

## Forum alimentaire local PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez

Atelier sur l'alimentation durable organisé le secrétariat interministériel du Conseil national de l'alimentation (CNA)

### Synthèse des échanges



### Informations sur l'évènement

**Date & lieu** : 19/06/2025 – La Roche Noire (Grand Clermont)

**Nombre de participantes et participants** : 23

**Type de public** : Public citoyen et professionnel en lien avec l'agriculture et l'alimentation du territoire

**Structure organisatrice** : Grand Clermont et Parc Livradois-Forez



## Pourquoi cet atelier sur l'alimentation durable organisé avec l'appui du CNA ?

Le CNA est une instance en charge de conduire un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières, de la société civile et des citoyens et citoyennes en matière d'alimentation. En 2025, il célèbre ses 40 ans ! À cette occasion, le CNA organise plusieurs animations-débats sur une diversité de territoires français. En cohérence avec son rôle d'instance de dialogue et de concertation sur les enjeux de l'alimentation, ces rencontres permettent de faire connaître ses missions et d'engager une réflexion collective en recueillant les attentes des citoyens et citoyennes sur les défis de l'alimentation de demain. Un tour de France pour écouter, échanger et enrichir les débats au CNA sur les enjeux de nos systèmes alimentaires.

C'est dans ce cadre que l'atelier sur l'alimentation durable a été organisé le 19 juin 2025, lors du Forum alimentaire local organisé par le PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez. Nous vous remercions pour votre participation et pour toutes les réflexions que vous avez partagées. Cette synthèse témoigne de la richesse de vos débats. Vous y retrouvez les points clés qui en sont ressortis lors des différents temps d'échanges.

### 1. Déroulé général de l'atelier

Après l'accueil des participant(e)s par l'équipe du PAT du Grand Clermont et du Parc Livradois-Forez, le secrétariat interministériel du CNA a présenté brièvement l'instance et le travail de concertation sur toutes les dimensions de l'alimentation. Puis, la place a rapidement été donnée à l'atelier-débat en sous-groupes, constituant le cœur de cette intervention.



Trois groupes d'atelier de 7 à 8 personnes ont alors été lancés, rassemblant à la fois un public citoyen et professionnel en lien avec l'agriculture et l'alimentation du territoire. Cette séquence a suivi le déroulé suivant :

- 1. Réactions individuelles : écoute des impressions de chacun sur les enjeux de l'alimentation tels que présentés par le secrétariat du CNA**  
Pour chacun des deux cercles, les participant(e)s ont été invités à s'exprimer en réaction aux questions suivantes : que vous inspirent les enjeux de l'alimentation qui vous ont été présentés ? À quoi cela fait-il écho pour vous ? Quels sont vos ressentis ?
- 2. Dialogue : identification des besoins, attentes et idées.**  
Après le premier tour de parole, les membres des cercles ont échangé sur ce qui était important à leurs yeux, notamment les besoins, attentes, préoccupations, idées en matière d'alimentation.
- 3. Choix des enseignements : identification des éléments clés à partager**  
Enfin, chaque groupe a été invité à identifier 3 à 4 éléments clés, à partager aux membres du CNA et pouvant faire l'objet d'un débat national.

Les rapporteur(e)s de chaque groupe ont ensuite restitué ces éléments aux autres participant(e)s.

Le Vice-Président du Grand Clermont, Marc REGNOUX, a conclu cette matinée en remerciant le public pour leur travail et en soulignant les points clés ressortis de cet atelier et leur adéquation avec les ambitions du PAT.



Le forum alimentaire local s'est poursuivi l'après-midi autour de présentations de projets de recherche et d'actions menées dans le territoire du PAT en matière d'agriculture et d'alimentation. Une diversité de public professionnel était présente : élus, collectivités locales, associations, entreprises, organisations agricoles et alimentaires, chercheurs, ...

En introduction de l'après-midi, le secrétariat interministériel du CNA est intervenu pour présenter l'instance et les grands enjeux partagés dans l'atelier du matin avec la chargée d'animation du PAT, en présence des professionnels et élus du territoire. Des participant(e)s à l'atelier de la matinée ont également apporté leur témoignage sur l'atelier-débat.

## 2. Les constats, préoccupations, idées, besoins que vous avez partagés

### Quels ont été les principaux sujets de discussion au sein des groupes ?

- Premier groupe

#### **Accessibilité économique et géographique**

Les participant(e)s ont exprimé une forte préoccupation concernant le coût de l'alimentation, soulignant la nécessité de garantir une accessibilité économique et géographique au plus grand nombre. Ils ont également discuté de l'importance de renforcer le lien entre producteurs et consommateurs.

#### **Produits transformés et éducation à l'alimentation**

Dans un contexte où les plats préparés sont largement utilisés pour leur côté pratique, il a été souligné qu'il est essentiel de développer l'éducation à la cuisine. Les participant(e)s ont aussi évoqué l'intérêt de faire émerger une offre de plats cuisinés plus sains.

#### **Information du consommateur**

La question de la compréhension des différents labels (HVE, Bio, agriculture raisonnée, etc.) a suscité des échanges. Les participant(e)s ont relevé que ces mentions peuvent entretenir la confusion et nuire à la confiance des consommateurs. Ils ont insisté sur la nécessité de clarifier les différences entre ces labels et de renforcer les contrôles.

#### **Souveraineté alimentaire**

Les échanges ont également porté sur l'enjeu de l'autosuffisance alimentaire. Le développement de filières agricoles locales a été identifié comme un levier pour réduire la dépendance à d'autres productions.

### **Végétalisation de l'alimentation et consommation de viande de qualité**

Un besoin d'accompagnement et de pédagogie a été exprimé pour encourager des habitudes de consommation incluant plus d'aliments d'origine végétale. Les participant(e)s ont également évoqué l'importance de sensibiliser à une consommation de viande de meilleure qualité, respectueuse du bien-être animal. Cela passe notamment par une meilleure formation des cuisiniers et la mise à disposition de guides pratiques pour une alimentation à base de végétaux simple et accessible.

### **Évolution du métier d'agriculteur et agricultrice**

Il a également été question de la nécessité de faire évoluer le métier d'agriculteur et agricultrice, perçu comme pénible et peu attractif.

- Deuxième groupe

### **Donner les conditions d'accès à une alimentation durable**

Il a été souligné que l'adoption d'une alimentation durable et de qualité ne dépend pas uniquement de la volonté individuelle, mais aussi de l'environnement dans lequel vivent les personnes. Redonner de l'importance au temps et au lieu du repas a été présenté comme un levier pour lutter contre l'isolement et redonner du sens au moment du repas. Les enjeux liés à la précarité alimentaire ont fait l'objet de nombreuses discussions. Un soutien est porté au développement d'une sécurité sociale de l'alimentation.

### **Relations entre production et consommation**

Les participant(e)s ont exprimé le souhait que l'ensemble des impacts entre les différents maillons du système alimentaire soit mieux pris en compte. Ils ont rappelé que l'offre et la demande influencent mutuellement les choix alimentaires et ont des répercussions importantes sur les territoires, notamment sur le plan économique. Renforcer la résilience des territoires a été identifié comme un enjeu majeur, notamment à travers la diversification des cultures.

### **Alimentation transformée et santé**

La question des aliments transformés a été évoquée, en particulier en ce qui concerne leurs effets sur la santé. Il a été exprimé notamment le besoin de traiter de ce sujet, en particulier pour l'alimentation des jeunes.

### **Modèles de production agricole et durabilité**

L'agriculture biologique a été présentée comme un modèle intéressant, tout en exprimant le besoin de favoriser de façon plus globale des modèles de transition, entrant dans le concept plus large de l'agroécologie. Il a été aussi précisé que les consommateurs sont parfois en situation de devoir faire des choix entre plusieurs critères de durabilité, par exemple sur les produits locaux ou bio.

### **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

La gestion des invendus et des déchets tout au long de la chaîne alimentaire a été interrogée. Bien que des législations existent déjà, elles ont été jugées insuffisantes, et leur mise en œuvre a parfois été perçue comme trop dépendante de logiques marchandes. Plusieurs pistes ont été évoquées : renforcer les contrôles, prévoir des sanctions en cas de non-respect, allouer davantage de moyens, mieux coordonner les initiatives existantes (comme les applications), et sensibiliser à toutes les étapes.

### **Métier d'agriculteur ou agricultrice**

Les échanges ont aussi mis en lumière le besoin de rendre le métier d'agriculteur ou agricultrice plus attractif. Il a été souligné qu'il est nécessaire de faciliter leur travail et de leur permettre d'en vivre décemment.

- Troisième groupe

### **Fait-maison et alimentation préparée**

Les participant(e)s ont mis en avant l'augmentation de la consommation de plats préparés par les adultes et les adolescents. Ils ont souligné leur facilité de consommation, la croyance selon laquelle ils reviendraient moins chers que le fait-maison et leur perception d'une baisse de compétences culinaires des citoyens.

### **Education au bien manger**

L'éducation au goût a fait l'objet de longs échanges concluant qu'il est indispensable de la renforcer : connaissance des fruits et légumes, par les enfants comme les adultes, ateliers, visites sur le terrain, etc. La sensibilisation permettrait ainsi de « *savoir mieux manger avec ce que l'on a autour de nous* » et nécessiterait des moyens financiers adéquats.

### **Consommation de viande et offre végétarienne en restauration privée**

Les participant(e)s ont débattu de la consommation de viande : certains évoquent une surconsommation générale, d'autres nuancent selon les profils. Tous s'accordent à dire qu'il en faut « *moins mais mieux* », en payant le juste prix pour une viande de qualité. D'autre part, l'offre végétale en restauration privée est perçue comme insuffisante et peu variée par les participant(e)s. Ils soulignent la possibilité pour la restauration privée d'influer sur la consommation en modifiant son offre.

### **Bien-être animal**

Le bien-être animal est apparu comme un enjeu d'importance, en valorisant les élevages « *où l'on prend soin des animaux* ». La piste d'un étiquetage de l'origine de la viande pour augmenter l'information du consommateur a été mentionnée.

### **Frein à l'approvisionnement local**

Le cadre de la commande publique contraignant les approvisionnements locaux a été abordé durant les échanges afin d'illustrer que, pour les professionnels de la restauration collective, « *vouloir s'approvisionner en local, ça ne suffit pas* ».

### **L'alimentation pour être en bonne santé mentale et physique**

Les échanges ont relevé les liens entre alimentation et obésité mais également entre alimentation et isolement social. Alors, se nourrir sainement, ne pas être sédentaire et partager ses repas avec ses pairs apparaît, pour les participant(e)s, comme indispensable pour être en bonne santé physique et mentale.

### **L'amont agricole**

Le métier d'agriculteur ou agricultrice a été évoqué dans sa diversité : modes de production, contraintes économiques, importance de la formation, difficultés à la transmission, et ce en lien avec l'actualité de la proposition de Loi Duplomb et de l'accord du Mercosur. Les participant(e)s se sont accordés sur l'importance de limiter la concurrence déloyale.

### **Le Bio**

Les produits cultivés en agriculture biologique ont été évoqués à plusieurs reprises par les participant(e)s via différents sujets : limitation de l'utilisation des pesticides, place du bio dans les cantines, besoin de limiter la transmission de terres en bio à des exploitants en conventionnel.

## **3. Synthèse des propositions clés**

---

**Quels sont les éléments que vous identifiez comme essentiels concernant l'alimentation et que vous souhaiteriez porter comme un sujet de débat important auprès du CNA ?**

Premier groupe :

- **Rapprochement des producteurs et des consommateurs**
  - o Comment permettre de donner accès à des offres de qualité au plus près des consommateurs
  - o Aider à construire des filières et moyens de distribution qui répondent aux besoins des consommateurs (reproduire les modèles de service des grandes surfaces pour les organisations de producteurs, développer des plats transformés et surgelés plus sains qui pourraient répondre aux habitudes d'achat de certaines catégories de consommateurs, bien identifier les maillons manquant)

- **Actions de sensibilisation / pédagogie** auprès des consommateurs (priorité auprès des enfants) et des industriels (régulations par des voies législative)
- **Clarifier les différents labels (HVE, Bio, AOC, ...)**
- **Accessibilité économique et géographique**, agir en particulier pour les publics en situation de précarité (système de sécurité sociale de l'alimentation)

### Deuxième groupe :

- **Considérer l'alimentation comme une priorité**
  - o Faciliter l'accès à l'alimentation (notamment via un système de sécurité sociale de l'alimentation)
  - o Mieux éduquer à l'alimentation, notamment sur les produits transformés à travers plusieurs leviers (restauration collective et autres initiatives de sensibilisation du grand public)
  - o Travailler sur les temps et espaces de l'alimentation
- **Limiter le gaspillage alimentaire** de la production jusqu'à la consommation
- **Mieux reconnaître le métier d'agriculteur ou agricultrice**
  - o Mieux coordonner la distribution en circuit-court
  - o Rendre le métier plus attractif
  - o Travailler sur la transmission

### Troisième groupe :

- **Renforcer l'éducation à l'alimentation et au goût de tous, enfants comme adultes, via :**
  - o La famille où se prennent la majorité des repas notamment via les enfants qui seront vecteurs pour permettre la prise de conscience des parents
  - o La restauration collective qui nécessite de plus amples moyens (recrutement d'animateurs et personnels de service pour faire cette sensibilisation pendant les repas)
  - o L'école via la mise en pratique (visites de fermes, ateliers de cuisine, etc.)
  - o La formation des agriculteurs et agricultrices et des néoruraux aux pratiques durables tout au long de leurs cursus et via la transmission des savoirs entre pairs
- **Travailler sur les approvisionnements en :**
  - o Accompagnant la restauration collective pour permettre de s'approvisionner en produits locaux et bio (notamment en modifiant le cadre de la commande publique)
  - o Limitant la concurrence déloyale et les importations de produits soumis à des normes différentes
- **Améliorer la santé :**
  - o Mentale : lutte contre les addictions notamment aux produits ultratransformés, au sucre, en encourageant une alimentation vraie, plus végétale, variée et vivante (4V)
  - o Physique : équilibre des différentes catégories d'aliments (sources de protéines, féculents et légumes)
  - o Animale : bien-être des animaux dans les différents systèmes d'élevage



## Les points clés en synthèse

Parmi vos priorités, vous avez exprimé des préoccupations communes concernant **l'accès à une alimentation durable, saine et locale pour toutes et tous**. Vous avez insisté sur la nécessité de **rapprocher producteurs et consommateurs**, en développant notamment des filières de proximité répondant aux besoins réels des consommateurs. Vous avez également souligné l'importance **d'accompagner les différents secteurs**, notamment la restauration collective, afin d'atteindre des **objectifs d'approvisionnement en produits locaux et de qualité**.

**L'éducation, sous toutes ses formes** — sensibilisation, formation —, a été identifiée comme un levier essentiel. Elle doit s'adresser à une grande diversité de publics (enfants, adultes, professionnels) et s'étendre à plusieurs secteurs, au-delà de la restauration collective. Par

ailleurs, vous avez exprimé le besoin de **clarifier l'information destinée aux consommateurs**, notamment en ce qui concerne les différents labels alimentaires.

Plusieurs enjeux de santé ont été soulevés dans une approche systémique, incluant la santé mentale et physique (équilibre des repas, risques liés à l'alimentation transformée, addictions au sucre), ainsi que le bien-être animal et la santé des écosystèmes.

La reconnaissance et la revalorisation du métier d'agriculteur ou agricultrice constituent également une priorité pour vous. Enfin, vous avez insisté sur la nécessité de renforcer les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne.

Pour en savoir plus sur le CNA et vous tenir informé(e)s de ses actualités, rendez-vous sur notre site internet et nos réseaux sociaux :



[www.cna-alimentation.fr](http://www.cna-alimentation.fr)



**Conseil national de l'alimentation**  
78 rue de Varenne - 75349 Paris 07 SP  
[cna@agriculture.gouv.fr](mailto:cna@agriculture.gouv.fr)