

18
Septembre
2023

Journée d'orientation PAT

- Région Centre-Val de Loire -

THEMATIQUE

Les PAT face au défi d'une consommation de protéines plus durables

Cette thématique a été identifiée en juin lors de la publication du rapport de la Cour des Comptes sur l'élevage bovin. Revisiter nos apports protéiques amène les PAT à appréhender la problématique sous différents angles : environnemental et paysager (place de l'élevage, réduction des engrais), économique (débouchés des filières), alimentaire (changements de régimes).

M. Charru, J.F Huneau, et X. Marchand ont démontré lors de cette journée qu'il n'existe pas d'opposition entre les différentes approches, mais bien une convergence vers une évolution des régimes. Les projets innovants présentés ont illustré la complexité mais la faisabilité de cette transition agricole et alimentaire.



Vous avez dit Journées d'orientation ?

Dans le cadre de la mission d'orientation des projets alimentaires territoriaux confiée par la Région Centre Val de Loire en 2018, InPACT Centre réunit régulièrement les acteurs souhaitant s'informer sur les démarches alimentaires. Collectivités, territoires de projets, institutions, associations, agriculteurs, citoyens, entreprises, viennent échanger et se nourrir des expériences en et hors région. Cette 18ème journée d'orientation des PAT a été organisée avec le Pays des Châteaux et la Coalition Autonomie Protéique Régionale et s'inscrit dans le programme d'animation du réseau des PAT co-financé par la DRAAF et le Conseil Régional Centre Val de Loire.



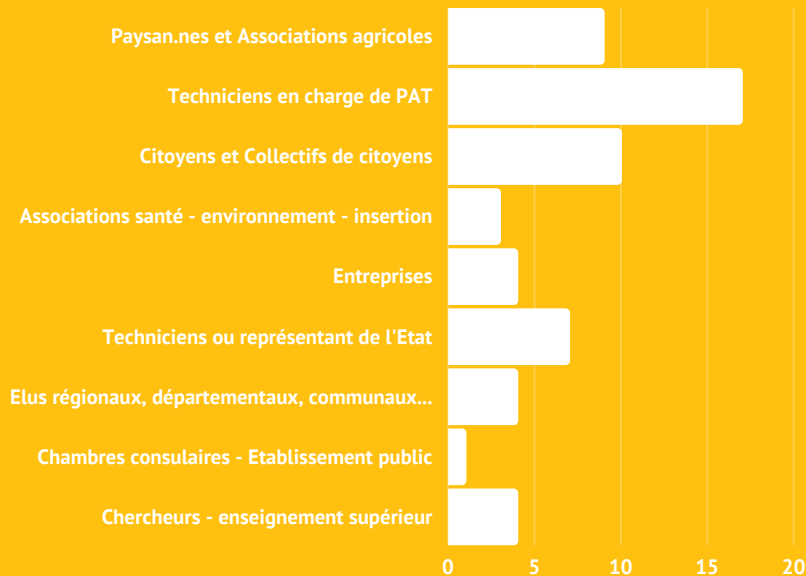
P.2 Pourquoi faut-il revisiter nos apports protéiques ?

P.3 Des régimes durables : c'est quoi ?

P.4 Table rondes des initiatives innovantes

P.8 Conclusion

59 participants





Ouverture par les co-organisateur

Nicolas ORGELET - Elu référent Alimentation au Pays des Châteaux

Nicolas Orgelet ouvre la 18^{ième} journée d'Orientation des PAT en rappelant que la 1^{ière} a été organisée également en partenariat avec le Pays des Châteaux en 2018 et qu'il est ravi de ce qu'est devenu le réseau aujourd'hui. Apprendre à plusieurs et la coopération sont pour lui des mots clés de la transition. La thématique d'aujourd'hui est centrale pour le PAT du Pays des Châteaux qui traite du sujet à la fois sous l'angle agricole -projet ACCLIMAGRI, projet Territoire à croquer- et l'angle alimentaire -approvisionnement en légumineuses locales et de qualité de la restauration collective et de l'aide alimentaire-.

Estelle COCHARD - Elue Alimentation au Conseil Régional Centre - Val de Loire

Estelle Cochard poursuit en rappelant que cette journée se fait dans un contexte nouveau, puisque le réseau des PAT régional a été officiellement lancé le 13 juin dernier lors de l'Instance Régionale de l'Alimentation, et la mission portée par InPACT est aujourd'hui, après 4 ans de financement par le Conseil Régional, également financée par l'état dans le cadre de l'Appel à projet du PNA.

Le sujet de la journée a été choisi en juin dernier, alors que l'actualité bouillonnait autour de la publication par la cour des comptes, d'un rapport consacré aux soutiens publics à l'élevage bovin. L'objectif de cette journée est de montrer qu'il n'y a pas d'enjeu à la confrontation, mais qu'il existe plutôt une convergence entre le développement d'un élevage durable en région et la réduction des apports protéiques animal dans notre assiette. Il y a par contre un enjeu de changement à accompagner, et les porteurs de PAT, en coopération avec les acteurs de leur territoire, peuvent être des acteurs de ce changement.

Louis BONHEME - DRAAF Centre - Val de Loire

Louis Bonhème explique que la DRAAF est depuis juin dernier devenu copilote dans le réseau des PAT. Une nouvelle personne a récemment intégré la DRAAF - Emeline Fay - afin d'accompagner les territoires dans la mise en place de leur PAT.



Léo ROBERT - Végépolys - Coalition Autonomie Protéique Régionale

La CAPR est issu de la COP Régionale, initiée en 2019 en Région Centre - Val de Loire. La CAPR vise à soutenir le développement des filières légumineuses pour la consommation humaine et animale. Il y a 4 coanimateurs : WWF, Végépolys Valley, Chambre Régionale d'Agriculture, Terres Inovia et Terres Univia.

L'objectif de la CAPR est de renforcer l'autonomie protéique en :

- Mettant autour de la table les acteurs publics et privés pour échanger et partager des expériences,
- Déverrouillant les freins de production et de la transformation,
- Favorisant les dynamiques locales.

Intervenant et ressources

Madeleine CHARRU
Ancienne directrice de Solagro



[Voir le support de présentation](#)

[Voir la vidéo](#)



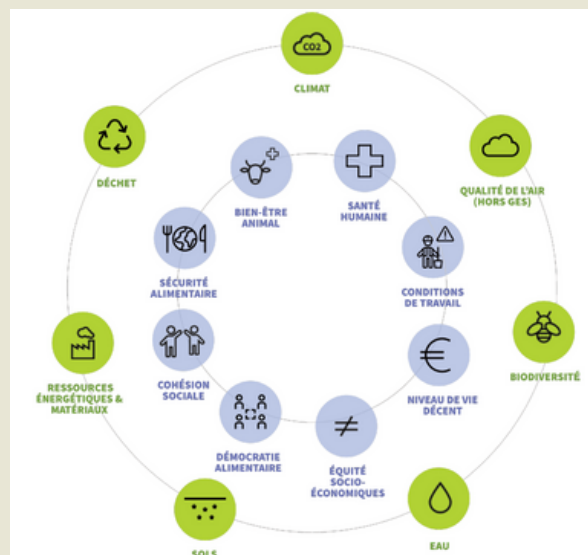
- ➔ L'alimentation représente **25% de l'empreinte carbone** d'un français (entre 60 à 75% dû aux protéines animales). L'agriculture représente 2/3 des gaz à effet de serre, dont 40% de méthane et 40% protoxyde d'azote dû à la fertilisation des sols.
- ➔ Entre 2009 et 2017, **l'utilisation des pesticides a évolué de +12%** malgré la mise en vigueur d'une loi visant la limitation de l'usage des pesticides en agriculture.
- ➔ Si le régime actuel alimentaire des français passait en **100% bio cela nécessiterait 37% de surface agricole utile en plus**. Néanmoins, si ce régime alimentaire incluait également une diminution des apports carnés, cette empreinte foncière pourrait être limitée, car **l'élevage utilise aujourd'hui 70 à 80% de la SAU française**.
- ➔ **L'obésité a augmenté de +17%** en France depuis 1990 et 8 millions de personnes se déclarent en insécurité alimentaire.

Pour répondre à ces enjeux de préservation du climat, de nos ressources et de notre santé, les politiques publiques doivent trouver un équilibre entre le "plafond environnemental et un plancher social" (boussole de durabilité, par le BASIC).

Dans le cadre des scénarios Afterres2050, Solagro a identifié plusieurs leviers d'actions pour répondre aux défis climatiques et alimentaires : les modes de productions, l'évolution des cheptels et la composition des assiettes.

- Afin d'ajuster la demande alimentaire aux besoins, il est nécessaire de réduire les surconsommations (notamment de protéines, et de sucre), de diviser par 2 le gaspillage alimentaire, du champs à l'assiette et **d'inverser la proportion de protéines animales et végétales**. Dans l'ensemble des scénarios prospectifs (y compris dans ceux de l'ADEME), il est recommandé de diminuer la consommation de protéines animales et d'augmenter la consommation de produit bio, soit moins de viande mais de meilleure qualité.
- En parallèle, les modes de production doivent évoluer vers de la qualité (AB, label de plein air), vers moins de têtes, plus d'herbe et de races mixtes (bovin lait et viande). Les objectifs d'évolution des pratiques agricoles sont d'associer des pratiques biologiques tout en préservant le sol.

Le **maintien de l'élevage est essentiel** pour la biodiversité, notamment dans la conservation et le développement des prairies permanentes. Cependant, dans les observations récentes, **le cheptel durable a tendance à diminuer plus vite que l'élevage intensif**. Dans certains territoires, il paraît prioritaire de maintenir de l'élevage durable.





Des régimes durables : c'est quoi ?

Intervenant et ressources

Jean François Huneau
AgroParisTech
Chaire ANCA

Xavier Marchand
Bio Centre



[Voir le support de présentation](#)

Voir les vidéos
([JF. Huneau](#), [X. Marchand](#))

Pour atteindre un régime alimentaire durable jusqu'où faut-il végétaliser ? Comment végétaliser ? Quel impact du changement de consommation en terme nutritif ? L'objectif pour les chercheurs comme Jean-François Huneau, est de trouver le meilleur compromis entre la réduction de la morbi-mortalité, assurer la couverture des besoins et éviter les carences, protéger l'environnement et maximiser l'acceptabilité et l'accessibilité. Si l'ensemble des français optaient pour un régime durable, ce serait environ 3 000 décès évités.

Des régimes potentiellement acceptables, sains et nutritionnellement sûrs sont identifiables sur une large plage de végétalisation (de 25% à 70%).

L'observation des 12% de français aux régimes les plus végétalisés, permet de constater que la végétalisation de leur menu n'est pas toujours optimale, et **ce n'est pas une question d'apport protéique, mais une insuffisance en légumineuses, légumes et céréales complètes.**

Concernant la restauration collective, la loi EGalim et la loi Climat & Résilience n'obligent pas à végétaliser les menus mais à proposer des menus végétariens : le menu végété peut être une omelette.

Pour les enfants, de **proposer 1 à 3 repas végétarien à la cantine, n'entraîne pas de risque carenciel** : en moyenne, les enfants consommeraient trois fois plus de protéines que recommandées.

BioCentre accompagne depuis plusieurs années des restaurants scolaires dans leur changement de pratiques. Il existe de nombreux freins à la préparation de menus durables :

- Du point de vue **culturel** : les cuisiniers ont appris la structuration d'un menu avec une part carnée et une garniture. Certains manquent de connaissance sur les repas végétariens et de savoir-faire sur les légumineuses.
- Le changement d'**organisation de travail** des équipes de restauration (faible effectif, réflexion autour d'une nouvelle organisation de la préparation des repas, etc.),
- Les **outils de production** sont parfois inadaptés (légumerie, stockage),
- Le changement des habitudes alimentaires des convives est à accompagner pour éviter le gaspillage.

Afin de lever ces freins, BioCentre accompagne les équipes principalement sur des diagnostics de cuisine et sur de la formation aux menus végétariens.

Le coût des menus durables est également un frein pour les gestionnaires de cantine. Il existe plusieurs leviers pour restreindre cette hausse du coût du menu : diminuer le gaspillage alimentaire, cuisiner davantage de produits bruts, réduire les rations carnées (pour plus de qualité).

La construction des marchés publics est une phase importante pour permettre de proposer des menus durables.

Repas élaboré par POPOTE (Blois)



Table ronde des porteurs d'initiatives en RCVL



Label rouge "Grand Bœuf" et Veau bio de Touraine

Lucie Champion - Chambre d'Agriculture 37

Le Label Rouge « Le Grand Bœuf » : une filière à valeurs ajoutées



[Voir le site de la structure](#)

La Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire et ses partenaires ont initié depuis 2019 la démarche Label Rouge « Le Grand Bœuf ». Les objectifs sont de **dynamiser la filière viande bovine en Indre-et-Loire et offrir une alimentation locale de qualité aux restaurants collectifs du territoire.**

- La démarche Label Rouge Le Grand Bœuf assure aux éleveurs des débouchés avec une **juste rémunération** leur permettant de vivre dignement de leur travail.
- **Respectueux de l'environnement**, le Label Rouge Le Grand Bœuf promeut des pratiques positives pour la biodiversité, l'eau, l'air et les sols. Les distances parcourues sont limitées par la proximité géographique des acteurs de la filière, de la collecte des animaux à la livraison des produits finis (rayon de 110km).
- Un travail commun entre la Chambre d'agriculture, Touraine Conseil Elevage, l'organisme de gestion Bœuf Fermier du Maine, Bovimaine, l'abattoir de Vendôme et le Conseil Départemental d'Indre-et-Loire et les principaux acheteurs - restauration collective, bouchers, grossistes, distributeurs - ont permis de développer ce nouveau label. La constitution d'un **groupement de commande**, à l'initiative du Conseil Départemental d'Indre-et-Loire, permet aujourd'hui à plus de 60 restaurants collectifs locaux de s'approvisionner en viande de qualité issus des élevages labellisés, répondant ainsi aux critères de Ma Cantine (Loi EGalim).

Et depuis peu, une démarche similaire a vu le jour avec la structuration de la **filiale Veau Agriculture Biologique.**

ACCLIMAGRI: Accompagner les fermes faces aux défis climatiques

Oriane Marcadet - Pays des Châteaux



[Voir le site de la structure](#)

Le Pays des Châteaux s'est lancé en 2018 dans un projet comprenant un diagnostic Clim'Agri (réalisé par la Chambre d'Agriculture et Solagro). Le plan d'action issu de ce diagnostic propose par exemple un passage à 40% de la SAU en AB et un grand nombre d'actions pour un objectif de **diminution de moitié des GES liés à l'agriculture.** Ce plan d'action a été intégré au plan d'action du PAT du Pays des Châteaux. Pour chacune des actions, des partenaires opérationnels sont fléchés : la Chambre d'Agriculture, le GABLEC et l'ADDEAR.

Une des actions du projet ACCLIMAGRI est de **développer la culture de légumineuses et de maintenir l'élevage.** L'objectif de l'action est de multiplier par 4 la production de légumineuses et protéagineux.

Une première journée de lancement a réuni une trentaine de producteurs qui ont défini ensemble un plan de formation et de rencontres. Un des leviers repéré est de **développer les liens entre céréaliers et éleveurs.** En effet, la diminution des intrants chez les céréaliers est généralement associée à la mise en place d'intercultures. La valorisation de ces intercultures, par la vente à des éleveurs ou pour la consommation humaine est une des conditions de pérennisation de ces changements de pratiques. Et ces échanges locaux favorisent l'accès pour les éleveurs à une alimentation de qualité pour leur cheptel.

Le PAT avec ce projet Acclim'agri vient par l'animation collective et territoriale renforcer d'autres dispositifs régionaux ou nationaux qui vont dans le même sens.



Légumineuses du Perche, Agroécologie, Filières et Habitudes Alimentaires (LAFHAA)

Marie Fétiveau - PNR du Perche



[Voir le site de la structure](#)

Ce projet, lancé en 2021, a pour objectif d'augmenter la production et la consommation de légumineuses sur le territoire du Perche. Le projet s'est construit en deux étapes :

1. Le diagnostic : Une période de 6 mois a permis de réaliser un **état des lieux de la production et de la consommation** et une étude de marché, en étudiant la restauration collective et la consommation du grand public. Les éléments ressortis sont : le recensement du type de légumineuses à graines produites (grande diversité de lentilles, pois cassés, pois chiches), des surfaces, type de commercialisation, etc. Et les difficultés rencontrées par les producteurs : cultures sensibles aux aléas climatiques, besoin de triage important, ... D'un point de vue consommation : attentes fortes sur les produits à base de légumineuses du grand public, attentes de la restauration collective (dépendant de l'âge des convives), volumes nécessaires, etc. Cette phase a permis de décliner ensuite les actions.
2. La mise en place des actions :
 - Production : **organisation d'un groupe d'échanges de pratiques entre producteurs**, organisation de visite chez un producteur dans l'Eure, **recensement des outils de triage** en prestation (trieur optique notamment), recherche de débouchés
 - Transformation : **Identification des outils existants** afin de développer des conserves (autoclave), recherche d'un porteur de projet pour **développer la transformation de légumineuses**, etc.
 - Sensibilisation et communication : Organisation **d'ateliers cuisine sur les légumineuses** pour le grand public, organisation de **formation auprès de la restauration collective**. Réalisation d'un livret de recettes adapté au grand public et à la restauration collective. Création de supports d'information (roll-up, infographie), communication via la presse, les réseaux sociaux, etc.



LEGGO - Légumineuses à Graine Grand Ouest

Projet à l'initiative de 4 chambres régionales d'agriculture : Bretagne, Normandie, Pays de la Loire et Centre Val de Loire. Par Thierry Bordin



[Voir la présentation](#)

Créée en 2020 l'association LEGGO, a pour objectif de **reterritorialiser le marché des protéines végétales pour l'alimentation humaines**, de rassembler les acteurs engagés, de relever les enjeux de l'acceptation à produire et du consentement à payer.

En 2023, l'association comprend 75 adhérents et partenaires sur le territoire Grand Ouest, réunis en 5 collèges « du champ à l'assiette » intégrant la production, la collecte, la transformation, la distribution, la restauration collective et RHD. LEGGO a pour vocation de créer du lien et d'apporter les conditions nécessaires aux différents acteurs pour structurer des filières naissantes de légumineuse **par la mise à disposition de son centre de ressources et la mobilisation de son collectif d'adhérents**.

L'accompagnement des adhérents est très large, tant du point de vue agronomique que commercial.

Un axe majeur, travaillé depuis quelques mois, est la mise en place d'outils démonstrateurs réalisés pour créer du lien sur le terrain entre agriculteurs, collecteurs, transformateurs, acteurs avals et des collectivités territoriales, Pays, Restauration hors domicile. Toutes collectivités engagées dans une réflexion et un plan d'action autour de la consommation de protéines plus durables peut intégrer l'association LEGGO.



TRANSLAG

Accompagner la transition protéique en Pays de la Loire vers plus de Légumineuses à Graines dans nos assiettes par une approche intégrée.

Par Léo ROBERT - Végépolys Valley



[Voir la présentation du projet](#)

Dans le cadre du programme TETRAE, la région Pays de la Loire et INRAE soutiennent le projet TRANSLAG. Ce projet, qui vient de démarrer pour 5 ans, vise à favoriser la diversification protéique **en proposant des produits nouveaux à base de légumineuses à graines** dont le niveau de transformation pourra être plus ou moins élevé mais en limitant au maximum la présence d'additifs.

La demande du consommateur et son appropriation des produits sont des drivers du projet, au même titre que les risques liés à la sécurité des aliments (sanitaire et nutritionnelle).

TRANSLAG est piloté par le laboratoire GEPEA, UMR CNRS 6144, il inclut des partenaires recherche (GRANEM, Université Angers, USC INRAE – GRAPPE, UP INRAE BIA, UMR INRAE SECALIM) et des partenaires du développement territorial (Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire, Association LEGGO, VEGEPOLYS VALLEY, Ligeriaa) ainsi que des lycées agricoles qui seront notamment des terrains d'application. En effet, **deux cibles consommateurs seront étudiées** : les **enfants et adolescents** dont les besoins en protéines liés à la croissance sont importants mais pour lesquels le risque de Junk Food est aggravé, et les 65-80 ans, **séniers autonomes ou non**, qui doivent maintenir un apport suffisant en protéines, voire l'augmenter, alors qu'ils ont tendance à consommer moins de viande.

Rapport d'étonnement et conclusion de la journée par Madeleine CHARRU et Jean-François HUNEAU

Jean-François Huneau a trouvé intéressant de croiser les échelles d'action sur un sujet aussi important que les protéines. L'important n'est pas de remplacer la viande par des légumineuses mais bien de végétaliser les repas ! Il est essentiel de retenir qu'un menu durable n'est possible qu'en consommant plus de céréales complètes. D'après lui, le grand absent de cette journée d'orientation est la GMS - Grandes et Moyennes Surfaces. Comment les amener à changer de système ? Comment les associer aux démarches de PAT ?

Lecture conseillée par Jean-François Huneau - Transition vers l'alimentation durable : risques et leviers pour la grande distribution

Madeleine Charru rappelle que la France a des marges de progrès en matière de consommation de légumineuses - la consommation française représente 4 fois moins que la moyenne mondiale et 2 fois moins que la moyenne européenne. Il est important de travailler sur la recherche, en particulier celle qui permet de rendre les légumineuses plus attractives et faciles d'utilisation sans toutefois tomber dans l'ultra transformation.

Le constat est le même que Jean-François Huneau : la mobilisation de tous les acteurs est importante pour actionner une transition agri-alimentaire, localement et aussi en inter-région.

Quelques pépites de la journée par les participants

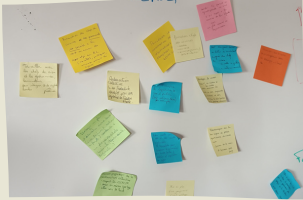
Librairie ambulante

Coopération entre les acteurs

Le lieu : Ecole du paysage

Le repas : Popote

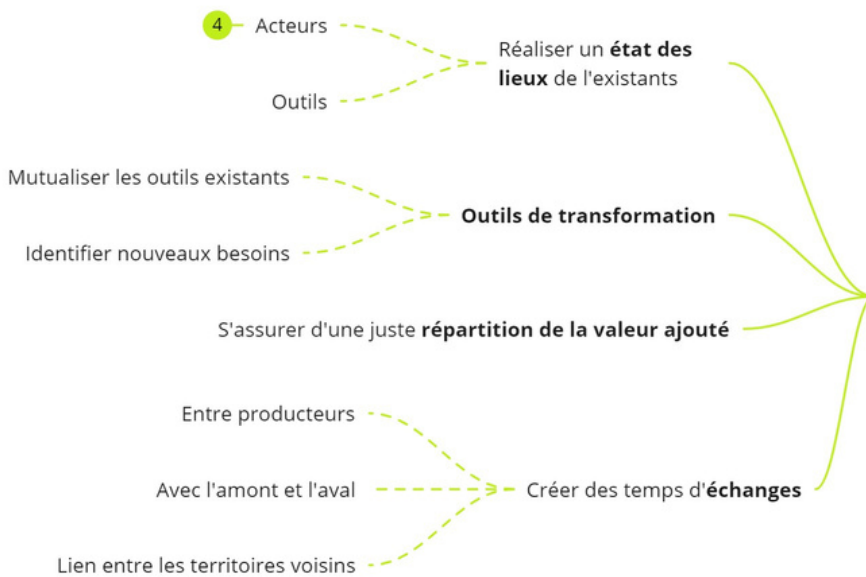
Partage et co-construction des plans d'action



Les participants ont été invités à noter sur un post-it les éléments qu'ils renaient de la journée et qu'est-ce qu'ils souhaitaient intégrer dans leur PAT. Il y a eu beaucoup de contributions, classées dans quatre catégories : transformer la **restauration collective**, créer des **échanges**, communiquer et **sensibiliser**, structurer des **filères** de légumineuses et de viande qualité.



[Voir la Map des contributions](#)



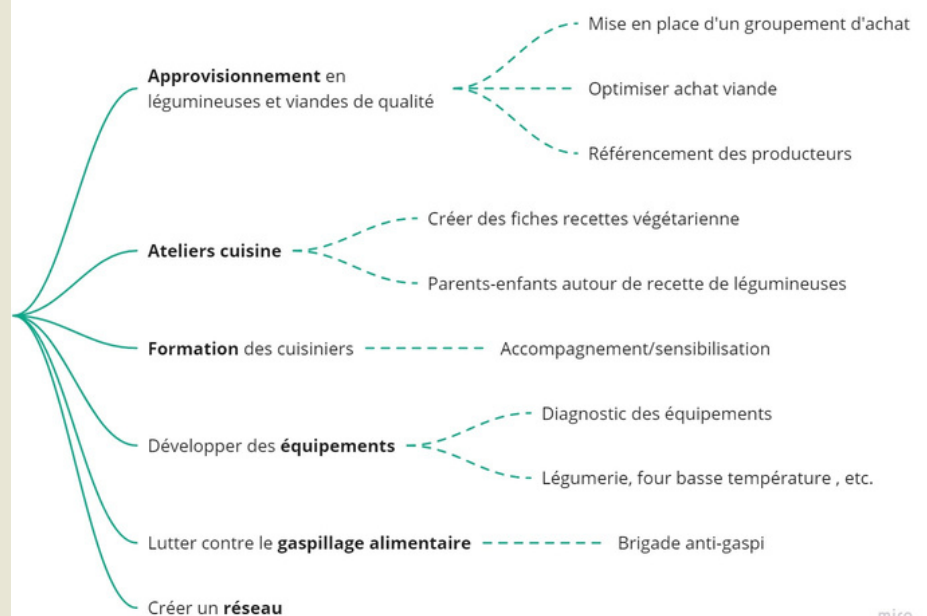
Structurer des filières de légumineuses et de viande de qualité

De nombreuses contributions identifient le besoin de réaliser un état des lieux pour connaître l'existant sur l'ensemble de la chaîne - producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs.

La **mutualisation des outils** est également ressorties notamment pour les filières de légumineuses.

Développer le changement de pratiques en restauration collective

La restauration collective est un axe majeur des PAT. Plusieurs propositions sont ressorties, sur la formation des cuisiniers autour des repas végétalisés, sur le renouvellement des équipements adaptés et sur l'organisation des approvisionnements. Plusieurs projets touchant le gaspillage alimentaire sont également ressortis.





POUR ALLER PLUS LOIN

- [Solagro, le scénario Aferres2050, scénario Aferres 2050 Région Centre Val de Loire](#)
- [Territoire à croquer : un paysage gourmand pour tous - Travaux de l'école de la Nature et du Paysage](#)
- [Climat : la lutte contre le méthane doit-elle être notre priorité ? - podcast France Culture](#)
- [ALTAA : Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires](#)
- [Transition vers l'alimentation durable : risques et leviers pour la grande distribution, Charlie Brocard \(IDDRI\)](#)
- [Site internet de BioCentre](#)
- [Centre de ressources des PAT - " Je gère un établissement de restaurant collectif"](#)

➔ **Plus d'articles sur le site** <https://www.pat-cvl.fr/>

ACTUS

Journées d'orientation

Retrouvez les comptes rendus des précédentes journées d'orientation des PAT [ici](#)

Prochain rendez-vous

Chaire UNESCO de l'alimentation durable, Cap sur la COP, RMT Alimentation locale, etc. Retrouvez les événements de l'automne [ici](#)



Pour rejoindre la liste de diffusion du réseau des PAT en région CVL, inscrivez vous [ici](#)

SUIVEZ NOUS



 YouTube

Journée organisée par



En partenariat avec



Coalition Autonomie Protéique Régionale



Mandatée par



PRÉFÈTE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
Liberté
Égalité
Fraternité