Í Janvier 2021 : la Région, l'Etat et l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, se sont engagés dans le **Pacte Alimentaire Nouvelle-Aquitaine**

Í Novembre 2023 : Comité régional alimentation durable, Bordeaux 200 participants

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

Bilan des actions de la Région sur la restauration collective publique et le Pacte Alimentaire

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

ALIMENTAIRE

pour une

alimentation durable et locale

NOUVELLE-AQUITAINE

2021 - 2025

Une Alimentation de qualité

- 301 Signes de qualité liés à l'origine AOP, IGP, STG, Bio, label Rouge

- Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine

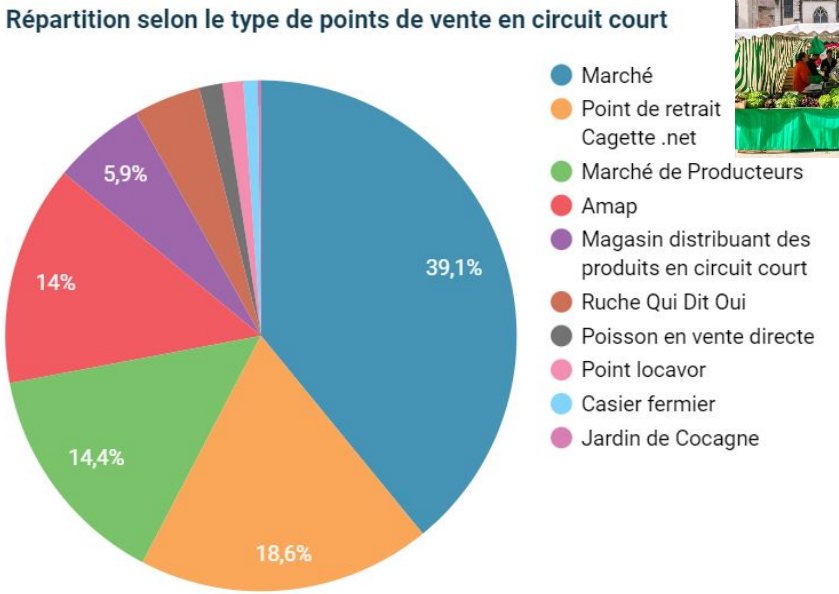
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

vidéo Julien DEBOUE Facebook

Célébrez l'été avec Les Produits de Nouvelle-Aquitaine ! (youtube.com)

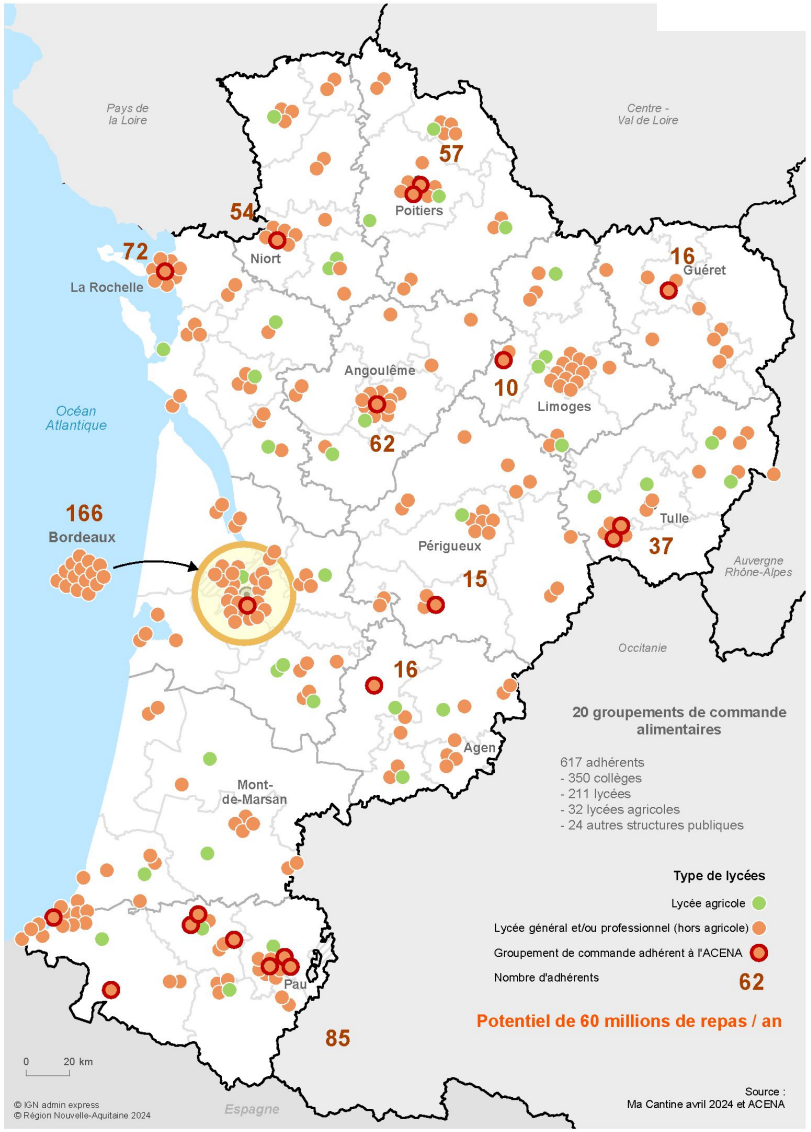
Lieux d'achat et de consommation

- 80% de nos achats en **grande distribution**
- **1e Région – nb de points de vente en circuits courts**
- Magasins de producteurs, artisans commerçants, marchés, foires, vente à la ferme, distributeurs, lycées agricoles, magasins d'usine…
- Restauration collective publique « cantine », Restauration commerciale « restaurant », à la maison, au travail, tiers lieux, …
- **296 lycées !** Une priorité régionale! Auto-gestion. Les chefs de cuisines, les cuisiniers, les bâtiments, les équipements des cantines, le budget achat des lycées, lien avec les gestionnaires d'achats



La restauration collective en Région

Localisation des lycées de Nouvelle-Aquitaine
et des 20 groupements de commande
adhérents à l'ACENA



ACENA
ASSOCIATION COORDONNATEURS E.P.L.E DE NOUVELLE-AQUITAINE

- La Région soutient pour mener sa politique d'approvisionnement en produits locaux et bio dans la restauration collective publique

- 31 groupements de commandes, pour 617 adhérents, dont 211 lycées

- 60 millions de repas /an
- 60 M€ d'engagements minimums d'achats alimentaires.
- 40% de local et 36% bio (frais)
- 63% des achats de viande de bœuf et de veau sont originaires de Nouvelle-Aquitaine
- OCCENA – logiciel évalue qualité des produits

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

De agriculture à alimentation : la transformation de produits agricoles

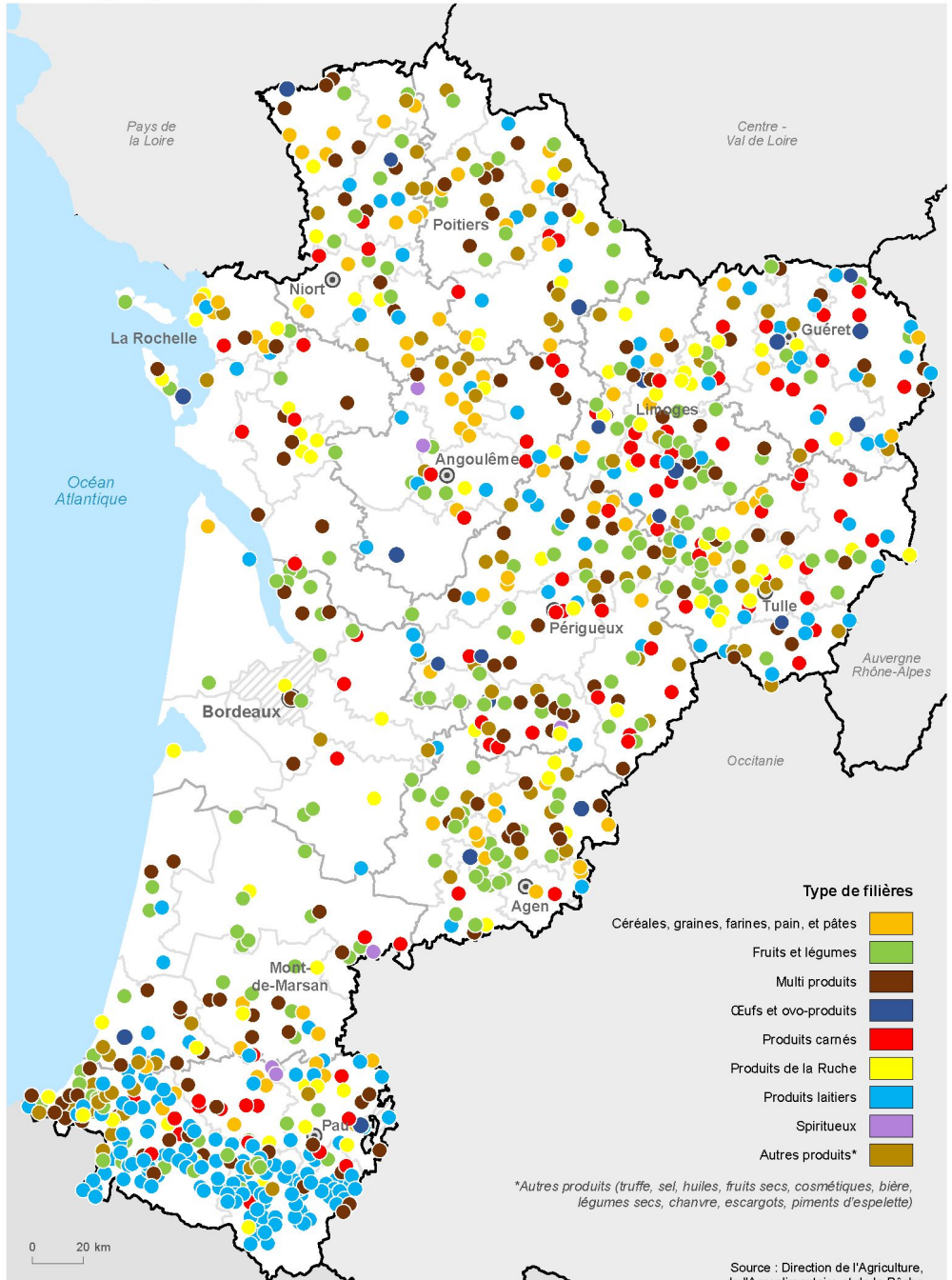
✔**23%** des agriculteurs transforment leurs produits chez eux

✔Des **ateliers de transformation** peuvent être portés par des agriculteurs, des entreprises agroalimentaires, entreprises d'insertion, artisans, collectivités… Légumeries, abattoirs, ateliers de découpe, moulins, fromageries, laiteries,…

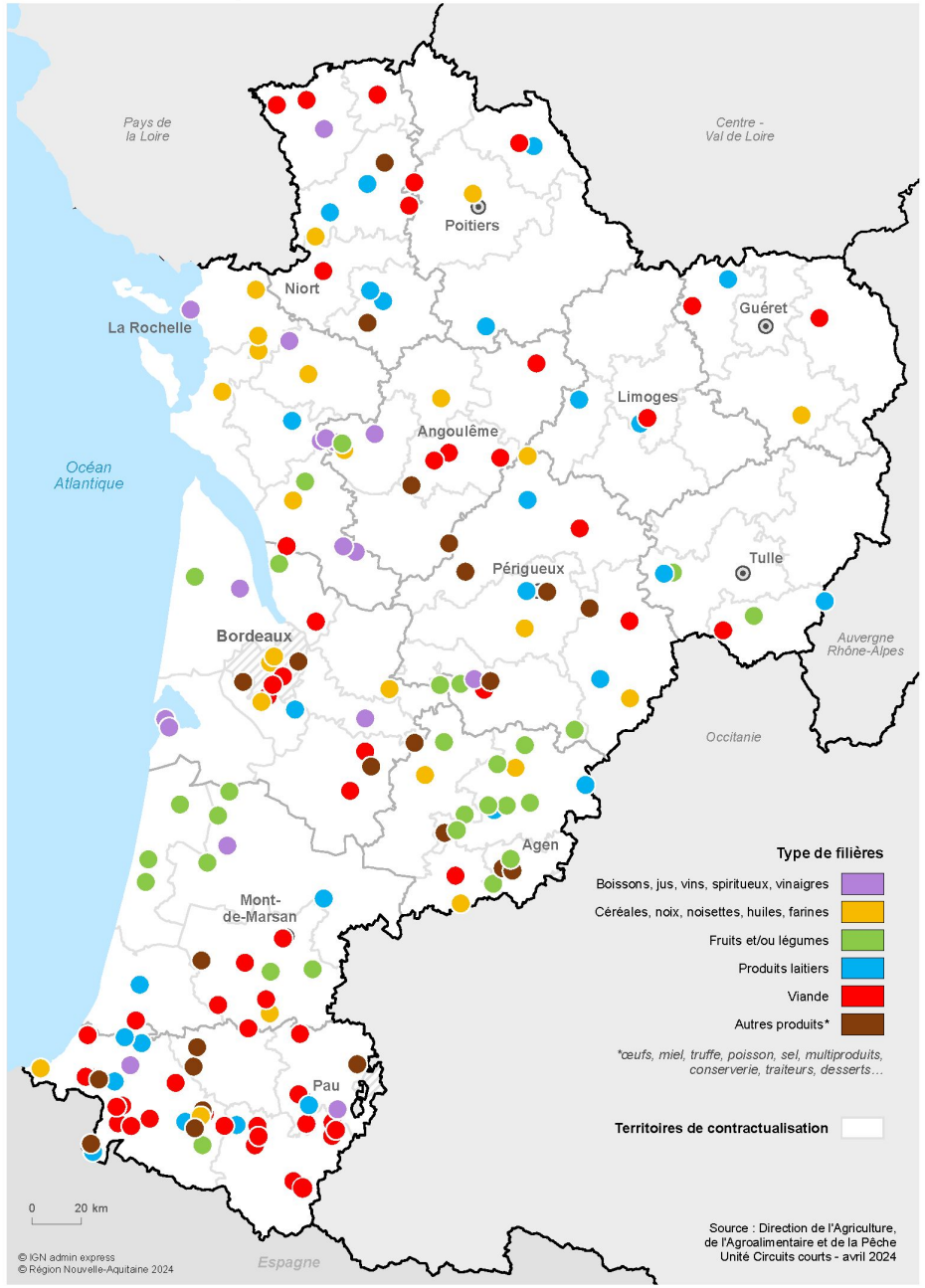
Tous les ans la Région accompagne environ 200 projets d'agriculteurs pour leurs ateliers de transformation et/ou commercialisation et/ou conditionnement

3 M€ /an

Projets soutenus dans le cadre du PCAE transformation commercialisation pour les agriculteurs et leurs groupements, entre 2021 et 2023



Projets agroalimentaires financés par la Région et l'Europe (FEADER, FEDER), répondant aux objectifs du Pacte Alimentaire, entre 2021 et 2023

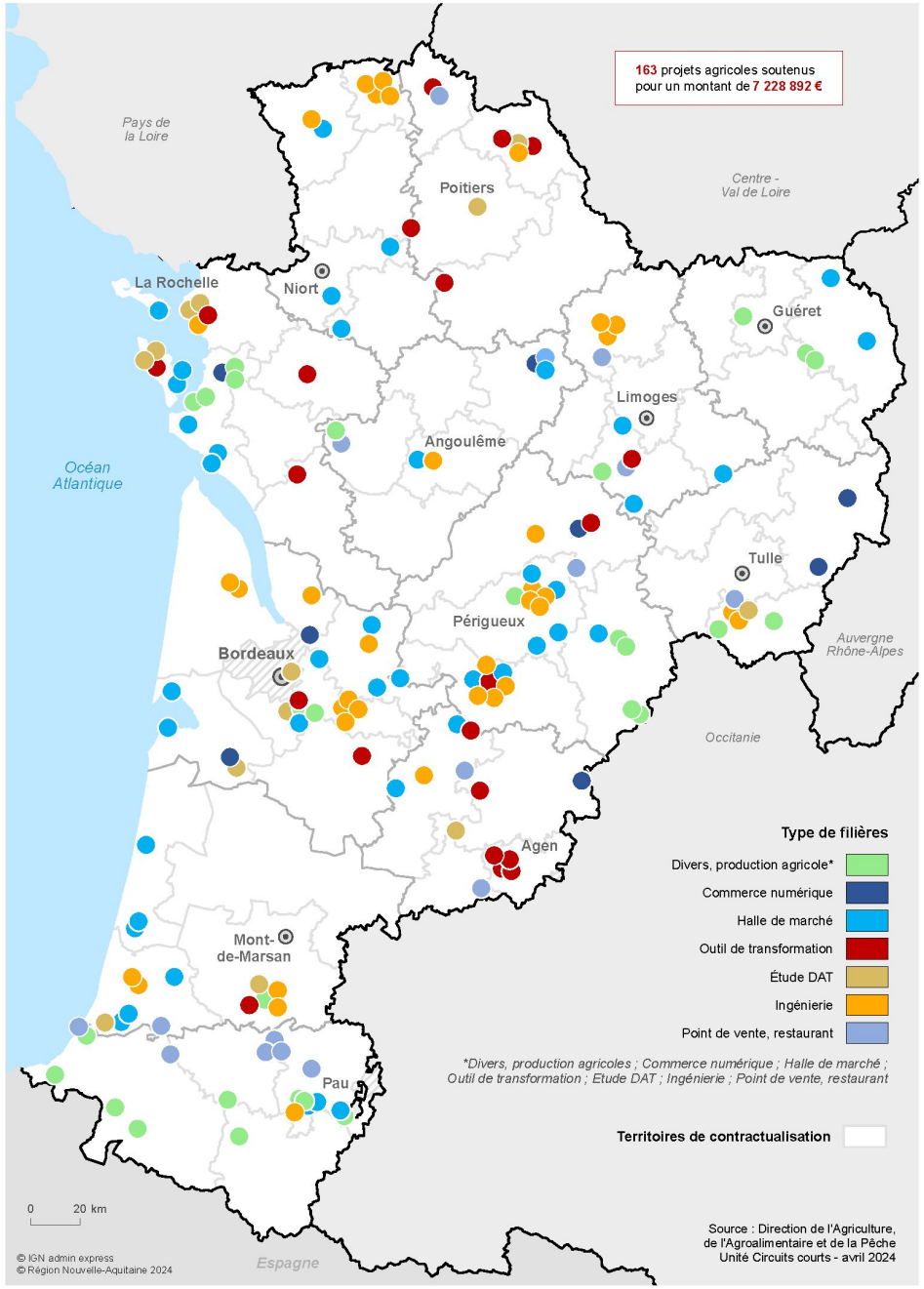


Tous les ans la Région accompagne les entreprises agroalimentaires pour leurs investissements de transformation de produits agricoles

Union Européenne

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

Projets agricoles soutenus dans le cadre
de la politique contractuelle entre 2021 et 2023

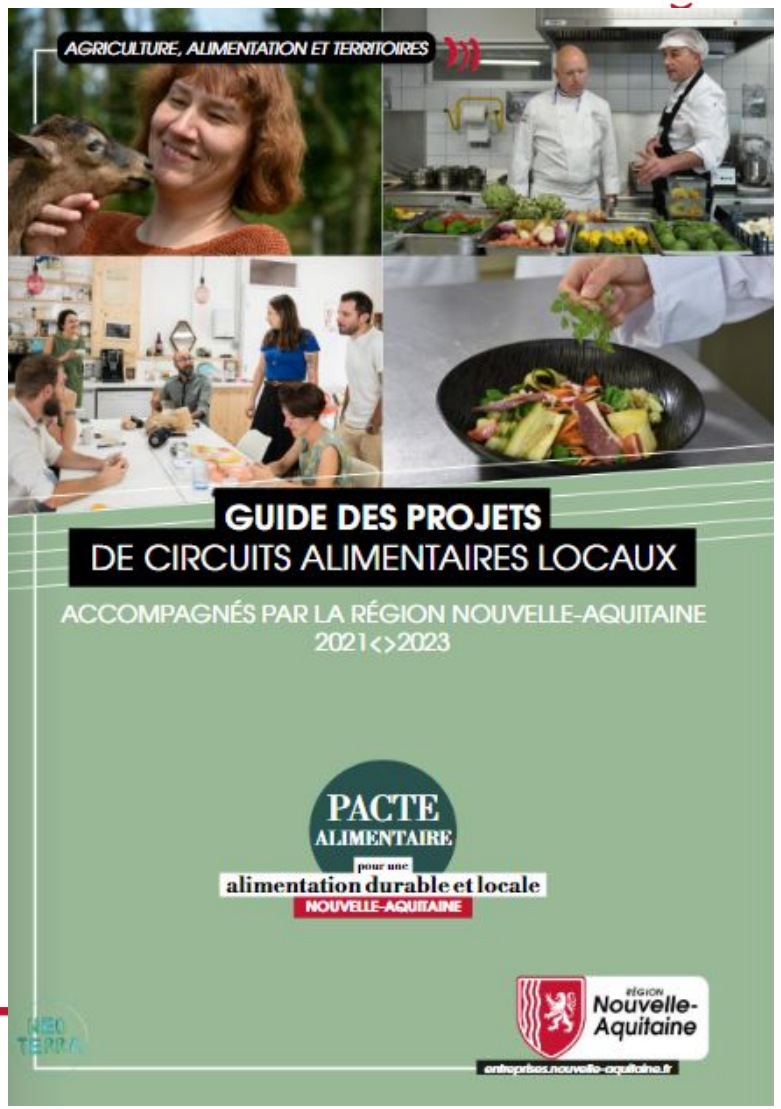


Des projets soutenus sur les territoires

- ✔ Des contrats de développement et de transition maillent la NA

- ✔ Les Départements, PNR, EPCI, communes des collectivités sur lesquelles s'appuyer, pour mener des actions
  - Compétences développement éco – aides aux entreprises, Artisanat et commerce
  - Restauration collective, cantines
  - Les PAT – aide ingénierie, études, …

Structuration de filières et circuits alimentaires locaux

La Région aide les projets permettant le développement de circuits alimentaires locaux et de structuration de filières alimentaires, dont notamment sur le secteur de la restauration collective publique

- ✔ valorisation viande de poules pondeuses, viande de chevreau
- ✔ association de productions fermières
- ✔ Ceinture verte de Limoges
- ✔ Structuration de filières légumière et maraichère
- ✔ Logistique d'approvisionnement en produits locaux
- ✔ RESALIS, IPARLAB, Pensez local 16,… – plateformes
- ✔ Aux prés des cuisiniers
- ✔ …