

➤ **8 grands besoins partagés par les acteurs lors de la rencontre de concertation du 6 juin :**

- Valoriser les produits de qualité et les savoir-faire
- Sensibiliser sur le bien manger à tous les âges
- Développer l'accessibilité pour tous
- Accompagner de nouvelles productions locales
- Développer des filières territorialisées et mettre en réseau les acteurs
- Accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire
- Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

- **Suite à la rencontre du 20 juin, un passage des constats aux enjeux :**
 - **Des besoins approfondis, des constats et des attentes précisés**
 - **2 grands besoins se rejoignent :**
 - Accompagner de nouvelles productions locales
 - Développer des filières territorialisées et mettre en réseau les acteurs
 - **2 grands besoins se retrouvent dans plusieurs thématiques :**
 - Développer l'accessibilité pour tous
 - Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité
 - **5 regroupements → 5 enjeux thématiques du PAT**

- **Valoriser les produits de qualité et les savoir-faire**
 - **Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité**
- **Sensibiliser sur le bien manger à tous les âges**
 - **Développer l'accessibilité pour tous**
- **Accompagner de nouvelles productions locales**
 - **Développer des filières territorialisées et mettre en réseau les acteurs**
 - **Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité**
- **Accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire**
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**
 - **Développer l'accessibilité pour tous**

5 grands enjeux thématiques se dégagent

« Besoins » issus de la concertation :

- Valoriser les produits de qualité et les savoir-faire
- Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité

- Sensibiliser sur le bien manger à tous les âges
- Développer l'accessibilité pour tous

- Accompagner de nouvelles productions locales
- Développer des filières territorialisées et mettre en réseau les acteurs
- Développer l'information et la communication sur l'alimentation de qualité

- Accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Développer l'accessibilité pour tous

➡ **Enjeux thématiques stratégiques du PAT :**

➡ **Mettre en valeur les produits et savoir-faire territoriaux**

➡ **Accompagner l'alimentation de chacun vers le local et la qualité**

➡ **Promouvoir un système alimentaire "du champ à l'assiette"**

➡ **Encourager la restauration collective vers une transition alimentaire**

➡ **Réduire le gaspillage et créer des circuits de valorisation des produits alimentaires non consommés**

1 enjeu transversal apparaît

- **Mettre en synergie les initiatives et développer l'action collective autour de l'alimentation durable**

