d'engagement déclinées pour les agriculteurs, les artisans des métiers de bouche, les transformateurs de produits alimentaires, les restaurateurs et traiteurs, les commerçants et grossistes et l'identifiant est décliné en fonction des petites régions naturelles du territoire. Au 31 décembre 2016, la signature est forte de 162 adhérents, dont 92% d'adhésions renouvelées.

Il est proposé aux acteurs économiques, PME-PMI, artisans, TPE, exploitants agricoles qui transforment à la ferme, de saisir l'opportunité offerte par la nouvelle politique alimentaire en faisant évoluer leurs processus de transformation, notamment vers moins d'additifs chimiques et vers des approvisionnements plus locaux et plus issus de l'agriculture biologique. Ces démarches seront mises en valeur et feront écho à la communication touristique et institutionnelle d'une Région où l'on mange « vraiment bien », ce qui renforcera la demande des consommateurs auprès des acteurs économiques qui auront fait le pari de la qualité.

Dans cet objectif, le travail partenarial entre l'AREA, la filière artisanale et « © du Centre » sera renforcé.

Ainsi, la politique actuelle de valorisation des produits régionaux par le développement de la signature « © du Centre » ou par l'accompagnement des salons régionaux de la gastronomie, mettra en avant, non seulement la provenance des produits et de leurs ingrédients, mais aussi la qualité nutritionnelle des produits, préservée grâce à leur savoir-faire.

L'affirmation d'une ambition régionale en matière alimentaire et gastronomique se traduira par la mise en cohérence des marques touristiques avec les signatures alimentaires.

D'ores et déjà les actions suivantes sont mises en œuvre :

Lancement du projet « zéro additif » piloté par le comité spécialisé « © du Centre » avec l'appui des réseaux consulaires, de l'AREA et de Dev'Up pour, dans un premier temps, dresser un état des lieux des pratiques dans les différents secteurs (exploitant agricole/transformateur, artisan, TPE/PME de transformation) et leurs évolutions vers la réduction des additifs alimentaires.

Réflexion sur la création d'un service de conseil aux entreprises pour l'évolution de leurs processus industriels et artisanaux.

Axe 4 : Education à une alimentation durable et initiatives citoyennes

La Région poursuit depuis 2014 des actions d'éducation et de sensibilisation du public à une alimentation durable, c'est-à-dire, sans impact sur la santé et l'environnement.

Dans le cadre des actions d'éducation et de promotion de la santé mises en œuvre dans les établissements scolaires de la région en 2015 – 2016, 98 concernaient le volet alimentation (20% des actions réalisées mais concernant 50 % des établissements impliqués dans ce type d'actions). Ces actions ont pour objectif de donner des bases aux jeunes en matière d'équilibre alimentaire, de réduction du gaspillage, d'amélioration de l'offre de la restauration scolaire, de connaissance en agriculture biologique. Ces actions ont concerné en 2016 4 500 jeunes.

La Région accompagne également, depuis 2014, des manifestations de mobilisation pour l'écologie. Caractérisées par une multitude d'initiatives d'associations, de groupements, de collectivités et réalisées souvent avec des moyens modestes, ces manifestations permettent de diffuser des idées et des pratiques de transformation en lien avec l'environnement. Parmi elles, certaines concernent plus directement la question de la production agricole paysanne et bio et de la relocalisation des échanges de ces produits. Ainsi, depuis 2014 la Région a soutenu 45 manifestations pour un montant d'aide de 191 000 €.

Sur ces bases, la Région pourra amplifier l'action sur l'éducation à l'alimentation et accompagnera des initiatives innovantes, comme l'opération « défi familles à alimentation positive », inspiré d'un autre défi « familles à énergie positive », et dont l'objectif est de démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire.

La Région soutient la mise en place de jardins partagés. Lieux de vie et d'échange, ces jardins gérés collectivement permettent également de créer du lien social et du partage de savoir-faire entre habitants. Conçus et organisés par les bénéficiaires eux même souvent organisés en association, ils sont un élément important dans la sensibilisation à une alimentation durable. Ces jardins partagés pourront être des acteurs et des relais pertinents dans les actions de sensibilisation des consommateurs qui seront mises en œuvre.

La nouvelle stratégie régionale se propose de soutenir les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable et les acteurs économiques qui la produisent. C'est un axe novateur et emblématique de la stratégie

En première approche, ces initiatives ont en commun de mêler producteurs et consommateurs, de mettre en avant l'envie de construire ensemble, de permettre aux citoyens intéressés de trouver des informations, des contacts, des produits pour se nourrir autrement et faire ses achats ailleurs et différemment.

La Région a commandé une étude scientifique pour caractériser les initiatives citoyennes dans l'alimentation aux équipes de l'Université de Tours en 2017. En parallèle, dans le cadre de la concertation, un travail spécifique sur le bilan et les préconisations des principaux acteurs des initiatives citoyennes existantes dans la Région complètera l'approche académique.

La Région élaborera une charte des initiatives citoyennes pour l'alimentation qui permettra de labéliser des initiatives indépendantes mais semblables sur l'ensemble du territoire régional.

D'ores et déjà les actions suivantes sont mises en œuvre :

- **Lancement par le GRAINE Centre –Val de Loire du premier défi Alimentation permettant ainsi d'accompagner 150 familles du territoire et leur permettre de se questionner sur leurs habitudes alimentaires, leur faire découvrir l'alimentation biologique, locale et de saison et s'approprier de nouvelles pratiques.**
- **Etude menée par l'Université de Tours sur la caractérisation de l'émergence et de la caractérisation des initiatives citoyennes dans l'alimentation, première étude dans ce domaine.**

Axe 5 : Systèmes alimentaires territoriaux : accompagner l'émergence progressive sur les territoires

Dans le cadre des Contrats territoriaux, la Région soutient régulièrement les projets de diversification agricole, en particulier en circuits courts, et les initiatives collectives, y compris publiques, permettant de soutenir certaines filières de production locales. Il s'agit de favoriser le maintien et la création d'emplois non délocalisables sur les territoires, notamment ruraux, en réduisant la vulnérabilité des exploitations aux aléas liés à une grande filière et en leur permettant de créer de la valeur ajoutée. Ainsi, entre 2013 et 2016, la Région a soutenu au titre des Contrats de 3^{ème} génération et des Contrats Régionaux de Solidarité Territoriale, 217 projets de diversification ou de valorisation de productions alimentaires, pour un montant total de subventions de 2,690 M euros.

Les aides régionales ciblent particulièrement les projets permettant de mettre en place ou de conforter les producteurs commercialisant via des circuits courts. Ainsi, la Région accompagne les équipements nécessaires à la transformation à la ferme, à la mise en place de points de vente à la ferme ou nécessaires à la vente itinérante. Les productions les plus présentes dans ces projets concernent le maraichage, la vente de viande et produits laitiers transformés (notamment fromages) mais également de plus en plus de produits issus d'exploitation grandes cultures (farines, pâtes et micro brasserie).

La Région accompagne également dans ce cadre des projets portés par des collectifs qui sont essentiels pour conserver les outils locaux d'abattage, mettre en place ou conserver des points de vente ou mettre en place des actions en faveur d'une alimentation de proximité (actions en faveur de la restauration collective, opération de communication et de promotion des circuits courts...).

L'ensemble de ces projets a contribué à la création ou au maintien de centaines d'emplois sur les territoires, principalement ruraux.

Le dispositif « ID en campagne », renouvelé à travers « A VOS ID » adopté en session des 13 et 14 octobre 2016, a également permis de soutenir des démarches et projets innovants visant à accompagner des démarches nouvelles et collaboratives porteuses de développement sur les territoires. Ces initiatives nécessitent une mise en dynamique des acteurs autour d'une animation et d'une coordination renforcées pour faciliter le passage de l'idée au projet. C'est donc essentiellement de l'ingénierie de projet que la Région finance à travers le dispositif et qui permet de définir les conditions de faisabilité et de réussite d'un projet, voire d'entrer en phase d'expérimentation.

Depuis 2011 une vingtaine d'initiatives directement en lien avec la question alimentaire, a été sélectionnée, représentant un soutien de près de 700 000 euros. 14 pays ont été concernés par ces dynamiques qui ont donné lieu, pour un tiers d'entre elles, à des approches de coopération entre ces territoires. Les actions menées sont variées tant sur leur périmètre que sur le nombre d'acteurs impliqués. Elles concernent la valorisation des produits locaux par la mise en place d'actions de promotion et de valorisation, en particulier auprès d'acteurs économiques de leur territoire. L'introduction des produits locaux dans la restauration collective scolaire ou privé est l'action la plus souvent travaillée dans ce cadre. Elles ont toutes en commun une approche décloisonnée, relocalisée et coordonnée d'acteurs d'horizons différents.

L'ensemble de ces projets et initiatives développées dans le cadre des CRST, « ID en Campagne » et « A Vos ID » participent d'un ancrage territorial de l'alimentation, d'une relocalisation des activités liées à l'alimentation de la population. Ils dessinent une première ébauche de Systèmes alimentaires territoriaux (SAT).

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) désigne un projet d'organisation (logistique, commerciale...) entre acteurs existants, sur un territoire donné, répondant à certaines ambitions en matière de consommation de produits locaux.

Un Système Alimentaire Territorial (SAT) fait référence à une organisation (logistique, commerciale, économique, solidaire...) et à une gouvernance participative qui ambitionne pour un territoire donné un certain degré d'autonomie alimentaire. Parvenir à instaurer un SAT présuppose un temps de relocalisation préalable des productions et des transformations diversifiées.

La Région souhaite accompagner cette ambition de l'instauration des SAT, ambition à 10 ans. Elle est conçue à partir de trois pré-requis en cours de construction :

- La caractérisation et l'état des lieux des initiatives citoyennes existantes sur le territoire régional, grâce à l'étude menée par l'Université François Rabelais.
- L'inventaire de l'offre agricole, sur la base des travaux effectués pour répondre aux besoins de la restauration collective menés en 2016 dans le cadre d'un renforcement de l'approvisionnement des lycées en produits régionaux a permis de dresser un état des lieux et des pistes d'actions à déployer pour ce secteur.
- L'étude sur les échelles territoriales pertinentes et sur la gouvernance des systèmes alimentaires territoriaux pour laquelle des territoires de la région sont pilotes.

Sur la base de la cartographie des productions en région, de la cartographie des initiatives citoyennes régionales et des conclusions de l'étude lancée sur les gouvernances possibles à l'échelle d'un territoire, de l'étude sur la caractérisation des SAT du territoire régional, la Région déclinerait une politique publique d'accompagnement de tels systèmes, au plus près des territoires, en soutenant des projets de relocalisation des productions et transformations.

D'ores et déjà les actions suivantes sont mises en œuvre :

- La Région participe depuis 2015 au projet de recherche porté par l'International Urban Food Network (IUFN) sur la gouvernance alimentaire (Gou Ter). L'objectif est, à partir d'expériences de territoires, de construire les outils méthodologiques facilitant la mise en œuvre de dispositifs de gouvernance territoriale liée au fonctionnement d'un système alimentaire territorial.

- Structuration d'une démarche d'essaimage de projets alimentaires territoriaux sur le territoire régional

La stratégie régionale 2017-2021 sur l'alimentation fera l'objet d'un rapport qui sera présenté lors de la session du mois d'octobre 2017.

PROPOSITIONS DU PRESIDENT

Je vous demande de bien vouloir prendre acte de cette communication.

François BONNEAU