

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL – PAT



Restitution du diagnostic sur la restauration collective

Le 14 septembre 2022, à Cenon-sur-Vienne

*Par Émilie Thiers, stagiaire au Service
Entreprises*



PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

2019-2023

**GRAND
CHÂTELLERAULT**

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

Action mise en œuvre avec le soutien financier
de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>

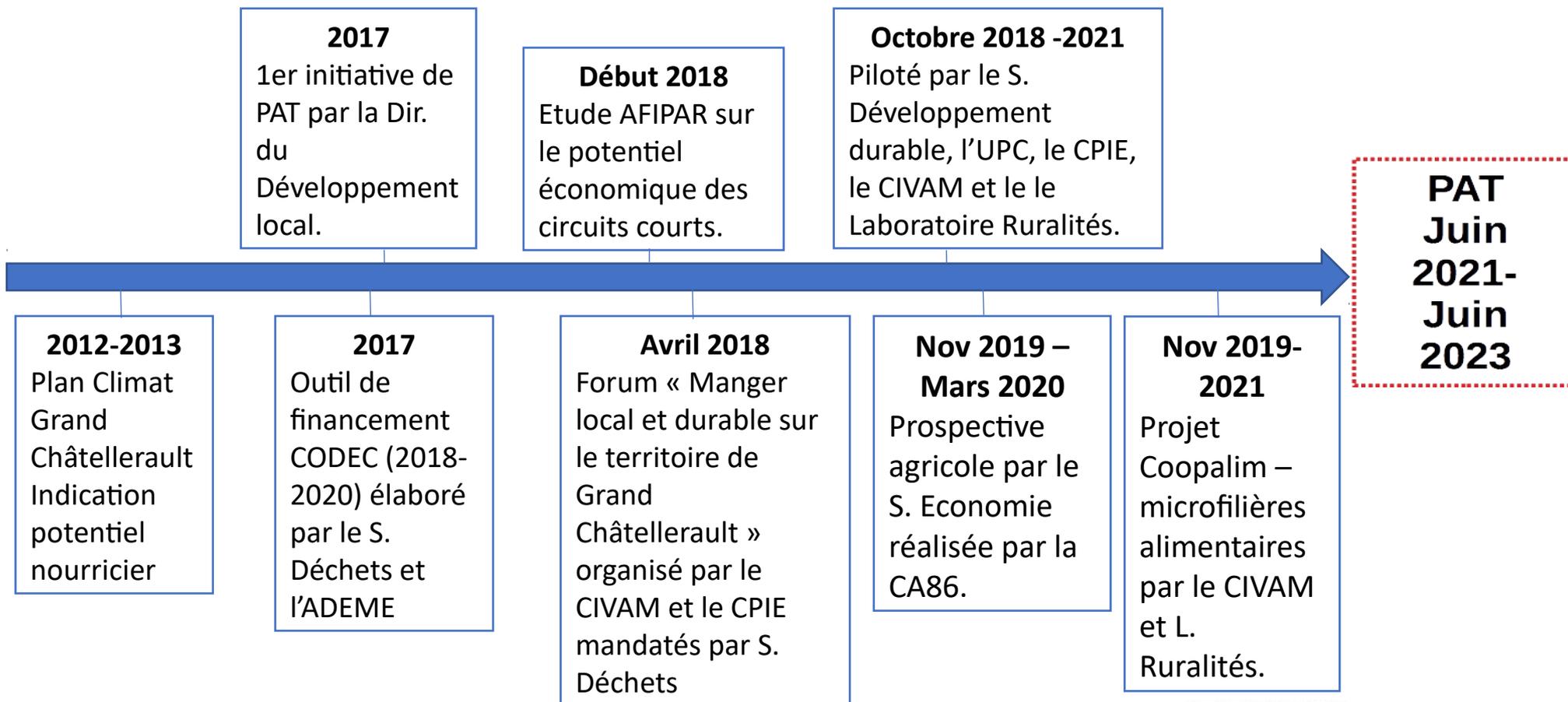
1. Introduction de Madame Azihari

5ème Vice-présidente en charge de l'énergie, du climat et déchets

Communauté d'Agglomération Grand
Châtelleraut

2. Le Projet Alimentaire Territorial

• Historique du projet



- La reconnaissance officielle et les niveaux du PAT



PAT
Niveau 1

EMERGENT

- Etudes, gouvernance en cours, concertation.
- **3 ANS**

PAT
Niveau 2

OPÉRATIONNEL

- Plan d'actions, moyens dédiés.
- **5 ANS**

GRAND
CHÂTELLERAULT

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

L'OBJECTIF GÉNÉRAL DU PAT DE GRAND CHÂTELLERAULT

Faire évoluer le système alimentaire local pour en renforcer la résilience, l'autonomie et la durabilité, **à partir de la mise en cohérence des actions/plans/programmes locaux existants et en soutenant de nouvelles initiatives** dans tous les domaines de l'alimentation (production agricole – transformation - commercialisation, gestion des déchets, culture alimentaire-formation, environnement, action publique locale, accessibilité équitable à une alimentation saine). Le projet se concrétise au cours d'une période initiale de 2 ans (2021-2023) **en dialogue permanent avec l'ensemble d'acteurs locaux**, tant du secteur privé que du secteur public.

6 objectifs - 10 Partenaires - 33 initiatives

Objectifs opérationnels du PAT

- ❖ Accompagner la transition écologique de l'alimentation et de l'agriculture sur le territoire.
- ❖ Renforcer la sécurité et la résilience alimentaire.
- ❖ Développer l'offre alimentaire locale et les liens avec la demande (filières locales).
- ❖ Veiller à une cohérence des actions sur l'agriculture et l'alimentation.
- ❖ Co-construire une politique et une gouvernance agri-alimentaire adaptée au territoire.

Feuille de route PAT 2022

Axes de travail

VEILLE AGRI-ALIMENTAIRE

Mieux connaître l'existant pour mieux décider ensemble

COMMUNICATION / SENSIBILISATION

Mieux valoriser l'existant en créant une vision commune

CULTURE COLLECTIVE

Renforcer le réseau agri-alimentaire par le travail collaboratif

GRAND CHÂTELLERAULT

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

Feuille de route PAT 2022

Actions

- **État des lieux de la filière légumière locale** (*opportunité de création d'une légumerie*)
- **Diagnostic de la restauration collective locale** Stage (Emilie Thiers, 17 avril-15 sept)
- Mise à jour de la **cartographie en ligne JE MANGE LOCAL** qui facilite l'accès aux produits locaux
- Création d'un **site internet sur l'alimentation et l'agriculture** Châtelleraudaise

Feuille de route PAT 2022

Actions

CARTOGRAPHIE

CARTO GRAND CHÂTELLERAULT La cartographie du territoire

Thème : Je mange local - Supprimer tout

- > CIRCUITS COURTS - OU S'APPROVISIONNER
- > CIRCUITS COURTS - ACTIVITES
- > CIRCUITS COURTS - MES PRODUITS
- > CIRCUITS COURTS - LABELS
- > CIRCUITS COURTS - COMMENT ACHETER

1 : 100 000 5 km Copyright © les contributeurs OpenStreetMap Licence CC BY-SA, Grand Châtelleraut, DGFIP GRAND CHÂTELLERAULT.FR

Feuille de route PAT 2022

Actions

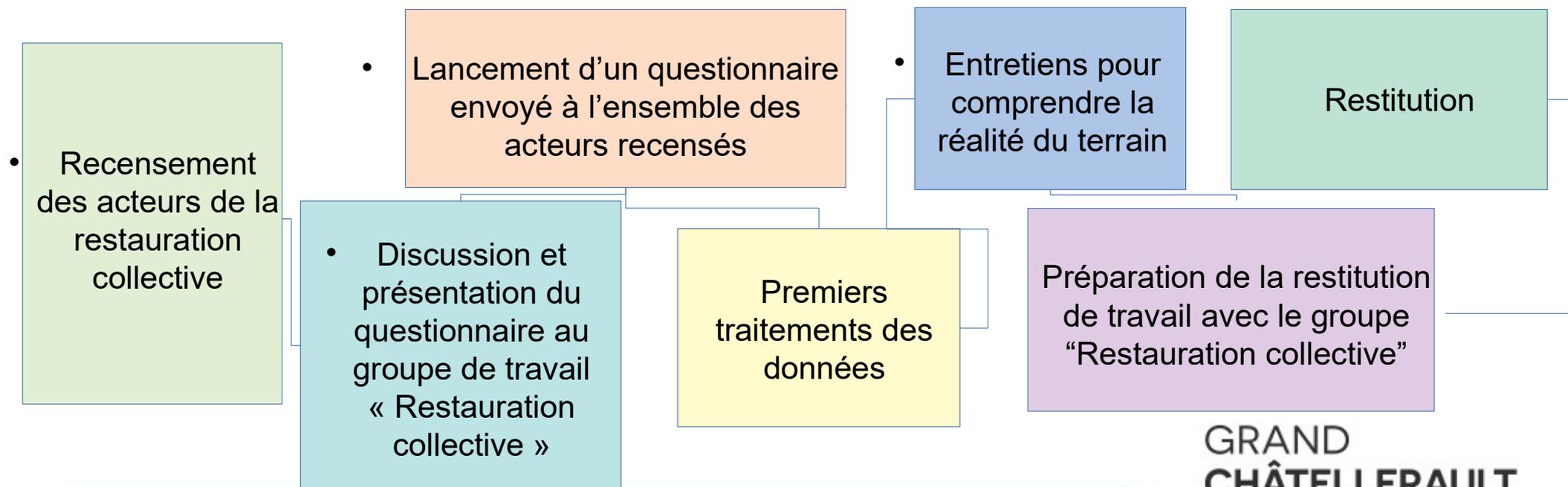
- ❖ **Comité de pilotage et Comité technique**
- ❖ **Groupes de travail**
 - ❖ Restauration collective
 - ❖ Logistique (projet légumerie)
 - ❖ A venir : Groupes Environnement et santé, Logistique mutualisation.
- ❖ **2 rencontres par bassin de vie « Quelle politique agricole et alimentaire pour notre territoire ? »**

3. Présentation de l'état des lieux de la restauration collective de Grand Châtelleraut



Objectifs et méthodologie du diagnostic

- Réaliser un état des lieux général de la restauration collective sur le territoire
- Identifier les acteurs et leurs modes de fonctionnement
- Mettre en lumière leurs projets et comprendre leurs difficultés
- Apporter des pistes d'actions adaptées pour accompagner les acteurs



Les acteurs de la restauration collective du territoire Grand Châtelleraut

La restauration scolaire publique



8 crèches et multi-accueil
(hors relais petite-enfance)



8 collèges



1 université



59 écoles primaires
(maternelles et élémentaires)



8 lycées et MFR



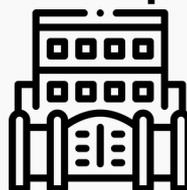
13 accueils et centres de loisirs

La restauration d'entreprise



1 restaurant administratif et 2 restaurants d'entreprise

La restauration Scolaire privée

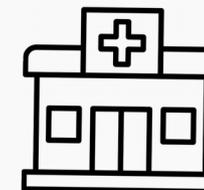


1 ensemble scolaire
(maternelle, élémentaire, collège et lycée)

La restauration médico-sociale



23 maisons de retraite, foyers résidence, EHPAD, établissements pour personnes en difficulté



1 hôpital et 1 clinique

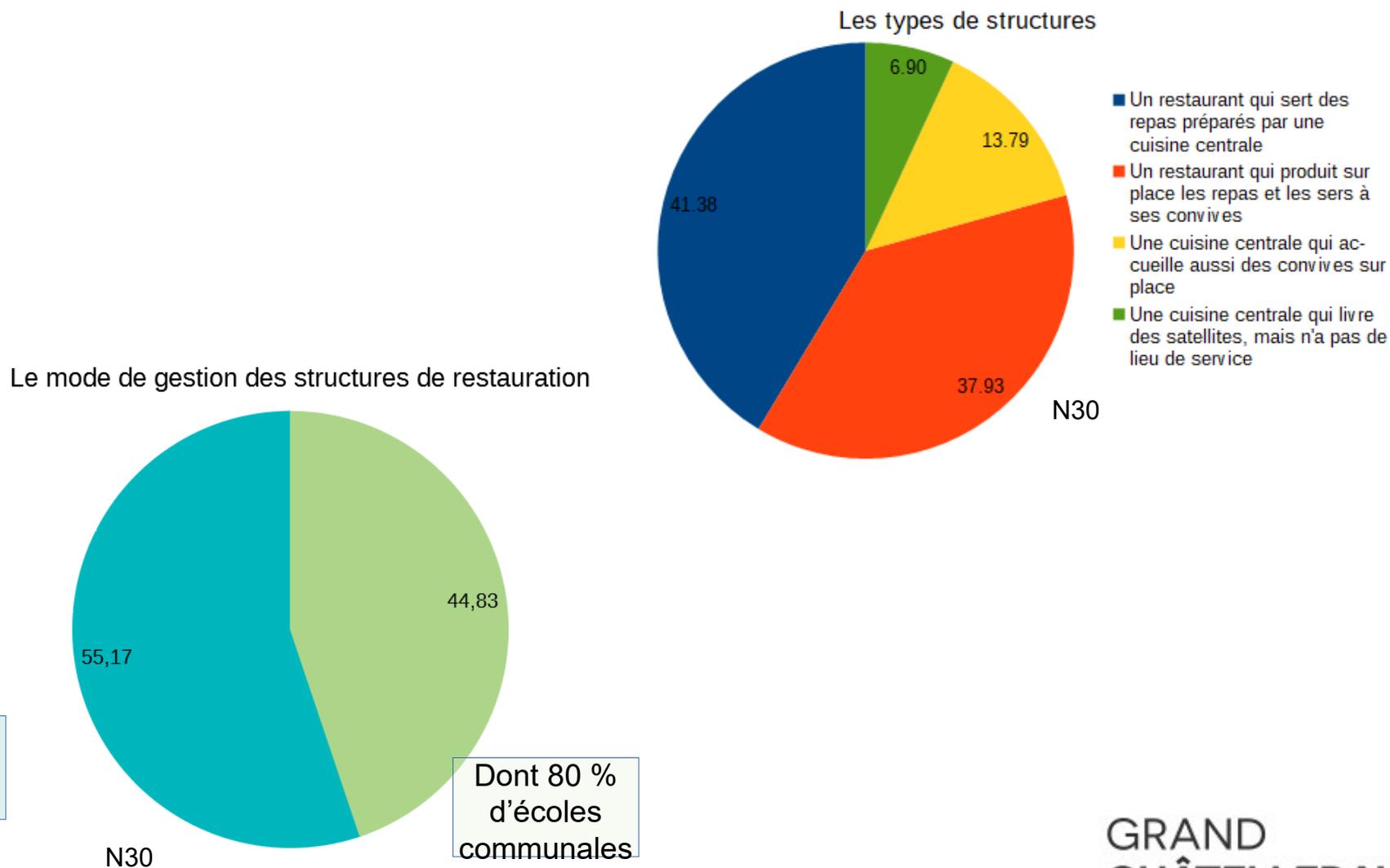
GRAND CHÂTELLERAUT

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

Envoi des questionnaires et réponses obtenues

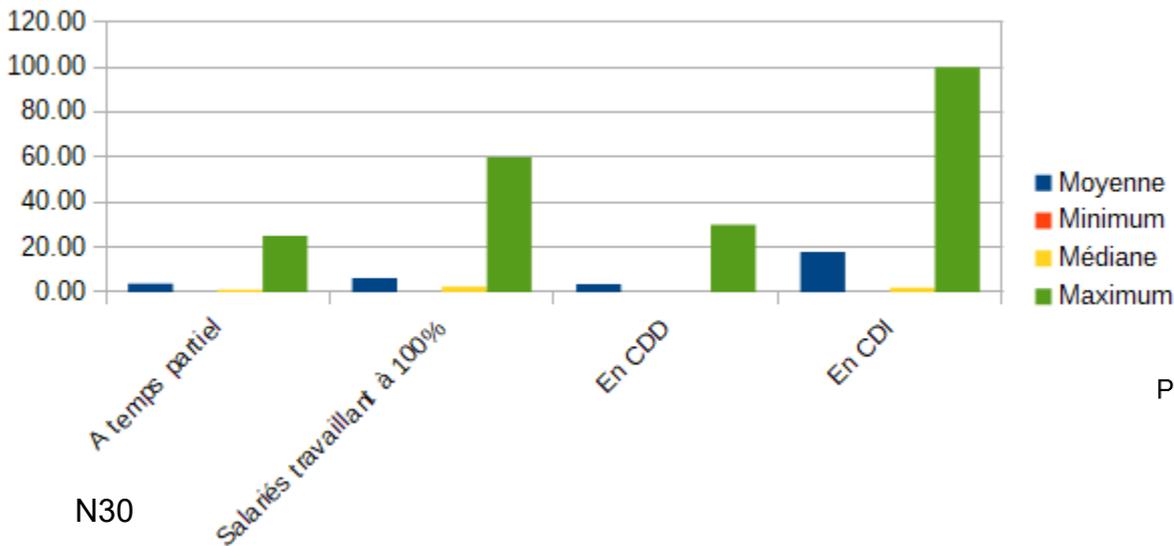
- Les trois questionnaires ont été envoyés le 1er juillet aux 126 restaurants collectifs recensés et les 3 cuisines centrales
 - 30 réponses ont été obtenues
- Elles représentent la production sur le territoire de 12 964 repas par jour
- Les cuisines centrales ont répondu pour leurs restaurants satellites. Les réponses représentent l'état des lieux de 90 structures.

Les différents modes de fonctionnements des structures de la restauration collective



Les emplois et les formations de la restauration collective

Effectifs des principaux contrats des salariés

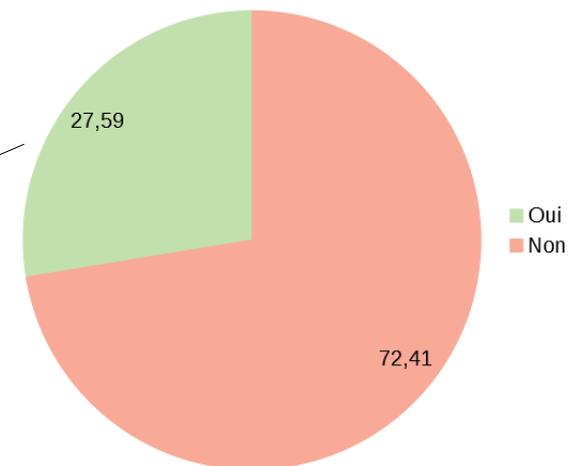


Des restaurants avec des cantinières assurant toutes les tâches (cuisine, service, nettoyage, ...)

Peu de CDI dans les petits restaurants collectifs

Des difficultés à embaucher du personnel compétent dans les cuisines centrales

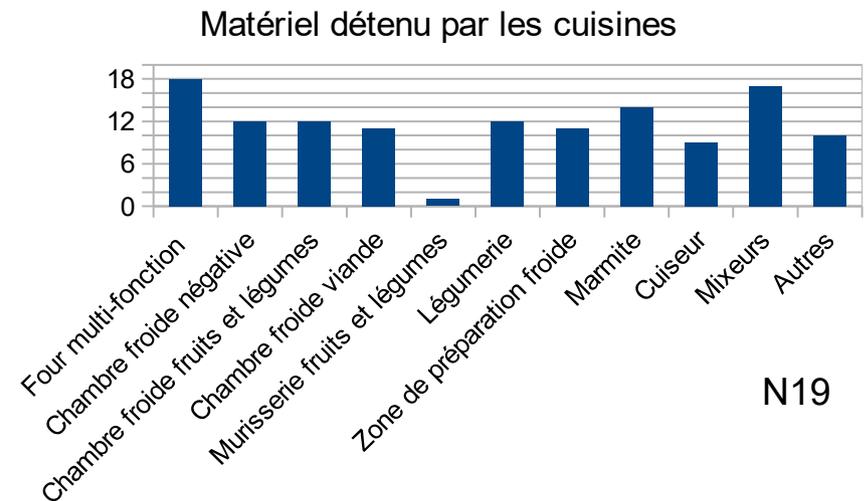
Part des structures ayant proposé des formations aux salariés



- HACCP (maîtrise du plan sanitaire, hygiène) - Incendie et défibrillateurs - Méthodes de désinfection et nettoyage - Gestion du bruit - Communication avec les convives, tolérance – Handicap - Logiciels de gestion - Menu végétarien - Incitation à goûter

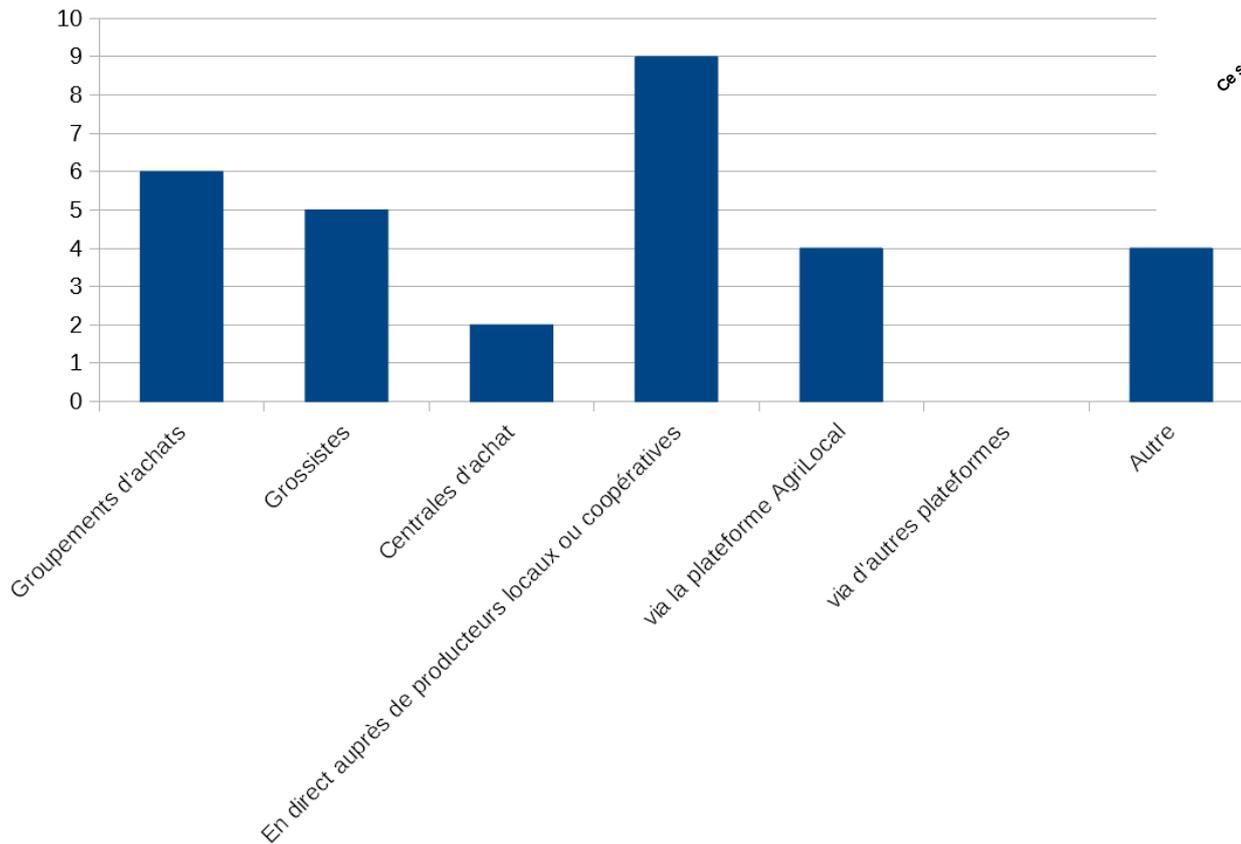
La production des repas et les cuisines

- 12 964 repas confectionnés par jour par les structures qui ont répondu au questionnaire
- Une anticipation du nombre de repas demandé difficile
- Les jours de distribution principaux sont les lundis, mardis, jeudis et vendredis
- 25 % des cuisines signalent manquer de matériel
- Un manque de matériel de cuisson qui impacte la qualité des denrées
- 60 % des cuisines n'ont pas de logiciels de suivi

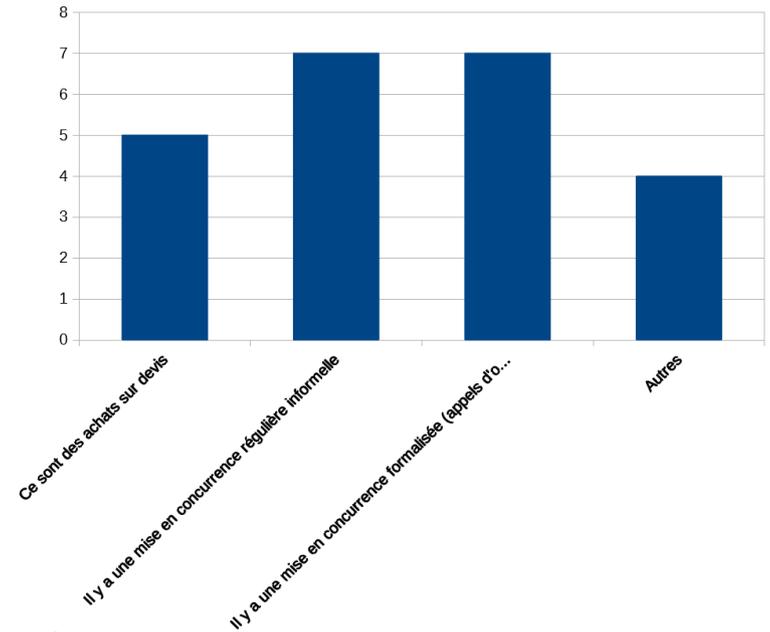


L'approvisionnement général

Organisation des achats des structures en gestion directe



Types de contrats

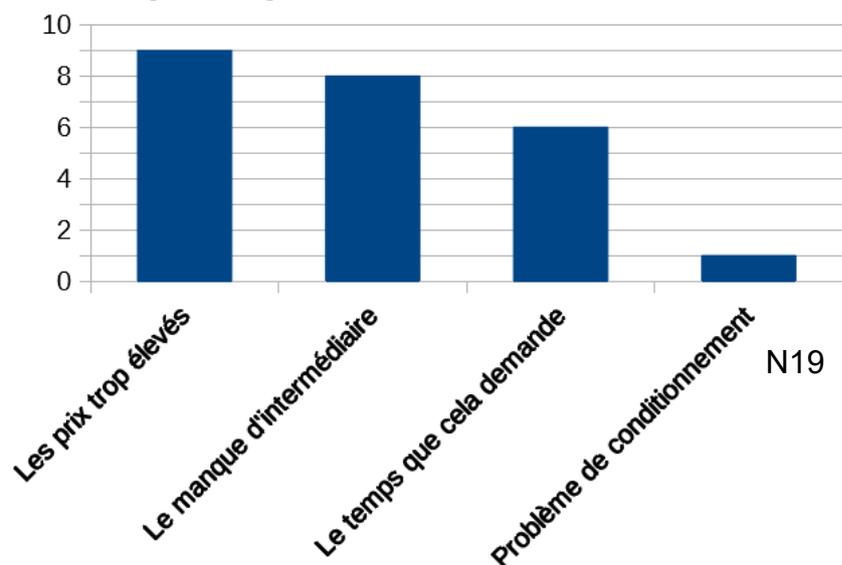


N18

L'approvisionnement au sens de la Loi EGALim

- Un manque de connaissance des objectifs de la Loi EGALIM
- 80 % des structures indiquent avoir renforcé leurs approvisionnements de produits labellisés et biologiques
- 85 % signalent avoir des difficultés pour atteindre ces objectifs

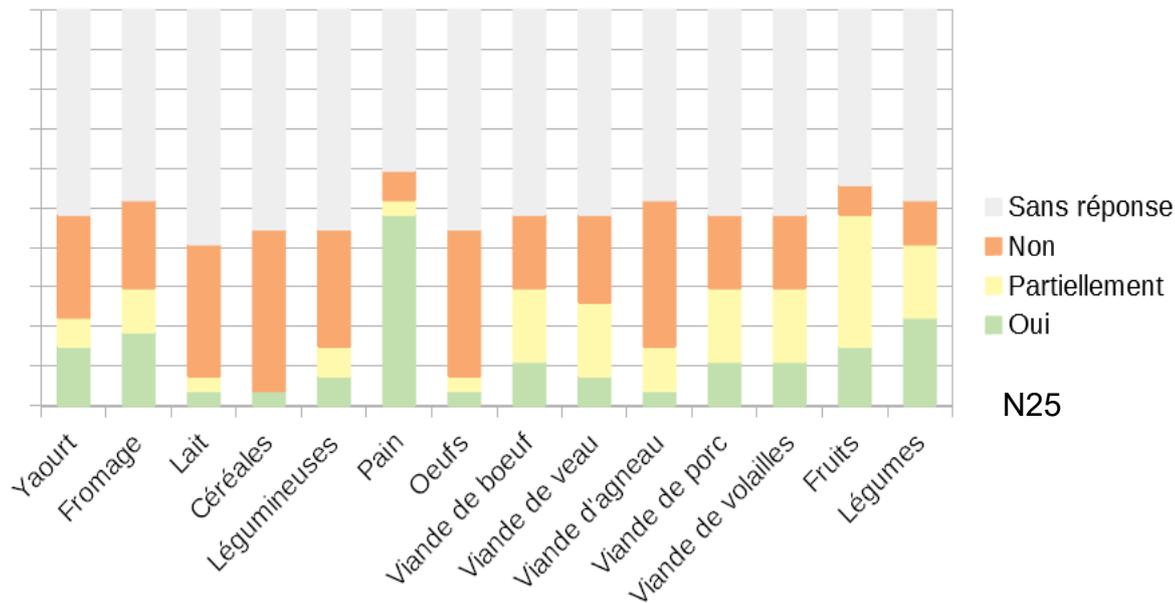
Les principales difficultés rencontrées



- La Loi EGALIM demande que la part du coût des produits durables soit supérieure à 50 % et supérieure à 20 % pour les produits biologiques

L'approvisionnement local et le projet de légumerie

Part de l'approvisionnement local des restaurants collectifs du territoire



- Une définition du locale floue impactant les approvisionnements
- 21 % du coût des achats sont des denrées locales
- 78 % aimeraient diversifier leurs sources d'approvisionnement
- Des difficultés à s'approvisionner localement en passant par des grossistes ou en étant en gestion concédée à cause de la traçabilité
- Une offre de fruits et légumes insuffisantes sur le territoire
- Une confiance à créer entre producteurs et cuisines
- Le projet de légumerie est très attendu

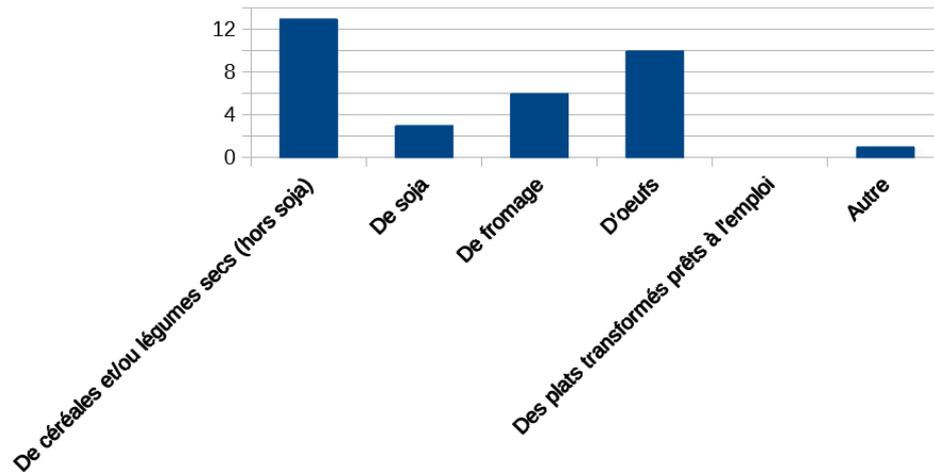
La conception des menus

- Les menus proposés sont majoritairement uniques, sauf pour les établissements de santé et les cuisines centrales
- L'ensemble des menus sont validés par une diététicienne ou un gestionnaire ayant une formation adaptée
- Les structures en gestion concédée indiquent que le prestataire s'occupe de tout. Mais onze structures imposent des critères et clauses dans leurs contrats pour orienter les approvisionnements
- 30 % des structures n'informent pas les convives si elles utilisent des produits locaux, biologiques et de qualités

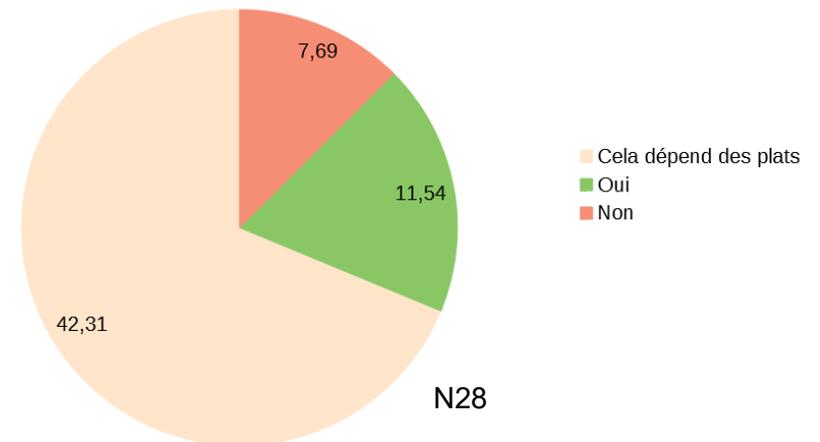
Les repas végétariens

- 75 % des restaurants proposent au moins un repas végétarien par semaine
- Les prestataires et la Loi EGALim sont les principaux initiateurs de la démarche
- Difficile de proposer ce menu aux personnes âgées de part leurs habitudes alimentaires

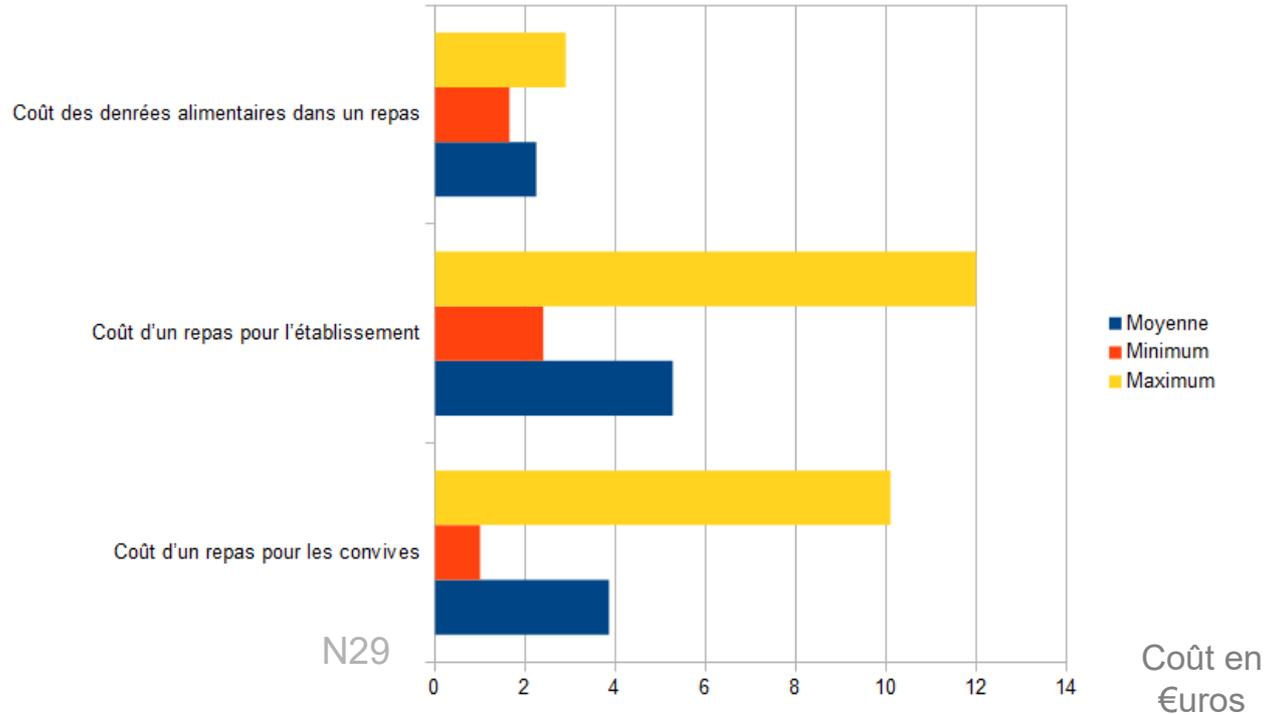
La composition principale des plats dans un menu végétarien



Les menus végétariens sont-ils plébiscités ?



Le prix des menus

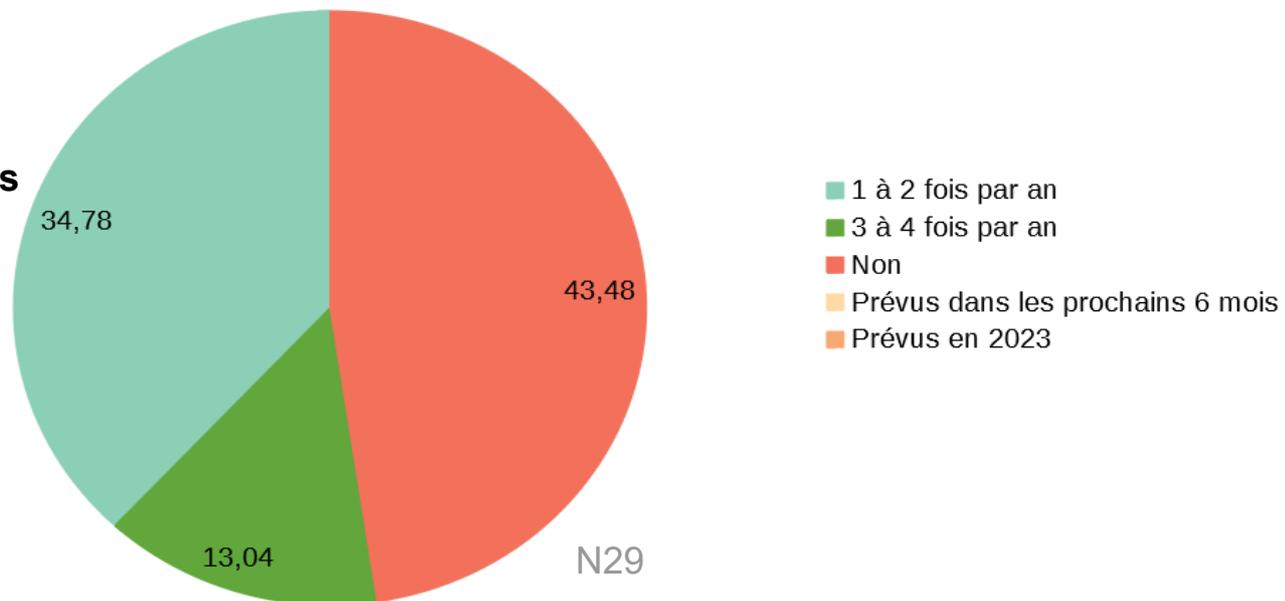


- Un coût de production plus élevé que le prix payé par les convives dans les structures publiques
- Des prix qui varient selon la tranche d'âge, le quotient familial, le taux d'imposition
- La part du coût des denrées alimentaires difficilement augmentable à ce jour. La réduction des coûts liés à l'énergie et le gaspillage pourraient rendre possible cette augmentation.

La consommation des repas et le lien entre les cuisines et les convives

- Des ateliers favorisant l'éducation alimentaire et la sensibilisation mis en place dans la moitié des structures : jardins, ateliers de cuisine, visite des cuisines, composition des menus
- Des ateliers jugés essentiels pour inciter à découvrir de nouveaux aliments aux enfants et personnes âgées
- Un regret des acteurs sur le manque de temps et de moyens financiers et humains pour les reconduire ou augmenter le nombre

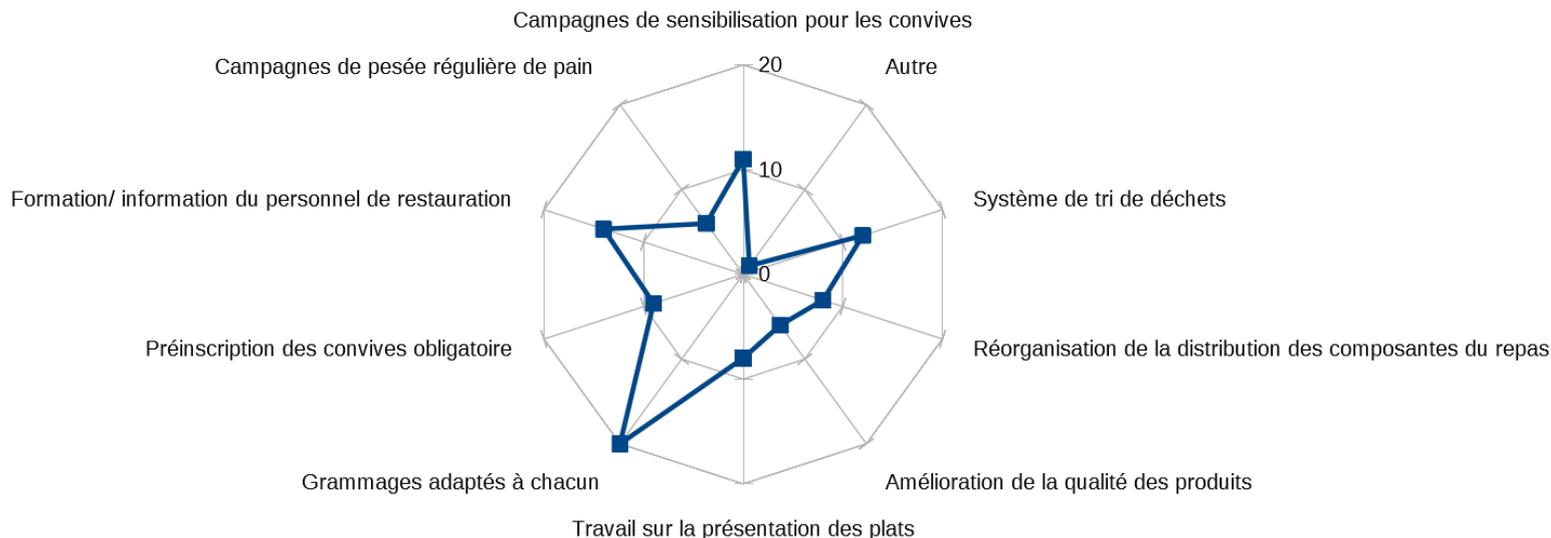
Fréquences
auxquelles sont
proposés des ateliers
d'éveil au goût en %



Le gaspillage alimentaire, la réduction des biodéchets et du plastique

- La moitié des structures n'ont pas réalisé de diagnostic sur le gaspillage alimentaire imposé par la Loi EGALim
- 46 % n'ont pas mis en place de plan d'actions contre le gaspillage
- Des actions contre le gaspillage ponctuelles ou non intégrées dans une démarche globale, et des dons peu organisés
- Une grande demande d'aide à l'installation de composteur et d'informations réglementaires au Service déchets
- Une diminution de l'utilisation du plastique qui présente plusieurs limites

Mesures mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire en effectifs



L'appui du **Projet Alimentaire Territorial** pour la **restauration collective**

- Une méconnaissance de l'existence du PAT par les acteurs
- Répondre à la demande de mise en relation avec les producteurs locaux
- Être un relais d'informations réglementaires et sur les aides en cours
- Soutenir des projets innovants, formations et la mise en place des ateliers avec les convives
- Renforcer le lien entre le développement de la filière maraîchage et la restauration collective
- Faire perdurer le groupe de travail sur la restauration collective

4. Ateliers participatifs

« Vers un plan d'actions 2023 pour l'amélioration de la restauration collective »

- 6 grands ateliers sur des thématiques récurrentes dans le questionnaire
- Travail par groupe de 5 sous forme de World Café
- Deux rotations des groupes
- Un animateur et un rapporteur par groupe

4. Ateliers participatifs

« Vers un plan d'actions 2023 pour l'amélioration de la restauration collective »

- 1. « Et finalement, qu'est-ce que le local ? Construction d'une définition adaptée au territoire et aux acteurs. »
- 2. « Comment améliorer les pratiques en gestion concédée ? »
- 3. « Zéro gaspillage, zéro déchets, zéro plastique. »
- 4. « L'approvisionnement en local : un impossible ? »
- 5. « Lien cuisine-convives : quel rôle a la restauration collective dans l'évolution des pratiques alimentaires ? »
- 6. « 100 % bio, durable et de qualité. »

5. Vote des actions

Vote des actions que vous estimez les plus importantes à mettre en place dès 2023.

Nous vous invitons à prendre deux gommettes par personne pour choisir.



6. Organisation du groupe de travail Restauration Collective XXL

- Pour continuer la réflexion sur la restauration collective qui a été lancée, nous vous invitons à rejoindre les groupes de travail du Projet Alimentaire Territorial :

1 « Restauration Collective »

2 « Projet légumerie »

3 « Logistique alimentaire locale »



GRAND
CHÂTELLERAULT

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION

7. Temps de dégustation de produits locaux

Merci pour votre participation !

