

ARBE

PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ
ET L'ENVIRONNEMENT



« Vers une restauration collective durable »

Retour sur un accompagnement et
des initiatives exemplaires en région

8 avril 2022

Membres pléniers de l'ARBE :



Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement



Membres associés de l'ARBE :

La restauration collective en chiffres



- ▶ En 2019, la restauration collective génère 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires*
- ▶ + de 7 millions d'enfants mangent à la cantine au moins une fois par semaine *
- ▶ 85% des repas servis hors domicile
- ▶ 11 millions de repas servis chaque jour
- ▶ 3 milliards de repas par an
- ▶ Les PAT ainsi que la Loi EGalim et la Loi Climat & Résilience => la restauration collective évolue



Une alimentation durable, de qualité pour tous !

- ▶ enjeux environnementaux
- ▶ enjeux sociaux
- ▶ enjeux économiques

Les axes clés d'un projet de restauration collective durable



- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ L'approvisionnement de qualité et en circuits courts
- ▶ La préservation des terres agricoles et des milieux
- ▶ La mobilisation et la sensibilisation de toutes les parties prenantes

Accompagner les collectivités « vers une restauration collective durable »



Entre 2016 et 2018 :

- ▶ 1^{er} accompagnement collectif
 - ▶ 20 collectivités de Provence-Alpes-Côte d'Azur
 - ▶ avec le soutien de la DRAAF, l'ADEME et la Région
- Un accompagnement qui a permis de faire émerger des collectivités « pilotes » et capitaliser les outils et les bonnes pratiques pour essayer.

Accompagner les collectivités « vers une restauration collective durable »



En 2020-2021 :

Un nouvel accompagnement collectif

- ▶ 26 collectivités retenues
- ▶ 6 modules de formation actions
- ▶ Contenu : **Apports techniques, méthodologiques et pratiques, mutualisation d'expérience, visites de sites, ateliers**



APPEL A CANDIDATURE

Collectivités,
candidatez pour mettre en œuvre une restauration collective durable...

Vous êtes
une commune, une communauté de communes, une communauté d'agglomération
en charge de la restauration collective (scolaire, EHPAD, portage à domicile),
cet accompagnement collectif est pour vous !
Une alimentation durable et de qualité pour tous !

CANDIDATEZ AVANT LE 31 OCTOBRE 2020
À L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT PROPOSÉ PAR L'ARBE
POUR BÉNÉFICIER D'UN ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF !

5 bonnes raisons DE CANDIDATER

- Bénéficier d'un accompagnement de l'ARBE et ses partenaires en région pour le montage de votre projet
 - Développer de nouvelles connaissances, bénéficier d'apports méthodologiques et d'outils existants
 - Bénéficier de retours d'expériences ayant fait leur preuve en et hors région
 - Rejoindre une communauté régionale d'échanges sur l'alimentation durable
- Donner une impulsion forte à l'équipe projet en charge de la mise en œuvre des actions



Un accompagnement à la carte pour suivre 3 à 6 modules de formation actions

Les thèmes abordés :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les achats durables et de qualité, l'approvisionnement local
- Le 0 plastique en restauration collective
- La cuisine alternative et végétarienne
- L'éducation et la sensibilisation des convives et du personnel
- La préservation des terres agricoles

COMMENT PARTICIPER ?

RDV sur arpe-arb.org pour trouver les modalités de candidature et l'envoyer avant le 31 octobre 2020

QUI CONTACTER ?

Valérie BARRE, chargée de projet alimentation durable
04 42 90 90 67 • v.barre@arpe-arb.org



→ Transmettre la méthode à des territoires de projets :

- ▶ PETR Pays d'Arles : « Vers une restauration collective durable en Pays d'Arles »
- ▶ PNR Luberon : « formation au PAT (Projet Alimentaire Territorial) Luberon »



Les points communs



- ▶ Une volonté **de développer une alimentation locale**, de qualité, saine, respectueuse de l'environnement pour tous
- ▶ Une volonté de **faire monter en compétences les collectivités** pour répondre à des enjeux de territoires et des enjeux réglementaires
- ▶ Une volonté de favoriser les échanges et la mutualisation d'expériences, **la mise en réseau des acteurs**



- ▶ 20 collectivités ont suivi jusqu'à 6 modules de formations actions (1 à 2 jours),
- ▶ 6 collectivités supplémentaires ont suivi le module « achats / DSP / prestations de repas »

- ▶ Portrait des collectivités accompagnées :
 - Réparties sur le territoire régional : 04, 06, 13, 83, 84
 - Production de 85 à 3600 repas / jour
 - 16 collectivités en gestion directe / 10 en DSP ou prestation de repas
 - Coût denrées entre 1,20 et 2,46 €

Les collectivités accompagnées



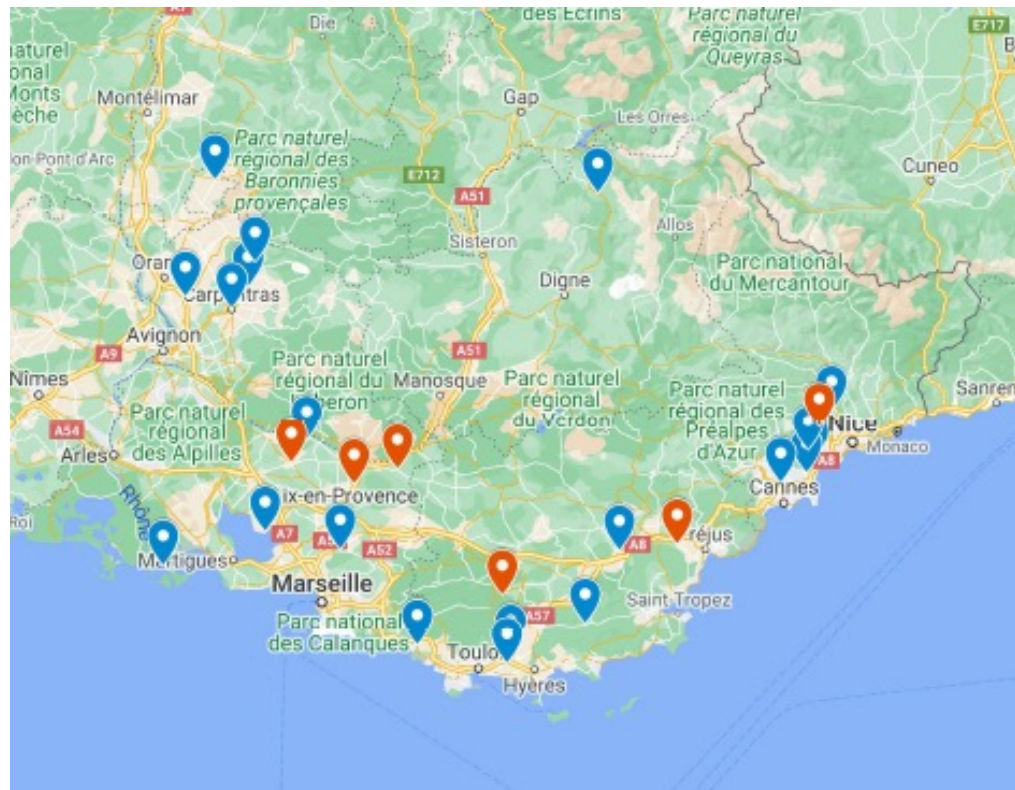
04 : Seyne-les-Alpes

13 : Berre, Port-Saint-Louis-du-Rhône, La Roque d'Anthéron, Simiane-Collongue, **Lambesc, Jouques, Venelles**

83 : Collobrières, La Farlède, SIRC, Saint-Cyr-sur-Mer, Vidauban, **Roquebrune-sur-Argens, Néoules**

84 : Valréas, Carpentras, Malaucène, Courthézon, Caromb

06 : Biot, Carros, Villeneuve Loubet, Mougins, La Colle sur Loup, **Saint-Jeannet**



Les modules de formation



- ▶ **Module 1** : préservation des terres agricoles
- ▶ **Module 2** : lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ **Module 3** : la restauration collective et les achats durables : collectivités en régie
- ▶ **Module 3bis** : la restauration collective et les achats durables : collectivités en gestion concédée / prestation / fourniture de repas
- ▶ **Module 4** : la cuisine bio, locale, alternative (ateliers cuisine)
- ▶ **Module 5** : éducation autour de la restauration collective durable
- ▶ **Module 6** : le zéro plastique en restauration collective

Des modules co-construits avec les experts et acteurs partenaires sur ces sujets



- ▶ Un groupe projet transversal
- ▶ Se fixer des objectifs progressifs (et atteignables)
 - Analyser le fonctionnement actuel et identifier les marges de progression
 - Des objectifs en matière de développement durable et de circuits courts
- ▶ Évaluer et suivre son action, sa stratégie d'achats
- ▶ Informer, communiquer auprès des convives et parents d'élèves

Les dépenses de l'accompagnement à adapter

- ▶ Charges salariales ¼ à ½ ETP
 - ▶ Prestations extérieures:
 - Intervention d'experts 150 à 300€ /intervention
 - Accompagnement juridique sur les achats 2 000 € / intervention
 - Formation pour les ateliers cuisine 1 600€/jour
 - ▶ Frais de communication 1000€ à 2000€
 - ▶ Logistique des journées 1000€ à 2000€
- (location de salle, accueil café, repas...)



► Interventions

Magali Girard, chargée de mission sur le PAT de la ville de La Roque d'Anthéron

Fanny Vaillat, adjointe déléguée au développement durable

Témoignages du PETR du Pays d'Arles



► Interventions

Lison Postel, Animatrice Restauration Durable, Projet Alimentaire Territorial, Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles - Métropole Aix Marseille Provence

Sophie Croquette, Cheffe de Projet ruralité, Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles

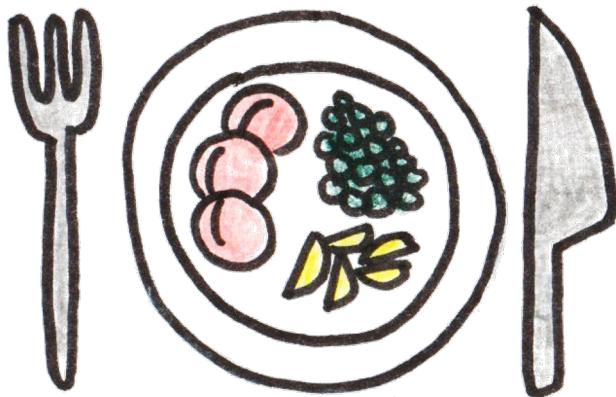
► Les témoins du PETR:

Elodie Piel, Animatrice territoriale en Développement Durable, Terre de Provence Agglomération

Pauline Seguy-Raunaud, Directrice générale des services de la ville de Saint Etienne du Grès



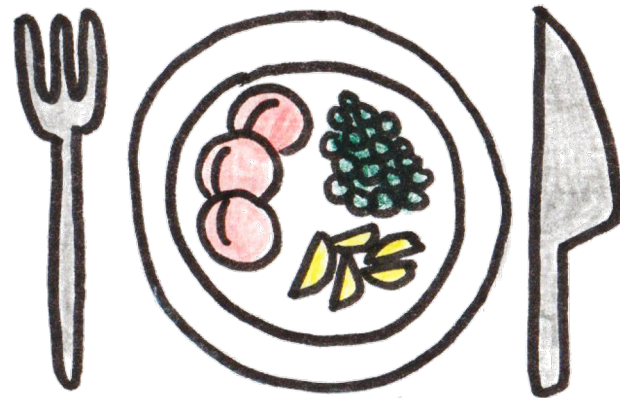
« Vers une restauration collective durable » retour sur un accompagnement et des expériences en région
Vendredi 8 avril 2022



Pourquoi accompagner les communes Vers une Restauration Collective Durable ?



PAys
d'Arles
PÔLE D'ÉQUILIBRE
TERRITORIAL & RURAL



Pourquoi accompagner les communes Vers une Restauration Collective Durable ?



Le PAT à l'Echelle des Bouches-du-Rhône

Cultivons le bien manger en Provence

1/3 de superficie agricole

25 000 emplois directs liés à l'agriculture

1^{er} territoire au plan national

producteur de tomates, salades, courgettes, poires, olives, riz, pêches

31 signes de qualité (AOP, IGP.), panier complet

36% de surface AB ou en conversion (**4^e** rang national)

700 écoles primaires, **600** maternelles



Pourquoi accompagner les communes Vers une Restauration Collective Durable ? Les grands axes de travail du PAT

déclinés en 25 actions



Commercialisation & valorisation



Agriculture & filières durables



Accessibilité sociale



Foncier et aménagement



Restauration Hors Domicile Durable





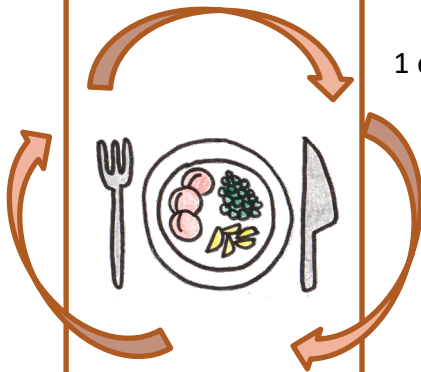
Comment proposer une restauration collective (plus) durable ?



Economie

Intégration du « local » dans les marchés publics
Saisonnalité, transport

Agroécologie
Choix des labels



1 enfant = 4 repas/semaine
30% de l'alimentation

Nutrition santé

Fait maison

Produits bruts

Diversification des sources de protéines

Éducation alimentaire

Animations au restaurant, participation des convives, visites extérieures

Lutte contre les inégalités sociales

Tarifification sociale



Environnement

Gestion des fluides (eaux, électricité)

Modes de préparation et matériel (plastique)

Produits d'entretiens

Tri et recyclage des déchets

Besoin de se former



La genèse

Volonté

proposer des formations de **proximité** à l'échelle du Pays d'Arles → cycle de formation expérimentales sur les territoires du Pays d'Arles et le PNR du Lubéron, en complémentarité avec l'AMI de l'ARBE (en partenariat avec l'Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement (ARBE))

Préparation du programme

- **Diagnostic** préalable pour connaître les sujets de prédilection
- Recherche d'**intervenants locaux**
- **Co-construction** des contenus avec les principaux intéressés (acheteurs, cuisiniers, agriculteurs, ...) : 1 à 2 réunions par formation

Objectifs

- Montée en compétence
- Porter à connaissance des ressources utiles et des témoignages inspirants
- Rendre visible des acteurs **locaux** (EPARCA)
- Création de liens entre participants « le collègue d'à côté »
- Permettre au plus grand nombre de venir (*temps de trajet limité*)



La genèse

Volonté

proposer des formations de **proximité** à l'échelle du Pays d'Arles → cycle de formation expérimentales sur les territoires du Pays d'Arles et le PNR du Lubéron, en complémentarité avec l'AMI de l'ARBE (en partenariat avec l'Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement (ARBE))

Préparation du programme

- **Diagnostic** préalable pour connaître les sujets de prédilection
- Recherche d'**intervenants locaux**
- **Co-construction** des contenus avec les principaux intéressés (acheteurs, cuisiniers, agriculteurs, ...) : 1 à 2 réunions par formation

Objectifs

- Montée en compétence
- Porter à connaissance des ressources utiles et des témoignages inspirants
- Rendre visible des acteurs **locaux**
- Création de liens entre participants « le collègue d'à côté »
- Permettre au plus grand nombre de venir (faible distance)

Importance de s'inscrire dans une démarche **globale**

- Accompagnement des filières
(Financement d'outils pédagogiques, de formations HVE pour les agriculteurs, ...)

- Sourcing des producteurs locaux

Le cycle de formation « Vers une restauration collective durable » 2021



Le cycle de formation « Vers une restauration collective durable » 2021

Programme 2021

Février

2021

18.02 : La construction d'une démarche globale vers une restauration collective durable.

17.03 : La lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

19.05 : L'éducation et la sensibilisation des convives et agents à l'alimentation durable.

02.06 : La cuisine bio et locale en restauration collective – Repas végétarien

16.06 : Les achats durables en restauration collective – collectivités en régie directe.

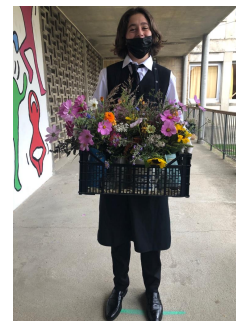
23.06 : La cuisine bio et locale en restauration collective – Repas local

22.09 : La suppression du plastique en restauration collective

18.09 : Les achats en restauration collective – Connaître l'offre en produits locaux et durables.

Septembre

2021



Le cycle de formation « Vers une restauration collective durable » 2021

Bilan 2021

119 participants

21 communes
représentées

8 journées de
formation

30 intervenants



Localisation des formations 2021

Le cycle de formation « Vers une restauration collective durable » 2021



Bilan 2021

- Meilleure connaissances des fournisseurs locaux
Ex : Nouveaux marchés pour les fournisseurs locaux
- Meilleurs connaissances des prestataires
Ex : Notamment pédagogie, sensibilisation
- Interconnaissances entre les acteurs
Ex : réseau de proximité, entre communes mais aussi avec le PNR Lubéron
- Evolution du projet de la commune
Ex : St Etienne du Grès
- Retours des communes permettent de construire la suite
Ex : formations menus végétariens et cuissons évolutives

Le cycle de formation « Vers une restauration collective durable » 2021

Budget 2021



Temps humain interne : 12 000 € (1/4 temps)

Prestation (intervenant et frais de réception) : 5 000 €

Sur le budget Agriculture Alimentation du PETR

Les suites





Réseau Nos
cantines
durables

Formations pratiques
Ateliers Cuisine
Fabriques
Visites
Newsletter



Projets collectifs
et
innovants

Commande groupées
Denrées et Matériel
- *Denrées Arles*
- *Remplacement plastique*

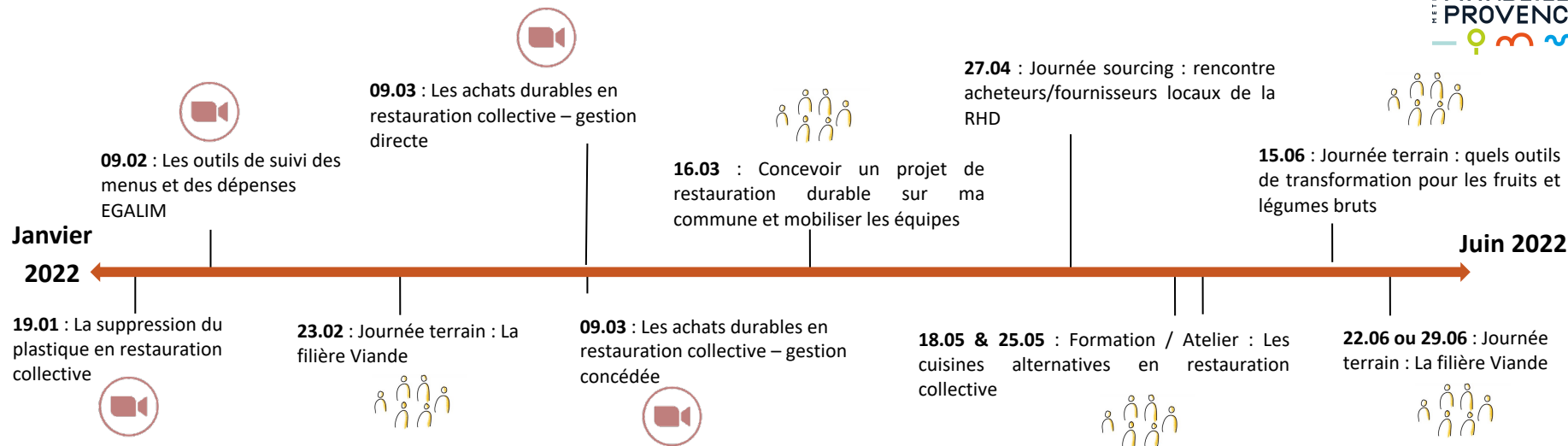


Projets
individuels

Appel à projet Nos
Cantines Durables

Les suites

Programme 2022 : PETR & Métropole



Informations et inscriptions :
Newsletter mensuelle
« Nos cantines durables »



► Interventions

Julie Rigaux chargée d'animation du PAT du Parc Naturel Régional du Luberon

► Le témoin du PNRL

Martine Decher, conseillère municipale de Cavailon, déléguée au Handicap et à la restauration collective





Le Projet Alimentaire Territorial Du Parc Naturel Régional du Luberon



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Un patrimoine agricole exceptionnel



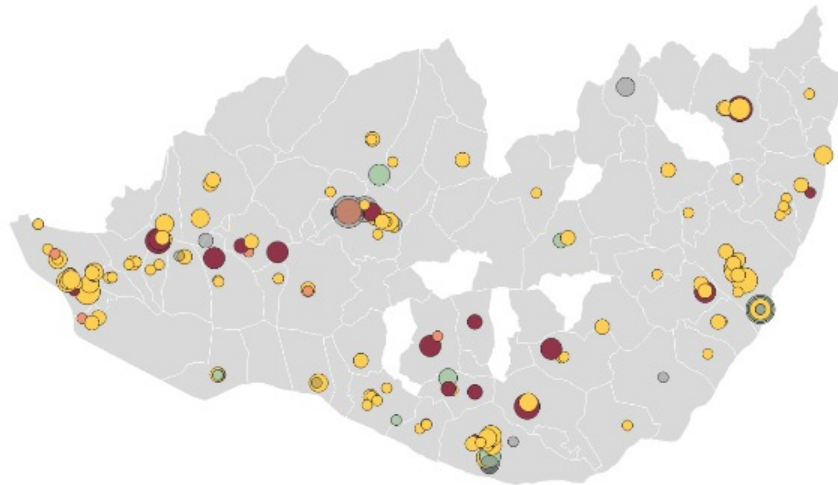
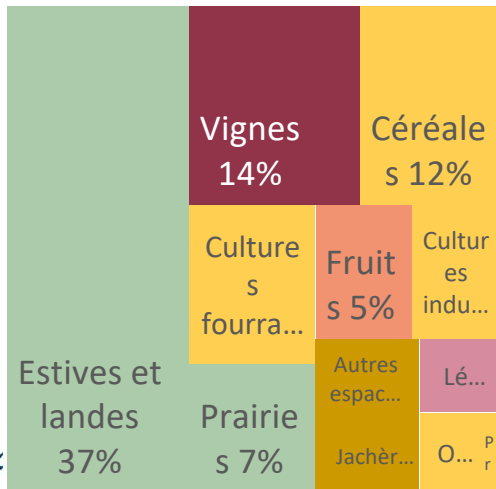
30 % du territoire est agricole

1 700 agri. dont 800 en circuits courts

14 signes de qualité : AOP-IGP

23 % de la superficie en agriculture biologique

Paysages agricoles diversifiés : petits parcelles, haies, zones tampons



Une alimentation méditerranéenne

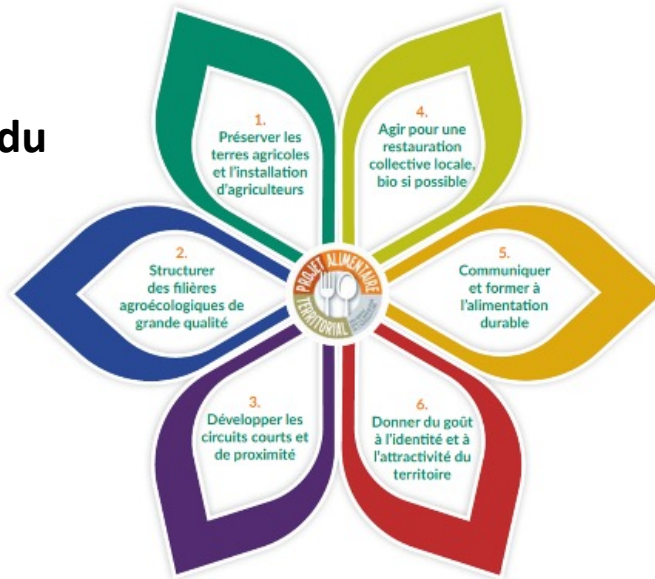


Une culture du marché, de la vente directe



Le Luberon est une montagne de santé

Les 6 champs d'action du PAT du Luberon



2009

2011

2017

2019

2021

2022

Collectif des agriculteurs
du Parc du Luberon



blé
paysan



RÉGION
SUD
PACA





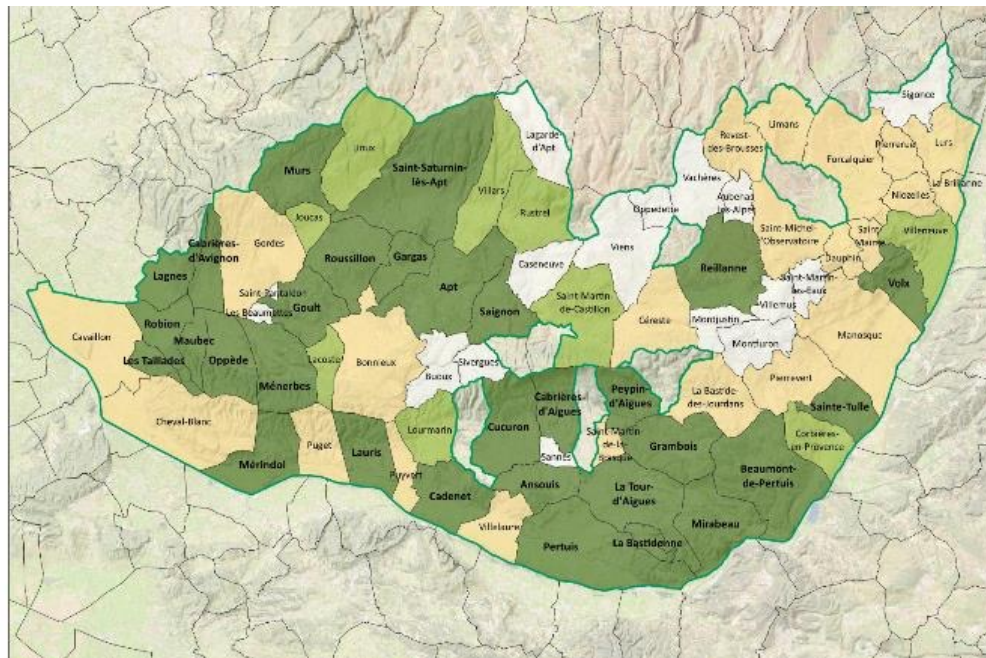
Vers une restauration collective durable



30 communes
6 000 enfants
800 000 repas/an



Motivation élus / cantiniers
Agriculteurs volontaires
Formation cantiniers
Accompagnement pédagogique
Comm. « repas 100% local »
Animation



Cantine participant à l'opération "De la ferme à ta cantine"

■ Gestion directe

Cantine en dehors de l'opération

■ Gestion directe

■ Gestion indirecte

■ Pas de cantine

■ Commune hors Parc

■ Périmètre d'étude du Parc

Date : 27/03/2018

Source : PNR, IGN, CIOCPA

Base De Données IGN-FR 2007 2016

Cartographie : A. NAARI - IIT PNR PACA, L. LEBLANC

SIT des PNR PACA - geo.pnrpaca.org



- **Co-construction du programme avec l'ARBE**
- **Appel à candidatures** auprès des collectivités du Luberon fin 2020
- **Programmation de 4 modules** entre janvier et mai 2021
- **8 collectivités représentées** : 6 communes + 2 communautés de communes

22.01

Module 1 - Le Projet Alimentaire Territorial du Luberon : se l'approprier et y participer

Partenaires et intervenants : DRAAF, ADEME, Région SUD et Bio de Provence. Animation par le Parc.

26.02

Module 2 – Préserver les terres agricoles : installation d'agriculteurs et transmission des fermes

Partenaires et intervenants : Région Sud, Départements (04 et 84), SAFER, Terre de liens, Chambres d'agriculture, ADEAR. Animation par le Parc.

31.03

Module 3 – La restauration collective et les achats durables

Partenaires et intervenants : DRAAF, Départements 04 (REGAL) et 84 (Agrilocal), PNR du Luberon, Un plus Bio, Bio de Provence, Chambres d'agriculture, cabinet juridique et Région SUD. Animation par l'ARBE.

28.05

Module 4 – Diagnostic et plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'éducation et la sensibilisation pour une agriculture et une alimentation durables

Partenaires et intervenants : CPIE 04 et 84, REGALIM, GERES, France Nature Environnement, GRAINE, ARBE, DRAAF, Au Maquis, Le Village.

Un très large partenariat



Prestations : 1000 €

**Temps humain interne :
5000€**

Financement :

- 80% Région
- 20% Auto financement
du Parc



**Prorogation de la subvention jusqu'en décembre 2022 – reliquat
de 6000€**



- ▶ Les points forts de l'accompagnement
- ▶ Les modules clés
- ▶ Les thématiques à approfondir
- ▶ Les difficultés rencontrées aujourd'hui par votre collectivité

Les objectifs :

- ▶ Faire vivre les outils pour sensibiliser et aider à se lancer dans un accompagnement aux collectivités
- ▶ Transmettre une méthode clé en main pour mettre en place un accompagnement sur son territoire.
- ▶ Proposer des ressources par thématiques pour approfondir les sujets

Un document numérique composé de :

- ▶ Dossier 1: Pour vous lancer
- ▶ Dossier 2: Pour déployer l'accompagnement
- ▶ Dossier 3: Pour développer une thématique

Le contenu du kit



► Dossier 1: Pour vous lancer

- L'argumentaire
- La présentation de l'accompagnement
- La vidéo: une restauration collective durable mode d'emploi
- L'expérience de Montpellier



ARGUMENTS
et ACTIONS EXEMPLAIRES
pour vous lancer



UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE MODE D'EMPLOI



Film en HD disponible en téléchargement
sur simple demande

<https://youtu.be/ugfBn9C2wXc>

Le contenu du kit



- ▶ **Dossier 2: Pour déployer l'accompagnement**
- Documents pour solliciter les candidats
- Tous les documents pour mettre en place l'accompagnement
- Le budget
- L'annuaire des différents partenaires et structures à solliciter par thèmes



APPEL A CANDIDATURE

Collectivités,
candidatez pour mettre en œuvre une restauration collective durable...

Vous êtes
une commune, une communauté de communes, une communauté d'agglomération
en charge de la restauration collective (scolaire, EHPAD, portage à domicile),
cet accompagnement collectif est pour vous !
Une alimentation durable et de qualité pour tous !

CANDIDATEZ AVANT LE 31 OCTOBRE 2020
À L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT PROPOSÉ PAR L'ARBE
POUR BÉNÉFICIER D'UN ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF !

5 bonnes raisons DE CANDIDATER

- Bénéficier d'un accompagnement de l'ARBE et ses partenaires en région pour la montage de votre projet
- Développer de nouvelles connaissances, bénéficier d'apports méthodologiques et d'outils existants
- Bénéficier de retours d'expériences ayant fait leur preuve en et hors région
- Rejoindre une communauté régionale d'échanges sur l'alimentation durable
- Donner une impulsion forte à l'équipe projet en charge de la mise en œuvre des actions

Un accompagnement à la carte pour suivre 3 à 6 modules de formation actions

Les thèmes abordés :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les achats durables et de qualité, approvisionnement local
- Le 0 plastique en restauration collective
- La cuisine alternative et végétarienne
- L'éducation et la sensibilisation des convives et du personnel
- La préservation des terres agricoles

COMMENT PARTICIPER ?
RDV sur arpe-arb.org pour trouver les modalités de candidature et l'envoyer avant le 31 octobre 2020

QUI CONTACTER ?
Valérie BARRÉ, chargée de projet alimentation durable
04 42 90 90 47 - v.barre@arpe-arb.org





► Dossier 3: Pour développer une thématique

- Le foncier agricole
- Le gaspillage alimentaire
- Les achats durables (en régie ou en DSP)
- La cuisine alternative
- l'éducation et la sensibilisation
- La suppression du plastique



ZOOM sur le Mémento



Suite à la journée de formation sur les achats durables, cet outil a été réalisé avec l'appui d'un expert juridique et grâce au soutien financier de Région Sud et de la DRAAF

Le Mémento: Réaliser le suivi de l'exécution des marchés liés à une prestation de restauration collective

<https://www.arbe-regionsud.org/22515-memento.html>



ZOOM sur le Mémento



Ce mémento a pour but de faciliter le travail de suivi et l'amélioration des résultats des prestations des marchés de fourniture de repas en prestation de service ou en délégation de service public.

Objectifs :

- Donner aux collectivités les éléments clés pour les aider à mieux suivre et évaluer l'exécution de leurs marchés
- Favoriser des relations collectivités - prestataires sereines, constructives et « gagnant-gagnant »
- Donner des outils et une méthodologie de base



ZOOM sur le Mémento



Ce mémento est complémentaire :

- Du guide publié par le CNRC « Guide pratique pour des prestations de services intégrant des produits durables et de qualité » (document consultable sur www.maintenant.beta.gouv.fr)
- Du guide « [Boîte à outils : rédiger un marché public de denrées alimentaires \(fruits et légumes\)/Faciliter les circuits courts et la prise en compte des enjeux de développement durable](#) ».



ARBE

PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ
ET L'ENVIRONNEMENT



Merci de votre attention

Membres pléniers de l'ARBE :



Membres associés de l'ARBE :



Direction régionale de l'environnement,
de l'aménagement et du logement

