

Fiche action 5

Utiliser l'approvisionnement des collèges comme effet levier pour l'ensemble de la restauration collective, en partenariat avec le Département de Saône-et-Loire



DESCRIPTION DE L'ACTION

Pourquoi cette action ?

La restauration collective scolaire et médicale du territoire représente environ 10 600 repas /jours. Quand elle n'est pas déléguée à un prestataire, la production des repas est réalisée dans de petites unités, qui pour la plupart, élaborent entre 50 et 130 repas / jours, de manière relativement isolée à l'échelle de la commune. Si l'approvisionnement local reste le plus souvent un objectif poursuivi par chacun des acteurs, il convient collectivement de lever certains freins comme la logistique, la coordination des plans alimentaires et des menus, la massification des commandes, pour envisager des modes de contractualisation et/ou des modes de passation de marchés structurants et efficaces pour les producteurs du territoire. Dans la continuité et en partenariat avec le PAT Départemental de Saône-et-Loire, le Pays de la Bresse bourguignonne souhaite ainsi renforcer la capacité de la restauration collective publique à valoriser les nombreuses ressources agricoles de Saône-et-Loire et de la Bresse en particulier.

Description de l'action :

1. Définir un partenariat entre le Syndicat Mixte de la Bresse bourguignonne et le Département de Saône-et-Loire
 - ⇒ Clarifier les rôles et les missions entre les partenaires.
2. Animer un réseau de cuisiniers/gestionnaires inter-établissements publics à l'échelle de la Bresse bourguignonne et accompagner les professionnels dans les évolutions d'organisation et de pratiques d'achat.
 - ⇒ Structuration d'un réseau d'acteurs en s'appuyant sur des collègues pilotes ;
 - ⇒ Accompagnement des professionnels via de la formation selon les besoins qui seront identifiés (nutrition, gaspillage alimentaire, EGAlim, Ma cantine, diversification des sources de protéines...) ;
 - ⇒ Accompagnement des structures à la télédéclaration Ma cantine et à l'information des convives.
3. Tester un mode de partenariat sur un cas concret de massification des approvisionnements, identifier les leviers de progrès et les points de blocage
 - ⇒ Conception d'opérations tests : approvisionnement durable et local, lutte contre gaspillage alimentaire.
4. S'appuyer sur les outils EGAlim pour développer / généraliser la réalisation de Plans Alimentaires dans la restauration collective municipale qui suivent les recommandations du PNNS (enjeux d'anticipation dans la pratique d'achat)
 - ⇒ S'appuyer sur les menus des opérations tests afin de concevoir des plans alimentaires intégrant des produits locaux de saison et répondant aux recommandations nutritionnelles du PNNS.

5. Structurer des volumes de commandes suffisants, en vue d'engager des formes de contractualisations sécurisant les volumes de production sur certains produits durables et de qualité.
 - ⇒ Faire un état des lieux des besoins sur les productions ciblées, établir des plans de commande annuels permettant aux producteurs de prévoir leur production en fonction des besoins identifiés et donc de s'engager.
6. Analyser les problématiques rencontrées sur les premières productions ciblées et étudier des solutions logistiques efficaces pour la profession.

Résultats attendus :

- La sécurisation d'un modèle de gestion communale de la restauration collective publique ;
- Une meilleure capacité de la restauration collective à faire face aux défis réglementaires et aux enjeux de l'approvisionnement local ;
- Une meilleure structuration des producteurs et une plus forte orientation de la production vers l'approvisionnement de la restauration collective ;
- Des plans alimentaires pour tous les restaurants collectifs impliqués qui suivent les recommandations du PNNS ;
- Quantifier le gaspillage alimentaire pour aller vers une réduction.



PILOTAGE DE L'ACTION

Pilote : Syndicat Mixte de la Bresse bourguignonne

Partenaires : Département de Saône-et-Loire, Collèges du territoire, Cité scolaire, Restauration collective du territoire, Communes, Association de cantines, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Producteurs, Acteurs logistiques, Établissements médico-sociaux, Fournisseurs agro-alimentaires, Promotion Santé, SIVOM du Louhannais, Siced Bresse Nord



MOYENS DE MISE EN OEUVRE

Moyens humains : Temps d'animation PAT et CLS

Estimation du montant prévisionnel du projet :
à définir

Financement de l'action :
Département de Saône-et-Loire
FEADER Régional : Mesure 77.05 LEADER



ÉVALUATION

Description :

Nombre de cantines engagé dans le réseau des restaurants collectifs

Nombre de cantines réalisant la déclaration sur Ma Cantine

Nombre de cantines respectant les critères d'EGAlim

Proportions de restaurants collectifs ayant réalisés leur télédéclaration sur « ma cantine » par rapport au nombre total de restaurants collectifs sous la compétence des partenaires du PAT

Taux d'approvisionnement dans les restaurants collectifs sous la compétence des partenaires du PAT :

- En produits durables et de qualité ;
- En produits bio ;
- En viande et poisson durables et de qualité.

Nombre de personnels de restauration collective formés en lien avec les objectifs de la loi EGAlim

Fréquence de mesure : annuelle

Responsable du suivi : Syndicat Mixte de la Bresse bourguignonne



CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE

2025-2030



PÉRIMÈTRE DE L'ACTION

Pays de la Bresse bourguignonne



PUBLIC CIBLE

Restauration collective publique
du territoire