



Réseau Régional des PAT

La restauration hors domicile un pilier des PAT

1/ Dispositif Ma Cantine - André Gauthier, DGAL

Présentation du dispositif « Ma cantine » : plateforme gouvernementale pour accompagner les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la loi EGalim de 2018 et la loi Climat et Résilience de 2021.

Cette plateforme permet de :

- Avoir des informations officielles et actualisées sur les mesures concernant la restauration collective pour l'ensemble des acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents),
- Outiller les restaurants collectifs en proposant un tableur de suivi de leurs approvisionnements, et une calculatrice afin d'obtenir leurs scores EGalim, ainsi qu'un générateur d'affiche répondant aux obligations réglementaires d'information des convives,
- Permettre aux restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires, à partir de 2022. Un bilan doit être transmis au Parlement par l'administration chaque 1er janvier à partir de 2022. Ce bilan est établi sur la base des données transmises par les gestionnaires au travers de « ma cantine ».
- Permettre aux restaurants collectifs de communiquer, plus largement, aux citoyens et à leurs homologues, sur leurs initiatives, notamment grâce à la page de publication nos cantines pour gagner en transparence et favoriser l'émulation.

Programme Lait et fruits à l'école - Elodie Sabatier, chambre d'agriculture de l'Aude

Présentation du fonctionnement du programme européen « Lait et Fruits à l'École » qui consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de lait et de certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale, dans les établissements scolaires.

Présentation de la mise en œuvre de l'accompagnement par la CA11 des établissements scolaires engagés dans le programme, dans le cadre de la convention de partenariat entre la chambre régionale d'agriculture et la DRAAF Occitanie.

Les dispositifs de la Région - Hélène Bezombes & Amandine AGUERA, Région Occitanie

Présentation du dispositif régional en faveur de la transition alimentaire dans la restauration collective qui vise à soutenir les établissements de restauration collective qui s'engagent à consacrer au moins 50 % des achats annuels (en volume financier) en produits de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité. Ce dispositif accompagne les établissements dans leurs dépenses liées aux travaux d'aménagement, à l'achat de matériel de cuisine pour la transformation sur place de produits frais. Son accessibilité est conditionnée à la signature d'une charte par le bénéficiaire qui doit s'engager à privilégier le circuit court, les produits de qualité et

de proximité, réduire les emballages et les gaspillages et mettre en place des actions de communication.

Présentation de la centrale d'achat régionale Occit'Alim qui vise à accompagner les lycées à accroître et à faciliter leurs approvisionnements en produits d'Occitanie. Cette centrale permet un gain de temps pour l'établissement (la centrale d'achat s'occupe du sourcing et de la passation des marchés), d'avoir accès à un catalogue adapté aux besoins de la restauration collective et une sélection de produits locaux, bio et de qualité, de garder sa liberté dans les approvisionnements puisqu'il n'y a pas d'exclusivité à commander sur OA. La plateforme recense plus de 3 000 produits d'Occitanie dont plus de 50% en bio et plus de 60% de produits durables (EGALIM)

Présentation des actions régionales en lien avec le programme « Lait et Fruits à l'École » et du rôle à jouer des collectivités. Ce programme est un levier financier pour augmenter l'approvisionnement en produits locaux et de qualité et réduire le coût de certaines denrées alimentaires sous SIQO. La région vise à faciliter la mobilisation du programme via la centrale d'achat régionale Occit'Alim (OA) et le logiciel de gestion Easilys en garantissant un référencement de l'ensemble des fournisseurs OA auprès de FranceAgriMer, un accès facilité sur OA à une liste de produits éligibles au programme LFE et un accompagnement au montage de dossier sur Easilys.

Présentation des perspectives d'ouverture d'Occit'Alim au-delà des lycées. La Région souhaite créer un Groupement d'intérêt Public (GIP) afin d'ouvrir la centrale d'achat à d'autres acteurs de la restauration publique et privée (Collèges, écoles, EHPAD, restaurants d'entreprises...) afin de travailler ensemble à la valorisation des produits et producteurs locaux et participer à la structuration des filières de production régionales. Ce travail est mené en partenariat avec les collectivités de la Région afin d'avoir une stratégie coordonnée, qui gagne en efficacité et en lisibilité (auprès des équipes restauration, des filières et fournisseurs, du grand public) et participer collectivement à une gouvernance sur la structuration des filières agricoles à destination de la RHD.

« Approche anthropologique dans le cadre d'un PAT : le cas d'un projet de restauration collective structurant et structuré par le territoire » : présentation de Sara Escudero, doctorante à la communauté de communes Bastides de Lomagne, et Valérie Pailhès, animatrice du PAT des Bastides de Lomagne

Présentation de l'intérêt d'une approche anthropologique dans un Plan Alimentaire de Territoire (PAT) d'une communauté de commune rurale. Plusieurs outils de recherche sont étudiés afin d'apporter des outils d'aide à la décision aux techniciens des collectivités pour la mise en place des actions du PAT. Le contexte territorial de la CCBL et de ses caractéristiques sociologiques ont une incidence sur la forme du PAT : liens humains sur le territoire et liens avec le milieu géographique. La méthodologie de l'étude s'est donc basée sur une observation de la vie quotidienne et une cartographie des enjeux et des situations de terrain afin de produire une photographie du territoire et des personnes.

La méthodologie est mise en œuvre en particulier dans le cadre d'un projet phare du PAT qui est une « cantine de territoire » pour la restauration collective avec deux thématiques traitées : les rapports à la terre et à l'alimentation et les coexistences des modes de vie. Le premier outil employé est un diagramme des initiatives de liaison alimentaire de proximité, qui va permettre aux acteurs de visualiser les articulations entre les acteurs, les projets, les dispositifs et les pratiques informelles au service du développement alimentaire dans le territoire de la CC. Le deuxième outil est un outil de cartographie interactif qui va permettre de spatialiser les données comme l'approvisionnement des cantines (les circuits,

les flux, etc). Enfin, des observations dans les cantines ont été réalisées sur différents thèmes (les cantinières et les assistantes, les conversations dans le réfectoire autour des aliments, les récits autour des livraisons et les écarts entre les discours et la réalité de ce qui est fait autour de l'alimentation). L'ensemble de ces outils et observations ont permis en suite d'organiser des ateliers de réflexion collective afin de faire émerger de nouvelles pistes de réflexion ou d'action.

En conclusion, cette approche ne vise pas à structurer un système alimentaire territorial à partir d'un projet mais plutôt d'appréhender les structures et les liens existants afin de comprendre les équilibres et les déséquilibres en place. Un projet structuré à partir des dites réalités pourrait également participer à la structuration d'un système alimentaire territorial (en facilitant des liens, gommant des écarts ou comblant des vides).