



# ALIMENTATION ET SANTE

## FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINE, DE QUALITÉ, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

**17%**  
des 6-17 ans sont en **surpoids**  
en France

**1/7**  
des adultes était en  
**situation d'obésité** en  
Pays de la Loire en 2020

**50%**  
des étudiants ont moins  
de **100€/mois pour leurs**  
**courses alimentaires**

**18%**  
de la production des exploitations  
de la région **commercialisée en**  
**vente directe**

**5ème**  
**région agricole de France**  
(30% à spécialisation végétale,  
58% animale, 12% mixte)



### OBJECTIF 1 : ACCOMPAGNER LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET FAVORISER LA JUSTICE SOCIALE

- ✓ Favoriser la sécurité alimentaire, notamment pour les publics précaires, les jeunes et les étudiants
- ✓ Prévenir la précarité alimentaire (repérage, accessibilité, implication des publics)

### OBJECTIF 2 : PROMOUVOIR, SOUTENIR ET PRODUIRE UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

- ✓ Promouvoir des réseaux de distribution de qualité, de productions durables, issus de l'agriculture biologique, de produits bruts...
- ✓ Sensibiliser sur les impacts positifs de la transition alimentaire notamment face au changement climatique (moins carbonée, moins consommatrice d'eau, moins d'impacts sur le secteur des transports)

#### Soliguide



Action régionale lancée en 2023 pour l'aide alimentaire  
(3,2 millions d'euros au niveau national)

Développé par Solinum, ce site internet (également disponible sous forme d'application mobile), répertorie tous les services, initiatives et ressources pour les personnes rencontrant des difficultés : hébergement, hygiène, alimentation, etc.

Disponible à Nantes et déploiement en cours dans tous les départements avec une couverture complète à

**Porteur de l'action:** Préfet (DREETS et DDETS/PP)



#### EGALIM en restauration hospitalière

Action lancée le 22 mars 2024, spécifique aux établissements publics de santé et médico-sociaux pour s'engager dans le dispositif EGALIM  
(3 millions d'euros à l'échelle régionale)

**Loi EGALIM et Climat & Résilience :** taux minimum de 50 % de produits de qualité et durable, dont 20% issus de l'agriculture biologique, dans la restauration collective

**Porteurs de l'action :** Préfet, ARS et Hôpitaux de France - avec le soutien technique de la DRAAF



**Les Hôpitaux de France**  
L'ACTUALITÉ DES SERVICES HOSPITALIERS



Liens avec les axes PRSE



#### Eau et santé

Assurer la disponibilité d'une eau de qualité, une ressource fragile



#### Biodiversité et santé

Protéger les santés humaine, animale et environnementale pour des écosystèmes résilients



#### Exposition aux polluants chimiques

Développer la connaissance autour des polluants chimiques afin de mieux s'en prémunir

# ALIMENTATION ET SANTE

## FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINE, DE QUALITÉ, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS

**17%**

des 6-17 ans sont en **surpoids** en France

**1/7**

des adultes était en **situation d'obésité** en Pays de la Loire en 2020

**50%**

des étudiants ont moins de **100€/mois pour leurs courses alimentaires**

**18%**

de la production des exploitations de la région **commercialisée en vente directe**

**5ème**

**région agricole de France** (30% à spécialisation végétale, 58% animale, 12% mixte)



### OBJECTIF 3 : SENSIBILISER ET RESPONSABILISER LES CITOYENS, NOTAMMENT LES JEUNES, À UNE ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ ET À L'ENVIRONNEMENT

- ✓ Responsabiliser les acheteurs afin qu'ils puissent devenir acteurs d'une alimentation durable
- ✓ Sensibiliser en :
  - ✓ Développant des ateliers de cuisine et des visites de fermes et de jardins pour faire évoluer les pratiques
  - ✓ Positionnant la cantine scolaire et la restauration collective comme un outil éducatif

### Actions promouvant une alimentation favorable à la santé auprès du public jeune



*Diffusion de la formation*  
« Alimentation 0-3 ans : les clés pour s'adapter à chaque famille »

**Objectif :** permettre à des professionnels et bénévoles en contact avec des familles ayant des enfants de moins de 3 ans d'actualiser et d'affiner leurs connaissances en alimentation infantile

**Comment :** ateliers se et guides-ressources



*Accompagnement du SUMPPS des facultés de Nantes et d'Angers*

**Objectif :** améliorer l'état de santé des étudiants via une alimentation conforme aux recommandations du PNNS

**Comment :** ateliers de cuisine et de nutrition sur des thèmes répondant aux besoins des étudiants



Liens avec les axes PRSE



#### Eau et santé

Assurer la disponibilité d'une eau de qualité, une ressource fragile



#### Biodiversité et santé

Protéger les santés humaine, animale et environnementale pour des écosystèmes résilients



#### Exposition aux polluants chimiques

Développer la connaissance autour des polluants chimiques afin de mieux s'en prémunir