

Exemples d'indicateurs disponibles

Part de la surface agricole utilisée en agriculture biologique

Source : Agence Bio, Insee, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Ce que peuvent faire les collectivités pour contribuer aux objectifs du PRSE*

Projets alimentaires territoriaux

- ▶ Prendre en compte les aspects santé environnement des Projets Alimentaires Territoriaux¹⁰.

Alimentation favorable à la santé

- ▶ Promouvoir auprès des jeunes une alimentation favorable à la santé dans le respect de l'environnement ;
- ▶ Agir pour une alimentation favorable à la santé dans l'organisation de la restauration collective municipale (circuits courts, alimentation saine et équilibrée, etc.).

Gaspillage alimentaire

- ▶ Lutter contre le gaspillage alimentaire en prenant en compte tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

10. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) constituent des projets globaux visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations pour une articulation renforcée entre 'bien produire' et 'bien manger' (agro-écologie, alimentation issue du territoire de proximité, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.). Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation. <http://www.paca.chambres-agriculture.fr>

* Les exemples d'actions proposés relèvent des orientations du PRSE 3. Ils ne sont pas exhaustifs et ne constituent pas un rappel des obligations réglementaires des collectivités.

Exemple d'action menée en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Des produits bio et de saison servis par le Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) d'Aix-Marseille, 2015

Grâce à un soutien régional, le CROUS sensibilise les étudiants à une alimentation saine et de qualité. Il enrichit également son offre alimentaire d'origine biologique dans l'ensemble des 12 restaurants universitaires de l'académie d'Aix-Marseille, avec le choix quotidien d'une gamme complète de produits bio (deux crudités, un fruit, un produit laitier, le pain, la table d'assaisonnement). et le choix hebdomadaire d'un légume chaud et d'un féculent semi-complet bio. Une information est donnée aux équipes de cuisine et aux étudiants sur l'agriculture locale et la saisonnalité. Une diététicienne mène et suit ce projet au sein du CROUS, relayant aussi les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et sensibilisant ainsi les étudiants à l'équilibre alimentaire lié au plaisir.

Pour en savoir plus :

www.oscarsante.org/provence-alpes-cote-d-azur/actions/oscars_detail_fiche.php?ref=27146&titre=alimentation-et-sante-pour-les-etudiants-d-aujourd-hui-et-les-familles-de-demain