



ACCOMPAGNEMENT à la mise en place d'une
RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE
EN CIRCUIT COURT DE PROXIMITÉ

RÈGLEMENT

Date de lancement | 10 septembre 2020

Date limite de réponse | 31 octobre 2020

COORDONNATEUR

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

PARTENAIRE FINANCIER

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

Nous remercions les partenaires techniques et experts qui nous accompagnent dans la mise en œuvre de cet accompagnement collectif¹ :

- Agence de la Transition Ecologique (ADEME),
- Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF),
- AGORES,
- AGRILocal 13 et 84,
- Au Maquis,
- Bio de Provence Alpes Côte d'Azur,
- Chambre Régionale d'Agriculture,
- CPIE Haute Provence,
- CPIE Pays d'Aix,
- CPIE Pays d'Arles,
- CPIE Vaucluse,
- Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH),
- France Nature Environnement (FNE),
- GERES,
- GRAINE,
- Parc Naturel Régional du Luberon,
- PETR du Pays d'Arles,
- REGAL,
- REGAL'im,
- Réseau Rural,
- Restau'Co,
- Terre liens

¹ Liste non exhaustive qui pourra être complétée tout au long de l'accompagnement

Appel à candidature « vers une restauration collective durable » | REGLEMENT

Article 1 | CONTEXTE

Les citoyens portent une attention croissante à leur alimentation. L'origine, les modes de production et les critères de durabilité, environnementaux et sociaux, sont des vecteurs décisionnels d'achats de plus en plus significatifs chez les consommateurs. En parallèle, la nécessité de redynamiser le tissu économique local et plus particulièrement l'agriculture, tout en préservant l'environnement, entraînent les collectivités à repenser les systèmes alimentaires territoriaux.

En région Provence Alpes Côte d'Azur, 23 projets alimentaires territoriaux (PAT) sont en cours de déploiement dont 3 sont reconnus par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : Mouans-Sartoux (06), PNR Luberon (84/04) et Métropole Aix Marseille Provence / PETR Pays d'Arles (13) (Cf. cartographie DRAAF 2020 : http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/png/PAT_20_05_cle89ff61.png)

La restauration collective, avec 270 Millions de repas servis chaque année en région Provence Alpes Côte d'Azur, représente un vrai levier pour agir et développer une alimentation saine, de qualité et durable accessible à tous sur notre territoire.

Cependant les collectivités ont besoin d'outils, de méthode, de retours d'expériences pour agir, appliquer la réglementation (loi EGALIM, loi de lutte contre le gaspillage) tout en se conformant aux règles de la commande publique, avec des budgets souvent contraints et le souci d'assurer un service public de qualité.

Entre 2016 et 2018, l'Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement (ARBE), a réalisé, avec le soutien de la DRAAF, l'ADEME et la Région, un premier accompagnement collectif de 19 collectivités dans leurs projets de restauration collective durable en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cet accompagnement a permis de faire émerger des collectivités « pilotes » et capitaliser les outils et les bonnes pratiques pour essaimer.

En 2020, l'ARBE lance un nouvel accompagnement collectif pour multiplier les bonnes pratiques et chercher des solutions innovantes par l'expérimentation sur les nouveaux sujets et accompagner de nouvelles collectivités dans le déploiement de leur stratégie de restauration collective durable.

Ce nouvel accompagnement collectif prend la forme d'un parcours de formations/actions "à la carte" permettant d'accompagner dans leurs projets de restauration collective durable, 20 collectivités organisées en régie, en prestation ou en délégation de service public.

6 modules d'une à 3 journées de formation-action sont proposés sur les différents enjeux d'un projet de restauration collective durable en 2020, compte tenu notamment des obligations réglementaires en vigueur et à venir. Une attention particulière est donnée aux retours d'expériences, à la présentation de méthodes et outils existants pour permettre aux collectivités participantes de mettre en place des actions.

POURQUOI PARTICIPER A CET ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF ?

- Pour bénéficier d'apports méthodologiques et d'outils existants
- Pour bénéficier de retours d'expériences ayant fait leur preuve en et hors région
- Pour connaître les partenaires techniques en présence en région
- Pour donner une impulsion forte à l'équipe projet en charge de la mise en œuvre des actions
- Pour rejoindre une communauté régionale d'échanges sur l'alimentation durable
- Pour valoriser vos actions auprès des partenaires régionaux

Article 2 | CIBLE

A travers ce dispositif, l'ARBE vise **les collectivités locales de Provence-Alpes-Côte d'Azur** en charge de l'organisation de la restauration collective, que peuvent être :

- les communes.
- les communautés d'agglomération,
- les communautés de communes ou des regroupements de communes,

Chaque collectivité est invitée dès sa candidature à proposer un groupe projet au sein de sa structure. Ce groupe projet lui permettra d'identifier les objectifs de sa démarche et d'identifier pour chaque module les personnes référentes. La mise en place de ce groupe est une clé de réussite quel que soit le nombre ou le type d'actions que l'on envisage de mener.

Il doit intégrer des référents, élus et /ou agents sur les thèmes suivants :

- Affaires scolaires
- Achats / commande publique
- Cuisine
- Approvisionnement denrées alimentaires
- Urbanisme
- Agriculture
- Animation
- Gestion des déchets
- Développement économique

Article 3 | DESCRIPTIF DE L'ACCOMPAGNEMENT

OBJECTIFS

L'ARBE souhaite accompagner 20 collectivités maximum au cours de 6 modules de formation-action pour la mise en place d'un projet global de restauration collective durable. L'objectif est de favoriser une approche transversale à l'aide d'expertises extérieures qui s'appuient sur différents outils et retours d'expériences pour répondre aux projets concrets des collectivités lauréates.

DEROULEMENT

Programme des modules :

Chaque module se déroulera sur 1 à 3 journées.

Module 1 : préservation des terres agricoles / développement de l'agriculture urbaine (1 jour)

Module 2 : Plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (1 jour)

Pour le module 3 consacré aux achats deux options seront proposées en fonction de l'organisation de la collectivité :

Module 3 : la restauration collective et les achats durables : collectivités en régie : (3 jours)

- marchés public / achats de denrées alimentaires
- approvisionnement local / sourcing
- contraintes sanitaires et commerciales en approvisionnement local et en circuits courts

Module 3bis : la restauration collective et les achats durables : collectivités en gestion concédée / prestation / fourniture de repas (2 jours)

- la définition des besoins et la stratégie de la collectivité
- la rédaction et le suivi de l'exécution du marché

Module 4 : le zéro plastique en restauration collective (1 jour)

Module 5 : la cuisine bio, locale, alternative (en cuisine pédagogique) (1 jour)

Module 6 : éducation / sensibilisation autour de la restauration collective durable (1 jour)

Contenu des modules :

- interventions d'experts des sujets abordés sur les aspects méthodologiques et transfert de connaissances de base,
- retour de bonnes pratiques en et hors région, de collectivités sur le thème abordé, visite de site
- travail en atelier : ce sont les échanges entre les participants qui permettront aussi une montée en compétences, des échanges de bonnes pratiques et une émulation pour faciliter la mise en œuvre des actions.

Retrouvez une fiche détaillée de chaque module en annexes.

Calendrier et lieux

Suite à la désignation des collectivités lauréates, les référents technique et politique de chaque collectivité seront invités à participer à **une réunion de lancement de la démarche** prévu en **décembre 2020** en présence également des collectivités retenues dans le cadre des accompagnements collectifs spécifiques lancés sur les territoires du Parc Naturel Régional du Luberon et du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles en partenariat avec l'ARBE.

Le module 1 sera organisé en janvier 2021

Le module 2 sera organisé en février 2021.

Les modules 3 et 4 seront organisés entre mars et juin 2021

Les modules 5 et 6 seront organisés entre septembre et novembre 2021

Les lieux seront déterminés ultérieurement et dépendront en partie des collectivités lauréates qui souhaiteraient accueillir certains modules.

Pour clôturer l'accompagnement, une journée de restitution sera organisée en 2021.

SUIVI DES COLLECTIVITES

L'ARBE assurera le suivi et l'accompagnement de la collectivité dans la réalisation de ses actions tout au long de la durée du projet. Ce suivi consistera à

- Répondre aux interrogations par mail et téléphone sur les thèmes abordés pour aider à la mise en œuvre d'actions : transfert d'outils, de bonnes pratiques, de contacts pour faciliter la mutualisation d'expériences...
- Selon l'état d'avancement de la collectivité, l'ARBE pourra participer à l'une des réunions de l'équipe projet afin de faciliter le lancement de la démarche

Pour faciliter le suivi des actions, l'ARBE propose aux collectivités lauréates, grâce à un partenariat avec la Fondation pour l'Homme et la Nature et l'association Restau'Co, de s'appuyer sur l'outil **Mon restau responsable**.

L'ARBE inscrira chacun des référents dans la liste de diffusion « alimentation durable » leur permettant de recevoir la veille et les invitations aux événements de l'ARBE sur ce thème.

Si vous ne souhaitez pas que l'ensemble des référents soit inscrit sur cette liste merci de nous le faire savoir.

Article 4 | ENGAGEMENT DES COLLECTIVITES LAUREATES

Les collectivités lauréates s'engagent à :

- identifier un référent agent + un référent élu et constituer une équipe projet,
- mobiliser les personnes pertinentes pour les différentes journées de formation-action,
- participer à au moins 3 des 6 modules de formations-action, soit entre 3 et 9 journées selon les modules choisis réparties tout au long de l'année 2021 : les personnes assistant aux modules pourront être différentes d'un module à l'autre en fonction du thème abordé
- prendre en charge les frais de déplacement et de restauration des participants aux modules
- participer à la réunion de lancement et à la réunion de restitution du dispositif pour les référents techniques et politiques du projet
- réaliser l'autodiagnostic en ligne "**Mon restau responsable**" en créant un compte via le site : <https://www.monrestauresponsable.org/> sans toutefois être obligée de finaliser leur engagement dans la démarche, et donner l'accès à l'ARBE pour réaliser le suivi de l'accompagnement régional
- Initier des actions au cours de l'année 2021 visant à mettre en œuvre un projet de restauration collective durable : diagnostic gaspillage alimentaire, sensibilisation des convives, construction d'une stratégie d'achats, lancement d'un marché de denrées alimentaires intégrant circuits courts et développement durable,
- faire part de leur expérience à l'ARBE sur les actions mises en œuvre suite aux modules de formation

Article 5 | MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DE SÉLECTION

Pour être prise en compte, la candidature devra inclure :

- Un courrier exposant les motivations de la structure pour participer à cette démarche,
- Le formulaire de candidature, en ligne et accessible via le lien suivant : <https://forms.gle/yT7oaUgKWFHz1HY6> dûment complété par le représentant de la structure,
- Une délibération (ou projet de délibération) d'engagement de la collectivité pour mettre en place une politique globale de restauration collective durable et d'approvisionnement en produits de qualité, durables et en circuits courts



Les candidatures sont à envoyer avant le :
31 octobre 2020



Par voie postale à :

Agence Régionale Pour la Biodiversité et l'Environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur [ARBE]
Direction de la Transition écologique des territoires
22 rue Sainte-Barbe • CS 80573 • 13205 MARSEILLE cedex 1



Ou par courriel à : v.barre@arpe-arb.org

MODALITÉS DE SÉLECTION

Le **comité de sélection** chargé de procéder à la sélection des candidats, sera composé de l'ARBE et de la Région.

La liste des lauréats du présent appel à candidature sera validée par la Présidente de l'ARBE.

L'accompagnement proposé est dimensionné pour accompagner jusqu'à 20 collectivités.

Critères de sélection :

- **Motivation de la collectivité** : portage interne, cohérence des politiques, ambition, actions déjà engagées
- **Identification d'un référent politique et un référent technique** « restauration collective durable et circuits courts de proximité » en interne,
- Constitution d'une **équipe projet**,
- **Engagement officiel** dans la démarche (délibération),
- **Engagement de la collectivité à suivre** au moins 3 des 6 modules proposés
- **Moyens mis en œuvre pour la réalisation, le suivi et l'évaluation** d'un plan d'actions suite aux formations proposées

CALENDRIER

	Phases	Dates - Périodes
1	Publication et lancement de l'AMI	10 septembre 2020
2	Dates limites de réception des candidatures :	31 octobre 2020
3	Période d'évaluation	2 au 13 novembre 2020
4	Délibération du Comité de sélection	Semaine du 16 novembre 2020
5	Notification des décisions aux candidats	Semaine du 16 novembre
6	Réunion de lancement de l'AMI	Semaine 49
7	Déroulement des modules de formation	décembre 2020 – novembre 2021
8	Réunion de clôture de l'AMI	Décembre 2021 – à déterminer



Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter l'ARBE :

Direction de la transition écologique des territoires :

Valérie BARRE – v.barre@arpe-arb.org - 04 42 90 90 67

Informations complémentaires

- L'ARBE se réserve le droit d'annuler l'appel à candidature.
- Les candidats s'interdisent toute réclamation ou demande de dédommagement à ce sujet.
- Les dossiers de candidatures transmis, ainsi que les délibérations du jury, sont confidentiels.

ANNEXE | FICHES MODULES



Nota bene : La formation permettra d'apporter des éléments d'expertise et méthodologique ainsi que des retours d'expériences concrets aux participants. Les éléments fournis dans ces fiches sont donnés à titre indicatifs et seront susceptibles d'être modifiés lors de la finalisation de la programmation des modules. Un programme et un déroulement précis seront envoyés à chaque participant en amont de la formation-action.

FICHE MODULE N°1 | Développement et préservation du foncier agricole

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs :

Cette journée permettra de montrer, par des exemples et la présentation d'outils à disposition des collectivités, comment les collectivités peuvent être actrices du développement agricole de leurs territoires et ainsi agir sur l'offre de produits alimentaires disponibles en circuits-courts de proximité.

A l'issue de cette journée, les participants :

- Connaîtront les outils à leur disposition pour préserver ou développer les terres agricoles
- Identifieront les structures pouvant les accompagner en région
- Bénéficieront de retours d'expériences en région

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées) :

Elus et agents :

- Référent urbanisme
- Référent environnement
- Référent agriculture
- Référent développement durable / environnement

Selon le cas les collectivités peuvent associer les personnes référentes au sein de leur intercommunalité.

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 3h matinée / 3h après-midi

Déroulement :

- Introduction :
 - o les enjeux liés à la préservation et au développement du foncier agricole : biodiversité, aménagement, gestion des risques, économie locale, ...
 - o Rôle et pouvoir des (élus) ou collectivités face à cet enjeu de préservation et de développement des terres agricoles
- Les différents axes sur lesquels agir et les outils existants pour préserver les terres agricoles : pour chaque thème seront précisés la méthode pour agir et les financements existants :
 - o La planification
 - o La préservation du foncier
 - o La restructuration du foncier
 - o La maîtrise du foncier
 - o La gestion et la mise en valeur des terres agricoles
- Tour de table des collectivités : les pratiques existantes et en projet, les difficultés rencontrées, les leviers identifiés
- Un exemple d'outil pour mobiliser et concerter : l'outil PARCEL, retour d'expérience
- Retours d'expériences d'une collectivité et visite de site : intervention conjointe des différents protagonistes d'un projet (collectivités, partenaires financiers, partenaires techniques, agriculteurs)

Lieu pressenti : à définir

Date pressentie : janvier ou février 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module :

- Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
- Terre de liens
- Chambre Régionale d'Agriculture
- Parc Naturel Régional du Luberon
- PETR Pays d'Arles
- SAFER

Animateur : ARBE

Intervenant-e-s : Région, Terre de Liens, collectivités, ARBE, Chambre d'Agriculture, SAFER...

FICHE MODULE N°2 | Diagnostic et plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

La lutte contre le gaspillage alimentaire au-delà du fait qu'elle est réglementaire est aussi un excellent moyen pour réaliser des économies (levier pour améliorer la qualité des repas). C'est aussi l'occasion de se poser les bonnes questions sur les origines du gaspillage (très nombreux) et ainsi améliorer la restauration collective.

Cette première journée de formation permettra aux participants de prendre connaissance des enjeux du gaspillage alimentaire, des outils existants pour réaliser un diagnostic et mettre en œuvre des actions.

Il sera également question de gestion des biodéchets : présentation des différentes techniques de valorisation.

Des collectivités engagées sur ces thèmes feront part de leurs retours d'expériences.

Cette journée est organisée en partenariat avec le réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires REGAL'IM

A l'issue de cette journée, les collectivités sauront :

- Identifier les outils pour réaliser leurs diagnostics et notamment les pesées
- Identifier les leviers pour interpréter les pesées
- Traduire les résultats du diagnostic en actions prioritaires à mettre en œuvre au sein de leurs collectivités
- Connaître les avantages et inconvénients des différentes techniques de traitement in situ des biodéchets

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées)

Elus et/ou agents

- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent approvisionnement
- Référent cuisine
- Référent déchets
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 3h matinée / 3h après-midi

Déroulement :

Matin : La mise en place d'une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Intervention de l'ADEME, DRAAF et REGALIM : Rappel des aspects réglementaires
- Présentation des enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective
- Comment réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ? méthode, outils et ressources disponibles
- Retour d'expérience d'une collectivité
- Tour de table sur les pratiques existantes au sein des collectivités lauréates.

Après-midi : La gestion des biodéchets alimentaires :

- Présentation des méthodes de valorisation des biodéchets existantes par le réseau régional du compostage,
- Visite de site au sein d'une collectivité engagée dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets.

Lieu pressenti : à définir

Date pressentie : février 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module :

- Emilie LE FUR, ADEME
- Pierre-Noël CANITROT, DRAAF
- Julie LOMBION, animatrice du REGALIM, La coopération agricole Sud

Animateur : ARBE et REGAL'IM

Intervenant-e-s : ADEME, DRAAF, animatrice REGALIM, collectivités exemplaires sur le sujet, GERES

FICHE MODULE N°3 | La restauration collective et les achats durables : collectivités en régie

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Ce module de 3 jours de formation action permettra d'aborder les points clés liés à l'achat de denrées alimentaires de qualité, durable et en circuits courts.

Seront abordés les points suivants :

- Stratégie des collectivités en matière d'achats de denrées alimentaires / rédaction et suivi des marchés
- Comment s'approvisionner localement ? comment acheter des produits de qualité, bio ? (sourcing)
- Quelles contraintes sanitaires et commerciales dans le cadre d'un approvisionnement local et de qualité

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées)

Elus et/ou agents :

- Référent commande publique - achat
- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent approvisionnement / économat
- Référent cuisine
- Référent agriculture
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 3 jours de 6h

Déroulement :

Jour 1 : Marchés publics / achats de denrées alimentaires

- Tour de table sur les pratiques d'achats durables des collectivités lauréates,
- Présentation des techniques et des modalités d'inclusion du développement durable dans les marchés de denrées alimentaire de la définition des besoins, sourcing, à la rédaction et au suivi de marché public de denrées alimentaires (Gré à gré et MAPA seront notamment abordés) : intervention d'un juriste spécialisé
- Présentation des outils à dispositions des acheteurs :
 - o Le levier financier : le programme européen « un fruit, un légume à l'école »
 - o boîte à outils « Rédiger un marché public de denrées alimentaires »,
 - o outils LOCALIM
- retour d'expérience d'une collectivité

Jour 2 : Approvisionnement local / approvisionnement de qualité, bio / sourcing

- identifier les intérêts stratégiques pour une collectivité de s'approvisionner localement
- connaître l'offre existante et l'organisation des acteurs et des filières pour répondre à la demande de la restauration collective en région en produits de qualité, bio et locaux :
 - o zoom sur les plateformes d'approvisionnement en région et sur les outils de mise en relation avec les

- producteurs locaux (AGRILOCAL, REGAL)
- connaître les contraintes des utilisateurs/acheteurs et des producteurs/fournisseurs locaux et ainsi identifier des leviers pour mieux travailler ensemble :
 - o livraisons, disponibilités des produits, calibrage...
 - o qualité des produits
 - o modalités d'achats

Jour 3 : contraintes sanitaires et commerciales en approvisionnement local et en circuits courts

- Les règles générales d'approvisionnement en circuits courts de votre restaurant scolaire
- Le producteur est-il en capacité de travailler avec mon restaurant scolaire ? Son activité est-elle correctement déclarée ? A-t-il le bon statut sanitaire pour me livrer ? Maitrise-t-il la qualité sanitaire de ses produits ? ...
- Les dispositions spécifiques par type de production
 - o Viandes
 - o Produits laitiers
 - o Visite d'une exploitation

Lieux pressentis : à définir

Dates pressenties : mars – avril 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module : Cabinet juridique et expert, Chambre d'agriculture, DRAAF, Conseils départementaux 13 et 84 (Agrilocal), Région, REGAL, Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

Animateur : ARBE

Intervenant-e-s : Cabinet juridique, REGAL, Chambre d'agriculture, producteur, Bio de PACA, collectivité...

FICHE MODULE N°3bis | La restauration collective et les achats durables : collectivités en gestion concédée ou prestation de service / marché de fourniture

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Ce module de 2 jours de formation action permettra d'aborder les points clés et problématiques rencontrés par les collectivités en délégation de service public / prestation de service/marché de fourniture souhaitant mettre en œuvre une restauration collective durable répondant notamment aux obligations de la Loi EGALIM

Seront abordés les points suivants :

- Stratégie des collectivités en matière de restauration collective durable / définition des besoins
- Approvisionnement de qualité, bio, en circuit court
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Equilibre nutritionnel des repas servis
- Sensibilisation des convives : éducation au goût...
- Rédaction du marché et modalités de suivi de son exécution

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées)

Elus et/ou agents :

- Référent commande publique - achat
- Référent affaires scolaires / restauration collective
- Référent diététique
- Référent cuisine
- Référent environnement / développement durable

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 2 jours de 6h

Déroulement :

Jour 1 : Marchés public / Délégation de service public / prestation de service

- Tour de table des pratiques des collectivités lauréates : DSP et prestations / fourniture de repas
- Présentation des techniques des modalités d'inclusion du développement durable dans les marchés de prestation de service et les DSP : de la définition des besoins, sourcing, à la rédaction et au suivi de l'exécution du marché public / contrat : intervention d'un juriste spécialisé
- Le levier financier : le programme européen « un fruit, un légume à l'école »
- retour d'expérience de deux collectivités : DSP et marché de fourniture

Jour 2 : Suivi de l'exécution du marché public : élaboration des menus, approvisionnement en matière première, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des convives

- identifier les points clés à suivre et les modalités de reporting par le prestataire
- mettre en œuvre un outil de suivi de l'exécution du marché
- visite de site (cuisine centrale d'un prestataire, cuisine centrale DSP)

Lieux pressentis : à définir

Dates pressenties : mars – avril 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module : Cabinet juridique, Chambre d'agriculture, DRAAF, Conseils départementaux 13 et 84 (Agrilocal), Région, REGAL, Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

Animateur : ARBE

Intervenant-e-s : Cabinet juridique, REGAL, Chambre d'agriculture, producteur, Bio de PACA, collectivité...

FICHE MODULE N°4 | Supprimer les plastiques en restauration collective

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Le sujet des plastiques en restauration collective est au cœur des préoccupations des collectivités suite notamment à l'interdiction de certains ustensiles² à usage unique depuis le premier janvier 2020 et la suppression de tous les contenants de (re)chauffe et de service en plastiques prévue par la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (Egalim) au plus tard le 1er janvier 2025 pour les collectivités de plus de 2000 habitants et le 1er janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants.

Cette journée de formation permettra aux participants de prendre connaissance

- des enjeux relatifs aux pollutions plastiques d'un point de vue environnemental et sanitaire,
- du cadre réglementaire en vigueur de l'utilisation des plastiques en restauration collective,
- de projets existants au sein de collectivités locales d'ores et déjà engagées
- des solutions alternatives existantes et des modalités de mise en œuvre
- d'outils d'accompagnements.

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées)

Elus et/ou agents :

- Référent approvisionnement/gestionnaire
- Référent affaire scolaire/restauration collective
- Référent cuisine
- Référent Environnement / développement durable
- le délégué si DSP

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 3h matinée / 3h après-midi

Déroulement - projet :

Matinée

- Présentation des enjeux environnementaux et sanitaires
- Rappel du cadre réglementaires et des actualités juridiques
- Présentation des différentes solutions aux barquettes plastiques de chauffe et de service : les « vraies » bonnes solutions et les « fausses » bonnes solutions présentes sur le marché
- 3 retours d'expériences présentés en « pitch » de 10 min 30 min de questions réponses : collectivités de taille différentes et organisation différentes (DSP, liaison froide, liaison chaude, cuisine)

Après-midi

- Ateliers/tables rondes : quelles solutions envisagées par les territoires présents, identification des leviers et des freins à venir OU visite de terrain

² gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Lieu pressenti : à définir en fonction des collectivités lauréates.

Date pressentie : mai 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Référent du module : ARBE

Animateur : ARBE

FICHE MODULE N°5 | La cuisine bio, locale, alternative en restauration collective

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Ce module s'inscrit pleinement dans le cadre de la loi EGALIM et notamment l'instauration d'un menu végétarien par semaine et l'accroissement de la part des produits de qualité, bio et de saison dans les repas. Il a pour objectif de :

- Permettre aux participants d'acquérir des compétences pour réussir à intégrer progressivement et de façon régulière les ingrédients bio et locaux dans leur restaurant.
- Comprendre les principes d'association et de diversification des protéines dans l'alimentation
- Diversifier l'offre alimentaire et améliorer ses menus actuels avec les légumineuses, les céréales demi-complètes, les produits végétaux de saison
- Découvrir de nouveaux modes de préparation, d'assaisonnement, des astuces culinaires pour susciter l'intérêt des convives, des formats de plats mixtes et alternatifs adaptés à la restauration collective.

Cibles (personnes visées au sein des collectivités engagées)

- Référent approvisionnement
- Référent cuisine

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 6h incluant un repas pédagogique

Déroulement :

Le contenu pourra être adapté en fonction des niveaux, besoins et connaissances des participants.

Il pourrait aborder de façon plus détaillée l'un de ces thèmes :

- Cuisiner les légumineuses et préparer des plats appréciés par les enfants
- Les menus végétariens
- Cuisiner les fruits et légumes de saison

La journée se déroulera de la manière suivante :

- Pratique cuisine et échanges en cuisine le matin autour d'une sélection de produits bio locaux identifiés pour la restauration collective.
- Buffet commenté et dégusté le midi
- Echange animé sur des propositions communes de menus complets (entrée, plat, dessert) intégrant les produits vus le matin

Lieu pressenti : à définir – Cuisine pédagogique

Date pressentie : juin 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaire du module : Kristell GOUILLOU, Bio de Provence Alpes-Côte-d'Azur

Animateur : ARBE avec le cuisinier formateur

Intervenant-e-s : cuisinier formateur

FICHE MODULE N°6 | L'éducation et la sensibilisation autour de la restauration collective durable

1. CONTENU DU MODULE

Objectifs

Cette journée de formation permettra aux collectivités de prendre connaissance des enjeux liés à l'éducation/sensibilisation en alimentation durable, des différentes structures existantes sur le territoire, des outils à disposition et de retours d'expériences pour la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des différents publics (enfants, jeunes, seniors, parents, personnel de cantine) autour de la restauration collective durable.

A l'issue de cette journée, les participants :

- Comprendront la nécessité de sensibiliser aux enjeux d'alimentation durable : équilibre nutritionnel,
- Sauront identifier les acteurs existants sur ce sujet en région
- Identifieront des outils à mobiliser

Cibles (personnels visés au sein des collectivités engagées)

Elus et/ou agents :

- Référent éducation
- Référent affaire scolaire / restauration collective
- Référent animation

2. PROGRAMME (pressenti) DE LA JOURNÉE

Format : 3h matinée / 3h après-midi

Matin :

- Les enjeux de la sensibilisation et de l'éducation à une alimentation durable selon les cibles (enfants, parents d'élèves, personnel de cantines) et les thèmes abordés (éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre nutritionnel, éducation à la saisonnalité, approvisionnement local, produits issus de l'agriculture bio, la filière du champ à l'assiette ...) – ARBE
- Tour de table des pratiques au sein des collectivités lauréates
- Présentation des dispositifs nationaux (la semaine du goût, classe du goût...) et les ressources existantes – DRAAF et ARBE
- 2 retours d'expériences de collectivités locales sur la mise en place d'actions de sensibilisation auprès des parents, du personnel de cantine et ou des convives (intervention de la collectivité en binôme avec le ou les partenaires animateurs du projet) :
 - o Accompagnement des enfants pendant les temps de repas (éducation au goût)
 - o Potager : sensibilisation de la « graine à l'assiette »

Après-midi :

- Espace d'échange et de présentation d'outils pédagogiques et d'animations proposées par des structures situés en région sur les thèmes :
 - o Sensibilisation des convives « de la graine à l'assiette » via les potagers dans les écoles
 - o Education au goût
 - o Lutte contre le gaspillage alimentaire : challenge 0 gaspi, menu 0 gaspi, ...
 - o Alimentation / santé dans les quartiers défavorisés / précarité alimentaire
 - o Famille à alimentation positive
 - o Action de sensibilisation du personnel/agents

Lieu pressenti : lieu dédié à l'éducation à l'environnement, au développement durable et à l'alimentation

Date pressentie : septembre ou octobre 2021

3. PILOTAGE ET INTERVENANT-E-S

Partenaires du module :

- DRAAF (classes du goût)
- Graine PACA
- UR CPIE /CPIE Pays d'Aix, CPIE de Vaucluse, CPIE Haute Provence, CPIE Pays d'Arles
- FNE PACA
- Association Au Maquis
- Bio de PACA

Animateur : ARBE

Intervenant-e-s : à définir