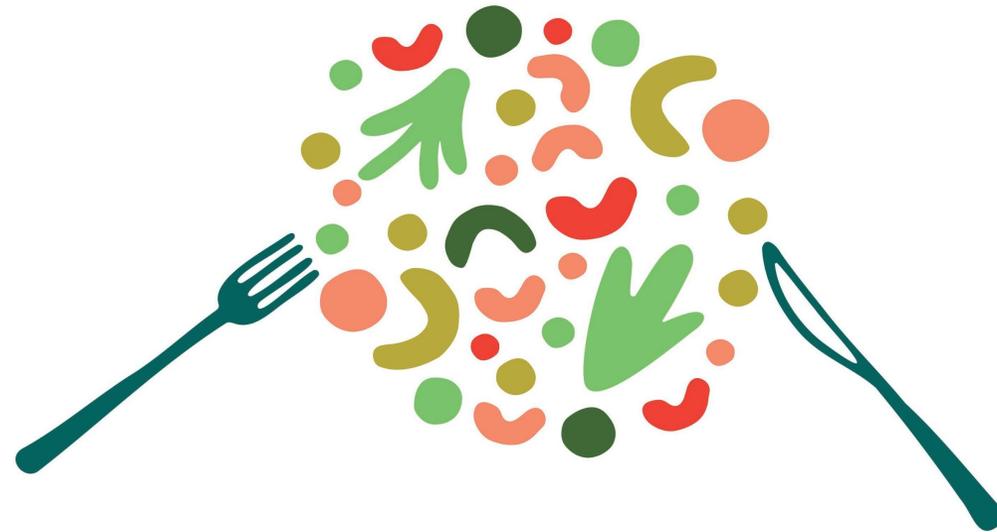




Comment mettre la santé, ses enjeux et ses acteurs, au cœur des transitions agricoles et alimentaires sur les territoires ?

Atelier en ligne - 25 juin 2025 11h



Avec le soutien de



1. L'alliance pour les transitions agricoles et alimentaires

Pour être à la hauteur des enjeux,
nous devons être ambitieux·ses.



ALTAA Aujourd'hui ALTAA c'est...

+600 structures/individus qui suivent les actions et actus

100 alliés signataires de la Charte !

20 structures au comité d'orientation stratégique



Un comité de pilotage composé de Solagro, la Chaire UNESCO Alimentation du Monde, la Ville de Mouans Sartoux, le Secours Catholique Caritas France, Eau du Bassin Rennais, Marc Pascal et Madeleine Charru



Un portage administratif et financier par Solagro

4 partenaires qui soutiennent le projet





POUR ÊTRE, ENSEMBLE, à la hauteur des défis écologiques et sociaux

ALTA facilite l'action des acteur·rices engagé·es dans ces transitions sur les territoires comme au national :



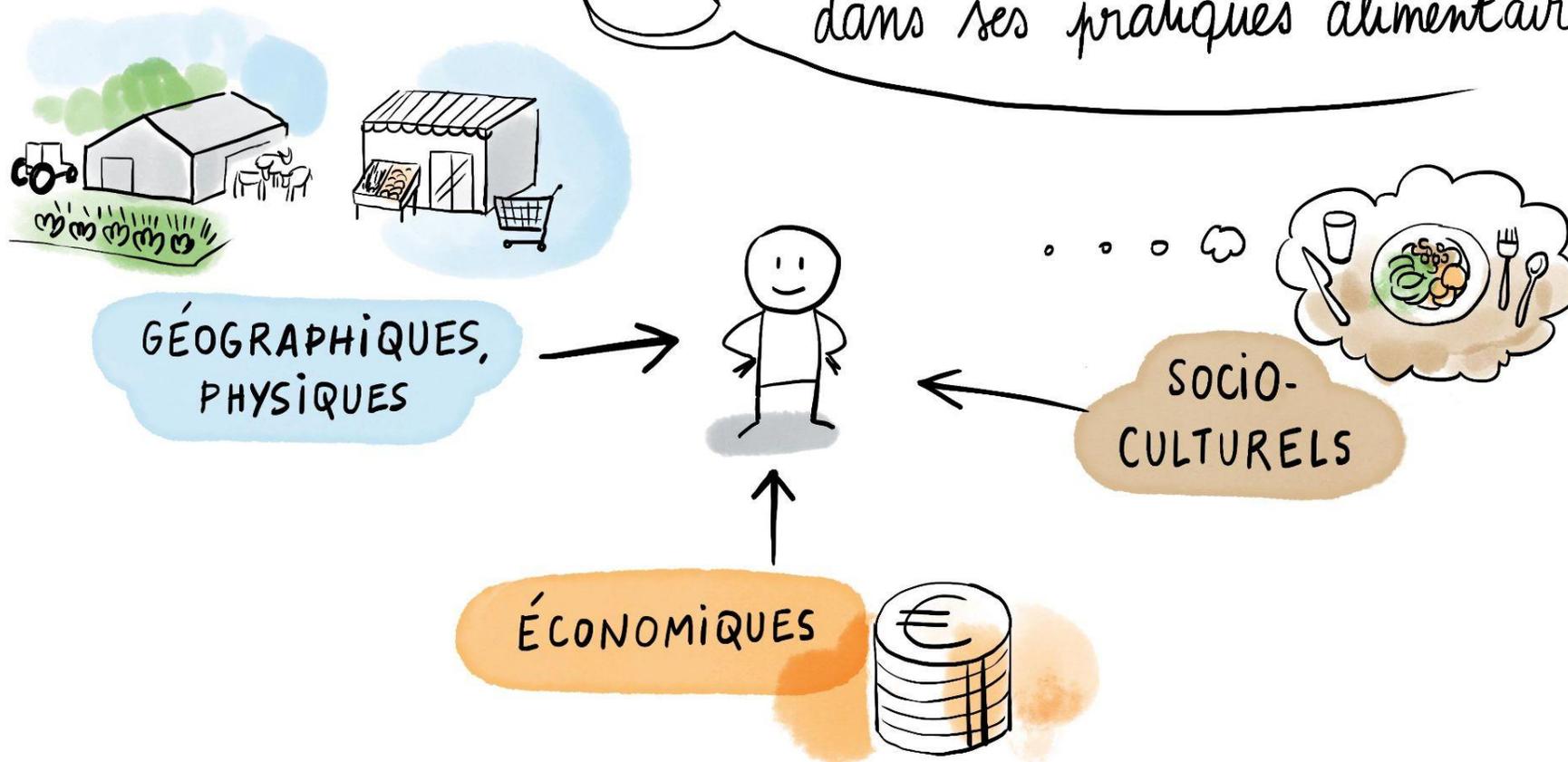
En créant un **espace d'échange et de coopération** pour faciliter la **montée en compétence**



En créant une **force de proposition**, en interaction avec les actions de **plaidoyer**

ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE

ensemble des facteurs
qui influencent une personne
dans ses pratiques alimentaires



Comment mettre la santé, ses enjeux et ses acteurs, au coeur des transitions agricoles et alimentaires sur les territoires ?

En 2025, exploration pour identifier le bon positionnement d'ALTAA sur la thématique :

- Tour des alliés.es et partenaires - entretiens - Mai et Juin 2025
- **Atelier en ligne - vers un état des lieux partagé - 25 Juin 2025**
- Atelier de travail dans le cadre de la réflexion stratégique - automne 2025



1. Introduction
 2. Enjeux alimentation et santé - retours des entretiens
 3. Questions-réponses & partage de réflexions
 4. Témoignages de 2 initiatives territoriales
 - Aurélie Turpaud, chargée de mission au SRAE Nutrition Pays-de-la-Loire
 - Ludovic Rouede, responsable de la mission santé du Grand Angoulême
1. Discussion
 2. Conclusion



2. Enjeux alimentation et santé et opportunités de coopération : retours des entretiens



Côté Santé :

- 1 **ARS** : Grand -Est
- 1 **Promotion santé** : Normandie (association régionale ancien IREPS)
- 1 **mutuelle** : Mutuelle Nationale territoriale
- 1 **éco- infirmier** (IFSEN),
- **SRAE-Nutrition Pays de Loire** (structure régionale d'appui et d'expertise)
- **SERO Occitanie** (structure d'expertise régionale obésité)
- **CLS** Pays Coeur d'hérault

Côté Alimentation :

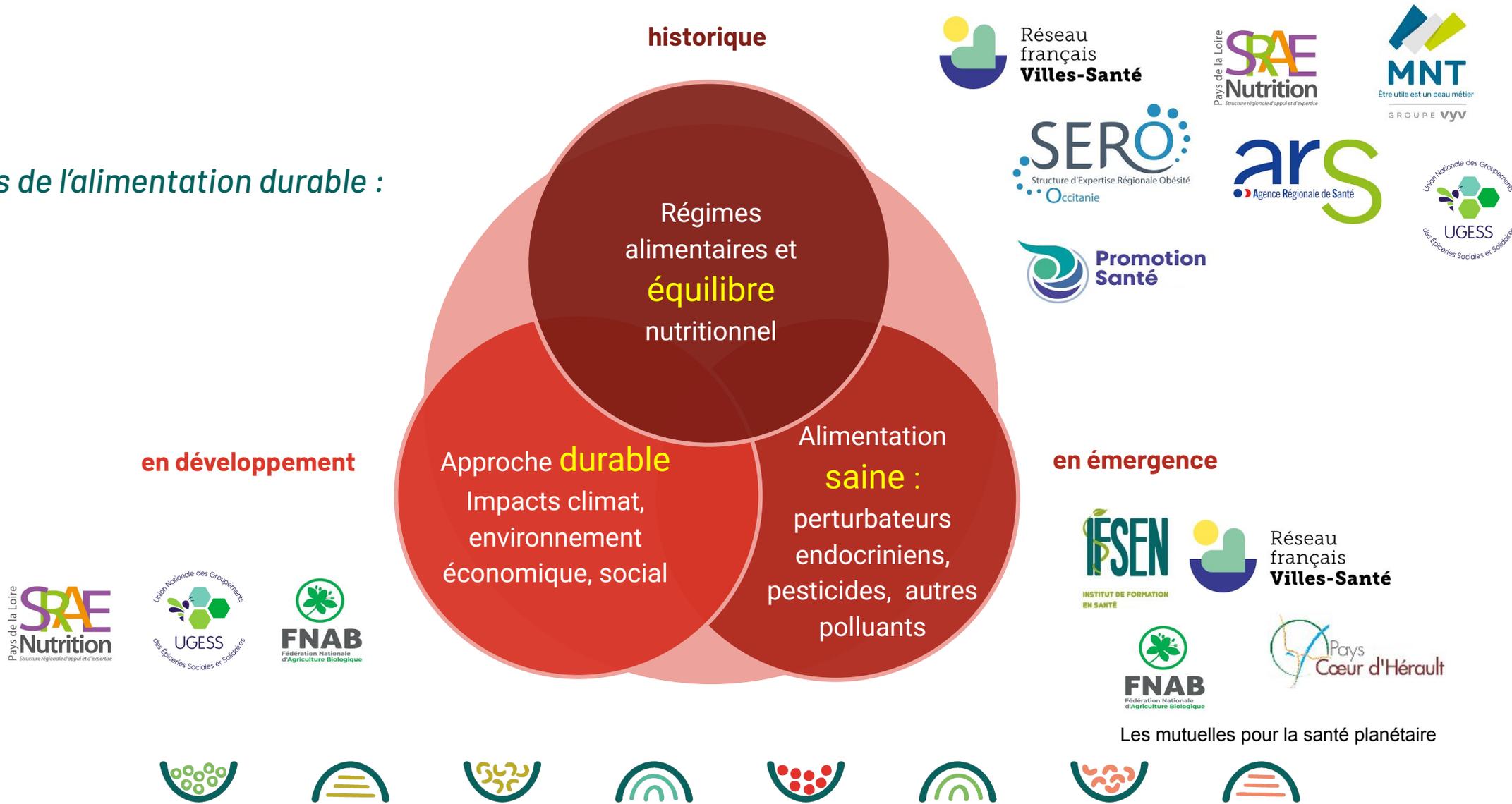
- **UGESS**, union des groupements des épiceries sociales et solidaires
- **Réseau français Villes-Santé**,
- **FNAB** (à venir)
- *Sollicités : Seine et Eure Agglo (élue), Chambre d'agriculture de Normandie*

Côté Recherche : **Sociologue** Emmanuelle Lefranc (EHESS) formée en diététique

⇒ Un vif intérêt pour le sujet,
de nombreux retours
d'expérience à valoriser, des
pistes pour un travail collectif
au sein d'ALTA



Approches de l'alimentation durable :



Parmi les freins à la coopération :

**MANQUE DE TEMPS ET DE MOYENS
pour travailler en transversalité**

**MÉCONNAISSANCE DES ACTEURS et de la
RÉPARTITION DES RÔLES de part et d'autres,**

**MANQUE DE CADRE ET DE SOUTIEN POUR
COOPERER AU NATIONAL et REDUIRE LES
INEGALITES TERRITORIALES**

**MANQUE DE LIENS et de CULTURE COMMUNE
entre ACTEURS SANTÉ et AGRI**

**APPROCHE INSTITUTIONNELLE
CURATIVE DE LA SANTE**



Parmi les leviers à la coopération

CRÉER UNE CULTURE COMMUNE AUTOUR DE LA PRÉVENTION EN SANTÉ

- Interconnaissance
- Environnements favorables à la santé / Environnements alimentaires
- Formation des professionnels de santé
- Intérêts économiques et sociétaux de la prévention
- Mise en réseau et REX d'initiatives
- Modalités d'évaluations communes

MOBILISER LES ACTEURS DE SANTÉ PROCHES DE LA POPULATION

- CLS, CPTS, MSP, médecins, pharmaciens, infirmiers, professionnels de la périnatalité et du paramédical

PROMOUVOIR DES APPROCHES INNOVANTES qui rapprochent

- Sécurité sociale de l'alimentation
- Plaisir, goût, rapport au territoire
- Microbiotes des sols et des mangeurs...

FAIRE DES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ DES EXEMPLES D'ALIMENTATION Saine, locale et durable

- Bonnes pratiques alimentaires
- Approvisionnement sain, local et durable



Parmi les attentes exprimées

Des **retours d'expérience** sur ce qui marche : enrichir la boîte à outils

Un **décryptage de qui fait** (ou est censé faire) **quoi ?**

Renforcer la culture de la prévention en santé : sur le terrain et par le plaidoyer
Mobiliser les données sur les coûts sociétaux

« **Démocratiser** » l'approche **One Health**:
travailler en commun des argumentaires adaptés à différents publics sur l'interdépendance alimentation-environnement-santé

Un travail collectif sur la question de **l'évaluation d'impact** des actions menées



Initiatives terrain : coopération alimentation et santé

- **Projet Passerelles PAT CLS de la MANGE**
- **WECF Projet Nesting / Projet Bien manger pour sa santé**
- **Projet européen du Réseau français Ville-Santé : JA-Prevent NCD**
- **Restructuration du service de restauration dans un établissement de soin : ex de l'Arbizon (Groupe Vyv)**
- **Projet ExpoPhyto en région Occitanie**
- ...

A compléter avec vos premiers retours et à terme avec un questionnaire en ligne pour établir un recensement et une cartographie des initiatives

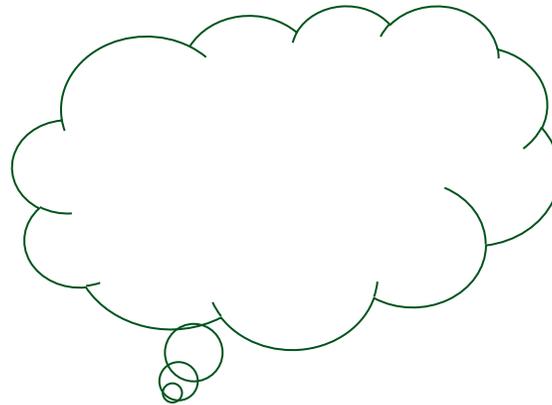


Quelques ressources :

- **Guide méthodo et recueil Alimentation du Réseau français Ville Santé :**
<https://villes-sante.com/wp-content/uploads/2023/02/Alimentation-saine-et-activite-physique.pdf>
- **Ressources alimentation Promotion Santé :** <https://www.promotion-sante-ara.org/publications/et-si-on-mangeait-autrement/>
- **Comité pour le développement durable en santé :** <https://www.c2ds.eu/>
- **Alimentation et santé dans les collectivités SRAE Nutrition :**
<https://www.sraenutrition.fr/nos-thematiques/alimentation/collectivites-v2025/>
- **Note d'opportunités ESS France :**
<https://www.ess-france.org/note-d-opportunites-vers-un-systeme-alimentaire-promoteur-de-sante-le-role-structurant-de-l-ess>
- **Fiches WECF Bien manger pour sa santé :**
<https://wecf-france.org/bien-manger-pour-sa-sante-nos-nouvelle-fiches-pratiques-pour-remettre-l-alimentation-au-coeur-de-l-a-prevention-sante-environnement/>
- **Santé planétaire : le temps des solutions mutualistes** bientôt en librairie
-



3. Questions-réponses et partage de réflexions



4. Témoignages

Aurélie Turpaud, chargée de mission au SRAE Nutrition Pays-de-la-Loire

Ludovic Rouede, responsable de la mission santé du Grand Angoulême



Structure Régionale d'Appui et d'Expertise en Nutrition



Délégation régionale académique
à la jeunesse, à l'engagement et aux sports

sraenutrition.fr
Actus, ressources, outils
et formations



*Adhésion non
payante en ligne*



Accompagner les professionnels et animer le réseau
des acteurs concernés par la nutrition



Activité physique et sédentarité



Dénutrition



Alimentation



Obésité



www.linkedin.com/company/srae-nutrition

En pratique...

Appui aux professionnels



Public
Prise en charge

En structure

En ville

4 thématiques



Formation/sensibilisation



Organisme de formation
SRAE Nutrition

Temps de sensibilisation
en équipe

Webinaires
thématiques

Evénements régionaux
et nationaux



Aide à la pratique



Outils



MANGER BOUGER
PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ



RESSOURCES SUR L'IMAGE
CORPORELLE POSITIVE ET LA LUTTE
CONTRE LA STIGMATISATION



Établissements & Programmes ETP
PAYS DE LA LOIRE

Orientation



Accompagnement personnalisé



Réponse aux sollicitations des pros



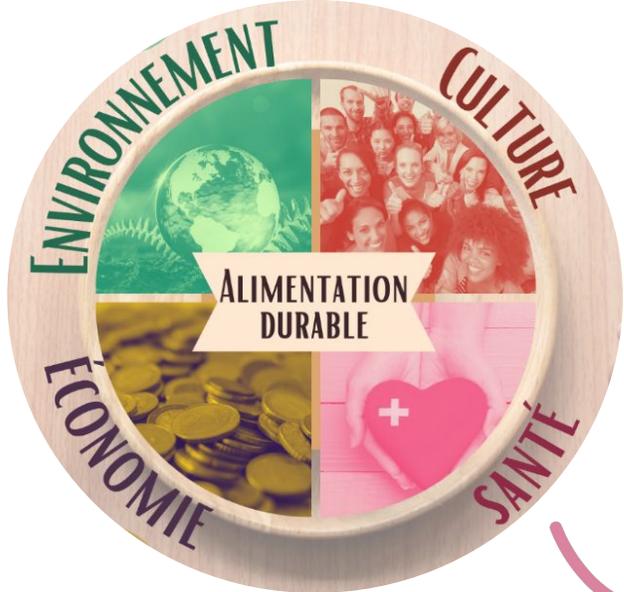
Mise en réseau



Réunions de travail
- Conseil projet nutrition

L'alimentation durable

Une thématique favorable à la transversalité au sein des territoires



Pour un mode de vie plus équilibré, chaque petit pas compte.

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs: lentilles, haricots, pois chiches, etc.



Les fruits à coque: noix, noisettes, amandes non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets



Les poissons gras et maigres en alternance



L'huile de colza, de noix, d'olive



Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée



Les aliments de saison et les aliments produits localement



Les aliments bio

Réduire ↘



Les produits sucrés et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande: porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats



Les produits avec un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis



L'alcool

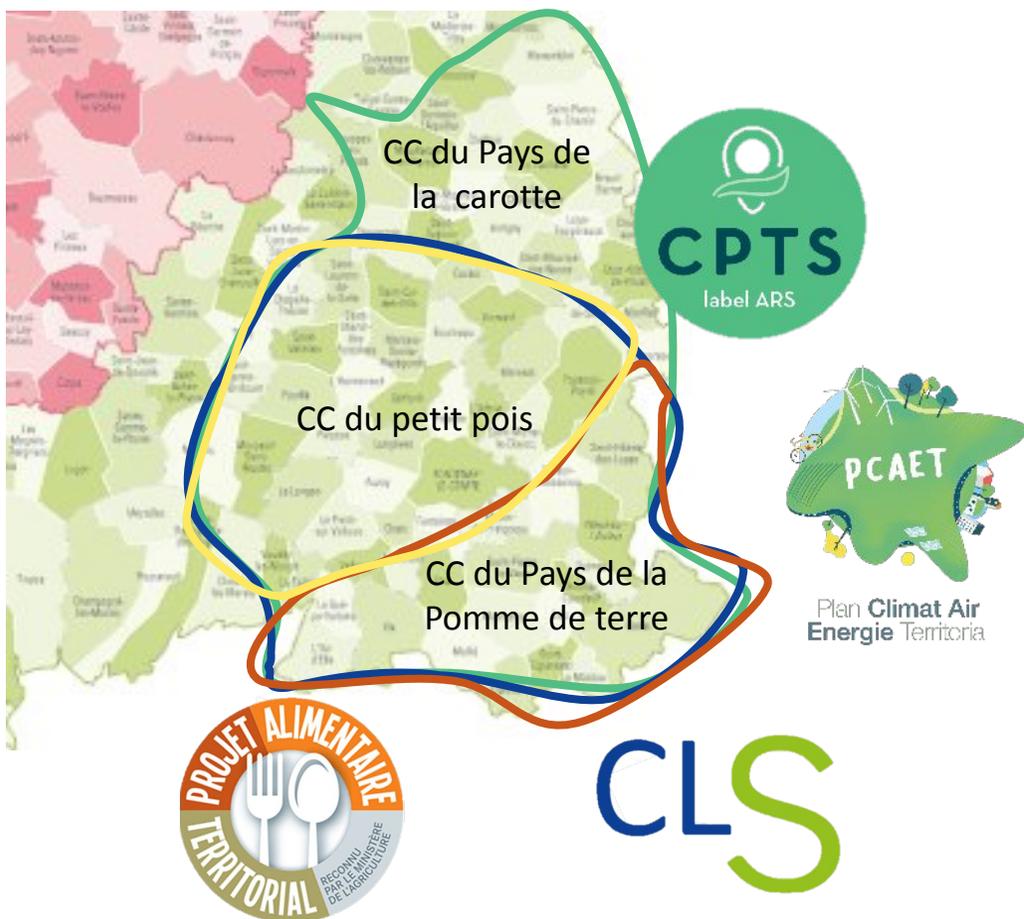
À réduire pour les adultes. Pour les femmes enceintes, les enfants et les ados : zéro alcool.

Co bénéfiques



Les constats sur les territoires

Superposition de dispositifs complémentaires



Multiples acteurs institutionnels en appui



Multiples ressources et acteurs locaux

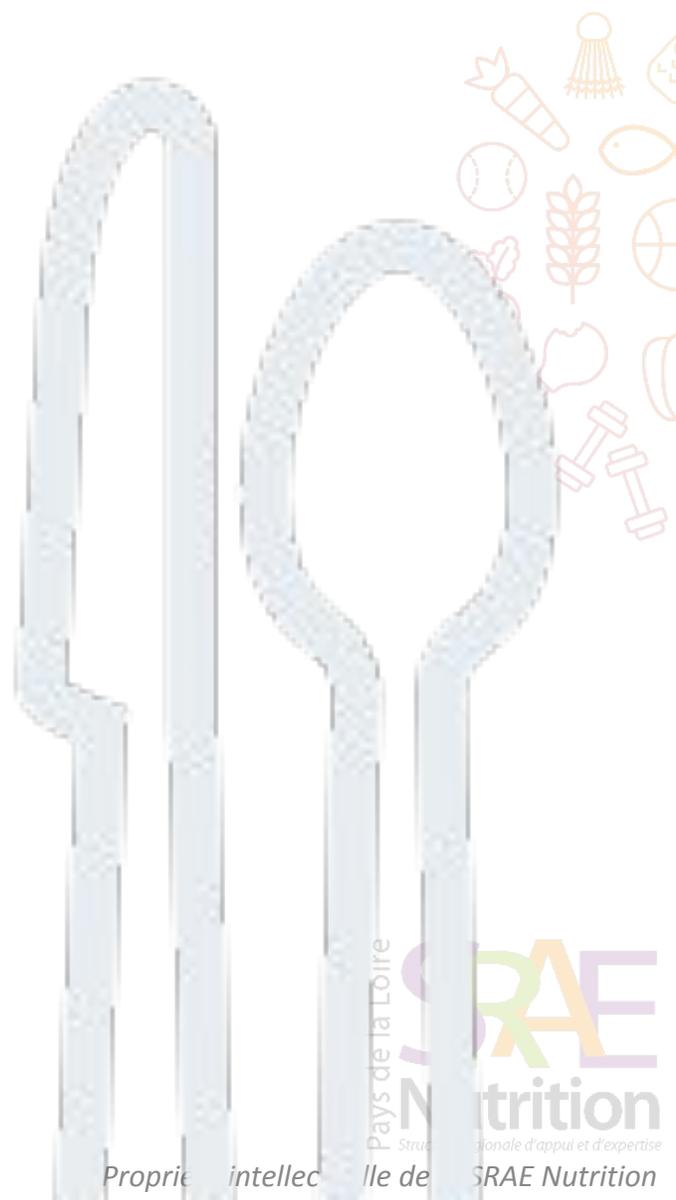
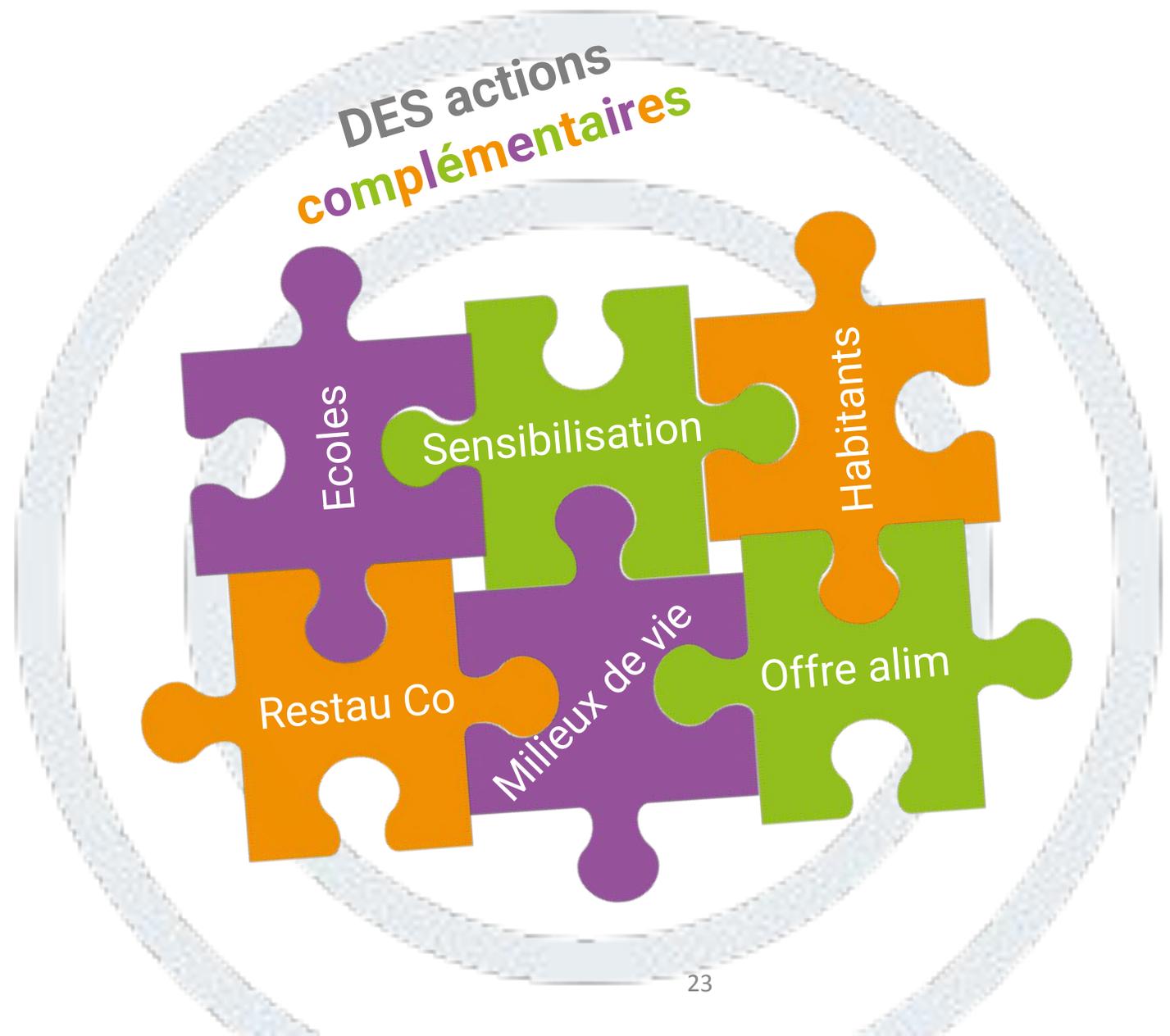


Etc

ALIMENTATION DURABLE = THEMATIQUE TRANSVERSALE qui mobilise de nombreux acteurs



~~UNE~~ action en faveur d'une alimentation durable ~~DES~~



Collaborer = clé pour agir sur l'alimentation durable



Plan **Climat Air**
Energie Territoria



CLS



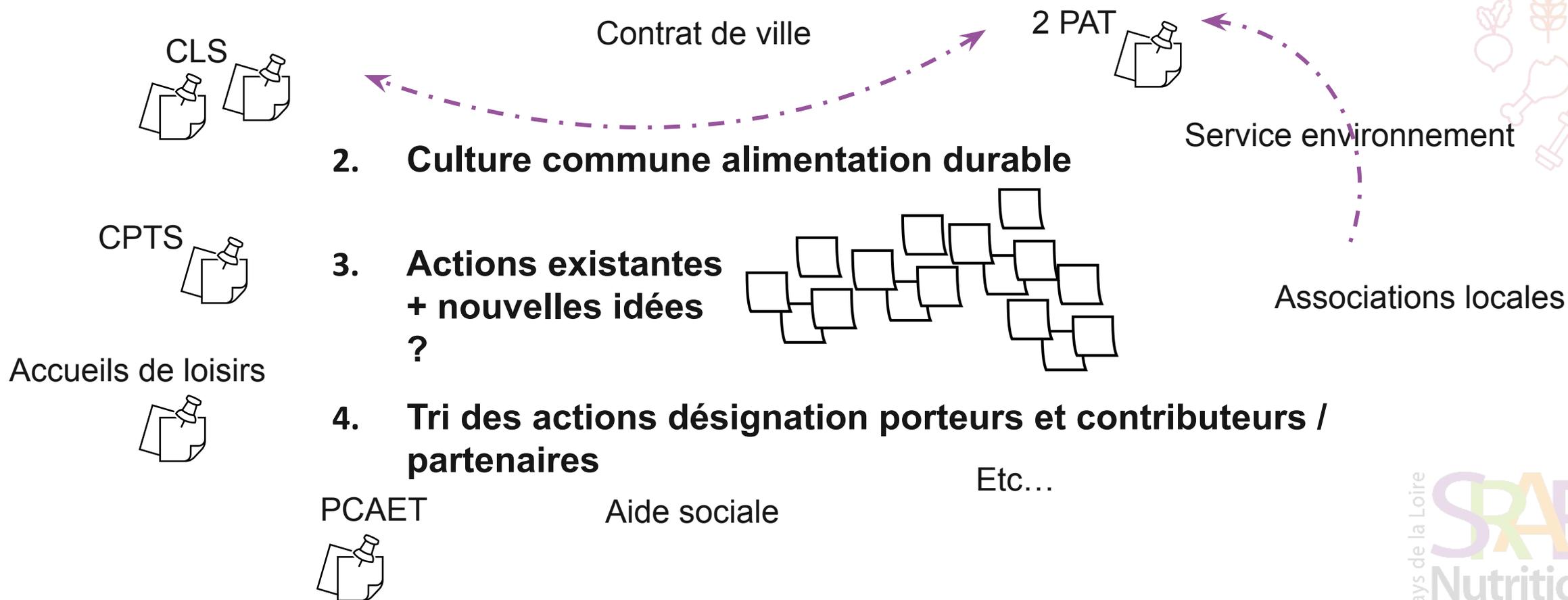
- Actions sur le milieu de vie
- Levier environnemental
- Levier économique

- Actions sur les comportements individuels
- Levier santé
- Levier culturel

**Concrètement,
comment faire ?**

L'exemple Vendée Sèvre Autise et Pays de Fontenay Vendée

1. Réunion de tous les acteurs impliqués sur l'alimentation sur le territoire



De multiples enjeux autour de l'alimentation durable



De multiples leviers d'action au sein des collectivités



Etc..



Merci pour votre attention



Aurélie TURPAUD
Chargée de mission
Diététicienne, Master 2 en promotion de la santé
aurelie.turpaud@sraenutrition.fr



Panier JEUNES POUSSSES

CULTIVONS LA SANTÉ DES GÉNÉRATIONS FUTURES

25 juin 2025

-

ALTA

Ludovic ROUEDE

Responsable mission Santé





- Découverte du dispositif "ordonnance verte" de Strasbourg lors d'une rencontre dans le cadre des Villes-Santé.
- Démarrage officiel en **Juin 2024**
- Budget :
 - 2024 : **63 k€** (Santé 23 k€ - Agriculture/Alimentation 40 k€)
 - 2025 : **155 k€**
- Absence de cofinancement pour l'expérimentation 2024
- **250 familles bénéficiaires** sur 1 an
- 1266 naissances annuelles dont les parents habitent GrandAngoulême
- Adaptation du projet lors de Groupes de Travail Elus et validation en conseil communautaire. Comité de pilotage dont font partie l'ensemble des acteurs



Ateliers sensibilisation à la Santé

environnementale = Ateliers Nesting (WECF), assurés par les maternités de centre hospitalier et du centre clinique, dans le cadre de convention.

Ateliers cuisine assurés par 2 prestataires :

- Les Jardins d'Isis
- Esprit culinaire

Invitation des conjoints sur les 2 types d'ateliers

Evaluation sur les changements de pratiques en cours.





Approvisionnement par Paysans Charente Bio

- Association de fermes charentaises, soutenue par GrandAngoulême et par la Maison de l'**Agriculture Biologique**
- Paniers de **5 à 6 kg** pour 2-3 personnes - **Valeur 22€**
- Plafonnement estival pour un démarrage progressif.
- A ce jour **6 fermes** charentaises engagées dans l'approvisionnement :
- Homogénéisation des paniers / formation



3788 paniers commandés et livrés en 1 an



7 points de livraison :

Lieux de livraison pré-existant (AMAP / marché / ferme) ou créés spécifiquement pour le dispositif (Mairie et Stade d'athlétisme).

Présence des maraîchers et remise en main propre.





Evolutions 2025 du dispositif

1/ Passage de 6 mois à 4 mois de paniers (16 paniers au lieu de 24)

- + 50 % de bénéficiaires à budget constant (**300 nouveaux bénéficiaires** au lieu de 200)
- Nombre de paniers qui reste conséquent et durée favorable au changement des habitudes
- Impact financier significatif : réduction du coût des paniers de 33% (352€/pers au lieu de 528€)

2/ Délégation du suivi des livraisons des paniers

- Marché public à procédure adaptée
- Inclus le suivi des commandes et des livraisons sur les différents points de livraison (coût de 1€/panier)



Evolutions 2025 du dispositif

3/ Recherche de recettes

Critère Quotient Familial (QF)

- Contribution financière différenciée, selon 4 catégories de QF
- 30 k€ collectés par les maraîchers
- Universalisme proportionné du dispositif

Cofinancements CPAM : 7,5 k€ pour 2025

4/ Convention de partenariat avec les épiceries sociales

Projets de convention avec les épiceries sociales des 5 QPV, afin de multiplier les opérations d'aller-vers et d'atteindre les objectifs fixés pour chaque catégorie de QF (Objectif 33% des bénéficiaires avec QF < 500€)

|  CATÉGORIE QUOTIENT FAMILIAL | PARTICIPATION POUR 4 MOIS | PRISE EN CHARGE GRANDANGOULÊME | RESTE À CHARGE PAR PANIER |
|---|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| QF < 500 | 20 € | 95 % | 1,25 € |
| 500 ≤ QF < 900 | 60 € | 83 % | 3,75 € |
| 900 ≤ QF < 1300 | 120 € | 66 % | 7,50 € |
| QF ≥ 1300* | 180 € | 50 % | 11 € |



Poursuite du travail engagé au sein du groupe action des villes-santé



Pamier
JEUNES POUSSSES

Merci !

Ludovic ROUEDE

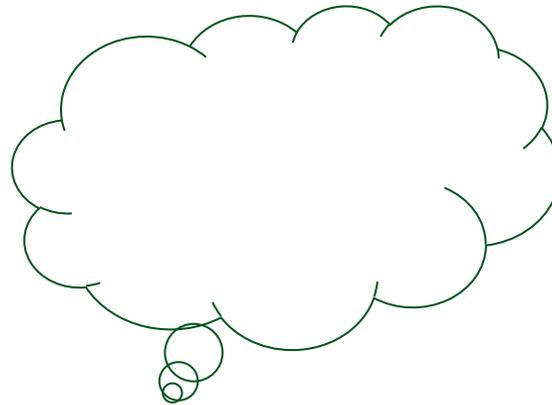
Responsable mission Santé

l.rouede@grandangouleme.fr


Grand
Angoulême



5. Questions-réponses et partage de réflexions



Comment mettre la santé, ses enjeux et ses acteurs, au coeur des transitions agricoles et alimentaires sur les territoires ?

En 2025, exploration pour identifier le bon positionnement d'ALTAA sur la thématique :

- Tour des alliés.es et partenaires - entretiens - Mai et Juin 2025
- Atelier en ligne - vers un état des lieux partagé - 25 Juin 2025
- **Atelier de travail dans le cadre de la réflexion stratégique**
le 9 septembre 2025

Avis aux intéressé·es !



Les prochains rendez vous

Les rendez vous ALTA

- 9 septembre 14h – atelier des alliés stratégie ALTA santé (en ligne)
- 9 Octobre - atelier en ligne “mobiliser la restauration commerciale”
- 13-14 Novembre Rencontres d’ALTA à Rennes

Les rendez vous des alliés

- 16 Septembre - Rencontres de l’Alimentation Durable à Paris
- 15 et 16 octobre - Rencontres Carav’alim à Nantes
- 5 et 6 novembre - 10 ans du RMT alimentation locale à Rennes
- 25-26 Novembre - Universités Afterterres, focus sur les “environnements alimentaire en 2050” dans le cadre d’un atelier





MERCI !

contact@altaa.org

Suivre les actus et actions d'ALTA

- S'inscrire au bulletin
- Devenez allié·e en signant la Charte d'ALTA

<https://www.altaa.org/agir-avec-lalliance/>