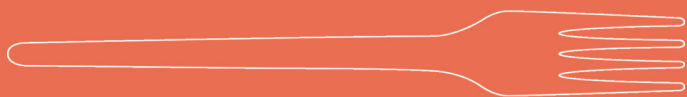


RÉ-INVENTER LES VILLES ET VILLAGES DE DEMAIN



# Bien manger



dans MA CANTINE

préservation des terres agricoles

zéro gaspillage

circuits courts



saisonnalité

produits de qualité

zéro plastique

## ARGUMENTS et ACTIONS EXEMPLAIRES

## pour vous lancer

Contactez-nous  
04 42 90 90 67

[v.barre@arpe-arb.org](mailto:v.barre@arpe-arb.org)  
[www.arpe-arb.org](http://www.arpe-arb.org)

**ARBE**  
PROVENCE-ALPES  
CÔTE D'AZUR  
AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ  
ET L'ENVIRONNEMENT

  
**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
PROVENCE-ALPES-  
CÔTE D'AZUR**

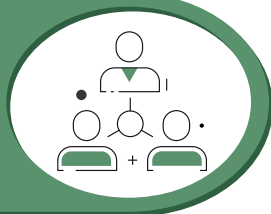
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

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

**RÉGION  
SUD**  **PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR**

# 4 bonnes raisons pour se LANCER

**FAVORISER  
L'APPROVISIONNEMENT  
DE PROXIMITÉ À TRAVERS  
LES CIRCUITS COURTS**



**soutien de  
l'agriculture locale  
pratiques culturelles  
plus écoresponsables**

En Provence-Alpes  
Côte d'Azur

**25 %**  
des exploitations  
ont disparu en 10 ans\*

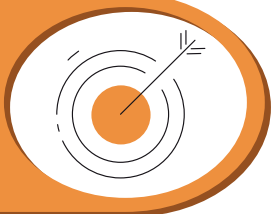
**RÉDUIRE LE GASPILLAGE  
ET IDENTIFIER  
DES LEVIERS FINANCIERS**



**poids annuel du  
gaspillage alimentaire  
en France\***

**10 millions  
de tonnes**

**SENSIBILISER  
LES CONSOMMATEURS  
DE DEMAIN  
À UNE ALIMENTATION  
DURABLE**



**équilibre nutritionnel  
patrimoine  
culinaire local  
éducation au goût**

seulement  
**23 %**  
DES ENFANTS  
mangent 5 fruits  
et légumes par jour \*

**OFFRIR  
UNE ALIMENTATION  
SAINE, BIO ET LOCALE  
ACCESSIBLE À TOUS**



plus de  
**900 000**

**ÉLÈVES INSCRITS  
EN PRIMAIRE, COLLÈGE  
ET LYCÉE**  
rentrée 2019


[ Académies Aix-Marseille / Nice ]

**850 000**

**HABITANTS  
DE PROVENCE  
ALPES-CÔTE D'AZUR**

vivent sous le seuil  
de pauvreté \*

# FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ ET LES CIRCUITS COURTS

- 
- Bien connaître l'offre locale et définir son besoin
  - Identifier les leviers d'action pour éviter un surcoût
  - S'assurer de la traçabilité des produits



## SEPTÈMES-LES-VALLONS (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Mise en place d'un **marché public d'approvisionnement de fruits et légumes frais, de saison**, de qualité et à faible impact environnemental qui intègre la **sensibilisation du public scolaire**, critère permettant aux structures locales de répondre à l'appel d'offre

**30 000 €**  
de **DENRÉES ACHETÉES**  
à une plateforme locale

## ALPES-MARITIMES

**06 à table** : une plateforme d'approvisionnement basée au MIN de Nice et co-animée par la Chambre d'Agriculture et le Département

**200** produits référencés

**49** clients  
collèges, lycées, cuisines centrales

## BOUCHES-DU-RHÔNE ET VAUCLUSE

**AGRILOCAL 13 et 84** : des plateformes numériques pour mettre en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux



## CHORGES (HAUTES-ALPES)

Réorganisation de la restauration collective pour favoriser un **approvisionnement local**

**20 %** de l'approvisionnement via une **PLATEFORME DE PRODUCTEURS LOCAUX**



## ALPES DE HAUTE-PROVENCE

**Réseau de gouvernance alimentaire locale [REGAL]** mettre en relation producteurs locaux et restauration collective

**30** **ENTREPRISES AGRICOLES** et **agroalimentaires locales** assurent les livraisons de fruits, légumes, céréales, produits laitiers, viande, etc. pour **23 lycées de Provence-Alpes-Côte d'Azur** dont 8 dans les Alpes de Haute-Provence, **13 collèges** et **12 écoles** primaires des Alpes de Haute-Provence.



# LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



- Éduquer les enfants au goût et à une alimentation saine
- Identifier les origines du gaspillage alimentaire
- Former les cuisiniers et le personnel encadrant
- Valoriser les bio-déchets



## MIRAMAS (BOUCHES-DU-RHÔNE)

19

ÉTABLISSEMENTS

engagés dans le dispositif "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire"

- 45 %

de gaspillage alimentaire

## SEPTÈMES-LES-VALLONS (BOUCHES-DU-RHÔNE)

60 agents formés avec le CNFPT

Formation au gaspillage alimentaire de tous les agents et personnels encadrants de cuisine, de service et d'animation



## CARNOULES (VAR)

2

ÉCOLES

engagées dans le défi "Zéro déchet"

Élaboration du potager de l'école par les élèves et réalisation d'une vidéo sur le gaspillage

## CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Ajustement des effectifs et des grammages, formation des agents, accompagnement des enfants dans la prise de leur repas

56 000 €

D'ÉCONOMIES RÉINVESTIES dans l'achat de denrées de meilleure qualité



# DÉVELOPPER L'OFFRE LOCALE EN PRÉSERVANT LE FONCIER AGRICOLE



- Utiliser les outils d'urbanisme
- Fédérer les acteurs autour d'un projet alimentaire territorial (PAT) existant ou à créer

## LAURIS (VAUCLUSE)

100 %

des légumes, féculents, céréales et fromages sont **LABELLISÉS BIO**

50 %

de la viande est **LABELLISÉE BIO**

Préservation des surfaces agricoles à travers la création d'un **contrat foncier local** et mise en place d'une **zone agricole protégée**



## MOUANS-SARTOUX (ALPES-MARITIMES)

Développement d'un PAT

Installation d'un **agriculteur local** sur 6 hectares en **régie** pour préserver le foncier agricole et **approvisionner les cantines locales**

85 %

de **LÉGUMES FRAIS** soit **25 tonnes / an** produits pour la restauration collective de Mouans-Sartoux

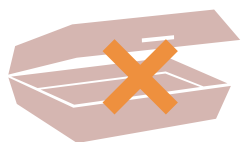
- **COÛT MOYEN DES DENRÉES BRUTES : 2 €** par repas
- **DÉCHETS ALIMENTAIRES : 150 g à 200 g** par personne et par repas
- **COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : 15 %** du coût total d'un repas [source : ADEME 2016]  
13 000 € par an soit **0,27 centime** par repas et par jour (pour 300 repas quotidiens)

## EN ROUTE VERS LE ZÉRO PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Éliminer les contenants de réchauffe et de service en plastique
- Bannir la vaisselle jetable en plastique

### CHORGES (HAUTES-ALPES)

Suppression des barquettes plastiques dans la restauration collective



**50 000**

BARQUETTES  
PLASTIQUE

**6 000**

MÈTRES DE FILM  
THERMO-SCELLABLE

**ÉLIMINÉS CHAQUE ANNÉE**

Remplacés par des **contenants en verre** sans impact sur le temps de travail des agents

**économies réalisées par la commune 2185 € / an**

### MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Signature de la charte **ZÉRO DÉCHET PLASTIQUE** par le lycée professionnel Brochier



Abandon des bouteilles et plats de service en plastique, plats de service et réchauffe en inox, couverts en bois pour la partie snack





## LA RESTAURATION COLLECTIVE DOIT S'ADAPTER

Loi de transition énergétique pour la croissance verte

Loi EGALIM

Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire

## RESPECTER ET ANTICIPER LA RÉGLEMENTATION

### dès maintenant :

- obligation de lutter contre le **gaspillage alimentaire**
- obligation de collecter et de **traiter les bio-déchets**
- obligation de proposer **un repas végétarien par semaine en restauration scolaire**
- obligation de conventionner avec des associations d'aide alimentaire pour réaliser du **don alimentaire** (pour les cuisines préparant plus de 3000 repas /jour)
- obligation de supprimer la **vaisselle jetable en plastique**

### dès 2022 :

- obligation de s'approvisionner avec **au moins 50% de produits de qualité et durables** : SIQO (signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine : label rouge, IGP, AOP, STG, Bio), label pêche durable, RUP, œufs et fromages "fermiers", certification environnementale de niveau 2 et haute valeur environnementale (HVE)
- obligation de s'approvisionner avec au moins **20 % de produits issus de l'agriculture biologique**

### dès 2025 :

- obligation d'éliminer les contenants de service et de réchauffe en **plastique**

Et maintenant, lancez-vous !  
L'ARBE vous accompagne

Pour mettre en œuvre une **restauration collective durable**

**Valérie Barre** • v.barre@arpe-arb.org • 04 42 90 90 67

Pour **supprimer l'utilisation de plastiques** dans votre restauration collective

**Claire Poulin** • c.poulin@arpe-arb.org • 04 42 90 90 58

Pour **préserver vos terres agricoles** via les documents de planification (PLU, SCoT)

**Agnès Hennequin** • a.hennequin@arpe-arb.org • 04 42 90 90 62

**Des outils et ressources en ligne :**

**territoires-durables-paca.org**

**Restauration collective durable : mode d'emploi** > ressources thématiques > alimentation durable

**arpe-arb.org**