

Comité Régional de l'Alimentation

-

2026



Déroulé

- 1. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : une dynamique au service des territoires**
 - a) Les PAT, un levier de transition et de développement local
 - b) Panorama des PAT en Corse et présentation du réseau régional

- 2. Accélérer la transition de la restauration collective**
 - a) Les ambitions et outils de la loi EGAlim
 - b) Financer la transition : mobiliser le programme « Lait et Fruits à l'Ecole »

- 3. Des solutions territoriales au service d'une restauration collective durable : exemples et retours d'expériences**
 - a) Développer un approvisionnement local, durable et de qualité : l'exemple de la région maraîchère
 - b) Faciliter les achats locaux : légumerie et mise en relation avec les producteurs
 - c) Mettre en relation les acteurs de la restauration collective avec les producteurs en agriculture biologique
 - d) Identifier et réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

OUVERTURE

FRANCK CHARON

DIRECTEUR ADJOINT – DRAAF CORSE



LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT) : UNE DYNAMIQUE AU SERVICE DES TERRITOIRES

Les PAT, un levier de transition et de développement local



Des préoccupations croissantes autour de la transition alimentaire

Enjeux :

- Santé publique
- Socio-économiques
- Environnementaux

En parallèle, une montée en puissance des politiques publiques :

- 2014 - loi d'avenir agricole : introduction de la notion de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- 2018 - loi EGalim : dispositions visant la restauration collective
- 2020 - 2021 : France Relance

→ De plus en plus de collectivités et territoires s'engagent pour la transition alimentaire !

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Projet collectif et systémique visant, sur un territoire, à rapprocher tous les acteurs de l'alimentation pour développer une alimentation saine et durable accessible à tous

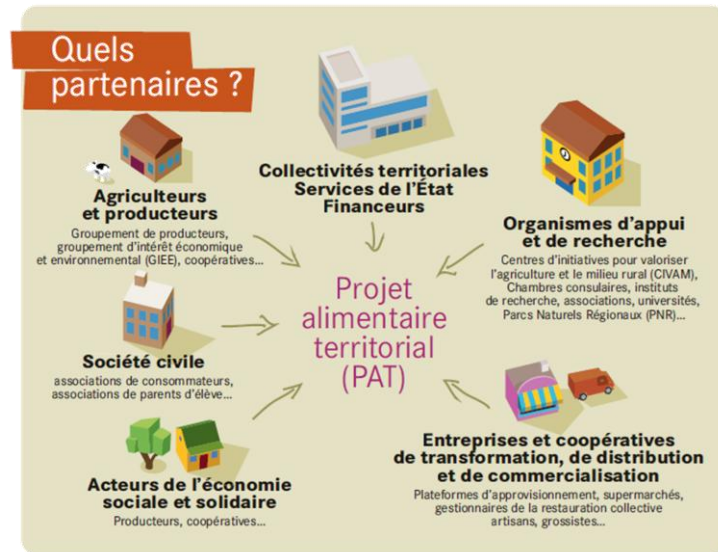
Gouvernance
collective

Diagnostic
territorial

Plan d'action
système

Interroger l'alimentation en prenant en compte tout ses enjeux !

- Santé publique
- Justice sociale
- Environnemental
- Economique



Deux niveaux de reconnaissance :

1 – projets émergents (3 ans, non renouvelable)

2 – projets opérationnels (5 ans, renouvelable)

L'impact des Projets Alimentaires Territoriaux

Développement économique

1€ investi dans l'animation d'un PAT = 2 à 5€ de valeur relocalisée grâce aux nouveaux débouchés agricoles

Coopération entre acteurs = des territoires plus résilients

Transition écologique

Potentiel de 275 000 T de GES évitées / an grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la diversification des protéines

Préservation du foncier agricole et augmentation de la surface en AB

Santé et cohésion

Développement d'une alimentation favorable à la santé

Mouans Sartoux : prévalence du surpoids et de l'obésité chez les 6-10 ans de 7,6% contre 10% en France

Source : Étude « L'impact des Projets Alimentaires territoriaux » réalisée par LE BASIC pour l'ADEME

En Corse, depuis 2018 : 1 545 473,58€ pour les PAT

France PAT – un réseau d'animation national et la plateforme de référence pour les PAT !

- Rendre visibles et accessibles les données sur les PAT
- Communiquer sur l'évolution et l'impact des PAT à l'échelle nationale
- Partager les bonnes pratiques
- Construire des outils





LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT) : UNE DYNAMIQUE AU SERVICE DES TERRITOIRES

Panorama des PAT en Corse et présentation du réseau régional

CRALIM

2 octobre 2026

Les PAT en Corse & l'animation inter-PAT



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

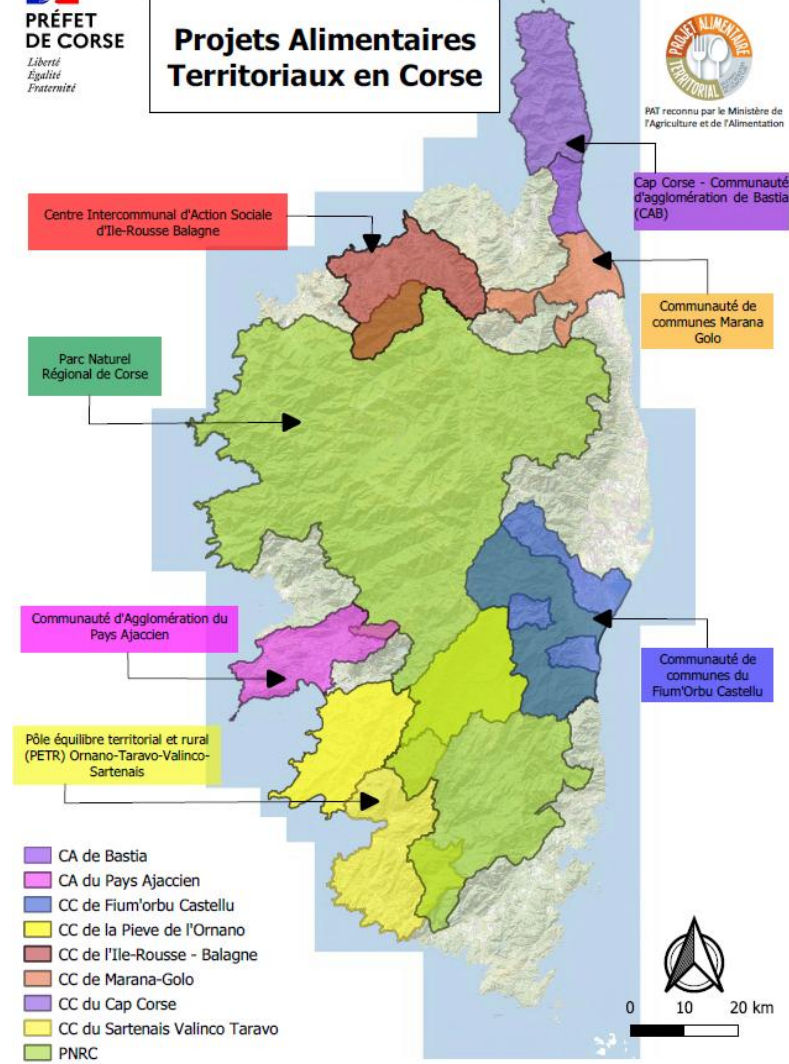


Projet
alimentaire
territorial

7 PAT EN CORSE

→ 440 PAT au niveau national

Porteur	Nom du PAT	Animateur	Niv. labellisation
PETR OTVS	Un piattu in più	Marie Luccioni	2
CC Fium'Orbu Castellu	A Terra di u Cumunu	Laure Prieur	2
PNRC	PAT sur le GR20	Caroline Caviglioli	2
CAPA	PAT du pays ajaccien	Cécile Bianchi	2
CIAS Ile-Rousse Balagne	Justice alimentaire en Balagne	Céline Le Dref	2
CC Marana-Golo	Si Manghja !	Aude Fromy	2
CAB+CC Cap Corse	Trà mare è terra	Matteu Quiriconi Magali Martin	1





L'ANIMATION INTER-PAT

Chaque année depuis 2021 :

- * Une journée inter-PAT
- * Des informations régulières par mail

Depuis 2024, appui d'ISSEHO

En 2024/2025 :

- Cartographie des acteurs de l'alimentation du territoire
- Cartographie des aides mobilisables pour accompagner les PAT
- 2 webinaires thématiques : Foncier et aides mobilisables

En 2025/2026 :

- Un voyage d'études à Mouans Sartoux
- 7 webinaires thématiques (cf. tableau) 

En 2026 /2027 :

- 3 journées de rencontres et de travail articulant une visite et un atelier (approche « una sola saluta », coopération inter-territoriale, lutte contre le gaspillage alimentaire)

Thématique	Date
Articulation PAT – CLS	16/10/2025
Restauration collective	18/11/2025
Démocratie alimentaire et accès à l'alimentation pour tous	16/12/2025
Education et sensibilisation à l'alimentation	16/02/2026
Circuits courts et distribution alimentaire	16/03/2026
Lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets	28/04/2026
Innovation et transition agricole	15/06/2026



Pôle d'Equilibre Territorial & Rural
URNANU - TARAVU - VALINCU - SARTINESI

PETR Ornano-Taravo-Valinco-Sartenais

Un Piattu In Più

Spécificité : le plus ancien des PAT !



Projets à venir : espaces tests agricole & paniers solidaires, création d'une Plateforme Alimentaire Territoriale pour la restauration collective + plateforme de « Click and collect » locale, lien PAT / CLS, mise en place d'un plan bio en vue d'une labellisation AARC...

Financement / soutien

AAP DRAAF ; LEADER ; ANCT (étude ETA)

Dates labellisation :

démarche portée depuis 2018

N1 : 02/03/2021

N2 : 06/11/2024

Chiffres clés :

26 536 habitants, 46 communes
SAU : 18,6% (SAFER 2024 - RGA 2020)
dont 16,82% bio
24,1% fermes AB (74 sur 307)
27 restau-co sur « Ma cantine »
Moyens humains : 1 ETP

Actions phares :

- Diagnostic du foncier agricole (SAFER)
- Ateliers nutrition dans les 9 jardins pédagogiques scolaires + jardin thérapeutique à l'EHPAD (Cauro)
- [Lutte contre les incendies > Agropastoralisme] Appui du PAT sur la relance des estives - Pian di Selva (Aghjusta-Murriciu)

COMCOM FIUM'ORBU-CASTELLU

A terra di u cumunu

Dates labellisation :

Démarche portée depuis 2019

N1 : 02/03/2021

N2 : 06/11/2024

Chiffres clés :

13 605 habitants, 13 communes

SAU : 19,17% dont 14,19% bio

25,3% fermes AB (42 sur 166)

Moyens humains : 0,5 ETP

10 restau-co sur « Ma cantine »

Moyens humains : 1 ETP

Projets phares :

- reconquête foncière des parcelles à l'abandon dans les villages
- accompagnement de maraichers à l'agroécologie,
- appui à la création d'une ferme maraîchère bio communale,
- accompagnement test de 2 cantines scolaires pilotes,
- étude sur le gaspillage alim. dans 4 sites scolaires,
- lancement du drive fermier « U Spurtellu »,
- mise en place d'un conseil local de l'alimentation.

Projets à venir : stratégie de com. pour valoriser et faciliter l'identification des canaux de vente en circuit-courts

issēho

CCFC

Financement
DRAAF et LEADER



Spécificité : ressource sur le foncier



NOUVEAU

LA BARRE ÉNERGÉTIQUE ARTISANALE
née au coeur des montagnes corses

FRÀliMONTI®

ENERGIA FRÀ LI MONTI



Riche en magnésium & Vitamine C

Sans additifs
Sans conservateurs*
Sans cuisson

Énergie rapide pour l'effort, idéal en pleine ascension

113 kcal d'énergie naturelle

Noisettes IGP, Farine de châtaignes AOP et bio & Miel de Corse AOP

3.80 €

Recette exclusive avec des ingrédients labellisés corses, élaborée par une diététicienne nutritionniste

*sans conservateur présent : jus de citron corse bio

Parc naturel régional de Corse
Parcu di Corsica

COMITÉ DE MONTAGNE DE CORSE

Produit artisanal

CULLETTIVITÀ DI CORSICA
COLLETTIVITÀ DE CORSE



Parc naturel régional de Corse
Parcu di Corsica



CANOPÉ
DIREZIONE ACCADEMICA DI CORSE

U mio Mondu

11 fiches pédagogiques bilingues
à la découverte de notre territoire
et de ses produits fermiers



PRÉFET DE CORSE
Général
Gouverneur

FRANCE
CORSE
RÉGION

ACADÉMIE DE CORSE
Général
Gouverneur

CANOPÉ
DIREZIONE ACCADEMICA DI CORSE

FRANCESCO MONTI
CORSE

Dates labellisation :

N1 : 02/03/2021

N2 : 22/08/2025

Chiffres clés :

60 434 habitants, 178 communes
SAU : 33,76% dont 11,5% bio
1063 exploitations dont 163 en bio
59 restau-co sur « Ma cantine »
Moyens humains : 1 ETP

Projets phares :

- barre énergétique artisanale à base de produits corses (*miel AOP, farine de châtaigne AOP, noisette de Cervione IGP et jus de citron bio corse*),
- kit pédagogique « U mio mondu » : Trois jeux (support magnétique) avec magnets en 20 exemplaires : jeu de l'oie, jeux des 4 saisons et jeu du paysage agricole.
- incitation à l'achat de produits locaux pour les gardiens de refuge du GR20

Spécificité : PAT axé GR20 et refuges

Financement

DRAAF et Comité de massif

COM. D'AGGLO DU PAYS AJACCIEU

Dates labellisation :

N1 : 28/04/2021

N2 : 06/11/2024



Chiffres clés :

93 835 habitants, 10 communes
SAU : 42,34% dont 22% bio
32,8% fermes AB (40 sur 122)
43 restau-co sur « Ma cantine »
Moyens humains : 2,5 ETP

Projets phares :

- ETA : espaces tests agricoles,
- « *Marcatellu* » (distributeur automatique de produits locaux 24h/24 et 7j/7),

Projets à venir :

- légumerie interco. + régie agricole
- référencement des producteurs agricoles du pays ajaccien en vu de la création d'un groupement de commandes
- mise en place d'un plan bio
- ordonnance verte



Spécificité : pionnier sur ETA

Financement

DRAAF, Agence de l'eau, OFB, LEADER
+ AAP « Una sola saluta » (ordonnance verte).

CIAS ÎLE-ROUSSE BALAGNE

Justice alimentaire en Balagne

Dates labellisation :

N1 : 25/05/2021

N2 : 06/11/2024



Chiffres clés :

11 149 habitants, 22 communes
dont 22% vit sous le seuil de pauvreté
SAU : 56,90% (32,7% DRAAF/Agreste du RA 2020)
dont 7,5% bio
18,8% fermes AB (30 sur 160)
13 restaurants collectifs inscrits sur ma cantine
Moyens humains : 0,7 ETP financé (2,4 effectif)

Projets phares :

Régie maraîchère qui alimente :

- l'épicerie sociale éducative CIAS + livraisons à domicile
- la cantine scolaire de Santa Reparata
- les épiceries de Belgodère et de Novella,
- le restaurant d'application du Lycée de Balagne

Formation des socio professionnels pour lutter contre la malnutrition/ dénutrition

Sensibilisation de la population à la nutrition (en crèche + écoles élémentaires) et au jardin potager (accueil collectif mineurs, centre socio-culturel, résidence autonomie + groupes Leïa)





Financement

DRAAF (*Soutien à la structuration de PAT de niveau 2*)

DRAAF, DREAL, CdC, ARS (*Una sola saluta*) : étude d'opportunité et de faisabilité pour la mise en place d'une solution logistique mutualisée du dernier km

Ademe (*Action d'animation, de communication et formation autour de la thématique des jardins partagés*)

ARS (*Prévention, promotion de la santé, réduction des inégalités sociales et territoriale de santé et réduction des risques infectieux*)

COMCOM MARANA GOLO

Si Manghja!



Dates labellisation :

N1 : 04/07/2022

N2 : 22/08/2025

Chiffres clés :

26 299 habitants, 10 communes

SAU : 49,84% dont 13,5% bio

24,3% fermes AB (25 sur 103)

34 restau-co sur « Ma cantine »

Moyens humains : 1 ETP

Projets phares :

- programme 6 mois sensib. des scolaires (JA, Casa di a famiglia) : *ateliers, visites, etc.*
- diagnostic foncier + du potentiel agricole des communes (GIRTEC + CARC),
- participation citoyenne (festival Spuntinu) ont permis :
 - *création de jardins/vergers partagés ;*
 - *guide des commerçants ambulants dans les villages*
- festival « si manghja »

Projets à venir :

- guide des producteurs à destination des particuliers et des professionnels
- mise en place d'une solution logistique circuits-courts et de proximité



Financement

Verger : AAP DRAAF, DREAL, CdC, ARS « *Una sola saluta* »

+ DREETS « *Mieux manger pour tous* » + CC Cap corse

Commerces de proxi : ANCT

CAB & CC DU CAP CORSE

« Trà Mare è Terra - *Mieux vivre, mieux produire, mieux manger* »

Dates labellisation :

N1 : 14/02/2023



CUMUNITÀ
D'AGGLUMERAZIONE
DI BASTIA

COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DU CAP CORSE



Chiffres clés :

68 335 habitants, 23 communes

SAU : 19,85% dont 6,9% bio

29,2% fermes AB (19 sur 65)

59 restau-co sur « *Ma cantine* »

Moyens humains : 0,25 ETP
(phase d'émergence)

Projets phares :

- accompagnement individualisé des communes volontaires pour la mobilisation du foncier agricole (BdT via Friche+),
- création d'un verger conservatoire, pédagogique et expérimental visant à promouvoir un modèle agricole adapté au changement climatique (hydrologie régénérative)

Projets à venir

- ouverture de commerces de proximité dans le rural
- régie maraîchère de Bastia à destination des paniers solidaires



ACCÉLÉRER LA TRANSITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les ambitions et outils de la loi EGALIM

La restauration collective, un levier de transition

3 à 4 milliards de repas servis chaque année : une capacité d'action considérable.



- **Développer l'économie agricole** : développement de débouchés locaux et consolidation de filières territorialisées
- **Préserver l'environnement** : lutte contre le gaspillage alimentaire, promotion des circuits courts, de l'agriculture biologique
- **Améliorer la santé** : équilibre nutritionnel, produits durables et de qualité, diversification
- **Réduire les inégalités** : repas accessibles, tarification sociale
- **Eduquer à l'alimentation** : découverte des produits, évolution des habitudes

5 mesures pour accompagner la transition



Approvisionnement
en produits durables
et de qualité

50% de produits
durables et de
qualité

Dont 30% de SIQO,
HVE ou fermiers

Dont 20% issus de
l'AB



Diversification des
protéines

Si > 200 couverts/j :
plan pluriannuel de
diversification des
protéines

Scolaire : menu
végétarien
hebdomadaire

Etat : offre
quotidienne si choix
multiples



Lutte contre le
gaspillage alimentaire

Diagnostic et
démarche de lutte
contre le gaspillage
alimentaire

Si > 3000 couverts/j :
convention de dons
avec association
habilitée



Substitution des
plastiques

Contenants à
emporter réutilisables
ou recyclables

Services sanitaires
enfants – 6ans,
scolaire, universitaire :
interdiction des
contenants
alimentaires en
plastiques (cuisson,
réchauffe, service)



Information des
usagers

Affichage
permanent de la
part de produits
durables et de
qualité

Campagne annuelle
d'information

Références : loi EGALIM (2018), loi Climat et Résilience (2021), loi UPSA (2026)

Zoom sur les produits durables et de qualité

Agriculture biologique (yc végétaux en conversion)



SIQO



Ecolabel pêche durable

Certains produits de la pêche et de l'aquaculture *



Produits répondant à des exigences nutritionnelles et environnementales *

Certification environnementale : niveau 2 et 3 (HVE)



Produits de montagne *

Produits fermiers

Commerce équitable

RUP (régions ultra périphériques)

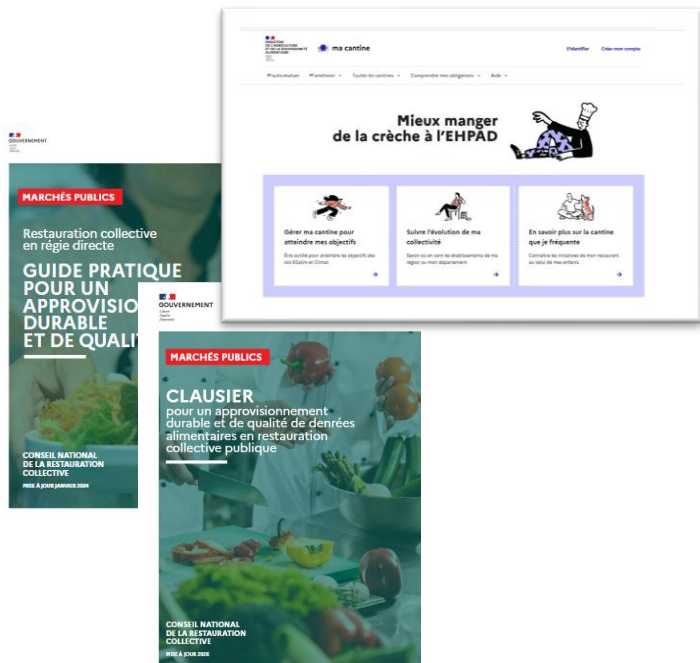


Critères
Sélection
Achat

- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux **externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie**
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les **performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**
- Produits équivalents [...]

* Nouvelles catégories issues de la loi UPSA (2026) – décret d'application à venir

ma cantine : l'outil de suivi et d'accompagnement de la transition de la restauration collective



Suivre

- Suivre les achats et les résultats
- Télédéclarer ses données (*obligation annuelle*)

Piloter

- Visualiser les indicateurs

Informier

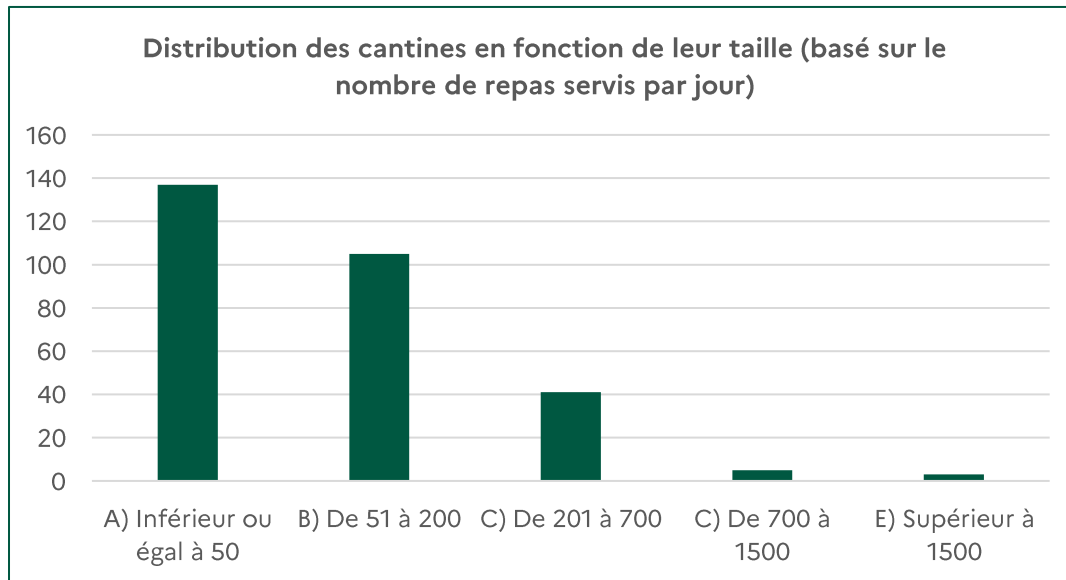
- Comprendre et décrypter les mesures
- Accéder aux données de son lieu de restauration

Agir

- Identifier des leviers d'amélioration
- Accéder aux ressources réglementaires et pratiques

Zoom sur les données disponibles : observatoire EGAlim et Open Data

- Liste des établissements inscrits et ayant télédéclarés
- Taux d'approvisionnement et ratios
- Nombre de repas par jour/an
- Modèle économique
- Secteur
- Mode de production / gestion



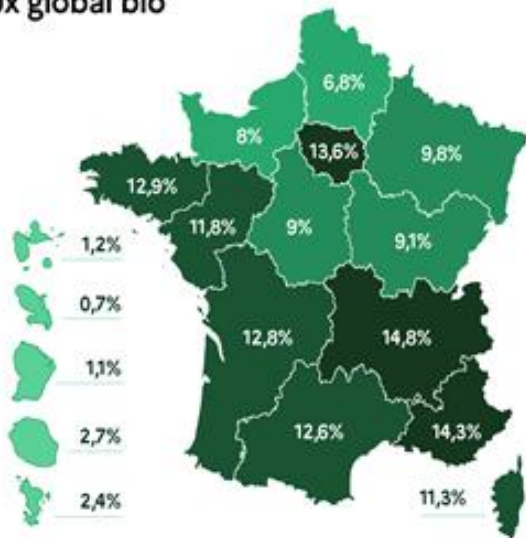
26/09/2026 : 288 établissements recensés

Vaste majorité de très petites cantines : plus de difficultés à atteindre les objectifs EGAlim

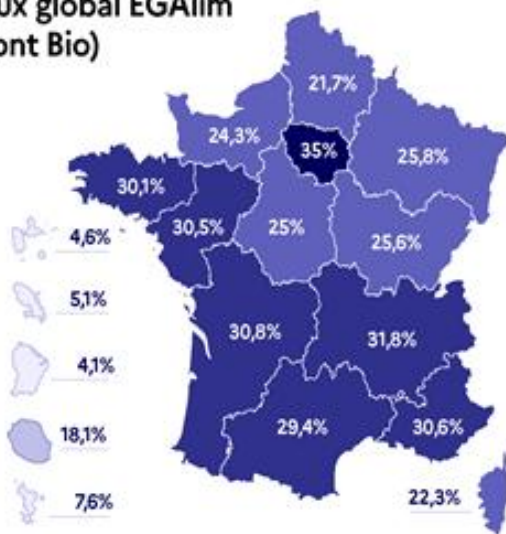
Zoom sur les données disponibles : les résultats de la campagne 2025

Sur 33 797 cantines, par régions en 2025

Taux global bio



Taux global EGAlim (dont Bio)



En Corse : 158 télédéclarations
sur 395 cantines estimées

- Corse du Sud : 15
- Haute-Corse : 143



ACCÉLÉRER LA TRANSITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

*Financer la transition : mobiliser le programme « Lait et Fruits à l'école »
au service des territoires*



Le programme européen Lait et fruits à l'école

Soutient la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers dans les écoles, collèges et lycées

→ Limite le surcoût des produits SIQO servis le midi

Concerne la
restauration
scolaire de la
maternelle au
lycée

+ les apprentis de
moins de 18 ans

→ Enveloppe globale pour la France de **plus de 30 millions d'euros par an**

Objectifs :

- Augmenter la consommation des fruits et légumes, du lait et des produits laitiers dans l'alimentation des enfants pour atteindre les recommandations de consommation établies
- Faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles

Engagements des
bénéficiaires :



Distribution des produits

Bénéficiaires et déclinaisons



Matin

Produits subventionnables: Lait, yaourts, fromages, fruits et légumes entiers ou prédécoupés. (Conventionnels et SIQO)

Public éligible: **collèges rep/rep+** pour la métropole, et **collèges et lycées d'Outre-Mer**.



Midi

Produits subventionnables: Lait, yaourts, fromages, fruits et légumes, **Uniquement SIQO, servis natures et bruts**

Public éligible: de la **maternelle à la terminale (+ apprentis de moins de 18 ans)** déjeunant à la cantine le midi.



Goûter

Produits subventionnables: Lait, yaourts, fromages, fruits et légumes entiers ou prédécoupés. (Conventionnels et SIQO)

Doivent être distribué soit à la sortie des élèves, soit durant le temps périscolaire

Public éligible: de la **maternelle à la terminale (+ apprentis de moins de 18 ans)** déjeunant à la cantine le midi.

Distribution des produits

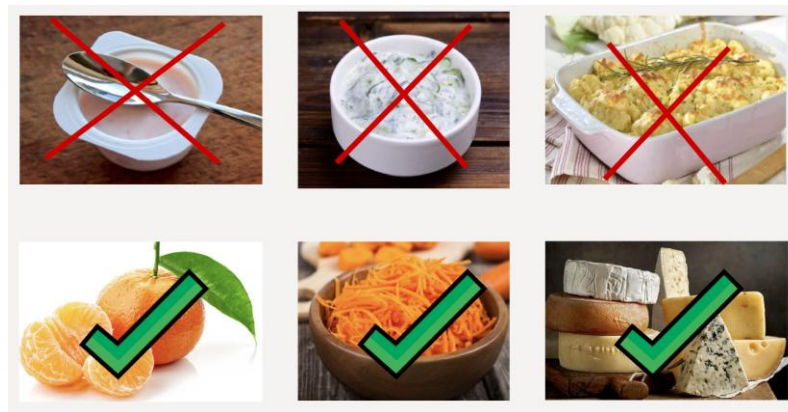
Produits éligibles

- Le programme est centré sur les produits **bruts et « nature »**

Sont inéligibles :

- Produits transformés : *soupe de légumes en brique*
- Produits et légumes en sachets (cuits)
- Produits servis avec des condiments : *sel, poivre, huile, vinaigrette, herbes, fruits à coque...*
- Produits aromatisés : *yaourt à la fraise*

- Les produits **doivent être distribués seuls** (pas au choix avec des produits non éligibles)



Montant de l'aide

Une aide octroyée sur la base d'un forfait par portion

Exemple:

- 4 mois de distributions
- Distributions les midis de produits labellisés BIO, AOP, AOC, IGP ou Label Rouge

→ 62 729€

Fruits et Légumes				
Libellé	Nb de distributions	Forfait / portion	200 élèves	750 élèves
N° 1 : Légumes frais	30	0,11 €	672,00 €	2 520,00 €
N° 2 : Fruits frais	25	0,13 €	630,00 €	2 362,50 €
N° 3 : Fruit frais découpé et emballé	16	0,23 €	748,80 €	2 808,00 €
TOTAL	71		2 050,80 €	7 690,50 €
Produits Laitiers				
Libellé	Nb de distributions	Forfait / portion	200 élèves	750 élèves
N°5 : Lait liquide nature	30	0,18 €	1 050,00 €	3 937,50 €
N°6 : Yaourt nature	10	0,17 €	332,50 €	1 246,88 €
N°7 : Fromages blancs / petits suisses	20	0,13 €	523,20 €	1 962,00 €
N° 8 : Autres fromages	11	0,20 €	445,50 €	1 670,63 €
TOTAL	71		2 351,20 €	8 817,01 €
			TOTAL	4 402,00 €
				16 507,51 €
Total période			4 402 €	16 508 €
Total pour 1 année			13 206 €	49 523 €

Mise en œuvre de mesures éducatives

Education à
l'alimentation



Le code de l'éducation (Article L312-17-3) prévoit une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour accompagner cet enseignement :

- Un **vadémécum « éducation à l'alimentation et au goût »** à destination des enseignants a été créé et est téléchargeable sur le site EDUSCOL
- Des **outils éducatifs et vidéos** téléchargeables sur le site du MAASA

Communiquer sur le programme, une obligation

Publicité

Les élèves et leurs parents doivent être informés de la participation de leur établissement au programme européen via :

1. Un affichage permanent A3
2. L'identification du programme sur les menus, l'usage du Logo

Zapfen

SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
ENTRÉES	Salade composée	Tomate rondelle	Salade composée	Carottes rapées
PLATS	Escalope veau Printanière de légumes	Rôti de porc Épinards béchamel	Escalope Viennoise Poêlée de légumes	Feuilleté au chèvre Pâtes sauce tomate
LAITAGE	Tomme IGP	Yaourt nature BIO	Fromage ou laitage	Verre de Lait BIO
DESSERTS	Mousse au chocolat	Banane BIO	Crème dessert	Raisin/Pastèque BIO
ENTRÉES	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée
PLATS	Chipolatas Semoule sée tomate	Bruschetta Maison Salade verte	Tomates farcies Riz pilaf	Cheeseburger Pomme noisette
DESSERTS	Compote de pommes	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Pâtisserie du jour

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison

 **Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles**





DES SOLUTIONS TERRITORIALES AU SERVICE D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE : EXEMPLES ET RETOURS D'EXPÉRIENCE

Quelques éléments sur la régie maraîchère



IDENTITÉ RURALE AGRICOLE ET ALIMENTATION DURABLE



Cécile BIANCHI - Directrice
DIRAAD CAPA

**IDENTITE RURALE, AGRICOLE
ET ALIMENTATION DURABLE**



Légumerie intercommunale

2021 :

Etude de faisabilité réalisée en Pays Ajaccien avec
CABI

Lancement d'un Appel à Manifestation d'intérêt dans
le but de trouver un porteur de projet à relancer

2027 : Livraison de la légumerie



Opération financée à 60% par la
DRAAF de Corse sur l'acquisition
du matériel





RECENSEMENT DES PRODUCTEURS AGRICOLES DU PAYS AJACCIENS

Appel à Manifestation d'Interêt (AMI)

Dans le cadre de la mise en place d'un groupement d'achat et de la valorisation des productions locales.



CONTEXTE ET ENJEUX

Pourquoi lancer ce recensement ?

Le territoire du Pays Ajaccien dispose d'une agriculture diversifiée et de productions locales de qualité.

La CAPA souhaite renforcer sa connaissance de l'offre agricole locale afin de favoriser les circuits courts et de développer les liens entre producteurs et acteurs du territoire.

Trois enjeux principaux :



Valoriser les productions agricoles locales.



Favoriser le développement des circuits courts.



Faciliter l'approvisionnement en produits locaux.

LES OBJECTIFS DU RECENSEMENT

Mieux connaître les producteurs et leurs capacités d'approvisionnement

Le recensement permettra notamment de :

1. Identifier les producteurs

Recenser les exploitations agricoles présentes sur le territoire et leurs différentes productions.

2. Connaître l'offre disponible

Identifier les produits proposés, leur saisonnalité et les volumes mobilisables.

3. Étudier les modalités d'approvisionnement

Connaître les conditions de commande, de conditionnement et de livraison.

4. Identifier les besoins des exploitations

Recueillir les difficultés rencontrées et les perspectives de développement des producteurs.





LE QUESTIONNAIRE DE RECENSEMENT

Quelles informations seront recueillies

?

Le questionnaire s'articule autour de plusieurs thématiques :

Thématiques	Informations recherchées
Identification	Coordonnées et caractéristiques des exploitations
Productions	Types de produits, volumes et saisonnalité
Approvisionnement	Commandes, livraisons et conditionnements
Commercialisation	Circuits de vente et labels
Besoins	Difficultés et projets de développement

LES PERSPECTIVES D'UTILISATION

Comment les informations recueillies seront-elles utilisées

Le recensement permettra à la CAPA de disposer d'un outil
opérationnel pour mobiliser les productions locales.

Trois perspectives principales :



Le groupement d'achat

Identifier les producteurs susceptibles de répondre aux besoins de la CAPA et de ses partenaires.



Les événements de la CAPA

Faciliter la mobilisation de producteurs locaux lors des manifestations et actions organisées sur le territoire.



La valorisation des exploitations

Constituer un listing des producteurs et envisager leur référencement sur des supports cartographiques.

DIFFUSION DU QUESTIONNAIRE ET PROTECTION DES DONNÉES

Comment se déroulera le recensement ?

Les producteurs pourront compléter le questionnaire sous deux formats :

Format papier : questionnaire à retourner à la CAPA.

Format numérique : questionnaire accessible en ligne grâce à un QR code.

- Les informations recueillies seront utilisées par le Service Agriculture et Circuits Courts dans le cadre de ses missions.
- L'intégration au listing des producteurs et l'apparition sur les cartographies feront l'objet d'un accord des exploitants.
- Le refus de figurer sur ces supports n'aura aucune incidence sur leur participation au recensement.



CONCLUSION ET PROCHAINES ÉTAPES

Vers une meilleure connaissance de l'offre agricole locale

Cette démarche permettra à la CAPA de disposer d'une vision plus précise des productions agricoles du territoire et des capacités d'approvisionnement des exploitations.

Elle contribuera à faciliter la mobilisation des producteurs, à accompagner les projets de valorisation de l'agriculture locale et à favoriser le développement des circuits courts.

Les prochaines étapes envisagées :

- Diffusion du questionnaire auprès des producteurs.
- Collecte et analyse des réponses.
- Constitution d'un listing des producteurs.
- Exploitation des résultats pour les actions de la CAPA.

INTER
BIO
CORSE

Pè noi, pè a nostra terra,
pè i nostri produttori
#BIO RIFLESSU



RESTAURATION COLLECTIVE & PRODUITS BIO



CRALIM – 02 Octobre 2026





Accompagnement
à l'installation /
conversion



Suivi
Technique



Experimentations



Structuration de
filières



Qui sommes nous?



Développement
territorial



Formation

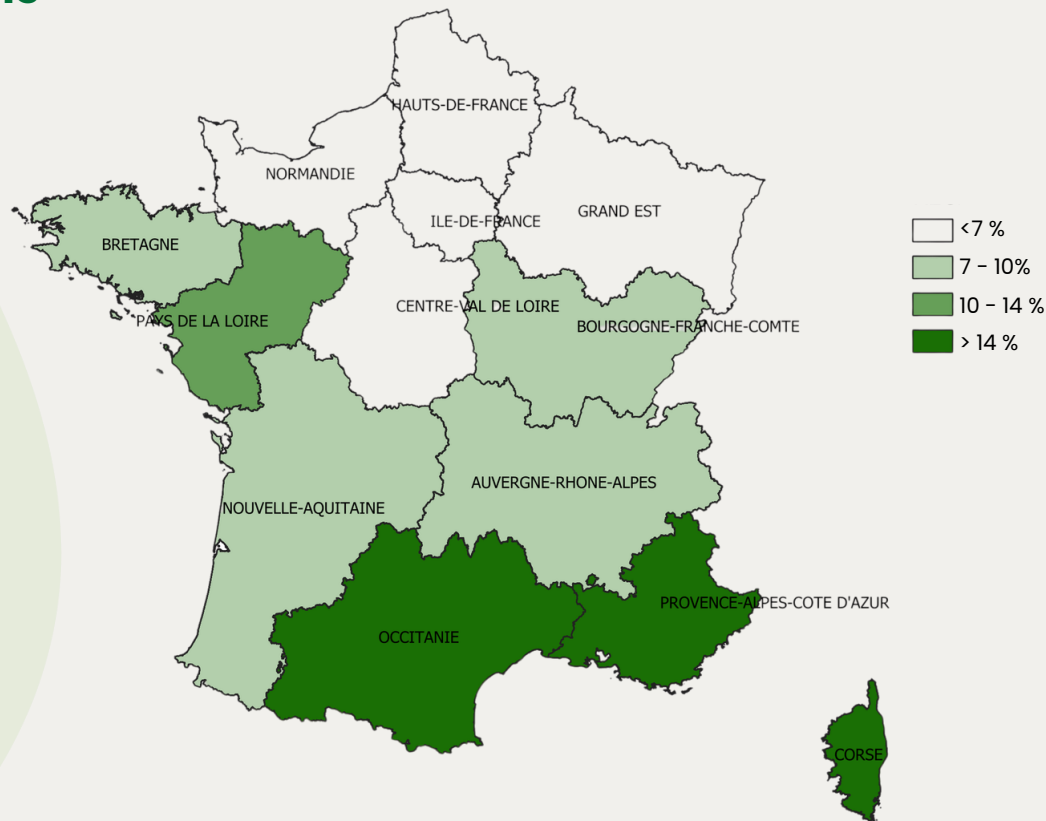
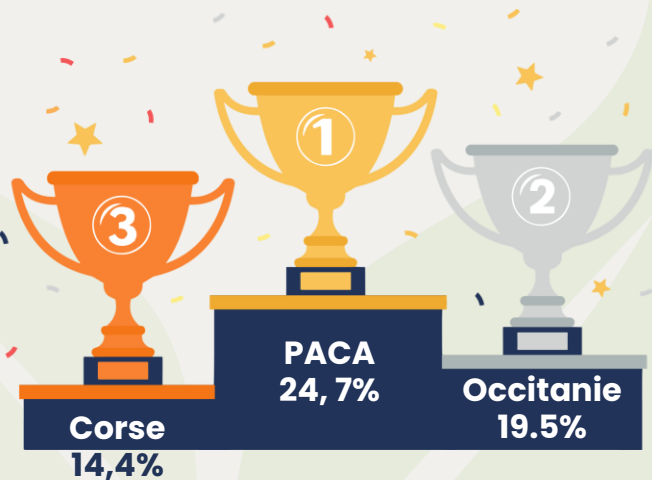


Promotion
Communication

Chiffres bio

% SAU bio en régions

Pè noi, pè a nostra terra,
pè i nostri produttori
#BIO RIFLESSU



Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective

Levier 1: lever les freins de la commande publique



Collectivités

Aide à la rédaction des marchés

Travail sur les nomenclatures pour plus de gré à gré



Producteurs

Démystification de la commande publique

Accompagnement administratif

Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective



Levier 1: lever les freins de la commande publique

Collectivités

Marché public: obligatoire si achats > 60 000 €



Objectif: mise en place d'une nomenclature adaptée pour rester sous le seuil et travailler en gré à gré

→ Dossier avec devis, certificats bio

Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective



Levier 1: lever les freins de la commande publique

Collectivités

Marché public: obligatoire si achats > 60 000 €

Contenu: description du marché, critère de sélection, liste des produits et des prix, dispositions administratives (révision des prix, paiements), dispositions techniques, etc)

Contrainte: Interdiction de faire référence à une notion de produits locaux



Demandes de labels, animations, délai logistique, emballages

Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective



Levier 1: lever les freins de la commande publique

Collectivités



Sourcing / allotissement: doivent permettre aux producteurs locaux de répondre au marché

Procédure des "petits lots": lots individuellement < 60 000€ → passage en gré à gré (seuil de 20% du total du marché)

Exemple: Marché à 1 800 000€. Possibilité de passer en gré à gré sur 360 000€ maximum (lot Clémentines bio 10 000€, lot "Viande de veau bio" 45 000 €, etc)

Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective

Levier 1: lever les freins de la commande publique



Producteurs

Pièces administratives à regrouper: certificats / rib etc

Offre financière: remplissage du bordereau unitaire des prix

Offre technique: répondant point par point aux exigences du cahier des charges du marché (description exploitation, mode de production, de livraison, de conditionnement)

Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective

Levier 2: la mise en relation

Inter Bio : 180 adhérents – 600 producteurs

Sondage des producteurs pouvant fournir la restau co

Exemple: organisation rencontre entre un acheteur (CCR) et un maraîcher

Echanges: besoins CCR / capacités productions ; tarifs

Point restant à travailler: logistique



Nos actions pour favoriser l'introduction de produits bio en restauration collective

Levier 3: résoudre le noeud de la logistique

Possibilité de mise en place test :
INTER BIO / Kuupanda / Una Lenza Da Annacquà (Drivulinu)



Solution de commande groupée par l'acheteur, livraison via circuit drivulinu

Merci de votre attention

*INTER BIO Corse reste disponible pour
vous accompagner dans le
développement de l'AB sur vos
territoires*

Votre contact : **Charline LANDERIEUX** – 06 32 19 25 41



www.interbiocorse.org



DIAGNOSTIC SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

COMITÉ RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION

Vendredi 2 octobre 2026

AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSOMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ



1 Etude sur le gaspillage alimentaire

CONTEXTE :

38 % , C'EST LE TAUX DE BIODÉCHETS PRÉSENTS DANS LES OMR

5% , C'EST LA PART DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE QUI COMPOSE LES BIODÉCHETS

Echelle Nationale Loi AGECE & EGALIM

- Les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration collective (supermarchés, cantine...) devront réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025
- Obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire mettant en évidence les quantités de produits gaspillés et les coûts engendrés

Echelle de la CC Fium'Orbu Castellu

- Nouveau Programme Local de Prévention des Déchets en cours d'élaboration

ENJEUX : LA MAÎTRISE ET LA PRÉVENTION DE LA GESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES COMMUNES DU TERRITOIRE

Financement :

AAP ADEME / OEC réduction des déchets
Coût 20 000€, financé à hauteur de 80 %

AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSUMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ



2

Etude sur le gaspillage alimentaire

DESCRIPTIF DU DIAGNOSTIC

- **Diagnostic** des cantines de **Prunelli, Ventiseri, Ghisonaccia, ESAT** stella Matuntina soit 4 établissements
- **Pesées** réalisées sur 8 jours via gastro et balance spécifique
- **Démarrage** : 1 journée en présentiel du bureau d'étude et les autres pesées se sont déroulées en autonomie avec hot line téléphonique
- **3 cantines ont choisi la pesées simple** : pain, restes concommés et restes non-consommés
- **1 cantine a choisi la pesées détaillée** : entrée, plat, dessert
- **Enquête** via questionnaire auprès des élèves
- **Enquête** via questionnaire auprès des personnels de cantine

AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSOMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ

3

Etude sur le gaspillage alimentaire
SYNTHÈSE DES RÉSULTATS

Ghisonaccia : 4 138 kg / an

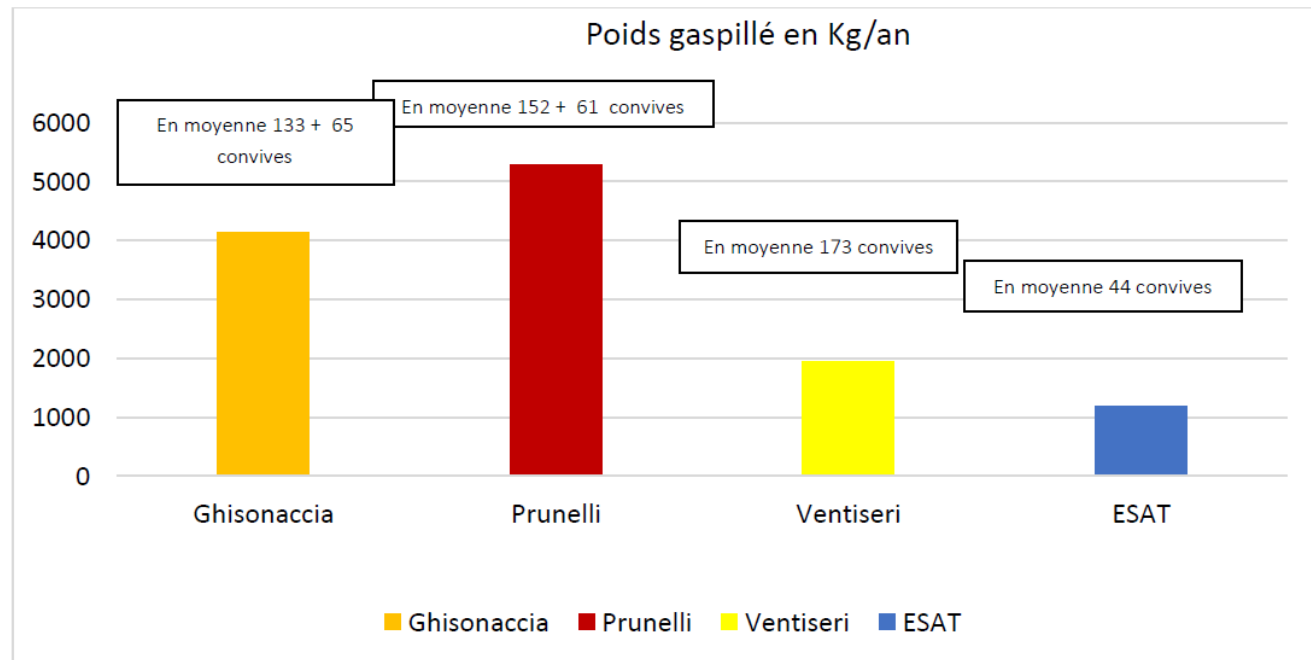
Prunelli : 5 285 kg/an

Ventiseri : 1 947 kg/an

ESAT : 1 178 kg/an

Coût par an estimé :

entre 21 000 € et 39 000 €



AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSUMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ

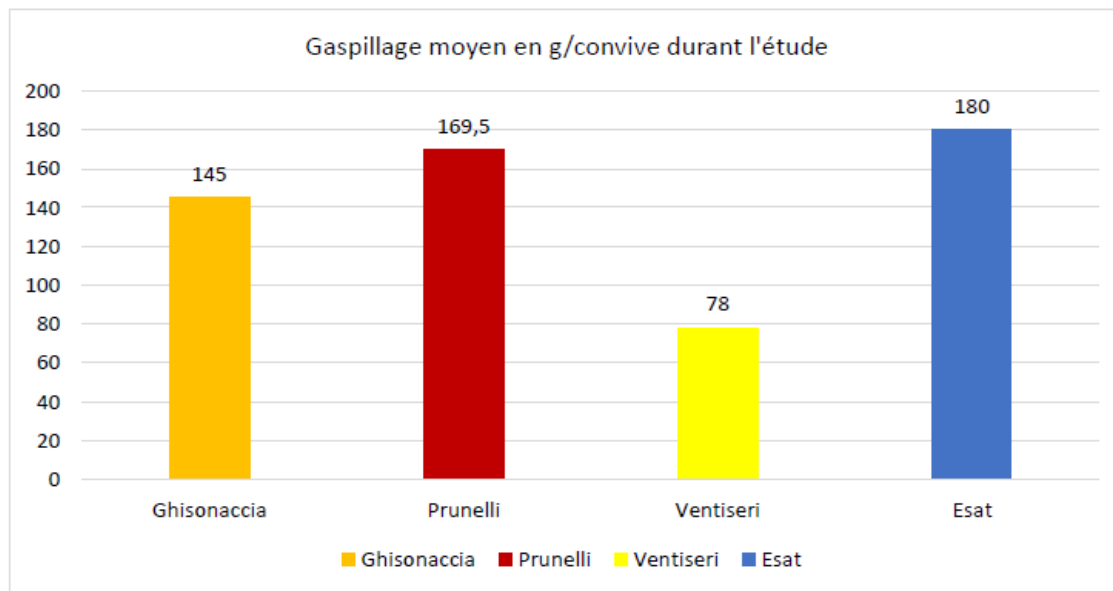
Moyenne de la part du gaspillage alimentaire :

- Ghisonaccia : 31%
- Prunelli : 34%
- Ventiseri : 26 %

4

Etude sur le gaspillage alimentaire

SYNTHÈSE DES RÉSULTATS



MOYENNE NATIONALE ADEME, RESTAURATION COLLECTIVE, TOUS SECTEURS CONFONDUS, DONNÉES
MISES À JOUR EN 2024 :

120 G/CONVIVE/REPAS

AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

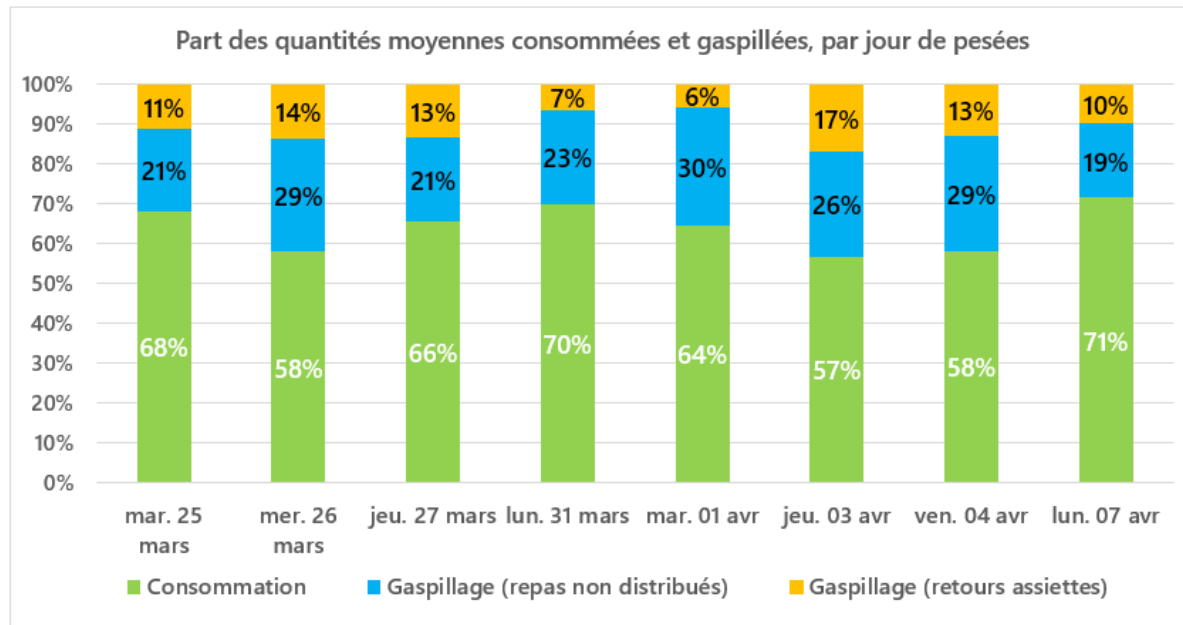
ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSOMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ



5

Etude sur le gaspillage alimentaire

ZOOM RÉSULTATS DE LA CANTINE DE PRUNELLI



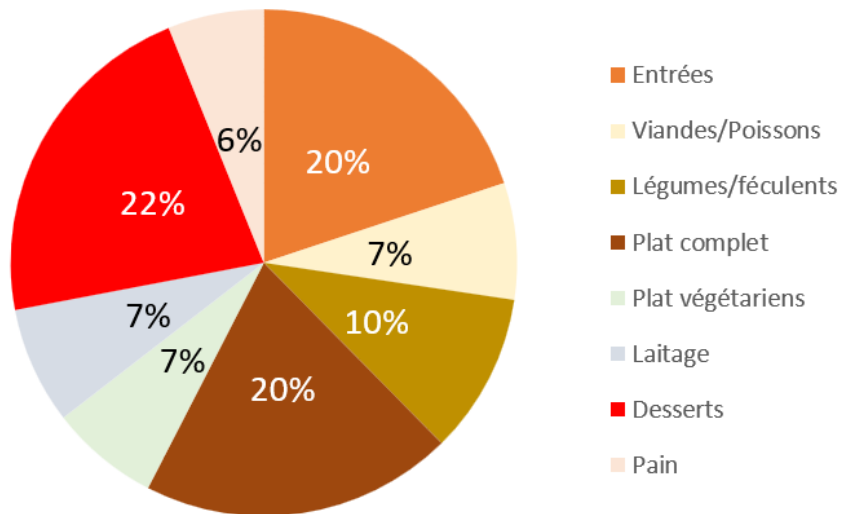
AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSOMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ

6

Etude sur le gaspillage alimentaire
ZOOM RÉSULTATS DE LA CANTINE DE PRUNELLI

Quantité moyenne gaspillée globale par composante



AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSUMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ



7

Etude sur le gaspillage alimentaire RÉSULTATS DES QUESTIONNAIRES

- Les élèves aiment majoritairement manger les desserts et les fruits
- Les élèves sont incités à goûter
- Les élèves aimeraient pouvoir composer eux même leurs entrées

- Bruit dérangeant pour les enfants
- Une majorité des élèves déclare avoir toujours ou parfois encore faim en sortant de table
- Une majorité des élèves déclarent que lorsqu'il ne terminent pas c'est que l'assiette est trop remplie (Ventiseri)
- Une majorité des élèves déclarent que lorsqu'il ne terminent pas c'est que ce n'est pas bon (Prunelli et Ghisonaccia)

AXE 3 : MIEUX CONSOMMER

ACCOMPAGNER NOS MODÈLES DE
CONSOMMATION ET DE CULTURE
CULINAIRE VERS PLUS DE SOBRIÉTÉ

8

Etude sur le gaspillage alimentaire
SUITES À DONNER

Exemples d'actions :

- **Favoriser l'attractivité** des repas
- **Réorganisation** des portions
- **Valoriser** les échanges avec les convives vis la sensibilisation et l'animation
- **Former** les équipes en salle
- **Améliorer** certaines recettes de manière collaborative
- **Créer des espaces** plus calmes
- **Système d'échange** ou dons entre élèves ...

Poursuite :

- Organisation d'une session de formation à destination des personnels de cantines volontaires pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire : techniques de sensibilisation, d'animation, gestion du bruit ...
- Gestion en autonomie des recommandations de l'étude et réalisation d'un bilan annuel avec la CC

Merci pour votre participation !



Questionnaire de satisfaction