



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

ÉNONCÉ DES EXIGENCES

Accompagnement de la restauration collective vers
une offre saine, durable et locale.
Services Déchets et Agriculture & Forêt



Système national de gestion de projet

Projet d'accompagnement des établissements de restauration collective

Phase de définition

But du document

L'énoncé des exigences est une proposition à une autorité, qui définit un problème opérationnel ou une possibilité et une approbation en vue de réaliser les activités de l'étape d'identification du projet. L'objectif de cette étape est de produire une analyse de rentabilisation et un arrêté de projet qui permettront d'évaluer si le projet peut passer à l'étape de réalisation à la suite de l'obtention de l'approbation préliminaire de projet.

Acteurs du projet :

- Communauté de Communes Ambert Livradois Forez
- Structures gestionnaires d'établissements de restauration collective (RC) :
Municipalités disposant d'une école élémentaire, lycée, collèges, établissements sociaux et de santé (EHPAD, ESAT), maisons de retraites, centres de loisirs, crèches (soit 67 établissements)
- Inspection Académique, Projet Alimentaire Territorial, Conseil départemental, Chambre d'Agriculture, Contrat Local de Santé etc.

Préparation :

- Marie Chizelle, Service Déchets
- Marie-Laure Labouré, Service Agriculture & Forêt

Approbation par le Bureau d'Ambert Livradois-Forez, présidé par Daniel FORESTIER

Table des matières

Directives	Erreur ! Signet non défini.
1 Objectif	Erreur ! Signet non défini.
2 Contexte	Erreur ! Signet non défini.
3 Définition du problème et des possibilités	2
4 Risques liés à la non-réalisation du projet	3
5 Pouvoir d'approbation	2
6 Financement	2

1 OBJECTIFS

Le présent énoncé des exigences vise à demander l'approbation du Bureau de la Communauté de Communes Ambert Livradois Forez (CCALF) pour permettre la validation de ce projet et la poursuite de son élaboration.

2 CONTEXTE

Ambert Livradois Forez est un territoire engagé depuis de nombreuses années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, à travers la participation à plusieurs dispositifs financiers :

- Le Conseil départemental du Puy de Dôme accompagne ses collèges dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (LGA) : 5 établissements ont été suivis sur Ambert Livradois Forez à ce jour.
- En 2015, le SIVOM d'Ambert a lancé le programme "Moins Jeter, Mieux Manger en établissements de santé" : 6 établissements ont été accompagnés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le compostage de leurs déchets. (Financement DRAAF et l'ADEME)
- Participation de 12 structures au programme "Établissements témoins" piloté et animé par le VALTOM ainsi qu'à travers la labellisation « Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage »
- La commune d'Ambert a réalisé un diagnostic de Lutte contre le gaspillage Alimentaire pour ses 3 établissements de petite enfance en 2019.
- Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont incluses dans le "Schéma Local de Gestion des Déchets Organiques 2020-2025" voté fin 2019.

Forts de ces expériences, les services Déchets et Agriculture & Forêt souhaitent poursuivre le travail engagé et généraliser cet accompagnement à tous les établissements de restauration collective publique de son territoire (au nombre de 67) dans le but de faire progresser les établissements vers une offre alimentaire plus durable, saine et locale.

De plus, entrée en vigueur en novembre 2018, la « **Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous** » (dite Loi Alimentation 2018 ou Loi EGAlim) a fixé des objectifs ambitieux pour la restauration collective. Le projet présenté ici vise à aider les établissements dans leur mise en conformité avec cette nouvelle réglementation.

Cette action s'inscrit dans la stratégie du Plan Alimentaire Territorial (PAT) élaboré par le Parc Naturel Régional Livradois Forez et le Grand-Clermont, ainsi que dans le Projet de Territoire et le PCAET d'ALF.

Le projet se déploiera autour de 3 volets :

- 1/ Un volet sur les pratiques de la restauration collective (RC) au sein des établissements ;
- 2/ Un volet sur l'approvisionnement et la production agricole ;
- 3/ Un volet de sensibilisation du public et notamment des plus jeunes ;

3 DÉFINITION DU PROBLÈME & DES POSSIBILITÉS

Les enjeux de ce projet d'accompagnement de la RC sont multiples et transversaux :

- La mise en conformité des structures avec la loi EGAlim et notamment concernant les obligations suivantes :
 - *L'approvisionnement avec au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques et 30% de produits de qualité SIQO (Label Rouge, IGP, AOP, Local, Fermier, CE, Bleu Blanc cœur) - Échéance 1er janvier 2022*
 - *Le diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire - Échéance 22 octobre 2020*
- L'amélioration de l'offre alimentaire en proposant aux convives des produits de qualité, de proximité et de saison;
- La réduction des déchets résiduels (LGA, contenants réutilisables, compostage)
- La sensibilisation des convives à une alimentation saine et de qualité,
- Le développement d'une agriculture durable à travers l'approvisionnement de la restauration collective

Le plan d'actions se déroulera sur 3 ans :

- I- Lancement du projet par **une réunion d'information** à destination des élus/responsables de la restauration collective, au sujet de la Loi EGAlim et permettant de présenter notre projet d'accompagnement.

- II- Solliciter l'engagement/l'adhésion des établissements dans la démarche (conventionnement avec la CC)
- III- Création d'un comité de pilotage élargi (structures d'animation du projet, partenaires, établissements etc.)
- IV- Lancement des 3 volets d'actions à savoir :

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Pour chaque établissement : diagnostics + mises en place d'actions correctives individualisées
- Formations collectives (formations mutualisées sur les pratiques, visites-dégustation à la ferme, organisation de temps d'échanges)
- Déploiement du compostage collectif en établissements

Approvisionnement/ Développement agricole

- État des lieux de l'offre en produits bio et /ou locaux disponibles
- Travail sur la diversification des exploitations agricoles pour intégrer des productions à destination de la RC
- Création d'un guide des produits bio et/ou locaux à disposition de la RC
- Formations/accompagnement des producteurs
- Mise en place d'outils pour organiser et structurer l'approvisionnement local (outils de mise en relation, contractualisation etc.)
- Favoriser la production maraichère par la création de réserves foncières et /ou la mise à disposition de terrains publics

Sensibilisation des publics

- Programme pédagogique déployé dans les établissements scolaires (intégration de la thématique alimentation locale dans le programme scolaire, animations, visite à la ferme ...)
- Programme de sensibilisation des convives adapté aux différents établissements

- V- Valorisation du projet à travers la réalisation d'un clip vidéo.

4 RISQUES LIÉS À LA NON-RÉALISATION DU PROJET

- Difficulté de mise en conformité des établissements de RC avec la loi EGAlim (surtout pour les petites structures) ;
- Perte de l'opportunité de création d'une dynamique vertueuse et transversale autour de l'alimentation durable et locale ;

- Perte de l'opportunité de nouveaux débouchés/diversification des exploitations agricoles du territoire ;

5 CONSULTATION & POUVOIR D'APPROBATION

Aujourd'hui, le projet est encore en cours de rédaction notamment grâce aux apports des différents partenaires.

Une fois les plans d'actions et de financement finalisés, le projet sera soumis à l'approbation du bureau communautaire.

6 FINANCEMENT

Aujourd'hui, suite à un premier devis global de la part de Terana (Groupement d'Intérêt Public compétent en matière d'hygiène alimentaire, environnement et santé animale notamment), le projet est estimé à environ 120 000 € sur 3 ans.

Dernièrement, dans le cadre du Plan de relance, **un nouvel Appel à projets a été lancé dans la lignée des objectifs du Plan National Alimentaire, pour développer des projets en faveur d'une alimentation saine, locale et durable au cœur des territoires.** Celui-ci vise à aider des projets à hauteur de 70% sur 2 ans (plafond de 70 000€). Les actions proposées ici entrent totalement dans le champ d'application de ce financement. Les dossiers sont à déposer entre le 1 mars et le 15 avril 2021.

La partie de ce projet concernant les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire est incluse dans le "**Schéma Local de Gestion des Déchets Organiques 2020-2025**" et a été validée par délibération du Conseil communautaire le 26 septembre 2019. A ce titre, 67 000 € de dépenses sur 5 ans sont inscrits au budget Annexe du Service Déchets.

Au final, ce projet transversal concerne les service Agriculture et Déchets mais également le pôle Enfance-Jeunesse (via les centres de loisirs/maisons de l'enfance) ainsi que le pôle social (via l'EHPAD d'Olliergues et la politique de santé).

Le projet global serait financé comme présenté dans le tableau ci-dessous :

Projet Accompagnement de la restauration collective
vers une offre saine, durable et locale

Budget Prévisionnel sur 3 ans

DEPENSES		RECETTES (sous réserve)	
TOTAL PROJET	120 000 €	70 000 €	Subvention DRAAF / Plan de relance
Dont Service Déchets	67 000 €		SLGDO sur 5 ans validé par le Conseil communautaire du 26/09/19
Dont Service Agriculture	53 000 €		
Total auto-financement ALF sur 3 ans	50 000 €		
Soit par an	16 667 €		

En termes de calendrier, l'objectif est de pouvoir débiter le projet dans le courant de l'été prochain avec des premières actions dans les établissements scolaires à la rentrée 2021-2022.