

NOURRIR SON TERRITOIRE DURABLEMENT ET CONSTRUIRE SON PAT

(Édition : 2026)

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS	OBJECTIFS
◆ Tout élu de collectivité territoriale (municipaux & agents territoriaux) ◆ Absence de prérequis	◆ Comprendre le contexte actuel du système alimentaire industrialisé ◆ Cerner les enjeux : menaces, vulnérabilités, freins et voies de résilience ◆ Intégrer le concept de résilience alimentaire ◆ Repérer et agir sur les voies de résilience propre à son territoire et à son échelle
CONTENU	
1/ Enjeux de la résilience alimentaire, vulnérabilités et voies de résilience pour mon territoire ◆ Les Systèmes Alimentaires d'aujourd'hui ◆ Un système vulnérable - Menaces sur le système alimentaire actuel et futur ◆ Etats des lieux de quelques dimensions prioritaires du Système Alimentaire ◆ Préciser le concept de résilience alimentaire après avoir explicité les enjeux ◆ Rôle des collectivités ◆ A l'échelle globale les « principales solutions » (à expliciter rapidement). Consensus sur 3 grandes directions ◆ Les leviers d'action à l'échelle territoriale ◆ Les obstacles ◆ Exemples d'actions territoriales	2/ Présentation de quelques outils mobilisables pour diagnostiquer son territoire et s'engager ◆ CRATER – Calculateur pour la résilience alimentaire des territoires ◆ Le tableau de bord de la résilience alimentaire ◆ Le Projet Alimentaire Territorial 3/ Réflexion individuelle, puis collective sur ce qui se fait déjà/quelques enjeux prioritaires du Système alimentaire ◆ Outil d'animation : boule de neige 4/ Reprise avec un débat mouvant ◆ Exemple de phrases à débattre 5/ Atelier concevoir une politique de résilience alimentaire sur mon territoire ◆ Travail par équipes de 4 sur les dimensions jugées prioritaires sur le territoire "quelle politique mettre en œuvre face à cet enjeu ? »
DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION	MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Durée : 1 jour soit 7h Dates : nous consulter Horaires : de 9h à 12h 30 et de 13h 30 à 17h Lieu : à déterminer Groupe : 5 à 15 stagiaires	◆ Présentation ◆ Vidéos ◆ Ateliers, études de cas pratiques ◆ Classeur pédagogique ou clé USB avec supports remis au stagiaire
MODALITÉS D'ÉVALUATION	QUALITÉ DU OU DES INTERVENANTS
◆ Évaluation des acquis de la formation ◆ Questionnaire de satisfaction ◆ Questionnaire post-formation	Lucile Giquel : ingénieure en agroalimentaire, elle accompagne les collectivités sur les PAT formatrice consultante sur la résilience alimentaire