



Projets alimentaires territoriaux : restauration collective et loi EGalim

Panorama des actions menées en Nouvelle-Aquitaine

Octobre 2021


**PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION**



Quantité	Unité	Description	Unité	Quantité
100	kg	Carottes	kg	100
50	kg	Légumes verts	kg	50
20	kg	Radis	kg	20
10	kg	Salade	kg	10

NEUTRE UNIQUEMENT LE VRAI EN 125G
NOTRE UNIQUEMENT LE LITE EN 125G



Partie 1

Introduction

Fiche 1 : Le Panorama

Fiche 2 : La restauration collective au sein des PAT

Fiche 3 : Obligations réglementaires et actions des PAT

Fiche 1 : Le Panorama

Pourquoi cette enquête?

La DRAAF contribue à la mise en œuvre et au suivi, au niveau régional, des politiques nationales et communautaires de développement rural et de l'aménagement et du développement durable du territoire. Elle **anime et coordonne** les politiques de l'Etat relatives au développement des territoires ruraux (décret n° 2010-429 du 29 avril 2010).

La DRAAF travaille donc sur le volet de la **restauration collective** à travers le PNA et différents dispositifs réglementaires (dont la loi EGalim) afin de sensibiliser les différents acteurs à une alimentation saine et durable, respectant un certain nombre de règles. Il s'agit de mieux identifier les potentielles difficultés que ces acteurs rencontrent et de proposer des solutions pour les accompagner.

Dans cette dynamique, la DRAAF souhaite **accompagner** les acteurs de Nouvelle-Aquitaine dans l'atteinte des objectifs de la loi dite EGalim issue des Etats Généraux de l'Alimentation. Une **première enquête** dématérialisée menée en 2019-2020 à destination de l'ensemble des établissements (cuisines centrales ou sur place) de restauration collective publique de Nouvelle-Aquitaine a été relayée, visant à établir un état des lieux régional dans tous les secteurs de la restauration collective vis-à-vis des objectifs EGalim et

d'identifier les pistes d'amélioration associées. [Voir ressource en fin de fiche] Ce panorama vient **compléter** la précédente enquête, il est axé sur les actions réalisées par les PAT de Nouvelle-Aquitaine en restauration collective et celles œuvrant à prendre en compte l'atteinte des objectifs **EGalim**.

Cette collecte de donnée et synthèse est **destinée aux porteurs de PAT** (actuels et futurs), renseignant sur les actions mises en place par chacun et visant à proposer à l'aide des expériences recueillies des réponses aux principaux problèmes identifiés.



Répartition des PAT interrogés en Nouvelle-Aquitaine

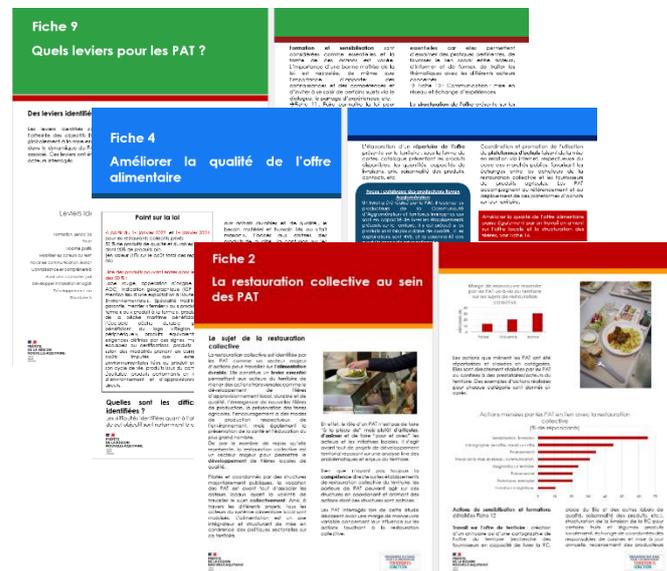
Ce que vous pourrez trouver dans ce livret ?

Ce livret est composé de fiches thématiques résumant les **idées abordées au cours des entretiens** réalisés. Des **Focus** sur différents PAT sont ajoutés ainsi que des témoignages anonymisés. Des outils et acteurs utiles sont également présentés, ainsi que des ressources disponibles associées aux thèmes traités. Des liens existent entre les fiches, ils seront mentionnés et rappelés en fin de fiche.

Ces fiches tenteront au mieux de retranscrire les actions réalisées et de donner des éléments utiles concernant la restauration collective et la loi EGalim.

Elles invitent les lecteurs à découvrir comment les autres acteurs du territoire se saisissent de ces sujets et comment leur expérience peut répondre aux problèmes qu'ils ont identifiés. En effet, lors des différents entretiens réalisés il a été demandé à chaque acteur ses principales difficultés ou besoins de retours par rapport à cette enquête. Ces fiches tenteront de répondre au mieux aux questions de chacun.

Certains de ces projets existent depuis maintenant 5 ans tandis que d'autres se lancent chaque année sur toute la région, l'échange d'expérience est enrichissant.



Les fiches de ce livret donnent à la fois des idées pour travailler sur les difficultés identifiées (idées à insuffler sur le territoire via animation/communication) et des actions pouvant être réalisées pour dynamiser/accompagner les acteurs du territoire. Des actions que les PAT peuvent réaliser directement, ou inviter à réaliser donc.

Quelques chiffres

- 48 entretiens ont été réalisés :
- 29 PAT interrogés
- 13 organismes
- 6 communes et acteurs établissements de RC
- 4 mois dédiés à la réalisation de ce panorama

Ressources :

Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine en 2019
<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/La-Restauration-Collective-en>

Fiche 2 : La restauration collective au sein des PAT

Le sujet de la restauration collective

La restauration collective est identifiée par les PAT comme un secteur majeur d'actions pour travailler sur **l'alimentation durable**. Elle constitue un **levier essentiel** permettant aux acteurs du territoire de mener des actions transversales comme le développement de filières d'approvisionnement local, durable et de qualité, l'émergence de nouvelles filières de production, la préservation des terres agricoles, l'encouragement à des modes de production respectueux de l'environnement, mais également la préservation de la santé et l'éducation du plus grand nombre.

De par le nombre de repas qu'elle représente, la restauration collective est un secteur majeur pour permettre le **développement** de filières locales de qualité.

Pilotés et coordonnés par des structures majoritairement publiques, la vocation des PAT est avant tout d'associer les acteurs locaux ayant la volonté de travailler le sujet **collectivement**. Ainsi, à travers les différents projets, tous les acteurs du système alimentaire local sont mobilisés. L'alimentation est un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

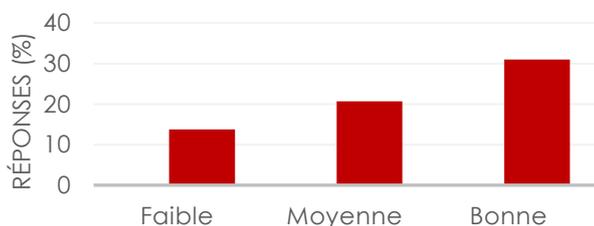


En effet, le rôle d'un PAT n'est pas de faire "à la place de" mais plutôt **d'articuler, d'animer** et de faire "pour et avec" les acteurs et les initiatives locales. Il s'agit avant tout de projets de développement territorial reposant sur une analyse fine des problématiques et enjeux du territoire.

Bien que n'ayant pas toujours la **compétence** directe sur les établissements de restauration collective du territoire, les porteurs de PAT peuvent agir sur ces structures en coordonnant et animant des actions dont ces structures sont actrices.

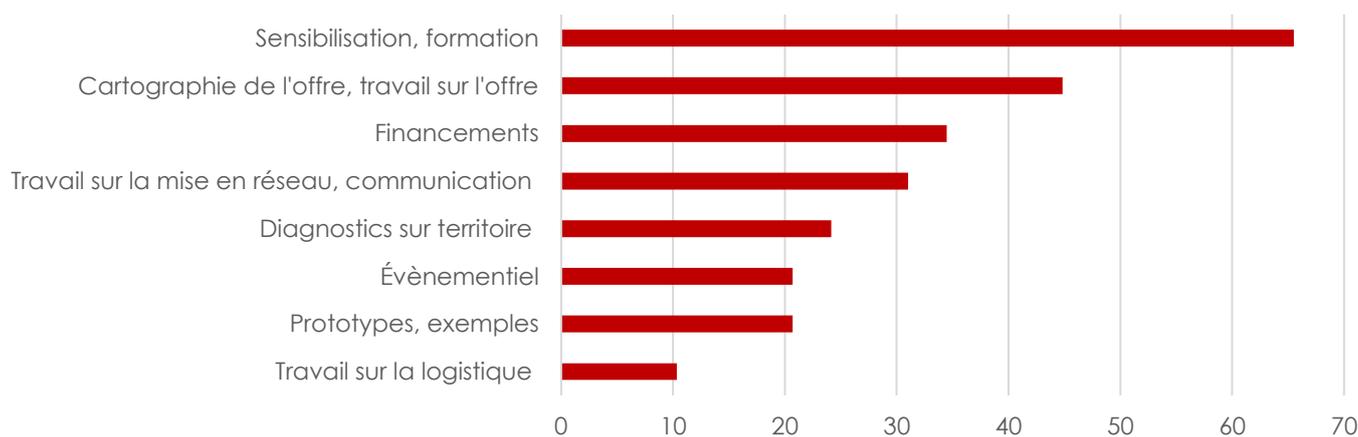
Les PAT interrogés lors de cette étude déclarent avoir une marge de manœuvre variable concernant leur influence sur les actions touchant à la restauration collective.

Marge de manoeuvre ressentie par les PAT vis-à-vis du territoire sur les sujets de restauration collective



Les actions que mènent les PAT ont été répertoriées et classées en catégories. Elles sont directement réalisées par les PAT ou confiées à des prestataires/acteurs du territoire. Des exemples d'actions réalisées pour chaque catégorie sont donnés ci-après.

Actions menées par les PAT en lien avec la restauration collective (% des réponses des PAT)



Actions de sensibilisation et formations détaillées Fiche 12 : Sensibiliser et former

Travail sur l'offre du territoire : création d'un annuaire ou d'une cartographie de l'offre du territoire (recherche des

fournisseurs en capacité de livrer la RC, place du Bio et des autres labels de qualité, saisonnalité des produits, etc.), structuration de la livraison de la RC pour certains fruits et légumes produits localement, échange de coordonnées des responsables de cuisines et mise à jour

annuelle, recensement des producteurs du territoire pour tous les publics (vente directe, capacité de visites d'exploitations,...), animation des réunions du groupement d'achat local, sourcing, travail sur les filières (donner envie aux producteurs de travailler avec la RC) : présentation des producteurs, des filières, idées de recettes ..., travail avec des distributeurs pour la mise en relation avec les producteurs locaux, groupes de travail pour rapprocher les acheteurs publics de l'offre du territoire.

Financements : aide au remplacement des conditionnements en plastique, animation d'un groupement de commandes par convention, proposition de labellisation (audit financé par le PAT), création d'une légumerie ou d'ateliers de transformation, achat de matériel pour adapter les cuisines aux changements d'aliments, travail sur la mise à disposition de frigos anti-gaspi.

Travail sur la mise en réseau et la communication : création d'outils de communication pour parler des actions réalisées (via une charte), production de ressources (livret, guide de sensibilisation, guide contre les idées reçues), création de sites internet et autres moyens de communication, place donnée au partage d'expériences : réunions sur la restauration collective permettant aux professionnels de se rencontrer et d'échanger (différentes thématiques s'appuyant parfois sur des interventions d'experts ou d'associations...)

Diagnostic sur le territoire : enquêtes visant à établir un état des lieux de l'avancement des différents établissements / communes : quels sont leurs besoins, niveau d'atteinte des objectifs EGalim...

Évènementiel : évènement convivial de rencontre entre collectivités et producteurs locaux, entre producteurs et acteurs de la restauration collective, avec grand public, dispositifs de visites à la ferme pour différents publics, festival sur la thématique de l'alimentation et de l'écologie.

Prototype et exemples : projet d'expérimentation et de développement d'une plateforme logistique d'approvisionnement de la restauration collective en produits issus du département, test pour déploiement de la plateforme Agrilocal sur le territoire, expérimentation de plateformes de valorisation de biodéchets, prototype de production agricole à petite échelle et test des liens avec les cuisines / cantines.

Travail sur la logistique et la transformation : voir Fiche 18 : La logistique et la transformation

Fiche 3 : Obligations réglementaires et actions des PAT

La loi EGalim complétée par la loi Climat et résilience

Les États Généraux de l'Alimentation de 2017 poursuivaient trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

La loi EGalim est issue de ces Etats Généraux de l'Alimentation et se traduit par une série de mesures, dont certaines s'appliquent à la restauration collective : 5 thématiques ont été identifiées : l'approvisionnement de qualité, l'information des convives, le repas végétarien et la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction de l'utilisation des matières plastiques.

La restauration collective est un levier majeur identifié pour favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous car elle représente un nombre de repas considérable (1/5 des repas pris en France soit 7,3 milliards de repas en moyenne chaque année¹).

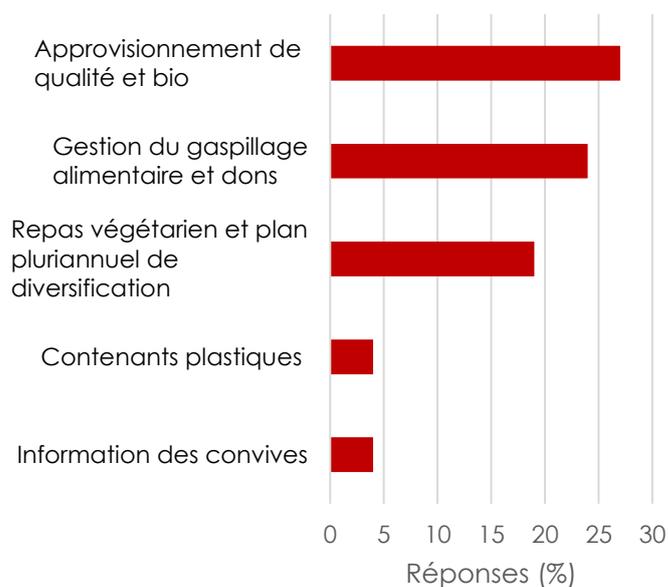
La loi Climat et Résilience du 22 août 2021 complète la loi EGalim.

Dans les fiches de ce livret, vous trouverez les mesures de la loi EGalim et de la loi Climat Résilience sous l'encart « point sur la loi ». Par convention, l'ensemble des mesures réglementaires est désigné par « les mesures EGalim ».

Quel rôle pour les PAT ?

Les PAT accompagnent les acteurs du territoire dans l'atteinte des objectifs de cette loi.

Thématiques EGalim abordées par les PAT (% des réponses des PAT)



Ils réalisent des actions s'inscrivant dans une ou plusieurs thématiques de la loi. [voir graphique p 7].

La majorité des PAT interrogés ne dispose pas de données permettant d'évaluer la progression par rapport aux objectifs EGalim sur leur territoire (impossible d'obtenir les informations de la part des établissements, manque de temps pour organiser ces enquêtes,...).

Lorsqu'elles sont toutefois disponibles, ces informations permettent aux porteurs de PAT d'adapter les accompagnements proposés aux besoins des acteurs et de favoriser la communication.

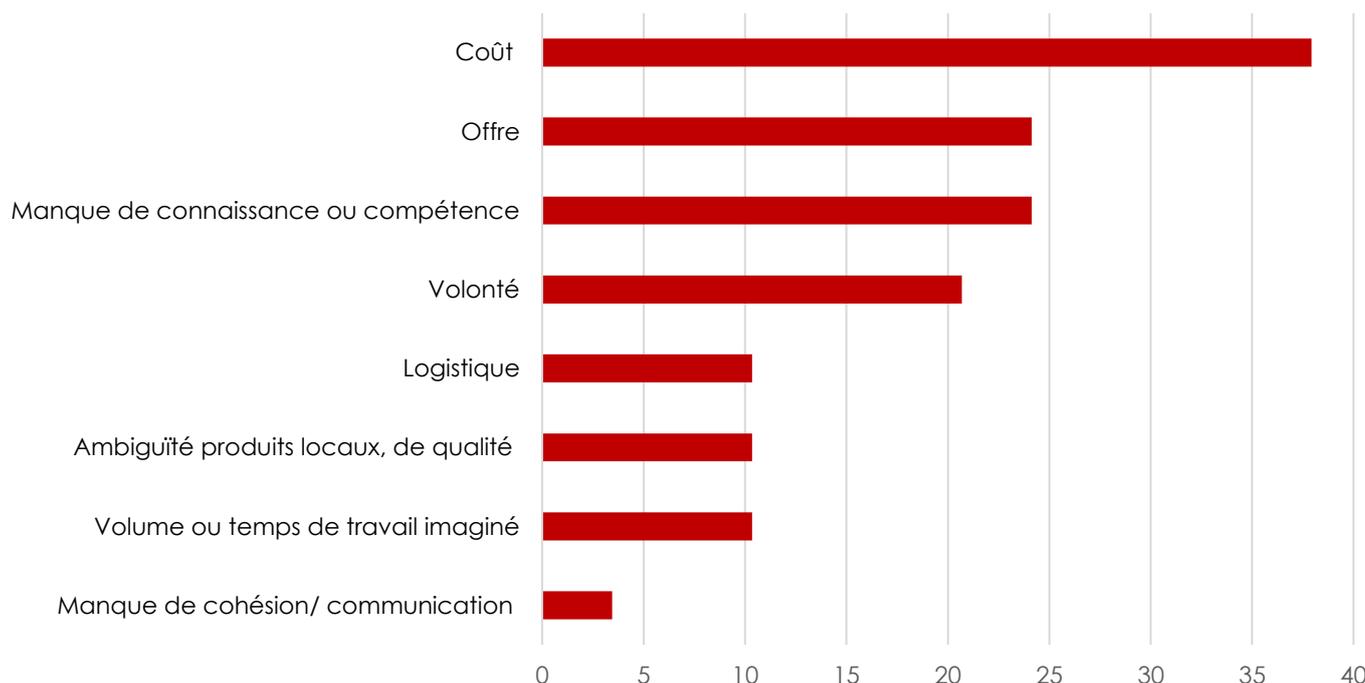
Des freins identifiés

Divers freins ont été mis en avant par les PAT expliquant la difficulté à atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim. Partir de ce constat est essentiel pour pouvoir proposer des idées d'actions et retours d'expériences permettant de vaincre ces difficultés.

Le PAT a-t-il la main sur des données chiffrées des atteintes EGalim sur le territoire ?



Freins identifiés à l'atteinte des objectifs EGalim (% des réponses des PAT)



Frein identifié	Problèmes associés	Frein identifié	Problèmes associés
Coût	Investissements nécessaires, volume de travail associé	Logistique	Manque d'ateliers de transformations, d'équipements, de liaison logistique entre l'offre et la demande
Offre	Méconnaissance de l'offre, manque d'offres, faible attractivité de la restauration collective	Ambiguïté produits locaux, de qualité	L'offre de produits locaux ne répond pas nécessairement aux exigences, incompréhension ou mauvaise connaissance de la loi par rapport aux produits compris dans les 50 % de produits dits « de qualité »
Manque de connaissance et compétence	Par rapport à la loi EGalim et aux différentes thématiques dont il est question, manque de connaissance sur l'orientation du cahier des charges des marchés publics vers la durabilité	Volume de travail imaginé	Temps supplémentaire nécessaire associé aux objectifs de la loi
Volonté	Manque de sensibilité des élus par rapport à cette thématique (budget, temps), difficulté face aux changements (élus, équipes de cuisine...)	Manque de cohésion ou communication	Communication entre les acteurs du territoire peu performante, ce qui ne facilite pas la mise en place d'actions efficaces.

Ressources :

Infographie Loi EGalim, <https://agriculture.gouv.fr/infographie-egalim-1-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Les **mesures** de la loi EGalim concernant la restauration collective <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Loi Climat et résilience <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/loi-climat-et-resilience>

¹Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 14.02.20

Partie 2

Actions en lien avec les thématiques EGalim

Fiche 4 : Amélioration de la qualité de l'offre alimentaire

Fiche 5 : Information et consultation des convives

Fiche 6 : Menu végétarien et diversification des sources de protéines

Fiche 7 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Fiche 8 : Diminution de l'utilisation des plastiques

Fiche 4 : Amélioration de la qualité de l'offre alimentaire

Point sur la loi

A partir du 1^{er} janvier 2022 pour les restaurants collectifs publics et du 1^{er} janvier 2024 pour les restaurants collectifs privés, 50 % de produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio (en valeur (HT) sur le coût total des repas par an) doivent entrer dans l'approvisionnement.

Liste des produits pouvant entrer dans le calcul des 50 % :

Label rouge, appellation d'origine (AOP-AOC), indication géographique (IGP - STG), mention issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale», Spécialité traditionnelle garantie, mentier « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolable pêche durable, produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique », produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications, produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, produits issus du commerce équitable, produits performants en matière d'environnement et d'approvisionnements directs.

Améliorer la qualité de l'offre alimentaire passe également par un travail en amont sur l'offre locale et la structuration des filières, voir Fiche 16

Quelles sont les difficultés identifiées ?

Les difficultés identifiées quant à l'atteinte de cet objectif sont notamment le coût lié aux achats durables et de qualité, le besoin matériel et humain liés au « fait maison », l'accès aux chiffres des produits de qualité, la confusion sur les produits qui entrent dans ces 50%, la non



Améliorer la connaissance de l'offre du territoire

Afin de faciliter un approvisionnement de proximité, les PAT mènent diverses actions, dont :

Des **rencontres** avec les acteurs de la restauration collective, facilitant la prise de contact (rencontres fournisseurs/acheteurs). Ces acteurs sont préalablement identifiés sur le territoire

grâce à de la veille, actualisée régulièrement.

L'élaboration d'un **répertoire de l'offre** présente sur le territoire : sous la forme de cartes, catalogue présentant les produits disponibles, les quantités, capacités de livraisons, prix, saisonnalité des produits, contacts, etc.

Focus : catalogue des producteurs Royan Agglomération

Un livret a été réalisé par le PAT, il recense les producteurs de la Communauté d'Agglomération et territoires limitrophes qui sont en capacité de livrer les établissements présents sur le territoire. Il y est précisé si les produits sont bio/sous signe de qualité, si les exploitations sont HVE, et la saisonnalité des produits proposés est mentionnée.

Travail sur des **groupements d'achats** au sein du territoire : ces derniers permettent de mutualiser les livraisons et d'ainsi combattre les problèmes de logistique liés aux livraisons de la restauration collective par les producteurs. Ils permettent de gagner du temps sur les démarches administratives et de négocier des conditions commerciales plus favorables liées aux volumes d'achat. Les PAT encouragent ces groupements,

Focus : groupement d'achats géré par cuisine centrale via convention avec le PAT Rochefort Océan

La cuisine centrale de Rochefort Océan (3000 repas/j) tient le rôle de coordinatrice du groupement d'achats sur le territoire. Pour ces tâches, elle dispose d'une convention avec le PAT pour compenser le temps passé aux tâches administratives. Ainsi, le PAT soutient la mise en place du groupement d'achats en compensant le temps passé par la cuisine centrale aux tâches qui relèvent de cette activité.

coordonnent leur mise en œuvre, font le lien entre acheteurs et fournisseurs.

Coordination et promotion de l'utilisation de **plateformes d'achats** faisant de la mise en relation via internet, respectueuse du code des marchés publics, favorisant les échanges entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits agricoles. Les PAT accompagnent au référencement et au déploiement de ces plateformes d'achats sur leur territoire.



Introduire des produits de qualité dans les menus de la restauration collective implique des changements de pratique

Travailler avec des produits de qualité (dont ceux issus de l'agriculture biologique) impose des changements de pratique : les aliments sont bruts et encouragent la cuisine « fait-maison ». Le processus de cuisine en est ainsi modifié et les habitudes aussi.

Des **formations** sont essentielles pour appréhender les changements liés au travail de ces produits sur le plan pratique (en cuisine), mais également plus technique : quels sont les intérêts liés à la consommation de produits BIO, quelles

sont les particularités de ces aliments, quels changements au niveau des portions des repas, de l'apparence, etc.

Les **coûts** liés à l'approvisionnement en produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim sont supérieurs aux coûts conventionnels. Ils ne peuvent être compensés qu'avec une **démarche globale**. En effet, la loi EGalim est à traiter sous ses différentes thématiques afin de rendre possible cet approvisionnement de qualité : la lutte contre le gaspillage et la diversification des sources de protéines peuvent compenser le surcoût occasionné. [voir Fiche 10 : Une approche globale]

« Selon l'organisation et le territoire concerné, il est parfois plus facile de s'approvisionner en produits BIO qu'en produits sous SIQO. On peut alors conseiller d'augmenter la part de produits BIO comptant pour des produits durables »

Des **besoins matériels** sont également ressentis, suivant les préparations « fait-maison » et le travail avec de nouveaux types de produits. Certains PAT accompagnent les établissements dans ces besoins : matériel de cuisine, création d'une légumerie sur le territoire, d'ateliers de transformations, etc.

Un travail essentiel sur les marchés publics

Tout organisme public (État, collectivité territoriale, établissement public national, établissement public local) est soumis aux principes de la commande publique, dès le premier euro dépensé, pour tous ses achats, y compris les fournitures telles que les denrées alimentaires.

L'achat de ces denrées étant dépendant de ces procédures, il est essentiel d'adapter le cahier des charges aux exigences de la loi.

De nombreuses ressources et acteurs accompagnent les établissements et collectivités à cette prise en compte des objectifs dans la rédaction des documents de consultation relatifs aux marchés publics de fourniture en denrées alimentaires (cas de la gestion directe). De nombreux PAT proposent de tels accompagnements.

3AR achats responsables



L'association s'adresse à toutes les entités soumises aux procédures de marchés publics. Elle a pour objet d'accompagner ses membres à la mise en œuvre d'achats responsables. Ses objectifs opérationnels sont donc de :

- Susciter l'intérêt des acheteurs
- Accompagner et faciliter les réalisations d'achats sur le plan technique, juridique et organisationnel
- Valoriser les retours d'expériences
- Favoriser les échanges entre les membres

3AR réalise ainsi des formations (pour agents) et de la sensibilisation (pour les élus), des lettres électroniques et la mise à jour d'un site web, un « conseil minute » pour les acteurs publics guidant sur les ressources mobilisables, les informations sur les actions en cours et les évènements prévus.

Tester des objectifs d'approvisionnement

De nombreux PAT mettent en place des accompagnements personnalisés sur un nombre restreint d'établissements et testent l'ensemble de la démarche visant à introduire des produits de qualité dans les menus. Des objectifs sont fixés et ce petit groupe d'acteurs travaille ensemble, reçoit des formations, etc.

Travailler avec des **témoins**, expériences pouvant ensuite servir d'exemple aux autres acteurs, est une action très utilisée des PAT qui voient l'opportunité d'avoir des retours positifs sur les objectifs fixés, légitimant la démarche entreprise auprès des autres établissements.



Valoriser le travail entrepris et encourager les acteurs du territoire

Le travail lié à l'augmentation d'introduction de produits de qualité dans les menus des établissements de restauration collective gagne à être valorisé ! Encourageant les établissements n'ayant pas encore atteint les objectifs EGalim et ceux qui y sont parvenus à aller plus loin, différents moyens sont utilisés pour valoriser ces changements.

La **labellisation** est un moyen d'attester du respect de l'établissement à un cahier des charges défini par le labellisateur. Concernant le pourcentage d'introduction de produits de qualité, le label Etablissement BIO engagé délivré par INTERBIO et Ecocert en Cuisine par ECOCERT attestent de l'atteinte des objectifs EGalim.

D'autres démarches valorisatrices gratuites existent, comme le **réseau** Mon Restau Responsable. [voir Focus Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?]

Les **PAT** oeuvrent à valoriser les établissements moteurs de leur territoire ; certains forment à ces dispositifs (réunions d'information), financent les labels obtenus, d'autres réalisent de la communication (newsletter, communication presse ou journal de la collectivité, etc.). Valoriser les dynamiques présentes inspire les autres acteurs du territoire à rentrer dans l'action.

[voir Focus Labellisation]

« La labellisation est une vraie motivation pour nous. Notre établissement est en délégation et cette labellisation propose un audit qui va nous permettre d'aller plus loin sur les objectifs EGalim avec le prestataire ! »

Et en délégation ?

Le respect des atteintes EGalim pour des marchés en délégation revient aux prestataires. Cependant, il est possible d'agir sur les approvisionnements de ces derniers en :

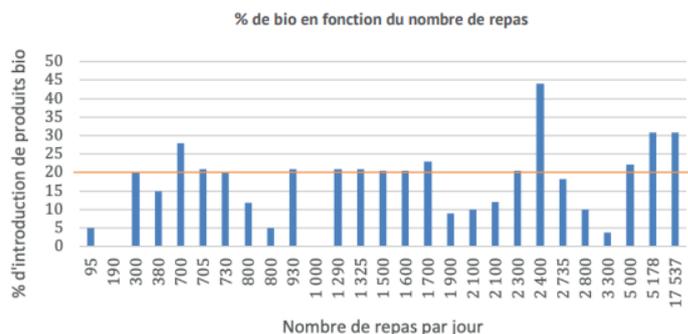
- Inscrivant dans le marché des exigences particulières quant au niveau de transformation, à la saisonnalité, etc.

- Demandant un suivi régulier des approvisionnements via un reporting (lors du passage du marché, ce critère rentre alors en compte dans le choix du prestataire)

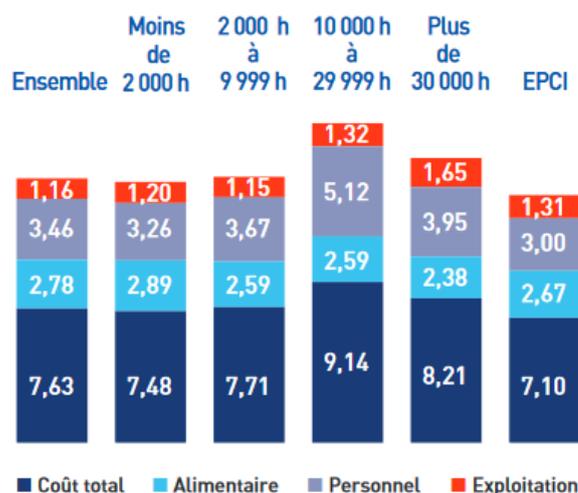
Perception du coût de la « qualité »

L'introduction de produits durables et de qualité est perçue comme très coûteuse, amortissable uniquement pour les cantines présentant un nombre important de repas par jour, ou via une aide financière pour compenser le surcoût associé.

Il a cependant été mis en évidence que le coût matière des repas et le nombre de repas servis par jour des établissements et collectivités ne semblent pas être corrélés avec le taux d'introduction de produits bio. Nous prenons ci-dessous l'exemple du diagnostic réalisé par INTERBIO sur le CCGAD (Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable) de Bordeaux Métropole.



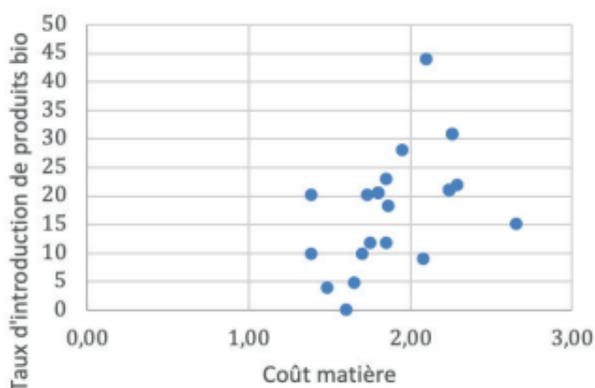
D'autre part, il a été rappelé que le coût matière constitue une proportion restreinte du coût total d'un repas. Une faible augmentation du coût matière peut être compensée par une limitation des pertes (gaspillage alimentaire) ou a mise en place d'un repas végétarien.



Coût moyen d'un repas et ses différentes composantes en euros, selon le nombre d'habitants (h) des collectivités. Source : enquête AMF Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim, 2020

Il peut être intéressant de calculer le **ratio coût total / coût global** pour percevoir l'influence d'une augmentation du coût matière. Par exemple, une augmentation de 10 centimes par repas entraîne une augmentation de 4% du coût global du

% de produits bio en fonction du coût matière



repas. Le surcoût sur le coût matière doit être perçu avec une vision globale du service de restauration, il peut être compensé par des actions de maîtrise des coûts comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des approvisionnements, la mise en place de menus végétariens, etc. [voir Fiche 10 : Une approche globale].

Toutefois, consommer bio, local et de qualité suppose une implication et des moyens supplémentaires pour permettre aux équipes d'atteindre ces objectifs.



« En éteignant l'éclairage public 2 heures la nuit, on a réussi à avoir 50 centimes à mettre en plus pour les repas des enfants ! »

La labellisation :

Divers labels sont disponibles pour valoriser l'engagement des établissements, communes ou territoires dans une démarche d'alimentation de qualité. En voici quelques exemples :

Le label **Ecocert** en cuisine obtenu après une évaluation via un audit de certification conformité au label choisi. Il comporte 3 niveaux de certification. Les garanties clés concernent l'utilisation de produits BIO, la qualité des repas servis (saisonnalité, fait maison, etc.), la gestion écologique des sites, l'information claire sur les démarches engagées et sur la certification.

Labels **Engagement BIO** (interbio)

- **Etablissement Bio engagé**, garantissant une part bio de l'approvisionnement supérieure à 20%.
- **Territoire Bio engagé**, garantie supplémentaire d'avoir atteint un pourcentage donné de SAU en BIO (dépend des régions, 8,5% en Nouvelle-Aquitaine).

Clés identifiées pour pouvoir atteindre cet objectif ¹

Commencer par un diagnostic de site :

Ce dernier fait l'état des lieux.

Il permet d'identifier l'état initial et de formuler un plan d'action définissant les objectifs à atteindre et une temporalité associée.

Suivre et évaluer ses dépenses :

Cette action permet d'identifier les économies qui peuvent être réalisées, sur les dépenses alimentaires et non alimentaires. Elle permet d'identifier le coût matière du repas par rapport au coût total.

Former et sensibiliser :

Gestionnaires et personnels de cuisine doivent être accompagnés à cette transition (produits, techniques, temps de travail, marchés publics, etc.)

Une sensibilisation des convives est aussi conseillée, permettant de présenter la démarche entreprise, de communiquer. Elle peut ainsi permettre de valoriser les produits servis et de limiter le gaspillage alimentaire.

Travailler au sourcing des produits :

Le sourcing permet de cibler la qualité des produits désirés avant de passer un marché. Cette étape est essentielle.

L'introduction peut être :

Progressive :

Elle commence par substituer des produits « faciles » (produits laitiers, pains, fruits, etc.). Il semble plus aisé d'incorporer une part donnée de produits bio régulièrement que de réaliser des menus 100% bio ponctuels.

Planifiée :

La planification permet d'assurer le bon déroulement des approvisionnements, garantit aux producteurs des débouchés et peut permettre de réduire les répercussions sur le prix.

L'introduction suit les objectifs prévus par le plan d'action.

Focus : Ville de Bayonne

Depuis 2012, la Ville de Bayonne s'est progressivement engagée sur une offre de qualité en matière de restauration collective en la faisant évoluer, à travers tout d'abord l'introduction de deux composantes bio par repas (2012-2015), puis en passant à trois composantes bio par repas, complétée en 2015 par l'intégration d'un repas végétarien hebdomadaire (2015-2018), et quotidien sur inscription (depuis 2019).

Pour aller encore plus loin, la Ville a souhaité s'engager en 2019 dans un partenariat avec l'association Interbio, afin d'atteindre l'objectif de 20% de produits issus de l'agriculture biologique et de 30% de produits locaux détenteurs d'un label de qualité, en valeur d'achat, et en priorisant les filières locales d'approvisionnement et les circuits courts (c'est-à-dire un intermédiaire maximum pour permettre une meilleure rémunération des producteurs). Ce travail collectif permet aujourd'hui à la Ville de Bayonne de dépasser largement les objectifs de la loi Egalim.

Plateforme Agrilocal :

L'outil organise une liaison directe entre acheteurs publics et fournisseurs d'un même bassin de vie.

1/ Le gestionnaire du restaurant collectif engage une consultation en définissant ses critères d'achat.

2/ La plate-forme de service génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins.

3/ Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.

4/ Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme ses produits, directement auprès des producteurs.

L'outil est simple : il permet d'avoir une visibilité instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité des produits. Pour les producteurs, c'est une solution nouvelle et de nouveaux débouchés.

Gratuit, son utilisation nécessite une simple inscription. Agrilocal permet un respect rigoureux des règles de la commande publique.

Réseau Manger Bio :

Manger Bio est une association de producteurs qui propose une plateforme physique de gestion des commandes pour la restauration collective, permettant de faciliter la logistique associée.

Exemple : Manger Bio Périgord, membre du réseau Manger Bio

L'offre provient des producteurs du territoire référencés (300-350 références produits, complétées par environ 1000 références produits fruits et légumes et épicerie par le prestataire Biocoop restauration). Les prix sont fixés par les producteurs lors de commissions.

Cette plateforme offre à ses adhérents une organisation logistique de livraison et de rapatriement des denrées vers des points de regroupement départementaux. Elle assure l'approvisionnement tant des petites écoles rurales que des cuisines centrales et autres établissements de plus de 1 500 repas/jour.

Ressources :

1 : Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget, FNAB

Ecocert en cuisine, <https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/referentiel-en-cuisine>

Territoire BIO engagé, INTERBIO, <https://territoirebioengage.fr/label>

Enquête AMF, Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim, 2021, <https://www.amf.asso.fr/documents-panorama-la-restauration-scolaire-apres-la-loi-egalim/40445>

Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité – marchés publics, CNRC, <https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-en-gestion-directe-un-guide-pratique-pour-un>

Fiche 5 : Information et consultation des convives

Point sur la loi

A partir du 1^{er} janvier 2020

Information une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables (50%) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus de commerce équitable.

Pour les crèches, scolaires et universitaires public et privé (à partir du 1^{er} janvier 2022) : information et consultation régulière, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Principaux leviers identifiés pour aider à agir sur cet objectif

Cet objectif est ressenti comme peu prioritaire et est peu pris en compte. Il existe néanmoins des actions pouvant aider à s'en saisir, ces dernières sont initiées ou mises en avant par les porteurs de :

Le principal frein à cette communication est le **calcul** des ratios [voir Fiche 15 : Faciliter l'accès aux calculs EGalim]. Cependant, fournir des éléments de communication pour **valoriser** ces chiffres peut motiver à les calculer. Des kits de communication (sur l'origine des produits, la quantité de produits bio et de qualité au sens EGalim,...) sont

réalisés par les PAT et/ou relayés par ces derniers.

Ces communications permettent par ailleurs d'assurer la satisfaction des **parents d'élèves** qui est jugée essentielle ; ces derniers souhaitent savoir où se situent les établissements dans l'atteinte des objectifs imposés par la loi.

« Des guides de communication ont été réalisés par le PAT : des affiches pour les mairies, les selfs, des cartes pour localiser la provenance des viandes proposées... L'idée c'est de donner envie de communiquer ! »

En dehors des obligations EGalim, certains PAT réalisent ou transmettent des **outils de communication** pour les établissements de restauration collective ou les collectivités (informations sur le gaspillage, le menu végétarien, etc.). Ces initiatives permettent de sensibiliser, de valoriser, de communiquer.

Ressources :

Création d'affiches, Ma cantine, <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/creation-affiche>

Fiche 6 : Menu végétarien et diversification des sources de protéines

Point sur la loi

Depuis le 1^{er} novembre 2019

Les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics et privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, pouvant constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés.

Dès à présent, expérimentation d'une option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires.

A partir du 1^{er} janvier 2023 option végétarienne quotidienne obligatoire pour les restaurants des services de l'Etat.

A partir de 200 couverts / jour

Les gestionnaires de ces restaurants collectifs public et privés (à partir du 1^{er} janvier 2024) sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent. Et à partir de septembre 2023 : intégration dans les programmes de formation initiale et continue à la cuisine.

- les alternatives à base de produits transformés « remplaçant la viande » (ex steak de soja) peuvent être plus onéreuses. Ces alternatives sont souvent perçues comme indispensables à la réalisation de menus végétariens ;
- la perception d'un verrou lié à la crainte que les convives n'acceptent pas nécessairement ;
- le manque d'offre en produits secs, en légumineuses sur le territoire ;
- le gaspillage généré par le menu végétarien auprès des convives, par manque de sensibilisation.



Principaux freins identifiés

Les principaux freins identifiés quant à l'atteinte de cet objectif sont :

- Un manque de connaissances des recettes et des produits alternatifs aux protéines animales ;
- un besoin de formations ;

Aborder cette thématique sous différents angles

Les angles d'approche de cette thématique sont variés, s'intéresser à ces derniers augmente les chances d'avoir un

discours parlant pour les équipes de cuisine. Les actions mises en œuvre au sein des PAT touchent différents domaines :

Santé : formations nutrition expliquant les besoins en termes d'alimentation concernant les protéines.

Economique : formations sur la gestion des coûts relative au menu à base d'alternatives aux protéines animales, les économies étant investies dans des achats de qualité.

Goût : réalisation de recettes et dégustation, afin de développer la qualité organoleptique pour les convives comme pour les équipes de cuisine.

Pratique : les cuisiniers sont ravis d'apprendre de nouvelles techniques de cuisines, de concevoir leurs menus différemment en étant accompagnés.

Combattre les idées reçues sur le menu végétarien, PAT des Pyrénées-Atlantiques

Un guide a été développé afin de répondre aux idées reçues sur le menu végétarien, par exemple « les enfants ne vont pas aimer les menus végétariens » « les enfants ont besoin de viande tous les jours pour grandir » « les menus végétariens fragilisent les filières d'élevage locales »



Une formation nécessaire

Le menu végétarien peut être un sujet sensible qui crée des **appréhensions** en restauration collective, liées à l'équilibre nutritionnel des repas, aux motivations associées, à la crainte de l'injustice sociale, au coût associé, et plus

concrètement à une complexité à élaborer des recettes ; les formations des cuisiniers n'étant pas toujours développées sur ces alternatives. Face à ces réticences, une formation sur la démarche et les questionnements associés est indispensable. Ces formations permettent de répondre aux idées reçues en apportant des connaissances aux acteurs. [voir Ressources].



Il a été rappelé que c'est la cohérence et le contact humain lié aux repas qui fait aussi le succès d'un menu. Un menu préparé avec des produits de qualité et présenté comme tel réduit la part de gaspillage alimentaire associé. **Former** est ici une **clé** essentielle vers le changement.

En cuisine : passer à la pratique

Les expériences de formations sur la cuisine végétarienne ont montré que l'aspect **pratique** est essentiel pour les cuisiniers, en complément d'une formation théorique expliquant pourquoi et comment cuisiner les menus végétariens.

Certains établissements introduisent les alternatives végétariennes en testant au fil des semaines et en mesurant le gaspillage

associé, signe de la satisfaction des convives.

Ces formations peuvent également permettre de se réappropriier l'utilisation d'aliments bruts potentiellement nouveaux (ex : certaines légumineuses), et d'ainsi pouvoir travailler avec certains producteurs locaux [voir Fiche 12 : Sensibiliser et former].

« Au départ réticents, les cuisiniers sont enthousiastes de concevoir de nouvelles recettes à l'issue des formations, de découvrir de nouvelles pratiques et de nouveaux produits. Créer des plats qui ont du goût et que les convives aiment, c'est ce qui est le plus important ! »

Focus PAT des Pyrénées Atlantiques

Une formation a été réalisée pour des cuisiniers par une traiteure locale spécialisée en cuisine végétarienne et un collectif de maraichers sur le territoire, fournissant leurs produits pour les formations.

Former tous les acteurs

Divers acteurs forment, sensibilisent à la problématique du menu végétarien (équipes de cuisines, accompagnants de temps de repas, convives, élus,...). Ces formations initient les différents acteurs aux bases de la cuisine végétarienne : théorique et pratique. [Voir Fiche 12 : Sensibiliser et former] pour les différents organismes formateurs.

Le menu végétarien présente de multiples facettes positives (économique, de santé, environnementale, ...) et, pour que la démarche soit comprise, cette sensibilisation doit concerner tous les

acteurs liés aux menus : cuisiniers, accompagnateurs de repas, parents, enfants. Une démarche bien comprise est toujours mieux acceptée !

« Les bénéfiques de ce repas doivent être connus de tous, le discours doit être cohérent ! Pour cela, la formation est indispensable ! »

Travailler sur l'offre

Un levier pour motiver la mise en place et la disponibilité du menu végétarien passe par la promotion des filières locales sources de protéines végétales.

Focus PAT Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques

Le PAT a réalisé un fascicule de présentation des filières de légumineuses sur le territoire, permettant aux acteurs de la restauration collective d'identifier les producteurs locaux de produits sources de protéines végétales.



Outils : Boîte à outils vegecantine

L'Association Végétarienne de France (AVF) a mis en place une boîte à outil « végécantines » à destination des acteurs de terrain

(gestionnaires, cuisiniers, diététiciens, élus,...), usagers et influenceurs.



Cet outil est un centre de ressources, on y trouve des recettes, des aides, des livrets, supports de communication ou encore des guides pratiques !

Outils : Legumicant outils promotion des légumineuses

Cette boîte à outil propose différentes actions, événements pour faire la promotion des légumineuses. Elle présente également des fiches recette à base de légumineuses, et fiches technique.



Disponible <https://agriculture.gouv.fr/legumicant-promouvoir-les-legumineuses-en-occitanie>

Lien fiches :

- Fiche 12 : Sensibiliser et former
- Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ??

Ressources :

Guide expérimentation du menu végétarien, CNRC, <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>

Expérimentation du menu végétarien livret de recettes, CNRC, <https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>

Plan de diversification des sources de protéines, <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-protéines-et-menus-vegetariens/untitled>

Comprendre et dépasser les freins, AVF, <https://www.vegecantines.fr/influenceurs-cantines-agir-milliter-comprendre-chiffres-ressources-journalistes/comprendre-et-depasser-les-freins-menus-veges/>

Affiches d'information sur les légumineuses, FAO, <https://www.fao.org/pulses-2016/communications-toolkit/fact-sheets/fr/>

Optigede, des outils pour diversifier le contenu des assiettes, ADEME, <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Fiche 7 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Point sur la loi

Depuis le 22 octobre 2020

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les opérateurs de la restauration collective (publique, privée) et obligation de réaliser un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche incluant l'approvisionnement durable. Chaque année, communication obligatoire des résultats correspondants.

Depuis le 1^{er} janvier 2020

L'interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective (amende 3 750 euros).

Depuis octobre 2019

Obligation de proposer à au moins une association habilitée pour l'aide alimentaire une convention de dons, pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour.

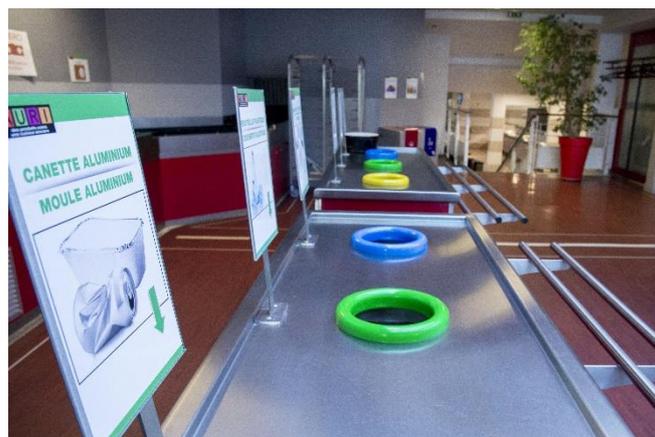
Importance du diagnostic

La loi EGalim rend obligatoire le diagnostic de gaspillage alimentaire. Cette étape de diagnostic précède la mise en place d'un plan de lutte en faisant un état des lieux initial permettant de mesurer ensuite l'effet des actions entreprises au sein des établissements. Réaliser un diagnostic permet d'avoir une évaluation des pertes,

d'identifier les gains économiques potentiels et d'optimiser les lignes de productions, de mobiliser les acteurs... Cette étape permet d'entamer un plan d'actions pour réduire ces pertes identifiées.

A quoi correspond cette étape de diagnostic ?

Des méthodologies du diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration collective existent. Elles comprennent une phase d'état des lieux en amont, une phase de pesée et la mise en œuvre de groupes de travail. Enfin a lieu l'analyse et la construction d'un plan d'actions pour réduire les pertes identifiées. [Voir Ressources]



Qui réalise ce diagnostic ?

Les PAT font appel à des **organismes prestataires** pour accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire (comme

l'association CREPAQ) et former, sensibiliser les acteurs identifiés (enfants, personnels, cuisiniers, etc.). D'autres font appel aux **services de prévention des déchets** présents sur leur territoire pour s'emparer de cette thématique. Enfin, certains PAT recrutent des stagiaires ou des volontaires en service civique pour traiter ces actions, ou font appel à des **associations locales**.

Prévenir le gaspillage alimentaire :

Les actions pour prévenir le gaspillage alimentaire peuvent inclure un **travail** sur les grammages (quantité de produit acheté par unité, quantité servie), ou sur la taille des contenants (assiettes).

« Le territoire a été labellisé « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » (Zero Waste France). Toutes les cantines ont pu bénéficier d'un diagnostic complet qui a permis d'identifier les actions à mettre en place. Un nouveau diagnostic va être effectué afin de suivre l'évolution. »

Actions réalisées

L'accompagnement du PAT peut alors concerner le travail avec les établissements ou l'accompagnement **financier** nécessaire. Certains PAT envisagent de s'équiper en outils de mesure (balances, gachimètres, bacs, etc.) pour pouvoir aider les établissements de leur territoire à réaliser leurs diagnostics. La mise en place d'un système de **réservation** des repas est un moyen également utilisé pour prévenir la surproduction menant au gaspillage alimentaire. La loi Climat Résilience encourage l'expérimentation de solutions de réservation de repas.

« Il est important que tous les acteurs soient sensibilisés à la démarche. Il est important que les accompagnateurs de repas soient formés ; la majorité du gaspillage alimentaire lié au consommateur se fait à cette étape là. Il faut que les enfants comprennent, il est très positif de travailler cela en classe, qu'ils soient formés sur les composteurs avec leurs enseignants. »

Formation et sensibilisation :

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une thématique majeure abordée lors des différentes formations et accompagnements proposés par les PAT. Pour beaucoup, ces formations sont des formations de relais permettant ensuite de former en interne d'autres acteurs.

Pour les établissements en gestion concédée, la lutte contre le gaspillage suppose une communication avec les prestataires.



Gérer les pertes alimentaires :

Les PAT agissent également sur la gestion des biodéchets issus de la restauration collective. Par la mise en place de composteurs dans les écoles par exemple, équipes de cuisine et convives sont sensibilisés à la question des déchets.

Des frigos zéro gaspi ont aussi été mis en place sur certains territoires pour donner une seconde vie à certaines denrées (souvent en liaison froide). Le CREPAQ œuvre également à développer ces dispositifs.

Quels retours ?

Le diagnostic est ressenti comme une étape préliminaire à tout plan de lutte, et devant être complétée d'un **suivi régulier** permettant de juger l'évolution des tendances suite aux différentes démarches réalisées via le plan d'actions déterminé (travail sur les portions, sensibilisation des équipes, etc.). Les pesées sont un baromètre quotidien de l'équation satisfaction des convives / présentation du plat / environnement de dégustation.



«Plusieurs pesées ont été réalisées sur différentes écoles approvisionnées par la même cuisine centrale ; et le gâchi compté était vraiment différent ! Il n'est pas seulement généré par la satisfaction gustative du convive donc, il serait intéressant d'étudier plus en détail ces disparités »

La nécessité de concevoir des actions touchant autant au personnel de cuisine qu'aux convives, enseignants et parents en restauration scolaire a été rappelé.



Focus : Bayonne

«La clé de la réduction du gaspillage alimentaire, c'est des aller-retour en commission des menus : on fait des tests, on goûte de nouvelles saveurs et on fait un ajustement permanent en fonction des retours. Des actions pédagogiques à l'attention des convives et surtout des enfants sont essentielles, on sert un message en même temps que le plat, les convives ont besoin d'explication. Le personnel est également formé (dans les cuisines et les accompagnateurs de repas, c'est eux qui servent le message !)



Figure 1: Affiches Les contes de l'antigaspi, ministère de l'agriculture, lutte contre le gaspillage alimentaire

CREPAQ :

L'association lutte en faveur d'une transition écologique. Elle traite notamment du gaspillage alimentaire. Le REGAL Nouvelle-Aquitaine (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire) créé en 2013 et animé par le CREPAQ a pour but de rassembler les acteurs de la chaîne alimentaire afin de travailler ensemble à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Travailler avec l'intelligence collective est essentiel pour l'association dont la devise est « Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! ». [voir Fiche 12 : Sensibiliser et Former]

Ressources :

Optigede centre de ressources économie circulaire et déchets,

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>
Retrouvez ressources (méthodologie, tableurs, vidéos présentations, outils en ligne, kit d'affichage...) sur les pesées, la prévention et gestion des déchets, paniers anti-gaspi, diagnostics, gâchimètres ...

Modèle de convention de dons alimentaires : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/modele-de-convention-dons-aux-associations>

Retours d'expériences, ADEME, <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/modele-de-convention-dons-aux-associations>

Visuels anti gaspi, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, <https://agriculture.gouv.fr/retour-sur-les-campagnes-antigaspi>, <https://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Fiche 8 : Diminution de l'utilisation des plastiques

Point sur la loi

Depuis le 1^{er} janvier 2020

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, assiette, pailles, couverts, piques à steak ; couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau en plastique en restauration scolaire (sauf exceptions).

A partir du 1^{er} janvier 2025 (2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants)

Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration scolaire, universitaire et d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

A partir du 1^{er} janvier 2025

Pour les services de vente à emporter, proposition au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.

Réduction des matières plastiques en cuisine

La réduction ou l'arrêt d'utilisation des matières plastiques en cuisine est un enjeu **environnemental** et de **santé humaine** dont la loi EGalim invite à se saisir.

Des groupements de commandes s'organisent pour l'achat de bacs en matière alternative (inox, céramique, etc.), ce volume d'achats montrant la nécessité d'organiser une réelle filière pour ce type de biens. Les investissements et la recherche et développement associés à ce marché sauront trouver des débouchés dans la restauration collective.

Cette thématique de la loi EGalim est ressentie comme la plus demandeuse en **investissements** et source de réflexions transversales (organisation humaine, impact financier, etc.).

Focus : SIVU Bordeaux Merignac

Le SIVU s'engage à réduire l'utilisation du plastique dans sa cuisine centrale (23 000 repas/jour). Une démarche en amont est menée auprès des fournisseurs visant à réduire les emballages utilisés. Ce critère a été ajouté aux marchés réalisés. Un travail avec les PME régionales est également réalisé sur la réduction de l'utilisation des plastiques de conditionnement.

Un accompagnement des PAT

Les PAT accompagnent cette thématique via des actions de financements. Le traitement de cette thématique reste marginal dans les plans d'action des PAT de Nouvelle-Aquitaine.

Un travail à horizon 2025

Le groupe de travail sur les alternatives aux plastiques piloté par AGORES exprime dans son Livre Blanc Acte 1 (2019) :

« L'objectif de retrait du plastique à l'horizon 2025 constitue pour les collectivités une opportunité à saisir. Elles ont un rôle moteur à jouer en termes de santé publique, rôle clairement taillé pour le service public.

Si la loi EGalim fixe l'échéance 2025, les professionnels doivent aborder l'interdiction des conditionnements en plastiques avec méthode, et dans plusieurs temporalités.

- ▶ À court terme: diagnostic local
- ▶ À moyen terme (2025) : mise en réseau avec les expertises existantes (fournisseurs, centres techniques, universités...) pour accompagner les changements sur le terrain.
- ▶ À moyen-long terme : montée en compétences des services de restauration et consolidation des démarches de R&D »

La prise en compte de cette thématique par les collectivités au plus tôt est essentielle et peut être encouragée par les PAT.

Les actions du SIVU Bordeaux

Merignac :

Face à l'ampleur des changements nécessaires à l'arrêt de l'utilisation des matières plastiques en cuisine, la première cuisine centrale de Nouvelle-Aquitaine a réuni autour du projet **RESCOSAFE** –Restauration collective, santé et alimentation durable- des scientifiques de différents domaines (épidémiologistes, chimistes des matériaux, politistes, ingénieurs agroalimentaires, ergonomes, géographes). Ce projet incite notamment à développer des recherches sur les matériaux au contact des aliments.

Livre blanc AGORES :

AGORES publie en juin 2019 ce livre blanc. Fondé sur une enquête auprès de 75 adhérents du réseau sur les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective : 12 mois de travaux et concertation menés à l'échelle nationale auprès d'interlocuteurs spécialisés.

Ce livre blanc Acte 1 recense des bonnes pratiques et préconisations à mettre en œuvre dès aujourd'hui mais ne représente qu'une étape vers la nécessaire transition des cuisines centrales.



Ressources :

Livre blanc Acte 1, Diagnostic et méthode vers la transition, AGORES, 2019
<https://www.sivu-bordeauxmerignac.fr/le-livre-blanc/>

Partie 3

Principaux leviers identifiés pour atteindre les objectifs EGalim

Fiche 9 : Quels leviers pour les PAT ?

Fiche 10 : Une approche globale

Fiche 11 : Faire connaître la loi pour permettre la mise en action

Fiche 12 : Sensibiliser et former

Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences

Fiche 14 : Mobiliser les acteurs de son territoire

Fiche 15 : Faciliter l'accès aux calculs EGalim

Fiche 16 : Travailler sur l'accessibilité de l'offre du territoire pour l'approvisionnement de la restauration collective

Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?

Fiche 18 : La logistique et la transformation

Fiche 9 : Quels leviers pour les PAT ?

Des leviers identifiés

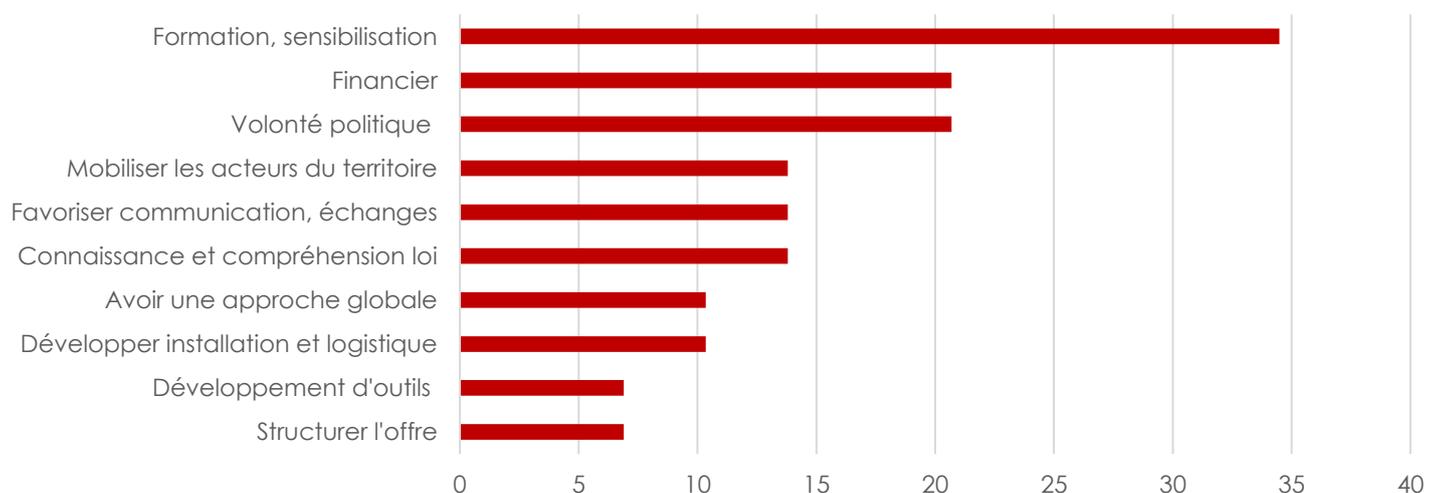
Les leviers identifiés sont associés à l'atteinte des objectifs EGalim mais plus globalement à la mise en place d'actions dans la dynamique du PAT sur le territoire associé. Ces leviers ont été relevés par les acteurs interrogés.

Que trouver dans ces fiches ?

Les thématiques de ces fiches ont été élaborées à partir du constat des freins identifiés et des leviers à l'atteinte des objectifs EGalim présentés par les différents acteurs interrogés.

Ces fiches présentent ces leviers via des actions réalisées par les PAT dans cette dynamique. Des témoignages, retours d'expériences et ressources sur les thèmes sont ajoutés.

Leviers identifiés pour l'atteinte des objectifs EGalim
(% de réponses des PAT)



Formation et sensibilisation sont considérées comme essentielles et la forme de ces actions est variée. L'importance d'une bonne maîtrise de la loi est rappelée, de même que l'importance d'apporter des connaissances et des compétences et d'inviter à se saisir de certains sujets via le dialogue, le partage d'expériences, etc.

→ Fiche 11 : Faire connaître la loi pour permettre la mise en action

→ Fiche 12 : Sensibiliser et former

Le levier **financier** est perçu comme indispensable aux changements imposés par cette loi : investissements matériels, temps humain associé à l'augmentation de la charge de travail, coût matière supérieur lié à l'introduction de produits de qualité dans les repas, etc. Une compréhension de la démarche globale associée à la loi est souvent rappelée comme pouvant faciliter la recherche d'une partie de la marge financière nécessaire.

→ Fiche 10 : Une approche globale

→ Fiche 14 : Mobiliser les acteurs de son territoire

Mobiliser les acteurs sur le territoire permet de créer des synergies, d'accélérer la réalisation de projets. S'appuyer sur les émulsions collectives est jugé comme une opportunité à saisir, la multiplicité des acteurs associés à la démarche étant une force.

→ Fiche 16 : Mobiliser les acteurs d'un territoire

→ Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?

Cette mobilisation peut être favorisée par la mise en place de **canaux de communication** performants garantissant le partage d'informations, le dialogue, les

retours d'expériences. Ces actions sont essentielles car elles permettent d'essayer des pratiques pertinentes, de favoriser le lien social entre acteurs, d'informer et de former, de traiter les thématiques avec les différents acteurs concernés.

→ Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences

La **structuration de l'offre** présente sur les territoires est jugée indispensable à l'introduction de produits durables et de qualité dans les assiettes de la restauration collective. L'offre locale est souvent mal connue, pas toujours en capacité de répondre aux appels d'offre de la restauration collective ou de la livrer. Elle s'associe à un besoin de travail sur la logistique associée à la livraison de la restauration collective en produits alimentaires : les territoires manquent d'outils de transformations ou de conservation, de liaisons logistiques, etc.

→ Fiche 16 : Travailler sur l'accessibilité de l'offre du territoire pour approvisionner la restauration collective

→ Fiche 18 : La logistique et la transformation



Fiche 10 : Une approche globale

Une approche globale ?

Il s'agit d'associer des actions sur différents leviers identifiés, rassemblant les acteurs autour de ces thématiques. Cette démarche comprend des actions relevant de l'introduction de produits de qualité, un travail sur des produits issus de filières de proximité, respectant leur saisonnalité, la diminution du recours aux plats préparés industriels, souvent ultra-transformés, la réduction du gaspillage alimentaire, l'intégration de recettes à base de protéines végétales, la formation des équipes en techniques culinaires et savoirs-faire associés.

« Il est essentiel de mener de front les différentes thématiques : pour pouvoir cuisiner des produits de qualité, il faut s'attaquer au gaspillage alimentaire qui constitue une part importante d'argent gâché. Le menu végétarien et la diversification des sources de protéines permettent également de dégager une marge pour proposer aux convives des viandes de qualité. Permettre aux usagers de connaître la qualité et la provenance des menus consommés fait également partie de la démarche : promouvoir une alimentation saine et de qualité ! »

La loi EGalim invite à agir de manière globale à travers 5 thématiques complémentaires dont la dynamique est d'améliorer la qualité des repas proposés en restauration collective.

« Nous avons commencé à travailler sur le gaspillage alimentaire en septembre 2019. Dans tous les restaurants satellites, la nourriture non consommée a été pesée (restes et ce qui n'a pas été servi). On a commencé à 126 g/jour/personne et aujourd'hui nous sommes à 54 g/jour/personne. Cette différence nous fait gagner de l'argent, que nous avons rebasculé sur l'achat de produits de qualité BIO. Ce travail sur le BIO représente une augmentation de 15 à 20 centimes (coût matière) par repas »

SIVU Bordeaux Mérignac

L'achat de produits de qualité s'accompagne de **changements de pratiques** et techniques culinaires pouvant compenser le surcoût. Par exemple, des cuissons de nuit de basse température pour des viandes de qualité génèrent moins de pertes à la cuisson. Le retour à plus de « fait maison » réduit par ailleurs le recours à des produits transformés aux coûts élevés.

« D'une manière générale, nous remarquons que les produits de qualité sont moins gaspillés par les convives. »

CARALIM (Centre Aquitain de Rééducation ALIMENTaire) :

Créée en 2015, cette association est animée par la volonté de transmettre une **approche globale et transversale de la nutrition auprès des professionnels et du grand public**. Dans le but de favoriser l'autonomie du comportement alimentaire, les interventions de CARALIM s'appuient sur le changement de paradigme de l'éducation alimentaire : les interactions des individus avec leur environnement se croisent avec les expériences individuelles, contribuant ainsi à la construction d'un comportement alimentaire composé de différentes facettes (culturelle, environnementale, sensorielles, corporelle, psychique, émotionnelle, etc.)

Soutenue par les partenaires institutionnels (notamment ARS et DRAAF Nouvelle-Aquitaine), CARALIM a pour mission de développer un réseau d'acteurs en éducation alimentaire saine et durable autour de **3 axes** : la nutrition et les inégalités sociales de santé ; l'éducation alimentaire des jeunes ; la nutrition et l'image corporelle, l'estime de soi.

Une autre vision du coût d'un repas ?

Au-delà des composantes alimentaires du repas, certains établissements revoient l'ensemble des dépenses associées au coût du repas (fluides pour le nettoyage par exemple).

Une autre réflexion mise en avant pour expliquer la démarche associée à l'introduction d'une alimentation de qualité est de réfléchir au coût d'un repas. Le passage à un repas composé de produits de qualité est en effet plus coûteux et il est indispensable de sensibiliser les acteurs à cet aspect : que représente le coût matière d'un repas par rapport au coût total ? Que signifient ces achats de qualité d'un point de vue nutritionnel, social ?

« Quand on me parle de prix, je réponds qu'on met l'argent où on veut. Est-ce que l'éducation alimentaire et nourrir nos enfants c'est une priorité ou pas ? Je vais vous donner une image : sur ma commune j'éteins l'éclairage public 2 heures et j'ai 50 centimes de plus à mettre dans l'assiette, donc c'est un choix politique. »

Nicolas Meliet, Maire de Lagraulet du Gers



Ressources :

Enquête AMF Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim, 2021, <https://www.amf.asso.fr/documents-panorama-la-restauration-scolaire-apres-la-loi-egalim/40445>

CARALIM, <https://www.caralim.com/>

Fiche 11 : Faire connaître la loi pour permettre la mise en action

Pourquoi travailler sur ce levier ?

Etre formé sur la loi permet de combattre les idées reçues et de lever les freins identifiés à son respect. Les chargés de projets PAT observent que la loi EGalim est parfois pas ou peu connue des acteurs de leur territoire. Des confusions existent également quant aux calculs imposés : le pourcentage attendu est parfois calculé en fréquence, en masse, et non en coût euros HT/an par exemple. De plus, il a été souvent rappelé que la loi EGalim est connue partiellement, notamment via la thématique d'approvisionnement et peu sur les autres thématiques (information des convives, introduction de menu végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, interdiction des contenants plastiques).

Les organismes partenaires et prestataires interrogés ont d'ailleurs relevé ce levier comme étant majeur dans l'atteinte des objectifs : connaître la loi est la première étape vers l'action menant à son application.

Idées d'actions identifiées

Les PAT mènent des actions dans cette dynamique. Des réunions et temps de formation sur les objectifs et calendrier EGalim sont par exemple organisés. Ces temps d'échange permettent également un partage d'expérience s'inspirant sur les

techniques réalisées pour atteindre les objectifs de la loi. Ces temps de formations générales sur les objectifs EGalim sont aussi réalisés par des organismes prestataires des PAT (interbio, collectif Les Pieds dans le Plat, etc.). [Voir Fiche 12 : Sensibiliser et former]

Focus sur le PAT de Grand Cognac

Le PAT a relayé un questionnaire auprès de différentes communes de son territoire ; ce dernier a permis d'obtenir un binôme élu / agent de restauration référent pour chaque commune. Par la même occasion, il a permis d'identifier le besoin majeur d'accompagnement : présentation sur les thématiques de la loi EGalim et le calendrier associé.

Faire se rencontrer les acteurs de la restauration collective autour de cette loi est identifiée comme une opportunité de **créer du lien**, de lancer une dynamique, et de créer une porte d'entrée de dialogue avec les acteurs de la restauration collective sur leur territoire. Ce temps de formation est également intéressant pour sensibiliser les élus aux enjeux de cette loi.

Pour certains PAT, ce temps de sensibilisation constitue la première réunion d'un cycle d'accompagnement

proposé. Les thématiques abordées dans ce futur cycle sont adaptées aux besoins ressortant de cet état des lieux réalisé lors des échanges sur la loi EGalim.

Focus sur le PAT Cœur entre Deux Mers

Un questionnaire a été envoyé visant à faire l'état des lieux vis-à-vis de la loi EGalim et de l'atteinte des objectifs associés. Reflétant l'avancée des acteurs concernant l'objectif d'approvisionnement de la loi EGalim, ces données chiffrées constituent également une occasion d'adapter les thématiques des formations proposées par le PAT aux besoins des acteurs du territoire.

Anticiper les réticences et idées reçues

La sensibilisation est essentielle à la compréhension et à la prise en compte de cette loi. De plus, un besoin de témoins a été identifié par les acteurs de la restauration collective. En effet, des expériences à valeur de témoin attestent de la faisabilité de l'atteinte des objectifs. Ils encouragent les acteurs et créent du partage d'expérience au sein du territoire.

L'argument d'absence de sanction concernant la loi est souvent mis en avant, légitimant la difficulté à prendre ces enjeux de front. Répondre à ces réticences a été identifié comme une problématique par certains PAT. Les arguments leviers identifiés sont tout d'abord le rôle des **parents d'élèves**. Ces derniers sont les premiers à avoir des attentes à satisfaire vis-à-vis des transitions des établissements de restauration collective, et à contrôler le respect de la loi au sein de ces établissements. De plus, la possibilité d'une télédéclaration **obligatoire** attestant de la prise en compte des objectifs Egalim est un

facteur à prendre en compte ; il peut motiver à se saisir de ces derniers. Enfin, rappeler les objectifs à **l'origine de cette loi** semble être identifié comme un biais indispensable. Cette dernière vise en effet à long terme à promouvoir une alimentation de qualité et assurer la durabilité de cette alimentation tout en permettant aux producteurs d'être rémunéré plus justement. Cette loi invite à se saisir des questions d'alimentation sur les territoires, et d'orienter filières vers des signes de qualité réglementée.

« Les producteurs connaissent-ils cette loi ? Cela serait intéressant de les en informer, afin qu'ils saisissent les enjeux liés à l'approvisionnement. »

Une certaine peur des acteurs du territoire vis-à-vis de l'aspect réglementaire lié aux marchés publics a été mise en avant. Ces derniers auraient besoin d'accompagnement dans la rédaction du cahier des charges associé aux objectifs d'approvisionnements. La procédure de marché public permet d'assurer aux établissements de restauration collective un approvisionnement réglementé et des débouchées sûres pour le producteur. [Voir Fiche 12 : Sensibiliser et former]

Ressources :

Thématiques et objectifs EGalim [Bouquet CNFPT](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/bouquet_de_ressources_restaurant_collective_v13.pdf),
https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/bouquet_de_ressources_restaurant_collective_v13.pdf
Accompagnement pour la mise en œuvre des [mesures EGalim](https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim),
<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>

Lien fiches :

- Fiche 10 : Une approche globale
- Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ??

Fiche 12 : Sensibiliser et former

Un levier majeur identifié

L'importance de sensibiliser et former les acteurs du territoire est le levier majeur identifié (35% des répondants le notifient) pour pouvoir atteindre les objectifs de la loi EGalim et, de manière générale, accompagner une transition alimentaire visant à inclure plus de produits durables et de qualité.

Au-delà de leur participation à la montée en compétences, ces accompagnements sont le lieu d'**échange**, de mise en réseau, de rencontres pour les acteurs du territoire. Ces temps sont une occasion pour les acteurs de la restauration collective d'échanger sur les pratiques des uns et des autres, et de créer un lien social.

La sensibilisation et la formation est un domaine d'action privilégié des PAT, proposant et suggérant des trajectoires d'actions à promouvoir par les acteurs du territoire.

Des accompagnements adaptés aux acteurs concernés et à leurs besoins

Les formations proposées sont **théoriques**, **pratiques** ou composées de ces deux temps complémentaires. Elles sont réalisées par des parties prenantes du PAT ou en faisant appel à un organisme

prestataire / partenaire. Ces temps de formations sont également co-dirigés avec des **acteurs du territoire** comme des CLS (formation nutrition santé) ou des syndicats de gestion des déchets (formations gaspillage).

« Les formateurs du collectif qui a réalisé les formations sont cuisiniers de métier, cela est génial pour les cuisiniers en formations : ils sentent qu'on comprend leurs problématiques et sont très motivés ! »

Leur déroulé est adapté au public considéré ; les formations à destination des cuisiniers s'accompagnent de réalisation de recettes, de dégustations où peuvent être conviés les élus, etc.



Les PAT se fondent sur les **besoins** identifiés pour proposer des accompagnements ; certains présentent un réseau d'acteurs de la restauration collective sur leur territoire ou des groupes de travail lors desquels ils peuvent sonder les besoins, d'autres sondent les acteurs du territoire via des questionnaires pour répondre au mieux à leur demande.

Les accompagnements proposés sont **ciblés** (formation sur une thématique en particulier) ou plus **complets** : plusieurs formations sur les différentes thématiques liées à l'alimentation durable [Voir Fiche 10 : *Une approche globale*]. Ces derniers peuvent se dérouler sur plusieurs formations, ils sont parfois **individuels** et démarrent par un diagnostic permettant de formuler des objectifs liés à cet accompagnement et relatifs à l'établissement dont il est question.

« Ce qui plaît le plus aux cuisiniers c'est souvent la partie pratique par groupes : ils ne font pas tous les mêmes recettes donc ils échangent « comment tu as fait ? » et en profitent pour partager sur leurs pratiques, la manière dont ils s'approvisionnent. Ils sont heureux de se rencontrer, de s'organiser ensemble, de se communiquer leurs fournisseurs : ce temps de mise en réseau est

La sensibilisation de **tous les acteurs** liés aux problématiques identifiées est essentielle. En effet, enfants, parents, convives, cuisiniers, accompagnateurs de repas, élus sont acteurs de la restauration collective. Inclure tous ces acteurs assure la cohérence de la démarche associée. Cette **sensibilisation** prend différentes formes : évènements, partage d'informations (tables rondes, sensibilisation sur la pause méridienne, formations, pesées, etc.), outils, ressources communiquées par le PAT.

Cette **sensibilisation** prend différentes formes : évènements, partage d'informations (tables rondes, sensibilisation sur la pause méridienne, formations, pesées, etc.), outils, ressources communiquées par le PAT.

Focus Ville de Bayonne :

La Ville organise plusieurs temps dans l'année où les producteurs viennent à la rencontre des enfants. Des vidéos expliquant le cheminement des produits (de la ferme à l'assiette) ont été réalisées ; ces outils pédagogiques peuvent être réutilisés dans les écoles et font le lien entre les producteurs, les cuisiniers et les convives.

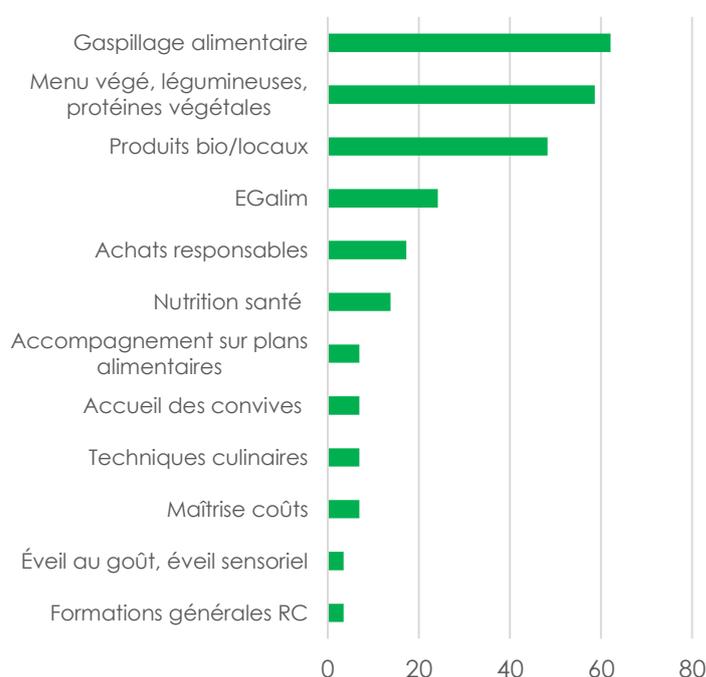
« Les formations proposées sont des actions qui sont très appréciées, on nous en reparle des années plus tard ! »

PAT et accompagnements

Les accompagnements proposés par les PAT sont ouverts à tous ou réservés à un certain nombre de communes ou établissements. Dans ce cas, il est souvent privilégié de travailler avec les plus **motivés** pour commencer et de pouvoir proposer à nouveau ces accompagnements ultérieurement en présentant les exemples des formés (leurs objectifs, leur progression). Le travail sur des expériences à valeur de témoin est important, et semble permettre d'affirmer que « c'est possible ! ».

L'importance d'un **suivi** suite à ces formations a été rappelé, qui peut prendre la forme du renouvellement de l'accompagnement proposé ou d'une communication avec le PAT (certains PAT suivent l'évolution annuelle des communes ou établissements en termes d'atteinte de certains objectifs identifiés).

Formations proposées par les porteurs de PAT (% des réponses PAT)



Organismes réalisant des actions de formation et sensibilisation

Organismes	Formations proposées	Renseignements
BIO N-A	Seuls les agriculteurs et porteurs de projets adhérents à une structure du réseau Bio Nouvelle-Aquitaine et FNAB (GAB) peuvent accéder aux formations. Toutefois, les formations de la rubrique « conversion » sont gratuites et accessibles à tous, adhérents et non adhérents. Formations sur : futurs bio, pratiques alternatives notamment	https://www.bionouvelleaquitaine.com/se-former/
CARALIM (Centre Aquitain de Rééducation Alimentaire)	Le programme « Arts de Faire Culinaires au Collège » a pour objectif d'amener les jeunes à développer une relation positive et durable à l'alimentation, en s'appuyant sur toutes ses dimensions (alimentaire, nutritionnelle, sensorielle, culturelle, environnementale et affective) dans le cadre d'un projet d'établissement. <ul style="list-style-type: none"> o Education au goût : approche avec les 5 sens o Education culinaire approche globale de la santé (physique et mentale) o Formation « marketing et culture pub » Approche horizontale de l'apprentissage, entre pairs	https://www.caralim.com/?page_id=22

<p>CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine)</p>	<p>Accompagnement de la restauration collective scolaire dans la réduction du gaspillage alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Réalisation d'un diagnostic quantitatif et qualitatif pour mesurer et analyser les raisons du gaspillage ○ Analyser les résultats du diagnostic et déterminer les préconisations ○ Mettre en œuvre des actions, accompagnements et évaluation 	<p>https://www.crepag.ong/accompagnement-restauration-collective</p>
<p>CNFPT</p>	<p>Formations pour les acteurs du secteur public, e-communauté restauration collective Formations : catalogue Cnfp (par région, en recherchant les mots clés « alimentation durable » ou « restauration collective ») Voir références sur onglet « Les 5 thématiques de la loi » du bouquet de ressources restauration collective https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/bouquet_de_ressources_restaurant_collective_v13.pdf</p>	<p>https://www.cnfp.fr/</p>
<p>INTERBIO</p>	<p><u>Formations :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Faire ses premiers pas dans l'univers de la bio ○ Développer des ventes en bio ○ Développer et valoriser des améliorations techniques en transformation bio ○ Fournir la restauration collective en produits bio ○ Spécial magasin bio ○ Développer ses outils de communication ○ Réglementation <p><u>Accompagnement personnalisé :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Audit du fonctionnement des sites de RC ○ Accompagnement de collectivités pilotes ○ Mise en place de journées collectives ○ Formations : techniques culinaires, gestion des achats, plan alimentaire, gaspillage alimentaire <p><u>Charte d'engagement</u> : gratuit, permet un suivi et s'engage à respecter les 20%</p> <p><u>Conseil</u> minute : gratuit , conseil sur des actions précises</p>	<p>https://interbionouvelleaquitaine.com/qui-sommes-nous/nos-actions-et-services/</p>

<p>Collectif Les Pieds dans le Plat</p>	<p><u>Accompagnement global :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Diagnostic et restitution des observations ○ Initiation du projet ○ Formation initiale cuisine et nutrition ○ Accompagnement des mangeurs ○ Accompagnement immersif sur site <p><u>Etapas de formation à la carte :</u></p> <p>Sensibiliser:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Alimentation et enjeux environnement, santé, social ○ Sensibiliser à l'alimentation bio et locale et à la démarche de restauration collective biologique ○ Interventions diverses de sensibilisation <p>Construire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Diagnostic sur site ○ Etude de faisabilité (retour en régie) ○ Se mettre en conformité avec la loi EGalim ○ Maîtriser son budget pour introduire des produits bio ○ Construire des appels d'offres publics introduisant des produits biologiques du territoire <p>Agir :</p> <p>Semaine d'immersion en cuisine Suivi nutritionnel à distance (sur 9 mois ou 1 an) Accompagnements à la journée ou demi-journée</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mise en place d'une démarche nutritionnelle et de santé spécifique à l'introduction du bio ○ Lutter contre le gaspillage alimentaire en cuisine ○ Introduire des produits bio dans son offre alimentaire ○ Intégrer des plats alternatifs bio dans son offre alimentaire ○ Acquisition de compétences ciblées et maîtrise de nouvelles techniques culinaire (pour mise en place de cuisine alternative) <p>Valoriser :</p> <p>Valoriser le travail des cuisiniers et de l'équipe de restauration, et intégrer une action éducative Analyse sensorielle des produits bio locaux et éducation au goût Former une équipe d'animation aux ateliers pédagogiques, à la construction de séances éducatives et à l'animation du temps de repas</p>	<p>https://www.scicnourriravenir.com/toutes-nos-offres</p>
---	--	--

Restau'co	Formations « Loi EGAlim », « Réduire le gaspillage alimentaire (PDF - 256.21 Ko) » et « Les protéines végétales (PDF - 2.06 Mo) » proposée par Restau'co (accessibles à tous)	https://restauco.fr/
3AR	Accompagnement à travers le réseau d'adhérents et de partenaires, lancement d'AMI au réseau, le nombre de structures accompagnées sont généralement limité, la priorité est accordée aux adhérents et futurs adhérents. L'intérêt de l'accompagnement pour votre structure ? Des soutiens techniques, des financements privilégiés, des groupes de travail afin d'échanger dans un cadre structuré sur les thèmes choisis, une valorisation de vos démarches...	http://www.achsresponsables-aquitaine.fr/actions/nos-accompagnements

Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences

Pourquoi travailler sur ce levier ?

La communication est identifiée comme un des leviers majeurs pour réussir à atteindre les objectifs EGalim, mais plus généralement une composante essentielle à la réalisation d'actions dans la dynamique du PAT. Trouver des moyens de communication pertinents et efficaces est un défi. Cela permet d'assurer la synergie et la coopération des acteurs intégrés aux PAT.

Agir sur la communication au sein du PAT

La communication entre le porteur du PAT et les collectivités qui composent son comité de pilotage est parfois compliquée et handicape la réalisation d'actions sur le territoire.

Pourquoi ?

Agir sur la communication entre les acteurs, c'est créer du lien (aspect humain, convivialité), mais aussi permettre d'apprendre en échangeant sur des savoirs-faires, des expériences, etc. Faire se rencontrer ou partager les acteurs d'un territoire permet de créer ou entretenir les synergies présentes, initiant des actions concrètes.

Le périmètre du PAT est vaste, les acteurs sont nombreux et différents ; les faire communiquer est indispensable à la mise en place d'actions. L'alimentation est un domaine large, qui nécessite une coopération sur le territoire, dans une dynamique commune.

Comment ? Certains PAT mettent en place des **réseaux** dont la forme varie (avec charte ou pas, sous forme de rencontres régulières ou ponctuelles, etc.), visant à rassembler les acteurs et fluidifier la communication.

L'adhésion à une **charte** co-construite par les acteurs impliqués assure l'intérêt et l'engagement de ces derniers, elle permet de les fédérer dans une direction commune et peut contribuer à fluidifier la communication au sein du réseau. [voir Fiche 14 : Mobiliser les acteurs de son territoire]



Des **outils digitaux** de communication sont également utilisés pour informer des actions du PAT (newsletter rédigée par le PAT, parution d'articles dans la presse, site internet du PAT, réseaux sociaux, etc.).

La communication au sein d'un PAT peut également être réalisée par des actions communes, comme l'appartenance à un **groupement d'achats**, qui suppose des contacts réguliers entre les différents membres.

Les PAT favorisent pour certains le déploiement de **moyens de communication** pour certains établissements. Dans cette dynamique, ils peuvent les équiper d'outils numériques (de tablettes par exemple).

Focus sur le PAT des Pyrénées Atlantiques

Le PAT anime le réseau « manger bio & local, labels et terroir », les acteurs y adhèrent en signant une charte leur permettant d'accéder aux différentes formations proposées. Au sein de ce réseau, le « réseau des chefs » regroupe les chefs des établissements adhérents à l'origine d'organisation de cycles d'échanges (webinaire, rencontres). Ces dynamiques sont animées par le PAT et les membres du réseau ou par des intervenants extérieurs.

Chaque établissement qui rentre dans le réseau bénéficie d'un accompagnement individuel (visite puis suivi 1 fois par an) autour de 3 objectifs :

- L'amélioration de la qualité alimentaire en restauration collective pour tous
- La sensibilisation de tous les acteurs à la consommation responsable
- Une relocalisation des achats alimentaires pour l'agriculture locale de qualité.

Sonder les besoins des acteurs du territoire est une action menée par beaucoup de PAT (à l'aide de questionnaires, de réunions de travail ,etc.). Elle permet d'engager un dialogue et de créer une relation de confiance entre les chargés de PAT et les collectivités. Ces actions permettent aussi aux acteurs du territoire de saisir la dynamique d'actions du PAT et son fonctionnement tout en fournissant aux PAT des données utiles à l'accompagnement (nombre de repas servis, suivi des chiffres EGAlim et démarches entreprises, besoins en terme de formations et accompagnements,etc.).

« Notre réseau regroupe 28 communes, il est composé d'élus et de techniciens de communes volontaires pour promouvoir les bonnes pratiques dans la RC en matière d'approvisionnement, de gaspillage et d'éducation alimentaire. Le PAT finance des formations pour les communes du réseau. Une enquête a été relayée au sein du réseau visant à le faire évoluer et déterminer les besoins. Il est envisagé de faire évoluer la charte pour y ajouter des outils de mesure de l'avancée des engagements pris par les différentes communes du réseau. »

L'**organisation de moments de partage** permet également la communication et la mise en réseau des acteurs au sein du PAT. En effet, il vise à relier les acteurs autour d'un sujet commun et des événements rassemblant les acteurs autour du sujet de l'alimentation s'inscrivent alors dans cette dynamique.

Focus sur le PAT de Tulle Agglo :

La semaine « Mon territoire a du goût » se déroule chaque année depuis 2015 sur le territoire. Cette semaine regroupe autour des sujets de l'agriculture locale, de l'alimentation et des savoirs-faire : conférences, débats, colloques ... Cette rencontre fait partie des habitudes du territoire et s'appuie sur le travail commun d'un noyau d'acteurs (restaurants, partenaires associatifs, communes, etc.). Les différents acteurs du territoire travaillent ensemble sur cet évènement, ce qui permet ainsi de créer du lien, de mieux communiquer.

Il a été souvent évoqué la difficulté à communiquer avec certains acteurs (élus, communes, etc.). Des idées pour combattre ces difficultés sont évoquées Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?

Communiquer avec d'autres acteurs

Le PAT est un des acteurs du territoire, et il est essentiel de pouvoir communiquer avec d'autres démarches similaires pour monter en compétence, prendre du recul ou valoriser les démarches entreprises.

Le **partage d'expérience** est essentiel pour prendre du recul sur les actions menées par les PAT et pouvoir s'inspirer du succès de celles réalisées par les pairs. Le réseau PQN-A est un acteur clé du partage d'expérience en Nouvelle-Aquitaine. Il met à disposition des ressources à ce sujet, organise des rencontres et propose un « conseil minute ». Le site de L'Essaieur propose quant à lui un aperçu des démarches de PAT à l'échelle nationale, il

permet la communication générales sur le projet et donne le contact des chargés de PAT.

Les actions réalisées au sein d'un PAT gagnent à être **valorisées** : communiqué de presse, obtention de labels, partage d'expérience.

Une réflexion commune avec un **PAT voisin** est également évoquée, permettant d'augmenter le périmètre des actions menées, mutualiser certains investissements et accompagnements proposés. Cette initiative assure un partage d'expérience par la même occasion.



Ressources :

L'essaieur : <https://l-essaieur.fr/>
PQNA : <https://pqn-a.fr/thematiques/les-demarches-alimentaires-de-territoire/>

Fiche 14 : Mobiliser les acteurs de son territoire

Pourquoi travailler sur ce levier ?

La difficulté à mobiliser les acteurs d'un territoire autour de la démarche initiée a souvent été exprimée : manque de volonté politique, peu de communication avec les collectivités, etc. Les actions menées par les PAT pour travailler sur ces difficultés sont présentées ici.

« Pour qu'un projet puisse avancer, il faut la volonté des dirigeants (s'il n'y a pas de volonté politique, c'est compliqué !), de la capacité technique (des compétences, des savoirs-faire) et des ressources financières ! »

Une volonté politique indispensable

Il est indispensable que les élus soutiennent les projets portés par le PAT et en saisissent les enjeux et contraintes.

Sensibiliser et acculturer les élus est important dans cette dynamique [voir Focus : Guide mobiliser les élus PQN-A], cela permet à ces derniers de mieux saisir l'importance du travail du PAT sur le territoire et le développement économique qu'il peut générer.

« Travailler sur l'alimentation c'est travailler à fournir des services de qualité sur un territoire, c'est la mission même des élus, il n'y a pas de raison que cet axe ne soit pas accepté, il faut simplement qu'ils y soient sensibilisés. »

Evoquer des données chiffrées est identifié comme une approche parlante pour les élus. Ainsi, évoquer des indicateurs comme le nombre de repas servis par jour, le coût matière d'un repas, etc. est intéressant. Ils peuvent résulter d'un diagnostic de la restauration collective mené ou coordonné par le PAT.

Il peut également être parlant de calculer la surface agricole nécessaire à fournir la restauration collective d'une commune, d'un établissement ou d'un territoire : l'outil PARCEL a cet objectif. Il permet également d'estimer ce que représente cette activité en termes d'emploi, d'impact environnemental positif sur le territoire. [voir Outil PARCEL Terres de Liens]

« Parler en grammes/jour/personne pour parler du gaspillage alimentaire n'est pas forcément parlant. Mais si vous parlez en milliers d'euros perdus chaque année aux élus, là il y a de l'action et une volonté de changement ! »



Dynamiser le réseau d'acteurs

Le PAT est identifié comme l'acteur permettant la coordination et la mise en réseau des acteurs d'un territoire.

Organiser des rencontres entre les acteurs (de la restauration collective par exemple) leur permet de se rencontrer et d'échanger sur les différentes contraintes que chacun possède. Des rencontres avec les élus peuvent également permettre d'appréhender les problématiques des différents acteurs. La forme de ces rencontres est diverse : « food dating » entre producteurs et fournisseurs, repas partagé entre élus et cuisiniers à l'issue de formations pratiques, journée « salon », évènement festif, etc.

Focus : PAT Rive Droite

Depuis 2 ans le PAT réunit les acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire travaillant sur l'alimentation. Les acteurs ont appris à se connaître, réalisent des visites des différentes structures et échangent sur leurs activités. L'animation par le PAT est importante, elle maintient l'intérêt et permet à chaque acteur de voir ce que les autres réalisent.

« Les formations des cuisiniers se terminent par un repas partagé réalisé au cours de la formation. Les élus du territoire y sont conviés ; c'est l'occasion pour les cuisiniers de présenter leurs préparations et d'exprimer leurs besoins en terme d'outils et de moyens pour pouvoir produire ces menus de qualité. Les cuisiniers sont valorisés et les élus sensibilisés aux besoins de ces derniers, le dialogue est instauré et le message passe (souvent mieux que quand les chargés de PAT le tiennent !) »

Avoir des **expériences témoin à communiquer** est important pour convaincre les acteurs du territoire que le changement est possible. Pour cela, différents PAT accompagnent dans un

premier temps des établissements motivés par un changement de pratiques (ou déjà engagés dans des démarches). Ces expériences peuvent ensuite servir de témoin aux établissements plus réticents.

La **communication** entre acteurs du territoire est essentielle. [voir Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences]



Certains PAT dynamisent les acteurs du territoire en agissant sur un groupement de commandes ou encore via la promotion d'une charte d'engagement d'un réseau d'acteurs.

Focus : PAT de la Communauté d'agglomération de Rochefort Océan

Le PAT anime les réunions du groupement d'achats, organise des visites d'exploitations et réalise du sourcing avec la Chambre d'Agriculture pour trouver l'offre locale disponible en fonction des besoins des différents établissements (lots).

Ce groupement a été lancé il y a 5 ans, et est un succès : il amène les producteurs à s'organiser pour fournir la restauration collective. En effet, des éleveurs pensent à développer un atelier de transformation viande sur le territoire. Ces actions permettent de développer un fort ancrage au local.

Focus : PAT de Limoges Métropole

Plusieurs communes se sont engagées en 2017 dans une Charte. Elle comprend des engagements en termes de pourcentage de produits locaux et un plan d'actions personnalisé.

- Plan de formation : introduire des produits locaux dans les marchés publics, introduire des produits bio et locaux en maîtrisant son budget, utiliser l'outil Agrilocal, lutter contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Rencontres professionnelles : producteurs locaux et responsables de restauration scolaire.
- Tests d'introduction de certaines gammes de produits locaux dans les menus sur une année complète : pomme de terre, carotte, œuf, yaourt, etc.
- Projets pédagogiques de sensibilisation des élèves.
- Actions ciblées sur le gaspillage alimentaire.
- Bilan annuel du pourcentage d'introduction de produits locaux.

Ce plan évolue chaque année pour s'adapter aux avancées et aux besoins des restaurants scolaires dans l'avancée de leurs démarches.

présents sur le périmètre du PAT. Intégrer ces derniers aux dynamiques du PAT est intéressant, cela permet de s'appuyer sur des actions déjà en place et d'activer une synergie.

Focus : PAT de Grand Cognac

Un collectif citoyen « Mangeons mieux » s'est formé sur le territoire et travaille avec l'AMAB à créer du lien entre producteurs et les établissements de restauration collective du territoire sur 6 légumes identifiés (en BIO). Le PAT soutient cette initiative et accompagne le collectif dans cette dynamique.

Focus : association Biotope Festival dans le Grand Libournais

Biotope Festival est né d'un contexte tendu sur le territoire du Saint-Emilionais où le dialogue entre viticulteurs et citoyens était rompu. Cette association réalise chaque année un festival où personnalités et acteurs du territoire partagent sur les thématiques environnementales (alimentation, mobilité, agriculture, etc.). Cet événement est accessible à tous et rassemble convivialement les acteurs du territoire. L'association mène d'autres projets comme des formations en milieu scolaire, et travaille avec le PAT du Grand Libournais autour de questions d'installation foncière agricole.

S'appuyer sur les dynamiques du territoire

Des dynamiques liées aux thématiques du PAT peuvent exister sur le territoire. Les acteurs qui les portent sont importants pour rentrer dans l'action ; ils sont des collectifs de parents d'élèves dont les avis pèsent sur les élus, des associations qui se saisissent de la qualité de l'alimentation sur le territoire, etc. Le diagnostic du PAT a pu mettre en évidence ces acteurs

S'appuyer sur un parlement de la société civile

C'est le pari du PAT du Pôle Métropolitain du Pays Béarnais qui invite les acteurs civils locaux (producteurs, enseignants, etc.) du territoire à réfléchir sur des questions d'alimentation formulées par le conseil de développement du Béarnais. Cette démarche participative et collective s'appuie sur le réseau d'acteurs du territoire

Quel rôle pour le PAT ?

L'absence de compétence du PAT concernant les actions réalisables sur le territoire en restauration collective a été souvent rappelé. Le PAT a en effet un rôle de **coordination** des acteurs d'un territoire autour du sujet de l'alimentation, il peut inviter, suggérer, organiser des actions en partenariat avec les acteurs du territoire dans ce périmètre. Ces actions sont le fruit d'un **travail collectif** avec les différents acteurs composant le PAT et le territoire. Il a d'ailleurs été mentionné une difficulté à « être perçu par les acteurs comme un élément de la démarche collective du territoire et non comme un porteur de projet ». En effet, le PAT n'est pas responsable des actions liées à ces thématiques, il **fait du lien** entre les acteurs concernant des **objectifs communs**, permettant de traiter ce sujet à une échelle plus large en coordonnant les différents acteurs.

Le PAT a parfois du mal à être identifié comme un acteur de référence sur les thématiques d'alimentation. [voir Fiche

13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences]



Focus : Guide PQN-A « Mobiliser les élus »

Le réseau PQN-A favorise l'échange d'expériences et de pratiques entre les acteurs locaux. Le réseau a diffusé un guide pratique « mobiliser les élus sur l'agriculture et l'alimentation à travers la démarche territoriale ». Ce guide propose une vue d'ensemble de la façon dont les élus peuvent s'impliquer dans les démarches alimentaires territoriales : comment s'acculturer, initier, fédérer, décider et agir dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation de proximité. Avec l'appui de ses équipes, et en coopération avec ses pairs, au service du développement durable de son territoire.

➤ Disponible sur le site internet du réseau/ressources/publications

Outil PARCEL :

Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, PARCEL invite les citoyens et les élus à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation en leur proposant de « jouer » sur 3 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :

- La reterritorialisation des filières alimentaires
- Les modes de production agricole
- La composition des régimes alimentaires

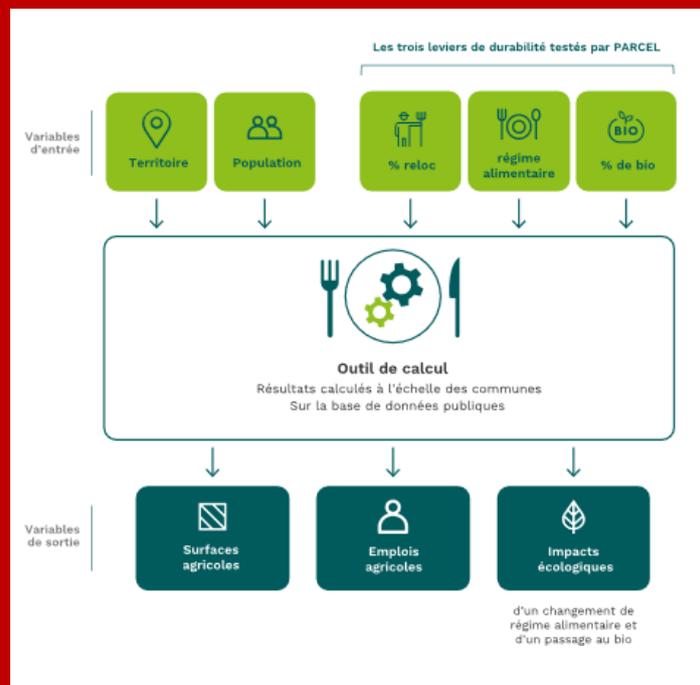
Les acteurs locaux pourront ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les nécessaires débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.

parcel-app.org est un outil web simple qui permet de calculer le nombre d'hectares, d'emplois agricoles et les impacts environnementaux associés à la relocalisation de l'alimentation, en jouant sur

- le nombre de personnes concernées
- ce qu'elles mangent
- la façon dont cette nourriture est produite.

L'outil propose également de calculer combien de personnes peuvent être nourries avec une parcelle ou un terrain donné.

Dans le cadre d'un PAT, cet outil ne doit pas être perçu comme un outil de pilotage du foncier mais bien comme un outil de compréhension et d'aide à la décision quant aux sources d'approvisionnement disponibles.



Ressources :

Guide sur la mobilisation des élus sur l'agriculture et l'alimentation à travers une démarche territoriale, PQNA, <https://pqn-a.fr/production/guide-sur-la-mobilisation-des-elus-sur-lagriculture-et-lalimentation-a-travers-une-demarche-territoriale/>

Outil PARCEL, Terres de Lien, <https://terredeliens.org/nouvelle-plateforme-parcel.html>

Fiche 15 : Faciliter l'accès aux calculs EGalim

Pourquoi travailler sur ce levier ?

L'accès aux données permettant de calculer les ratios EGalim (approvisionnement de qualité 50 % dont 20% bio) ont été de multiples fois mis en avant lors des entretiens. Manque de temps, de volonté, de visibilité sur les labels des achats, de compétences techniques ont été abordés.

Le calcul des ratios EGalim constitue un diagnostic indispensable permettant de suivre l'évolution et l'atteinte des objectifs associés. Il peut provoquer une prise de conscience et ainsi un premier pas vers un changement d'approvisionnement. Améliorer l'accès au calcul de ces ratios est donc essentiel.

Idées d'actions identifiées ?

Aider au calcul à l'aide d'outils de communication : des kits de communication peuvent être fournis par le PAT. Leur utilisation suppose un calcul nécessaire des ratios ; cette aide documentaire constitue ainsi un point de départ pour acter la démarche des calculs EGalim.

Demander plus de lisibilité sur la qualité de l'approvisionnement : il a été mis en évidence que, parfois, la difficulté réside

dans le traitement des factures, les labels des aliments n'étant pas notifiés. Il est alors intéressant de demander une meilleure visibilité sur ces derniers aux fournisseurs. Il a par ailleurs été mentionné l'idée d'affirmer cette exigence pour les nouveaux marchés publics prévus ; il est possible en effet de rajouter une clause exigeant une transparence vis-à-vis des aliments sous labels utilisés. Pour les établissements en gestion concédée, les calculs peuvent être réalisés et fournis par la société prestataire.

Focus sur le PAT du Conseil Départemental des Pyrénées Atlantiques

Le réseau Manger Bio & Local, Labels et Terroir rassemble les acteurs sur le périmètre du PAT. L'entrée dans ce réseau donne accès aux formations proposées par le PAT en affirmant un engagement de la part des collectivités. Ces dernières s'engagent en retour à compléter un tableur concernant leur approvisionnement, et fournissent ainsi la part des produits EGalim dans celui-ci. L'engagement dans ce réseau permet d'avoir une visibilité sur l'atteinte des objectifs de chaque collectivité.

Se servir des plateformes d'approvisionnements ou logiciels utilisés pour avoir accès facilement aux données : des logiciels de gestion de factures fournisseurs permettent un accès direct aux chiffres utiles aux calculs de ratios EGalim, ils facilitent ces derniers. D'autres plateformes numériques de commande via groupement de producteurs (Agrilocal, Aux Prés des cuisiniers, etc.) présentent également une option d'extraction des données utiles aux calculs. Un accès rapide aux produits commandés en bio ou sous label est alors possible.

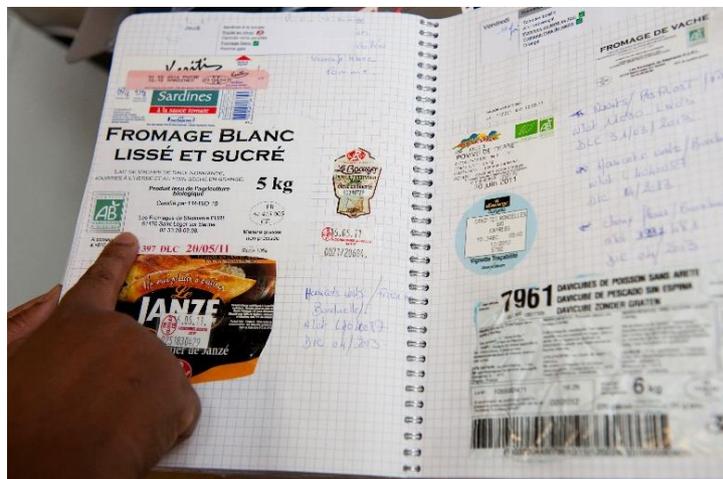
Le passage par ce type de plateformes peut être encouragé par le PAT, de même que l'équipement en logiciels de gestion pour les structures plus larges.

Rentrer dans une démarche de labellisation : la démarche de labellisation sert notamment à valoriser les actions et engagements des établissements, collectivités ou territoires quant à la qualité de l'alimentation proposée. Certains PAT financent la labellisation sur leur territoire. Cette dernière, en plus de valoriser et ainsi motiver les bénéficiaires à aller toujours plus loin dans leurs engagements [voir Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?] nécessite d'entreprendre un suivi des approvisionnements (bio, label). Obtenir une labellisation peut être un objectif fixé par une commune, un établissement, la nécessité de se fixer des objectifs chiffrables a été rappelée : elle permet de motiver et d'engager un plan d'action.

« La labellisation Ecocert en cuisine (niveau1) a été financée pour les crèches de notre territoire (audit). Pour avoir le label, il faut fournir les données EGalim sur l'approvisionnement. Désormais, les établissements suivent ces chiffres toute l'année pour ne pas avoir une grosse charge de travail juste avant l'audit annuel ; suivre ces chiffres est devenu un travail de fond pour eux, certaines nous disent qu'elles se sont habitués »

Un échange

De manière générale, la marge de manœuvre du PAT sur le territoire en matière de restauration collective est augmentée par la mise en œuvre d'un réel échange d'informations et le développement de relations de confiance entre le porteur du PAT et les acteurs de son territoire. Le rôle d'un PAT est bien d'accompagner ceux-ci, de répondre à leurs problématiques sur la thématique de l'alimentation : cette mission est facilitée par la bilatéralité des échanges entre ces acteurs (notion de coopération).



Outils : Dispositif Ma Cantine

Plateforme développée conjointement par le ministère chargé de l'Agriculture, en lien avec la Direction interministérielle du numérique dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), ma-cantine.beta.gouv.fr est un centre de ressources sur la loi EGalim.

Utilisateurs ?

Les gestionnaires de restaurants collectifs et leurs convives

Que peut-on y trouver ?

- Un **auto diagnostic** permettant de savoir rapidement où en est l'établissement quant à l'atteinte des objectifs EGalim ;
- la possibilité de publier les informations relatives à la mise en œuvre des mesures EGalim, elles seront alors visibles de tous (convives, autres établissements, etc.). Ces informations sont déjà visibles sur la plateforme (ma-cantine.beta.gouv.fr/nos-cantines/) ;
- des **outils**, comme un tableur aidant au suivi des approvisionnements (bio, label) ;
- des **ressources** documentaires sur les 5 thématiques de la loi.



Quel devenir ?

A terme, la plateforme prendra en charge la déclaration des données relatives aux approvisionnements pour la réalisation du bilan annuel imposé par la loi à partir de janvier 2022.

La plateforme est opérationnelle et en ligne depuis février 2021 : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>. Des beta testeurs sont recherchés pour améliorer la plateforme. Une adresse mail générique est mise à disposition pour aider les utilisateurs : contact@egalim.beta.gouv.fr

Ressources :

Tableur d'aide au calcul, Ma Cantine, <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>

Fiche 16 : Travailler sur l'accessibilité de l'offre du territoire pour approvisionner la restauration collective

Pourquoi travailler sur ce levier ?

Travailler sur un approvisionnement local est un thème majeur des actions menées par les PAT. Ce travail doit se considérer dans le respect d'une tendance de fond visant la recherche de produits de qualité issus du territoire, avec une visibilité sur leurs origines et modes de production, tout en réduisant le coût financier et écologique lié au transport et en générant des retombées économiques favorables sur le territoire.

Orienter l'offre du territoire vers la qualité ?

Un premier levier identifié pour inscrire les produits locaux dans les produits « durables » évoqués dans la loi EGalim est d'accompagner les producteurs du territoire à l'acquisition de labels de qualité (HVE, bio, label rouge, etc.). Les producteurs sont informés de la loi EGalim et de l'importance de ces signes de

« L'état des lieux du PAT a mis en évidence que ce qui était consommé dans la restauration collective ne venait pas du territoire, pourtant une filière poisson développée existe et est souvent en crise, c'est aberrant ! Un gros travail a été réalisé pour pouvoir permettre aux convives d'avoir dans leurs assiettes les produits de qualité issus du territoire ! »

« qualité », et des débouchés que représente la restauration collective.



Favoriser un approvisionnement local de la restauration collective ?

Dans la pratique, peu de produits issus des productions du territoire sont consommés en restauration collective.

Les principales raisons identifiées sont la **procédure de marché public** (besoin d'accompagnement pour sourcer les produits de qualité et pour la rédaction des cahiers des charges), une difficulté à **rendre attractive le débouché de la restauration collective** pour les producteurs du territoire, un **manque de logistique** et de **moyens** physiques pour rendre les produits consommables en restauration collective (ateliers de

transformations, conditionnement, légumerie, etc.).

Favoriser un approvisionnement de qualité et de proximité pour la restauration collective joue sur trois composantes :

- La présence de l'offre
- La dimension de la demande
- La liaison logistique et contractuelle qui relie l'offre à la demande

Différentes actions contribuent à favoriser les produits de qualité issus de proximité en jouant sur ces trois composantes :

L'offre :

Travailler sur la **connaissance de l'offre locale** : répertoire des producteurs et veille, travail avec les AMAP, chambres d'Agriculture, etc. Les PAT agissent également auprès des grossistes et prestataires de gestion concédée à promouvoir l'offre du territoire. Une fois cette offre identifiée, il s'agit de la faire connaître des acheteurs du territoire : événements de rencontres, développement d'un catalogue des producteurs faisant la promotion des filières locales, ...



Travailler au sourcing est une étape importante ; connaître l'offre et la qualité permet d'orienter les cahiers des charges pour réaliser des achats responsables. Cet accompagnement peut être réalisé par les chambre consulaires (Chambres d'agriculture, Chambres des métiers et de l'artisanat), et s'appuyer sur les collectivités territoriales (Région, Département, Intercommunalités), notamment si elles sont porteuses d'un PAT, les interprofessions et les, les groupements de producteurs, les grossistes et les industries agro-alimentaires.

Focus : AMI installation agricole pour la restauration collective ?

« Nous avons besoin de X hectares de pomme de terre pour Y production. Notre idée est de lancer un AMI avec un lot qui nous intéresse particulièrement pour la restauration collective ; une fois le terrain trouvé, des études sur sa qualité agronomique seront réalisées. L'agriculteur pourra alors répondre à cet AMI et être assuré sur le débouché (fermage ou vente de ce terrain). »

Les PAT sont parfois situés sur des territoires où l'offre agricole est limitée, des actions visant à favoriser **l'installation agricole** sont alors réalisées.

La demande :

Connaître les besoins de la restauration collective permet de faciliter l'approvisionnement.

En effet, les PAT accompagnent les acteurs du territoire dans la réalisation de leurs **plans alimentaires** (accompagnement par des nutritionnistes ou d'autres prestataires). En plus de son aspect de conception des menus (formation sur la planification de menus végétariens et introduction de produits bio

/ de qualité), ces actions permettent de prévoir (en général le plan alimentaire est construit sur 3 mois) les quantités de denrées achetées prévues. Cette étape permet d'anticiper les volumes nécessaires.

La connaissance des besoins de la restauration collective peut également se fonder sur un **diagnostic sur site**, pouvant par exemple permettre par la suite de créer des groupements d'achats facilitant la rédaction de marchés.



Relier l'offre à la demande :

Former les acteurs aux **marchés publics responsables** permet la rédaction de marchés publics privilégiant une qualité présente sur un territoire. Cette démarche permet d'assurer la responsabilité sociétale des achats. L'organisme 3AR propose des formations sur ces

«Le premier facteur de réussite c'est le sourcing! Il faut connaître le marché, demander des produits qui sont disponibles. Il y a un vrai travail à faire associant tous les acteurs, il faut aller sur le terrain, rencontrer les producteurs et comprendre leurs modes de production. La confiance est indispensable entre l'acheteur et le fournisseur, surtout pour les grosses cuisines qui représentent une part importante de leur production !»

thématiques (« comment réaliser un marché de denrées en intégrant des produits bio et locaux ? » [voir Focus 3AR]. Une phase de sourcing semble indispensable pour cibler les produits de qualité disponibles sur le territoire avant de réaliser une procédure de marché.

Relier l'offre à la demande suppose une **mise en relation** des acteurs sur le territoire (acheteurs, fournisseurs). Evènements, rencontres, visites de fermes, actions de communication, diverses actions sont menées. La promotion ou l'utilisation de plateformes d'approvisionnement peut faciliter cette mise en relation.

Certains PAT travaillent à la valorisation des productions locales en mettant en relation sociétés concessionnaires et producteurs ou encore distributeurs et producteurs locaux.

Le portail de la restauration collective



Initié par le Conseil régional, la DRAAF et l'ARS en 2017, cet outil recense les initiatives régionales de l'offre bio, locale et de qualité dédiées à la restauration collective.

Les PAT accompagnent les acteurs de leur territoire sur la **logistique** permettant de fournir la restauration collective en produits de proximité : information et formation sur des plateformes logistiques de relations fournisseurs/acheteurs, coordination d'un groupement de commandes, installation d'ateliers de transformation, de légumerie sur le territoire... [voir Fiche 18 : La logistique et la transformation]

Toutes ces actions sont parfois testées par le PAT sur une portion du territoire (prototype), permettant d'envisager un essaimage sur le périmètre du PAT une fois les enjeux et problématiques appréhendés.

Focus : Expérimentation agricole prototype pour la restauration collective

PAT Rive Droite

« Un prototype de 3 hectares a été mis en culture, cette expérimentation vise à tester dans la pratique le lien avec la cuisine, le stockage, la préparation, l'adaptation de la cuisine à la saisonnalité, etc. A l'issue de cette expérimentation, l'idée est de lancer un AMI pour trouver des porteurs de projet. Le lien entre la production et la cuisine est ici testé à petite échelle, ce qui permettra d'en saisir les rouages. »

Enfin, certaines communes initient une **production** pour la restauration collective, via une **régie agricole** majoritairement centrée sur le maraîchage pour assurer un approvisionnement plus aisé des cantines. En effet, certaines communes, pour la plupart rurales, peinent à être livrées du fait de volumes demandés trop faibles : la régie agricole est alors perçue comme une opportunité intéressante.

Rendre la restauration collective plus attractive pour les producteurs ?

La difficulté à orienter les producteurs vers la demande de la restauration collective est souvent rappelée, différents leviers sont abordés :

Présenter les **besoins chiffrés** de la restauration collective, ce qui suppose un

travail en amont sur les menus et les planifications. Cela permet d'anticiper les volumes désirés et leur fréquence / saisonnalité. Calculer le chiffre d'affaire associé est valorisé, il est jugé très parlant.

Augmenter le volume de la demande en agglomérant les besoins de plusieurs communes / établissements pour les petites structures : cela rentabilise la livraison pour le producteur qui se déplacera pour des volumes supérieurs et peut permettre des tarifications avantageuses. La constitution d'un groupement d'achats répond à cette attente.

Présenter les avantages de passer des marchés avec la restauration collective : la procédure de marché public est perçue comme une source de complication administrative par rapport à de la vente de gré à gré. L'intérêt de cette procédure pour les producteurs est la garantie de l'achat sur une durée fixée. La régularité de la demande est un aspect intéressant à valoriser et lié à la restauration collective.

« Nous avons développé un potager communal en régie agricole pour la restauration collective. Le plus important c'est le plan de semis qui doit être adapté pour fournir des légumes en continu pour les cantines. On cuisine avec la saisonnalité des productions, on conçoit les menus à partir des productions du potager, et on essaye désormais de pouvoir conserver les productions (notamment d'été), pour pouvoir les utiliser lorsqu'on en a besoin ! »

Aux prés des cuisiniers :

L'association Aux prés des cuisiniers, créée en 2020 avec l'appui technique de la Chambre d'Agriculture de la Gironde et le soutien du Conseil régional et du Conseil départemental, regroupe les acteurs des filières alimentaires du Sud-Gironde à travers 5 collèges. L'association travaille en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Son objectif ? Faciliter l'accès à une alimentation locale et de qualité en restauration hors domicile pour les habitants du Sud-Gironde via la mutualisation des acteurs du territoire et la structuration des filières de production de qualité.

Comment ?

- Via l'animation d'une plateforme numérique d'interface entre l'offre et la demande : www.auxpresdescuisiniers.fr et via un accompagnement technique auprès des adhérents. (Une formation au marché de la restauration collective est proposée à nos acteurs de la production en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde)
- Une coordinatrice est là pour être l'interlocutrice principale entre tous les acteurs et faciliter les échanges.

Cette interface :

Facilite les démarches administratives et commerciales des producteurs et permet aux collectivités de centraliser leurs commandes.

Permet à un gestionnaire et/ou cuisinier d'avoir un accès direct aux produits proposés par les producteurs et de pouvoir les commander au regard des jours de livraisons et des minimums de commande renseignés.

Les producteurs livrent directement les collectivités.

Dans le cadre de la Démarche Alimentaire de Territoire du Sud-Gironde, les adhérents peuvent être mis en relation avec le SICTOM Sud-Gironde pour une sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire ou avec l'association l'Auringleta pour des formations / sensibilisations à l'environnement et au gaspillage alimentaire également.

Enfin, dans le cadre d'un appel à projet régional, les collectivités peuvent être mis en relation avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde qui propose son expertise et son appui aux collectivités souhaitant intégrer cette dynamique d'approvisionnement local à travers plusieurs services :

- Identification des besoins
- Diagnostic des capacités financières, matérielles et humaines

Une aide à la rédaction des marchés publics

Le plus ?

- La possibilité d'extraire les commandes réalisées via la plateforme des produits dits "de qualité" facilitant le calcul des achats liés aux exigences de la loi EGAlim
- Une seule interlocutrice pour tous les adhérents

Vidéo de présentation :

<https://www.youtube.com/watch?v=LsYP3jXX2ag>

« Par rapport aux coûts, il est plus élevé mais pas énormément. Il a augmenté de 25 centimes en 2 ans, et on est passé de 20% à 49% de produits locaux. Les familles sont venues encore plus nombreuses, les parents acceptent cette augmentation de prix »

Mr Patacq maire de Ger



Focus Ville de Bayonne :

La Commission des Menus joue un rôle d'interface entre la structure qui réalise les approvisionnements et prépare les repas, les associations de parents d'élèves et les différents services municipaux. Le retour sur les menus de la période passée et la présentation des menus sur la période à venir permet d'entretenir un dialogue permanent entre les différents acteurs, afin d'aller vers toujours plus de qualité. L'introduction des produits locaux et de qualité arrivés à maturité est facilitée, le test de nouveaux produits est décidé collégialement, les recettes sont ajustées en fonction du retour des enfants pour réduire le gaspillage. Ce travail permet d'adapter les menus aux productions locales disponibles selon les saisons, mais également aux producteurs d'agir sur la planification de leurs cultures et de leurs élevages pour fournir la restauration collective.

3AR achats responsables

L'association s'adresse à toutes les entités soumises aux procédures de marchés publics. Elle a pour objet d'accompagner ses membres à la mise en œuvre d'achats responsables. Ses objectifs opérationnels sont donc de :

- Susciter l'intérêt des acheteurs
- Accompagner et faciliter les réalisations d'achats sur le plan technique, juridique et organisationnel
- Valoriser les retours d'expériences
- Favoriser les échanges entre les membres

3AR réalise ainsi des formations (pour agents) et de la sensibilisation (élus), des lettres électroniques et la mise à jour d'un site web, un « conseil minute » pour les acteurs publics guidant sur les ressources mobilisables, informations sur les actions en cours et événements prévus.

<http://www.achatsresponsables-aquitaine.fr/>

Ressources :

Une régie agricole, quels points de vigilance et quelles possibilités d'action ?, PQN-A, <https://pqn-a.fr/une-regie-agricole-quels-points-de-vigilance-et-queelles-possibilites-daction/>
Portail régional de la restauration collective, <https://www.restaurationcollectivena.fr/>

Fiche 17 : Comment motiver et initier un changement ?

Pourquoi travailler sur ce levier ?

Il a été souvent rapporté la difficulté à répondre aux acteurs jugeant que les pratiques et habitudes prises jusqu'alors sont satisfaisantes et qu'il n'y a pas besoin de les changer. Certains acteurs semblent par ailleurs réticents face aux actions menées par les PAT ou ne se sentent pas concernés, ne jugent pas ces thématiques urgentes. Des idées et outils visant à favoriser la mise en mouvement des acteurs ont été identifiés, ils sont présentés dans cette fiche.

Comment favoriser la communication entre le PAT et les acteurs du territoire ?

Il a été souvent évoqué la difficulté à communiquer avec certains acteurs (élus, communes, etc.). Pour combattre ces difficultés plusieurs pistes existent :

Parler avec des chiffres : nombre de repas/jour, nombre d'hectares nécessaires pour nourrir les convives de la restauration collective sur le territoire, coûts générés par la restauration collective, etc. Pour obtenir ces chiffres, il est conseillé de passer par des enquêtes sur le territoire, de faire appel à des acteurs tels que les Chambres d'agriculture, ou d'utiliser des outils de modélisation.

Etre perçu comme un **acteur actif**. Certains PAT affirment en effet avoir eu du mal à créer une relation de confiance avec les acteurs du périmètre du PAT dans un premier temps, mais que les actions réalisées ont permis de légitimer leur position.

Faire un **état des lieux** auprès des acteurs identifiés permet de proposer un accompagnement répondant à leurs besoins. L'idée de faire des groupes selon les besoins identifiés a été évoquée.

Favoriser le dialogue : les réunions thématiques qui rassemblent les acteurs selon leurs problématiques (élus, personnels de cuisine, etc.) ou selon un thème (réunion sur le gaspillage alimentaire, la loi EGalim, etc.) semblent favorisées. Ces dernières se réalisent en groupes restreints, ce qui permet un meilleur échange.

→ voir Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences



Comment réussir à motiver les acteurs du territoire à agir ?

S'adapter aux problématiques identifiées.

Valoriser et partager ce qui est réalisé par les pairs, montrer que c'est possible.

Se **donner des objectifs** à atteindre dans un temps imparti. Ces objectifs sont adaptés à l'acteur qui les propose, et sont réalisables. Ils facilitent la mise en action. [voir Focus Mon restau responsable]

Assurer un suivi des accompagnements réalisés : retours sur les démarches entreprises, visites, réunions de partage. Avoir un suivi peut rassurer et aider au changement de pratiques.

Comment favoriser le changement ?

Tout changement se base sur l'adhésion à la cause dont il est question. Pour pouvoir changer, il faut donc être informé et prendre conscience de l'intérêt que présente ce changement.

Une **prise de conscience** est nécessaire pour initier ce changement. Cette prise de conscience dépend de la sensibilité de chaque individu ; certains évoquent le choc de voir les quantités de nourritures jetées après la réalisation de pesées, d'autres une révélation suite à une formation ou à des ateliers pratiques de cuisine redonnant une envie de tester de nouveaux menus.

« Une cuisinière est venue à une formation et est revenue métamorphosée, elle avait envie de tester de nouvelles recettes et de nouveaux produits ! Il y avait un élu à la formation aussi, ça a renforcé son action ils l'ont aidée en recrutant un service civique. La mairie l'a chargée de chercher des producteurs et de s'approvisionner comme elle le souhaitait sans limite de budget dans un premier temps, afin de voir s'il fallait que ce soit rationalisé. L'augmentation du coût repas a été jugée acceptable par la commune qui a fait le choix politique de prendre en charge ce surcoût. Ce travail va être complété par des changements de pratiques qui pourront baisser le coût matière. »

Evoquer ou rappeler leurs **motivations** (l'essence de leur engagement) aux différents acteurs à convaincre peut être pertinent.

« L'alimentation, ça touche à tout le monde ; on veut tous manger mieux, faire vivre les acteurs de notre territoire, cette transition qu'on veut c'est avoir des services de qualité dans notre collectivité. Et ça, c'est la mission de nos élus ! »



Diversifier les approches visant à évoquer ces thématiques permet de maximiser les chances d'avoir une approche plus parlante pour chaque acteur. Il est important de favoriser les **échanges** entre pairs permettant un partage d'expériences, souvent plus parlant et mieux accepté parce que l'interlocuteur exerce le même métier.

« Beaucoup de cuisiniers prennent conscience qu'il faut mettre des actions en place quand ils pèsent les déchets alimentaires. Si la nourriture est gâchée, c'est que le plat ne plaît pas ou qu'il n'est pas servi dans les bonnes proportions, il ne faut pas en être vexé mais chercher à s'améliorer. C'est en mesurant ces restes que le cuisinier évalue cela, c'est essentiel ! »

Initier une **démarche bilatérale** avec les acteurs du territoire est présentée comme efficace. Certains PAT proposent en effet des accompagnements avec l'engagement des formés d'entrer dans une démarche de labellisation à l'issue des formations, ou d'adhérer à une charte assurant un suivi régulier des chiffres concernant les approvisionnements. Cette démarche est bénéfique pour le PAT comme pour les communes et établissements : elle instaure un échange dans la durée et une communication.

Lien fiches :

- Fiche 13 : Communication : mise en réseau et échange d'expériences
- Fiche 14 : Mobiliser les acteurs de son territoire

Mon Restau Responsable :

Outil gratuit destiné à accompagner la restauration collective souhaitant proposer aux convives une cuisine saine, de qualité, respectueuse de l'environnement.

La première étape consiste en une auto-évaluation faisant un état des lieux des points forts de l'établissement et définit des axes d'amélioration prenant en compte les objectifs EGalim.



Une visite technique est réalisée par un pair, professionnel du réseau (lui-même engagé dans la démarche) : échanges sur les pratiques, conseils et retours adaptés à la situation, etc.

L'équipe de l'établissement concerné se réunit alors pour définir sur 2 ans une dizaine d'objectifs à atteindre. Le plan d'action est communiqué au réseau. L'équipe réalise alors une séance publique où sont invitées ses parties prenantes (membres du réseau, élus, etc.). Elle présente alors ses objectifs.

Cette séance publique met en valeur les pratiques existantes et présente les engagements de l'équipe, elle est très valorisante pour les équipes qui sont souvent peu visibles des acteurs du territoire.

Fiche 18 : La logistique et la transformation

Pourquoi travailler sur ce levier ?

La logistique désigne les « activités de **transport** des produits de la ferme aux clients, mais aussi les opérations de **conditionnement** et de **stockage** des produits, de **prise et préparation des commandes**, de gestion des **flux d'informations** et **financiers** associés. » (Vaillant et al. 2017). La logistique est un maillon essentiel de l'approvisionnement de la restauration collective. Des problèmes liés à la mise en relation des fournisseurs et des acheteurs, de mise en œuvre de la livraison des commandes ont été identifiés.

Les ateliers de transformation complètent cette chaîne logistique et créent de la valeur ajoutée sur les produits bruts utilisés, souvent issus du territoire.

Logistique

Travailler sur la logistique liée à la restauration collective doit se faire de façon transversale. Ces actions prennent en compte les différentes étapes entre la production et l'utilisation des denrées au sein des établissements.

Les groupements d'**achats** permettent de faciliter quant à eux les achats réalisés. En augmentant les volumes demandés, ils peuvent faciliter la livraison en augmentant

les volumes, permettant ainsi une baisse des coûts. Le groupement de commandes peut également permettre l'accès à certains fournisseurs et prestataires logistiques par l'augmentation des volumes d'achat. En effet, certains établissements du fait de volumes commandés faibles peinent à s'approvisionner.

Des plateformes numériques de promotion et de vente facilitent la **vente** et la prise de commande de ces produits. Elles mettent en relation acheteurs et fournisseurs (type Agrilocal). Groupements de producteurs permettent également de pouvoir répondre à des appels d'offre de volumes conséquents et d'avoir accès à des lots avec une diversité de produits.

Des plateformes physiques de **massification des flux** sont également des outils logistiques étudiés, assurant un gain de temps aux producteurs (livraison sur la plateforme).

Le travail sur la chaîne logistique nécessite une maîtrise du sujet et une connaissance des besoins et singularités du territoire associé. Il suppose une connaissance des acteurs et dynamiques existants : une stratégie adaptée au territoire peut alors être construite.



Principales activités liées à la logistique (Châtelain, 2021)

Transformation et valorisation

De nombreux PAT encouragent et soutiennent des initiatives d'ateliers de transformation sur leur territoire : légumeries, ateliers de découpe, conserveries, etc. Ces projets valorisent les productions et facilitent leur utilisation en restauration collective. Ils créent par ailleurs une activité économique sur le territoire du PAT. En effet, l'utilisation de produits BIO et le « fait maison » augmentent le temps de travail, notamment pour la préparation des produits bruts à la place de l'utilisation de produits transformés. Ces outils permettent d'optimiser ces étapes chronophages grâce aux machines adéquates et à l'optimisation de ces tâches.

Ces ateliers sont des lieux de collaboration et de partage pour les acteurs du territoire, ils sont pour beaucoup portés par des entreprises d'insertion.

Outil : Mapo tempo cartographie et optimisation de tournées

Logiciel de planification et d'optimisation de tournées avec calcul d'itinéraires, offrant aussi une solution mobile.

Cette application est utilisée pour faciliter la gestion des livraisons des établissements de restauration collective.

« Il semble que l'association légumerie-conserverie soit plus adaptée car ayant un modèle économique plus fort. Cet outil de transformation de 550 m² dans un ancien bâtiment industriel et sera également composé d'un pôle de formation avec une programmation variée autour de l'alimentation. Le PAT étudie l'intégration de l'Economie Sociale et Solidaire à ce projet. »

« Le PAT a fléché des crédits d'investissements pour soutenir l'initiative d'un atelier de légumerie et surgelation sur le territoire. Une étude de faisabilité est en cours, elle a pour objectif de déterminer la dimension de cette dernière : ce qui semble le plus pertinent est de mutualiser les investissements vers une légumerie plus grande que les petites déjà présentes dans certaines communes. »



Focus : Commune de Bayonne

Suite à l'attribution du marché de la restauration collective à la société l'Eole pour la période 2015-2018 (suivie de la période 2019-2021), et afin de répondre aux besoins transformés de la restauration collective, le Comité du bassin d'emploi du Seignanx a accompagné la création de la légumerie « Légumes Pro », sous la forme d'une **Société coopérative d'intérêt collectif** (SCIC) en septembre 2016. Son rôle consiste à regrouper, nettoyer, préparer et découper les légumes dans le respect des normes et contraintes des cuisines, en vue de faciliter le lien entre producteurs et restaurants collectifs sur le territoire du Pays basque et du Sud des Landes.

En conditionnant les produits, mais aussi en favorisant l'écoulement des productions, la SCIC Légumes Pro soutient fortement le tissu agricole et l'économie locale. Elle est ainsi devenue un outil territorial indispensable pour poursuivre le développement des approvisionnements issus de circuits de proximité en restauration collective.

Cet outil s'inscrit par ailleurs dans la politique alimentaire conduite par la Communauté d'agglomération Pays basque, à travers l'élaboration d'un Projet alimentaire territorial.

Producteurs, prestataire de restauration collective, collectivité sont sociétaires de cet outil, c'est un **lieu de rencontre !**

Crédits Photo :

Ministère de l'Agriculture,
Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr
Cheick Saidou/agriculture.gouv.fr
Pascal Xicluna/agriculture.gouv.fr

www.draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr
www.restaurationcollectivena.fr

**Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt**

Service régional de l'alimentation

51, Rue de Kiéser – CS 31 387 – 33077 Bordeaux
cedex

Tel : 05 56 00 42 00

Courriel : sral.draaf-nouvelle-

Directeur régional : Philippe de GUENIN

Directeur de publication : David
BROUQUE

Rédacteur : Eunice CHATELAIN

Composition : SRAL



**PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-
AQUITAINE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT