CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Coordination du partage d'expérience d'une démarche de restauration collective durable

Provence-alpes Agglomération

Auteur :

4 Rue Klein

4000 Digne-les-bains

Voir le site internet

Mathilde Jimenez

mathilde.jimenez@provencealpesagglo.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Provence Alpes Agglomération s'est appuyée sur l'expérience du lycée agricole de Carmejane pour sensibiliser à la restauration collective durable.

Le coeur de l'intervention correspondait à soutenir les collectivités et établissements scolaires comme médico-sociaux sur les achats durables (à travers l'accompagnement à un approvisionnement local et de qualité) ainsi que sur la gestion globale de la cantine, dont la lutte contre le gaspillage alimentaire et la production de déchets.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'action portée par l'EPL de Carmejane visait à sensibiliser les acteurs de la restauration collective à des pratiques plus "durables", qui soient réalistes et réalisables.

Carmejane avait été ciblée comme un partenaire-clé en matière de sensibilisation à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective. Si l'accent était mis à l'origine sur le sourcing dans le bassin de production local, d'autres piliers réglementaires ont été explorés au gré des interventions.

Résultats quantitatifs

1/ Partager la démarche vertueuse de l'établissement dans le cadre d'un séminaire d'information et de sensibilisation
Animé par le chef cuisinier, ce séminaire a réuni 24 participants, parmi lesquels 8 communes et 3 établissements médicosociaux.
Plus d'informations : https://www.provencealpesagglo.fr/projet-alimentaire-territorial-un-seminaire-pour-informer-et-sensibiliser-a-une-restauration-collective-durable/

2/ Mobiliser les partenaires locaux dans un forum d'échanges entre professionnels
Le forum a réuni une quarantaine de participants, parmi lesquels 18 producteurs ou revendeurs, 2 communes, 3 établissements scolaires (collèges/lycées) et 2 établissements médicosociaux.
Plus d'informations : https://www.provencealpesagglo.fr/une-rencontre-entre-producteurs-et-restaurateurs-pour-favoriser-lalimentation-locale-dans-les-cantines/

3/ Proposer un accompagnement bref et personnalisé pour la mise en œuvre auprès de quelques services de restauration collective
La demande avait été formulée par le **GIP de Seyne**, la **commune de Thoard** et **l'Hôpital de Digne-les-Bains**. L'objectif était que le chef cuisiner de Carmejane passe quelques jours sur les lieux afin d'échanger sur les

pratiques et besoins, et identifier avec l'équipe des leviers d'action. A Seyne, divers empêchements ont finalement contraint à l'annuler l'intervention.

4/ Capitaliser sur l'expérience à travers l'édition d'un guide
Dès lors, Carmejane a donc transmis un livrable de fin de mission qui fournit des **conseils tangibles aux établissements du territoire souhaitant se lancer dans une démarche similaire**. Ces fiches-actions pratiques sur diverses expériences de Carmejane et thématiques de la loi Egalim seront diffusées massivement dans les structures de restauration collective.

Lien vers le guide : https://www.provencealpesagglo.fr/wp-content/uploads/2023/01/PAT-P2A-livrable-CARMEJANE.pdf

Résultats qualitatifs

--> Un expérience de transition vers une restauration collective plus durable ;

--> Une action globale d'interconnaissance, de partage, de soutien ;

--> Un partenariat qui prouve que la mise en commun impulsée par le PAT rend cette transition encore plus accessible.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action se déroulait en trois temps principaux : partager la démarche, mobiliser à travers un forum d'échange, et accompagner des initiatives sur le territoire.

Les deux premières étapes consistaient à organiser des temps d'échange, soit pour déblayer le sujet et les enjeux, soit pour faire connaître des acteurs du seccteur agricole en mesure à répondre à un marché public, et des initiatives.

Concernant l'accompagnement :

A l'école élémentaire de Thoard, le chef a proposé un atelier pédagogique sur le goût à partir d'épices et herbes. En partenariat avec le prestataire, l'objectif était de travailler sur la qualité des menus, et dôter la Mairie d'idées et d'outils pour travailler sur l'éducation au goût, notamment en vue de moins gaspiller.

Au Centre hospitalier de Digne-les-Bains, il s'agissait de rencontrer le personnel de cuisine et l'équipe de direction en charge des achats, afin d'étudier les freins au changement pour opérer une transition vers les critères Egalim. Après une visite de la cuisine à laquelle a participé l'équipe du PAT et plusieurs échanges sur les modes de fonctionnement (achat par catalogue et lots de marché, plats assemblés, produits surgelés,...), le chef a proposé une deuxième journée dans sa cuisine pour échanger sur le côté technique de l'approvisionnement, et la mise en place d'une équipe formée et mobilisée pour la cuisine de produits frais et bruts.

Pour prolonger le partage d'expérience de Carmejane, un recueil de fiches-pratiques a été édité et diffusé dans toutes les structures de restauration collective du territoire.

Planning

1/ Séminaire : octobre 2021

2/ Forum de rencontre et échange : mars 2022

3/ Accompagnement : été 2022

4/ Publication du guide : janvier 2023

Moyens humains

- Equipe de cuisine de Carmejane

- Equipe pédagogique et administrative de Carmejane

- Animatrice du PAT

- Interlocuteurs dans les structures participantes

Moyens financiers

Action prévue dans le plan de financement de l'émergence du Projet Alimentaire Territorial.

Partenaires mobilisés

- Lycée agricole de Carmejane

- DRAAF PACA (intervention lors du séminaire et du forum)

- Communes membres de l'Agglomération

- CHU Digne-les-Bains

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'objectif de fond de ce projet était de créer un lien entre la Communauté d'Agglomération et les collectivités et structures gestionnaires de restauration collective, afin de coopérer et d'accompagner aux changements indus par la loi Egalim. Les facteurs de réussite sont donc autant la disponibilité des agents que celle des structures visées.

Cette disponibilité et cette volonté seront les facteurs de réussite dans le temps également, pour structurer et pérenniser ces nouvelles informations et ces changements.

Mots clés

ACHAT DURABLE | APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | COLLECTIVITES LOCALES | JEUNESSE | ECOEXEMPLARITE | CONSOMMATION DURABLE | GUIDE | COOPERATION LOCALE

Dernière actualisation

Février 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur