



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Echange de pratiques INTER-PAT
9 novembre 2022**

Sommaire

1. Labellisation
2. Outils d'évaluation
3. Liens Santé
4. Liens Justice Sociale
5. AAP national du PNA 22-23



1. Labellisation

(instruction technique DGAL/SDPAL/2020-758 du 9 décembre 2020)

- 6 PAT Corse labellisés **niveau 1** :
 - Automatique pour les lauréats AAP National depuis 2018
 - PAT en émergence,
 - Pour **3 ans non renouvelable**.

- **Niveau 2** :
 - Sur demande + dossier
 - Opérationnel
 - Pour **5 ans renouvelable**.

- Droit d'usage du logo et de la marque « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL reconnu par le ministère de l'agriculture »



1. Labellisation

(instruction technique DGAL/SDPAL/2020-758 du 9 décembre 2020)

Prérequis	
1 - Portage du projet	<ul style="list-style-type: none"> • Identification du ou des porteur(s) et des partenaires impliqués dans son pilotage, dont au moins une collectivité locale • Pertinence et légitimité du porteur de projet : capacité à intégrer différents acteurs du territoire et différents enjeux
2 - Démarche collective et concertée	<ul style="list-style-type: none"> • Implication des différents acteurs du système alimentaire dans la phase opérationnelle du projet (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, consommateurs...) • Prise en compte de la nécessité de communiquer auprès des acteurs et des citoyens • Présence d'un animateur / coordinateur (ou prévu)
3 - Prise en compte des objectifs des programmes régionaux, du PRAD et du PNA	<ul style="list-style-type: none"> • Le projet est cohérent avec les objectifs du PNA. • Le projet est cohérent et articulé avec les objectifs des programmes régionaux ayant trait à l'agriculture, l'alimentation et/ou au développement durable notamment et du plan régional de l'agriculture durable (PRAD) s'il en existe un sur le territoire : <ul style="list-style-type: none"> † la structuration de l'économie agricole et alimentaire ; † le maintien et le partage de la valeur ajoutée sur le territoire, le développement de l'agriculture sur un territoire et la consolidation de filières territorialisées.
4 - Transversalité de la démarche	<p>Le projet prend en compte les différentes fonctions du système alimentaire : agricole et alimentaire, environnementale, sociale, éducative, culturelle et de santé, et favorise leur synergie. Il s'articule avec d'autres schémas structurants (CTE, PCAET, CLS ...).</p>

1. Labellisation

Les 6 autres critères pour la reconnaissance en fonction du niveau

Diagnostic partagé	Actions concrètes	Partenaires	PNA	Pérennité du projet	Evaluation du projet
<ul style="list-style-type: none"> Diagnostic agricole et alimentaire du territoire : Données sociales, économiques, ressources naturelles, climat, offre agricole, bassin de consommation Recensement des acteurs, missions et initiatives 	<ul style="list-style-type: none"> Cohérentes avec les besoins vu dans le diagnostic et les objectifs Pilotage la mise en œuvre Mise en relation avec d'autres outils territoriaux dotés de financement 	<ul style="list-style-type: none"> Engagement formalisé des différents partenaires 	<ul style="list-style-type: none"> Prise en compte des axes et thématiques du PNA 	<ul style="list-style-type: none"> Soutien politique Délibération Moyens financiers adéquat Animation du projet 	<ul style="list-style-type: none"> Dispositif d'évaluation et de suivi
<p>Niv 1 : prévu ou en cours</p>	<p>Niv 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Plan d'action prévu ou en cours, ✓ COPIL prévu ou mis en place, ✓ Animateur présent ou prévu 	<p>Niv 1 : lettres de soutien</p>	<p>Niv 1 : réflexions et démarches envisagées concernant plusieurs axes et thématiques du PNA (dont l'approvisionnement resto co en lien avec EGAlim)</p>	<p>Niv 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instance gouvernance prévue ou mise en place ✓ Éléments sur la pérennité ✓ Document cadre ou délibération avec minimum d'engagements financiers ✓ Animation prévue 	<p>Niv 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Réflexion en cours sur les indicateurs
<p>Niv 2 : réalisé, partagé et éventuellement mis à jour</p>	<p>Niv 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Plan d'actions rédigé et délibéré, ✓ Actions en cours, ✓ COPIL effectif ✓ Animateur présent 	<p>Niv 2 : documents signés attestant de l'engagement des partenaires</p>	<p>Niv 2 : mise en œuvre d'actions en lien avec le PNA et intégration de nouvelles thématiques non prises en compte niv. 1 dont obligatoirement l'approvisionnement de la resto co (EGAlim)</p>	<p>Niv 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instance de gouvernance en place et opérationnelle ✓ Plan de financement réalisé et financements acquis ✓ Pérennisation prévue de la présence d'un animateur 	<p>Niv 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Présence d'indicateurs pertinents si possible ✓ Si possible : dispositif d'évaluation opérationnel

DGAL/SDPAL

6

2021





2. Outils d'évaluation

Objectif : démarche pertinente pour connaître l'efficacité de sont PAT

- RnPAT : programme spécifique EvalPAT
- Syalinnov (systèmes alimentaires innovants) : 1 des 1ers outils développés pour l'impact

Syalinnov

- Cerema/CGDD : auto-évaluation sur l'impact environnemental des transitions (fiche)



3. Liens alimentation-santé

CLS

Animations dans :

- Les écoles
- Les EHPAD
- Les foyers

Travail avec les établissements de santé

Colloque/séminaire

PAT et CLS en région



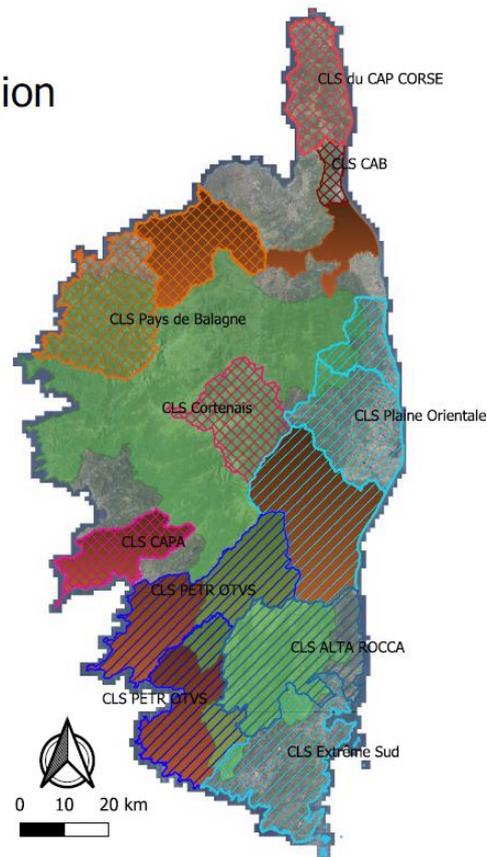
PAT & CLS en région

CLS

-  PETR OTVS - en cours
-  CLS PETROTV - en cours
-  ALTA ROCCA - en cours
-  Extrême Sud - en cours
-  Plaine Orientale - en cours
-  CAB - en projet
-  Cap Corse - en projet
-  CORTENAIS - en projet
-  CAPA - en projet
-  Pays de Balagne - en projet

PAT

-  CC du Sartenais Valinco Taravo
Centre Intercommunal d'action sociale, PETR Ornano - Taravo-Valinco - Sartenais, CC Marana-Golo, CA du Pays Ajaccien, Fiumor'orbu Castellu
-  PNRC



3. Liens alimentation-santé

Présentation des Contrats Locaux de Santé

Alimentation et santé

Du PAT au CLS



Lama le 9 novembre 2022



Animation



Idées



Echanges



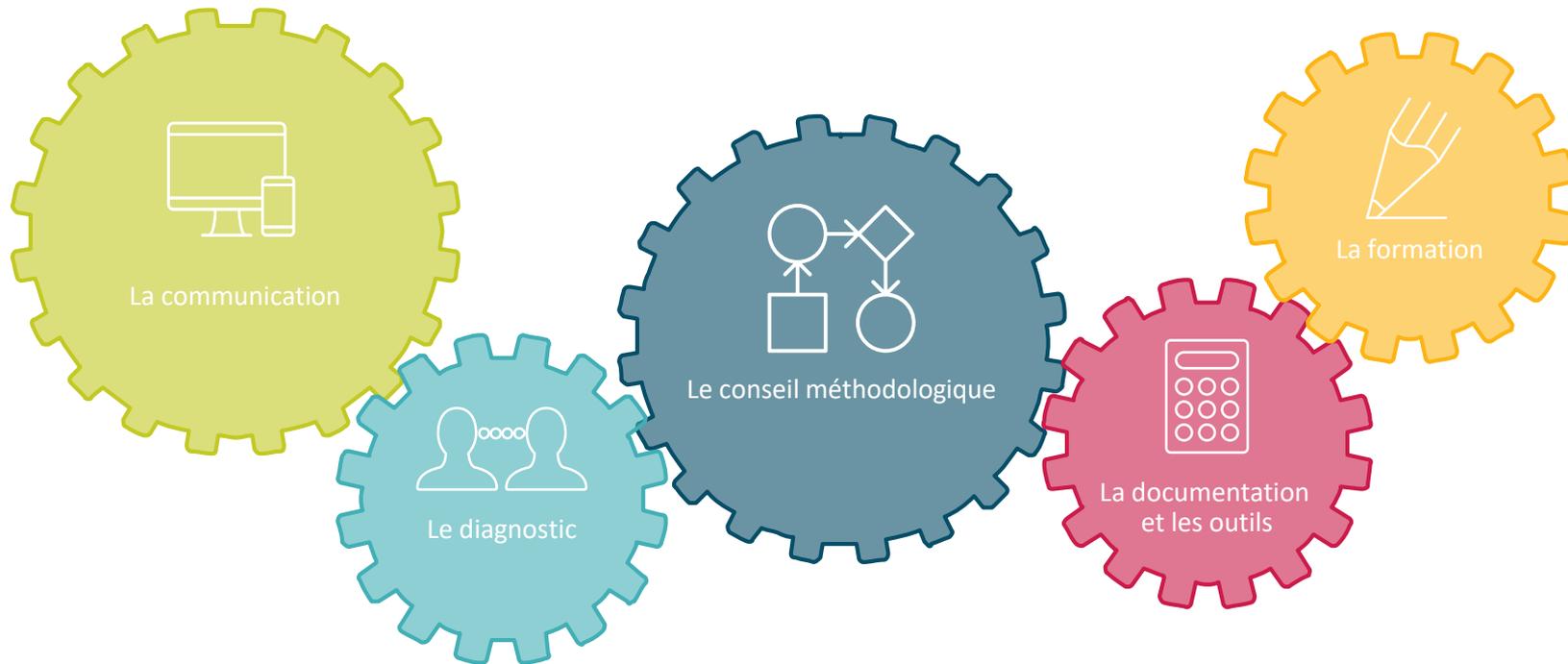
Projets



Santé

L'IREPS et ses missions

Missions structurelles



L'IREPS et ses missions

Missions spécifiques



L'animation des territoires sur les thématiques de santé (CLS, CLSM...)

La PRAMCA

La plateforme d'éducation thérapeutique du patient

Les CLS en quelques mots

Particularismes et besoins de terrain:

Un dispositif proche des citoyens:

Territorialiser les politiques:
Nationales et régionales



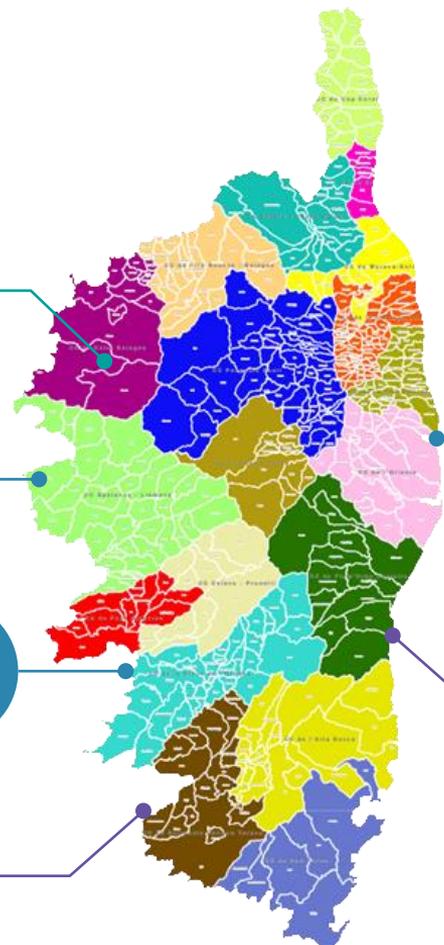
Faire remonter:
les manques et besoins



Un cadre souple:
Pour le déploiement et la coopération



Offrir des réponses:
Aux problématiques de santé



Prendre en compte:
Les réalités des individus

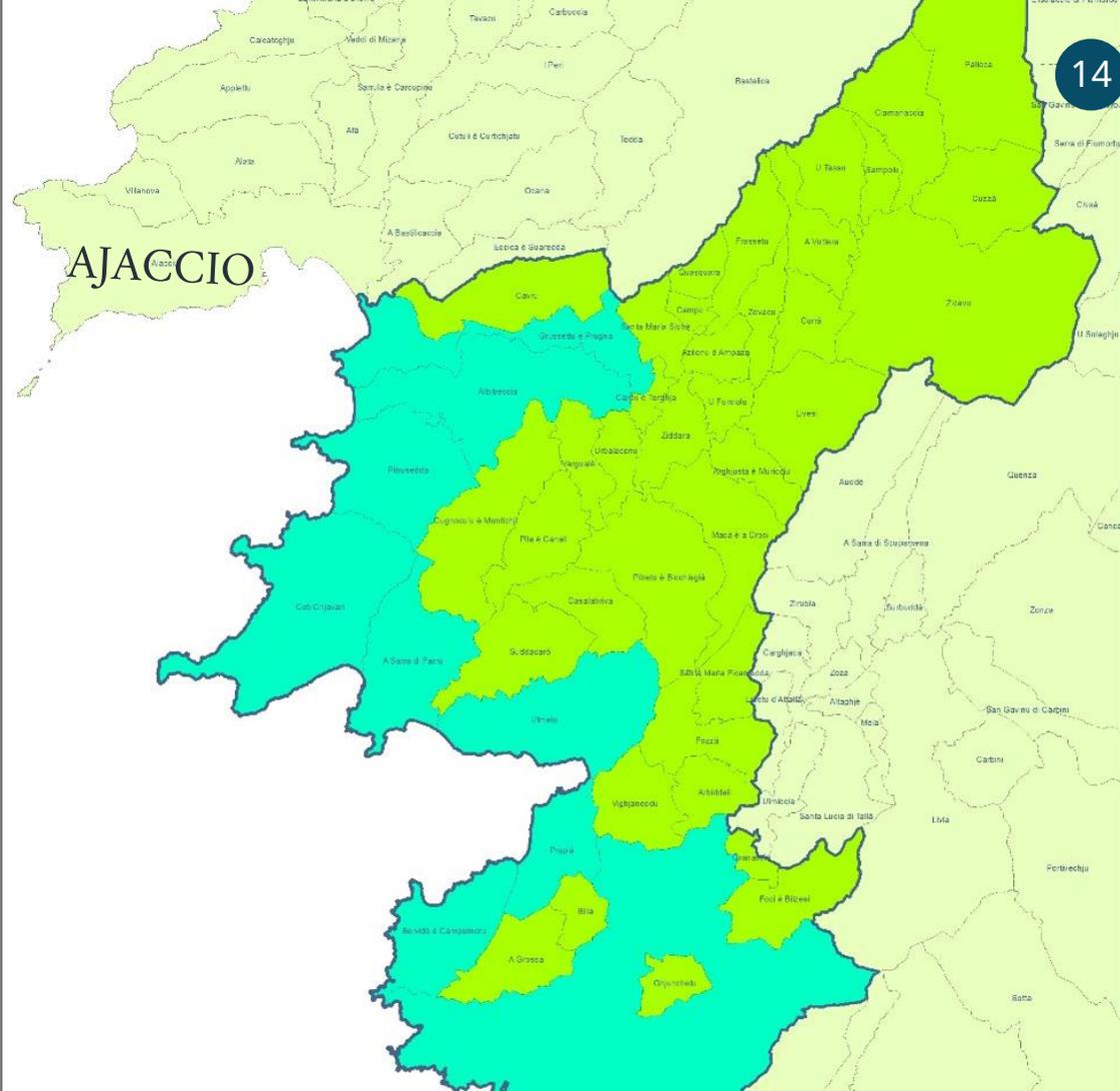


Echanger et travailler:
Avec les forces vives du territoire

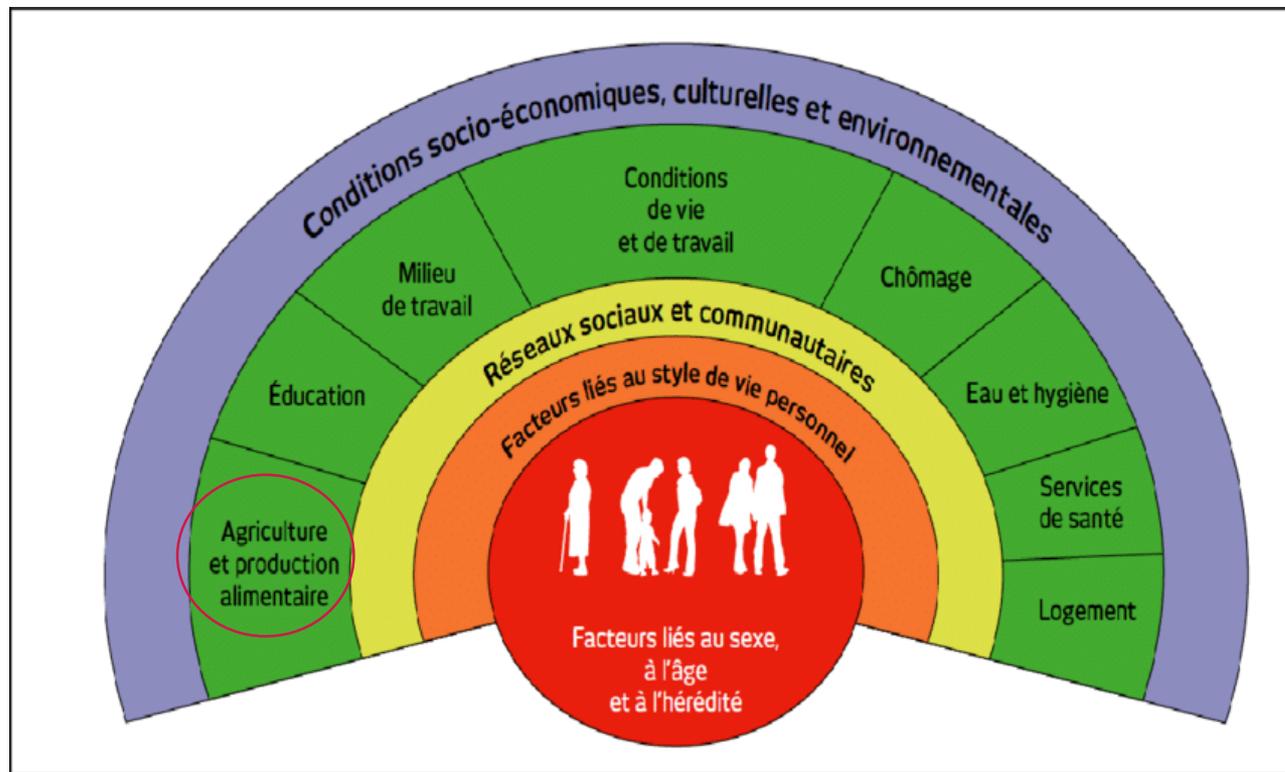
LE PAT DU PETR

Le PETR EN CHIFFRE :

- 2 Communautés de Communes
- 46 Communes
- 9 Communes littorales
- 23 714 habitants (2016)
- 22 écoles primaires et maternelles / 4 collèges et 2 Lycées



L'alimentation comme déterminant majeur de la santé



PAT : « Un piattu in più »

« Le projet alimentaire territorial porté par le PETR s'inscrit dans une démarche collective et intégrée.

Il vise la mise en synergie d'acteurs du territoire pour valoriser la production et la consommation locale »

- Un axe n°1 : Plateforme Alimentaire Territoriale
- Un axe n°2 : Education/Formation/Recherches Alimentaires Territoriales
- **Un axe n°3 : Santé et Justice Alimentaire Territoriale**
- Un axe n°4 : Transport Alimentaire Territorial

Déroulé du travail

Premières actions
en lien avec des
dispositifs
régionaux

Mise en place du groupe de
travail
"santé & medico-social".

01

03

04

Réflexions sur un
projet plus global en
santé

02

Etats des lieux +
Proposition
d'actions

COMPOSITION DU GROUPE « Santé & Médico-social »

ADMR

Hôpital
De
Sartène

Mairie de
Viggianello

EHPAD de
Propriano

Le PETR

Education
Nationale

Collectivité
de Corse
(PMI)

L'activité du groupe

Axe « Alimentation & lien social »

- **Repas collaboratifs**
- Organisation de repas intergénérationnels : ADMR /PETR/Ecole de Zicavo/Ecole de Fozzano

En projet : Olmeto et Viggianello



Réflexion autour de repas dans les villages

L'activité du groupe

Axe « Alimentation & santé »

- *Maladies chroniques / Projet « Bien Vieillir »*
- Présentation de la Plateforme Régionale d'Accompagnement du Malade Chronique vers l'Autonomie (PRAMCA) réalisée par l'Ireps. Un travail s'est donc engagé et de nouveaux partenaires ont été mobilisés tels que :
 - **Le SSR Cardio du CH-BASTIA**
 - **La Mutualité Française 20**
 - **L'Association des Diabétiques de Corse**

L'activité du groupe

Axe « Information et communication »

- **Organisation d'un Séminaire**
- L'enjeu : Promouvoir la démarche PAT et mettre en lumière
- Les travaux réalisés depuis 2018
- Les partenariats noués lors des différentes phases de travail
- Les projets qui seront développés sur le territoire notamment ceux en lien avec **la santé**

Perspectives 2020



01 Renforcement du lien avec le SSR Cardio et de la PRAMCA au sein du PAT

02 Organisation de nouveaux repas collaboratifs (OImeto et Viggianello)

03 Organisation d'ateliers : Présentation d'outils pédagogiques + Bien vieillir

04 Organisation d'un séminaire

Lien SSR CARDIO et PAT



Développer des formations sur le territoire



Promouvoir la consommation de produits frais et locaux et de l'activité physique



Réduire les risques de maladies chroniques

Les projets structurants en réflexion

- Le CH-Sartène souhaite développer une cuisine centrale
- L'éducation Nationale (notamment le collège du Taravo) souhaite renforcer son approvisionnement en produits locaux en y associant les professionnels des cuisines, les parents, les élèves et les acteurs du territoire.

Articulation CLS et PAT



Les CLS Haute-Corse:

- 236 Communes
- 175 000 habitants
- 12 Communautés de commune

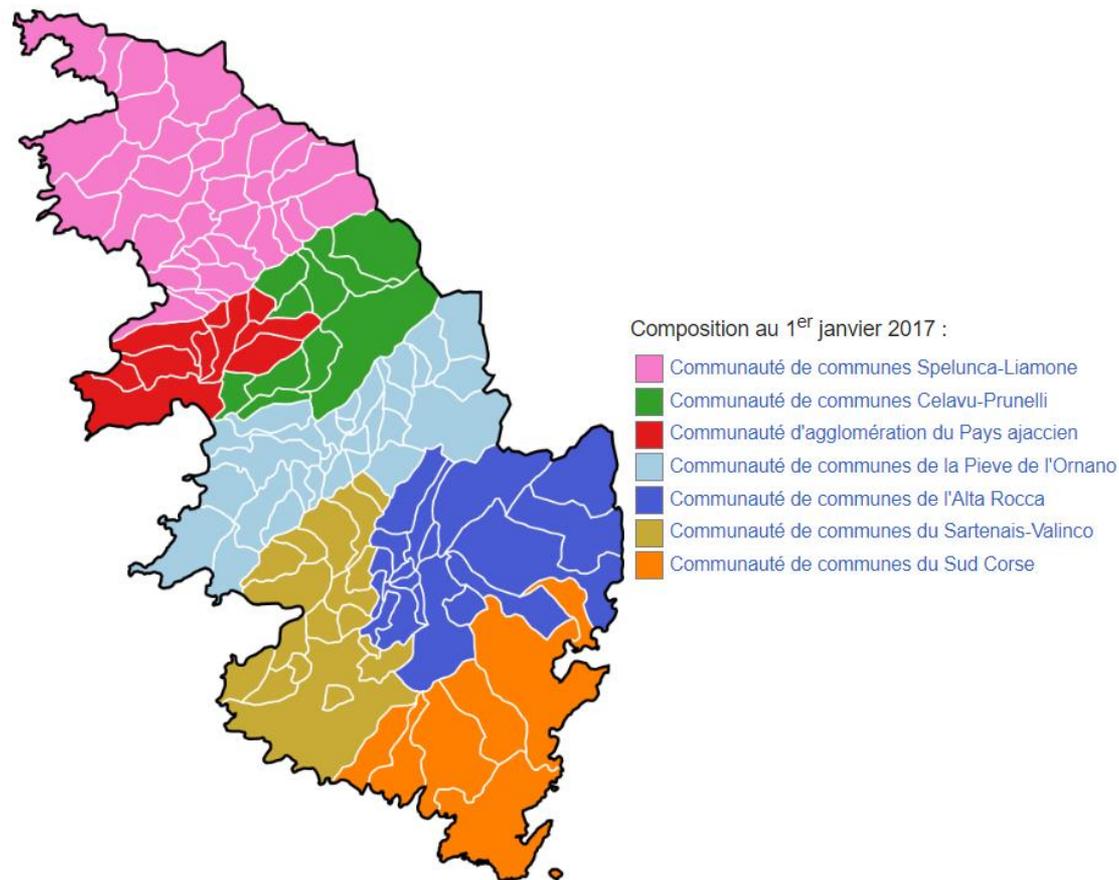


Composition au 1^{er} janvier 2017 :

- Communauté de communes du Cap Corse
- Communauté d'agglomération de Bastia
- Communauté de communes Nebbiu - Conca d'Oro
- Communauté de communes de l'Île-Rousse - Balagne
- Communauté de communes de Marana-Golo
- Communauté de communes de Calvi Balagne
- Communauté de communes Pasquale Paoli
- Communauté de communes de la Castagniccia-Casinca
- Communauté de communes de la Costa Verde
- Communauté de communes du Centre Corse
- Communauté de communes de l'Oriente
- Communauté de communes de Fium'orbu Castellu

Les CLS Corse du Sud:

- 124 Communes
- 158 800 habitants
- 7 Communautés de commune



MERCI DE VOTRE ATTENTION



www.ireps.corsica



4. Liens alimentation-justice sociale

Jardins partagés pour les habitants

Paniers solidaires/épicerie solidaire

Travail avec les CCAS/CIAS/associations d'aide alimentaire

Chantiers d'insertion

Economie sociale et solidaire

4. Liens alimentation-justice sociale

Présentation de la MSA



santé
famille
retraite
services

MSA DE CORSE

ACTEUR DE LA COHESION DES
TERRITOIRES



LA MSA, LE SERVICE PUBLIC AU CŒUR DES TERRITOIRES

2^{ème} régime de protection sociale et opérateur social de référence sur les territoires ruraux

35 000 affiliés en Corse, 48 millions de cotisations vs 140 millions de prestations versées en 2021

203 élus participant à un maillage unique sur le territoire

3 agences, 7 permanences et 25 collaborateurs sur le terrain

2 France Services portées par la MSA dont la solution itinérante (17 communes desservies)

LE GUICHET **UNIQUE**

Une vision globale et une approche humaine grâce au guichet unique

La MSA est l'interlocuteur unique des ressortissants agricoles pour :

- Santé, Famille, Retraite
- Vie de l'entreprise agricole (affiliation, conseil, cotisation, recouvrement, secours si besoin...)
- Médecine du travail
- Action Sociale
- Prévention des risques professionnels

UN SERVICE DE PROXIMITE

La MSA est un acteur moteur de la cohésion sociale et territoriale. Elle agit au plus près des besoins

- À l'écoute des élus locaux
- Au cœur des partenariats (services de l'Etat, ARS, Associations, Administrations...)
- Elle accompagne et facilite la mise en place de projets innovants et utiles

« Chacun doit pouvoir grandir, travailler et vieillir dans les meilleures conditions en Corse, quelque soit son lieu de résidence »



NOS ACTIONS SUR LES TERRITOIRES : **ACCOMPAGNEMENT DE PAT**

**ACCOMPAGNEMENT
DU PAT DE LA CAPA**

ACCOMPAGNEMENT DES TESTEURS
Santé Sécurité au Travail et
Cotisations



PANIER SOLIDAIRES
80 paniers/semaines aux familles
en précarités
Prolongement de l'opération

NOS ACTIONS SUR LES TERRITOIRES : ALIMENTATION ET JUSTICE SOCIALE

**ACCOMPAGNER LES RESSORTISSANTS
MSA TOUT
AU LONG DE LA VIE**



ALIMENTATION & SENIORS

Projets seniors &
Intergénérationnel
Atelier Nutri Active



ALIMENTATION & JEUNES

Grandir en milieu rural
Appels à projets jeunes



5. L'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation

- Appel à projets national annuel avec le soutien financier du MASA, de l'ADEME et du MSS (ministère des solidarités et de la santé)
- **Pour l'édition 2022-2023:**
 - **Enveloppe globale maintenue : 2 M€** (1,3 M€ MASA; 200 k€ MSS et 500 k€ ADEME pour le soutien à l'émergence de PAT)
 - Plafond de subvention à **100 000 € par PAT (sur 3 ans)**
 - La labellisation de niveau 1 est un critère d'éligibilité
- 2 volets :
 - Emergence de nouveaux PAT
 - Création de dispositifs d'accompagnement des PAT (réseaux)

Supplément gratuit

Utilisation des légumes du potager en restauration collective

De plus en plus d'établissements, notamment scolaires, se lancent dans la production de végétaux consommables par le biais de « jardins pédagogiques ». Les vertus de ces jardins ne sont plus à démontrer et il semble naturel de pouvoir consommer ces végétaux. Néanmoins quelques précautions s'imposent, notamment s'ils sont utilisés dans la restauration collective de l'établissement.

Socle réglementaire :

- *code rural et de la pêche maritime*
- *règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire*
- *règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*
- *arrêté du 27 juin 2011 relatif à l'interdiction d'utilisation de certains produits mentionnés à l'article L. 253-1 du code rural et de la pêche maritime dans des lieux fréquentés par le grand public ou des groupes de personnes vulnérables*

Les végétaux sont considérés comme des produits primaires, non soumis à agrément. Le jardin de l'établissement peut fournir « une petite quantité de produits primaires » à la cantine, sans que cette « petite quantité » ne soit spécifiée.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) à observer :

Pour le jardin :

- *analyse de terre pour s'assurer qu'elle ne contient pas de contaminants (racines)*
- *L'historique de l'emplacement est une grande aide.*
- *clôture pour éviter les chiens/chats/renards (échinococcose)*
- *utilisation d'eau potable*
- *absence d'utilisation de produits dangereux, biocides, contaminants*

Pour le restaurant :

- *intégrer cette pratique dans le Plan de Maîtrise Sanitaire et vérifier les BPH du « jardin » si le responsable est différent*
- *laver ET désinfecter les végétaux*
- *garder une traçabilité de cet approvisionnement*

En cas de doute, n'hésitez pas à prendre l'attache de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations de votre département.



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Merci de votre attention