

Une alimentation plus durable, locale et de qualité en Grand Est !

C'est dans le cadre du Salon International de l'Agriculture que Franck Leroy, Président de la Région Grand Est, et les représentants des Conseils Départementaux des Ardennes, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne, de la Meurthe-et-Moselle, de la Meuse, de la Moselle, des Vosges et la Collectivité européenne d'Alsace (CeA) ont signé la Charte pour une alimentation durable et autonome en Grand Est, en présence de Marc Fesneau, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Cette Charte s'inscrit dans le plan d'action du programme ADAGE (Alimentation Durable et Autonome en Grand Est) qui a été voté en séance plénière de la Région Grand Est en juin dernier, au titre de l'axe 4 : créer une dynamique collective vertueuse. La Charte sera déclinée en actions concrètes sur les territoires.

Les signataires s'engagent à œuvrer de concert pour **améliorer l'offre en produits durables et locaux de qualité dans la restauration collective.**

Ce programme se décline en cinq axes majeurs, avec l'ambition de proposer un nouveau modèle au service des filières agricoles du Grand Est et des consommateurs :

1. Soutenir les filières de proximité.

- Renforcer et améliorer la compétitivité des filières en proximité pour développer une agriculture durable et de qualité en créant de la valeur ajoutée dans les exploitations agricoles.
Exemples : projets d'installation, de production, de transformation, de commercialisation ancrés sur les territoires.

2. Faciliter les initiatives et dynamiques territoriales.

- Permettre l'approvisionnement en produits locaux de qualité pour la restauration collective dans une démarche mutualisée et territorialisée.
Exemples : soutien aux projets de production et de transformation sur les territoires, accompagnement à l'installation et à la diversification des producteurs, déploiement d'outils mutualisés...
- Favoriser le regroupement des acteurs dans une démarche de projet à long terme.

3. Identifier l'offre et organiser les filières pour répondre aux demandes de la restauration collective.

- Développer l'approvisionnement en produits locaux de qualité répondant aux attentes et besoins des acteurs de la restauration collective publique comme privée.
Exemples : cartographie des acteurs, stratégie logistique, développement de maillons intermédiaires utiles, etc.

4. Eveiller, informer et former les acteurs et les consommateurs.

- Améliorer les connaissances sur les filières alimentaires locales afin notamment de les développer et de renforcer la confiance entre consommateurs, citoyens et producteurs/transformateurs/distributeurs.
- Accompagner les changements de pratiques dans les cuisines par la formation, par des soutiens techniques et logistiques ou encore par des actions de mise en relation.

5. Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaire.

- Accompagner la structuration des pratiques à forte utilité sociale et environnementale en faveur d'un mode d'alimentation plus sain, solidaire et accessible à tous.
Exemples : soutien aux initiatives citoyennes et entrepreneuriales en faveur d'une alimentation durable de qualité, développement de la coopération au travers de projets portés par les acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire (ESS) pour re-territorialiser le système alimentaire et favoriser la création d'emplois.