

RAPPORT N°20 : PROJET D'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR UNE TRANSITION VERS UNE OFFRE SAINE, DURABLE ET LOCALE

Vu le Code des Collectivités Territoriales,

Vu 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 EGalim) en date du 30 octobre 2018 et fixant des objectifs ambitieux pour la restauration collective ;

Vu le Plan Alimentaire Territorial du Grand Clermont et du PNR Livradois Forez, et notamment son objectif n°6 « Favoriser le développement d'une alimentation durable, saine et locale en restauration collective » ;

Vu la loi 2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire du 10 février 2020,

Vu le projet de Plan Régional de Gestion des Déchets AURA,

Vu la délibération n°23 du 18 septembre 2019 actant le Schéma Local de Gestion des Déchets Organiques pour Ambert Livradois Forez et son volet « Lutte contre le Gaspillage Alimentaire »,

Vu l'énoncé des exigences relatif à l'accompagnement de la restauration collective vers une offre saine, durable et locale en date du 8 janvier 2021 ;

Vu l'avis favorable du bureau communautaire par la décision n°13 du 9 avril 2021 autorisant les services à solliciter les subventions,

Vu l'avis favorable du bureau communautaire du 20/10/2021 validant le projet et son plan de financement,

Monsieur le Président rappelle, que suite à l'énoncé des exigences du 8 janvier 2021, le bureau communautaire a manifesté son intérêt pour qu'Ambert Livradois Forez s'empare du sujet de l'alimentation et se mobilise pour proposer une restauration collective de qualité, et tende, de façon globale, vers un système alimentaire durable.

Le territoire compte 70 établissements publics proposant de la restauration collective à savoir : 1 lycée, 8 collèges, 36 écoles primaires, 9 établissements enfance jeunesse (crèches/ALSH), 16 établissements de santé et sociaux (centre hospitalier, ESAT, Foyer de vie, Maisons de retraite). Cela représente une consommation de près d'un million de repas/an.

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 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.

Monsieur le Président rappelle l'intérêt de ce projet pour l'ensemble des communes possédant de petites structures de restauration et met en évidence les bénéfices induits de ce projet :

- Moins de déchets créés par de nouvelles pratiques,
- Plus de compostage, et donc moins de coûts liés à l'incinération des ordures ménagères,
- Des employés communaux valorisés dans leurs pratiques de restauration, travaillant en réseau, échangeant leurs problématiques et leurs solutions,
- Création d'une dynamique agricole sur le territoire,
- ...

Voici la présentation synthétique du projet :

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 collègues dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (LGA) : 5 établissements sur 7 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 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 publics de restauration collective de son territoire (au nombre de 67) dans le but de les faire progresser vers une offre alimentaire plus durable, saine et locale.

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.

DÉFINITION DES ENJEUX

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

- La mise en conformité des structures avec la loi EGalim :
 - *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 (Label Rouge, IGP, AOP, Local, Fermier, CE, Bleu Blanc cœur) – Échéance au 1^{er} janvier 2022*
 - *Le diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire. Échéance au 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 diversifiée et durable à travers l'approvisionnement de la restauration collective

Le plan d'actions se déroulera sur 2 ans et s'articulera autour de 3 volets :

1/ L'amélioration des pratiques dans les établissements :

- Diagnostics + mises en place d'actions correctives individualisées (sur les 30 établissements non suivis à ce jour)
- Formations collectives (formations mutualisées sur les pratiques, visites-dégustation à la ferme, organisation de temps d'échanges)
- Déploiement du compostage collectif en établissements

2/ Développer et diversifier la production agricole locale pour l'approvisionnement de la RC

:

- Diagnostic de l'offre et de la demande (quantifier et qualifier les besoins de la RC)
- Travail sur le foncier public disponible pour l'agriculture (cartographie en interne, partage des données aux communes, appel pour étude agronomique)
- Création de groupes de travail de producteurs et partenaires professionnels agricoles pour développer l'approvisionnement local (sur les problèmes identifiés : diversification des productions, outils de stockage et transformation collectifs, outil de logistique etc.)

3/ Sensibiliser les convives à une alimentation saine et durable

- Programme pédagogique déployé dans les établissements scolaires et les ALSH (intégration de la thématique alimentation locale dans le programme scolaire, animations, visite à la ferme ...)
- Programme de sensibilisation des convives adapté aux établissements médicaux sociaux
- Actions grand public : clip vidéo, visites de fermes, animations

RISQUES LIÉS À LA NON-RÉALISATION DU PROJET

- Non-respect de la réglementation (loi EGAlim) pour les établissements de Restauration Collective (surtout pour les petites structures communales) ;
- 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 ;

FINANCEMENT

Le coût prévisionnel estimatif total de l'opération est de 167 312€ HT en dépenses.

Dernièrement, le soutien financier de l'Etat (dans le cadre du Plan de Relance) et de l'Agence Régionale de Santé (dans le cadre de l'AMI Santé-environnement) nous a été confirmé.

Constituant une mise en œuvre opérationnelle du Programme Alimentaire Territorial du Grand Clermont-Livradois Forez, une aide LEADER va également être mobilisée.

Plan de financement prévisionnel :

DEPENSES ESTIMATIVES		
Postes de dépenses	Montants HT	Montants TTC
Amélioration des pratiques	87 800,00 €	105 360,00 €
Développer et diversifier la production agricole locale	16 500,00 €	19 800,00 €
Sensibiliser les convives	28 000,00 €	33 600,00 €
Communiquer	10 012,00 €	12 014,40 €
Coordonner	25 000,00 €	30 000,00 €
TOTAL DEPENSES	167 312,00 €	200 774,40 €

RECETTES		
<i>AP « Investissements structurants dans les PAT en région AURA</i>	3	41,84%
<i>ARS pour les volets : - sensibilisation, communication</i>	12 421 €	7,42%
<i>LEADER</i>	51 428,60 €	24,32%
TOTAL RECETTES HT	133 849,60 €	80,00%

RECAPITULATIF FINANCIER		
DEPENSES TTC	200 774,4	Budget Annexe Déchets 2022/2023
RECETTES (subvention)	133 849,6	
Reste à charge ALF	6 6924,8	
		50 % prise en charge BA Déchets 50% reversé par pôle AFE au service Déchets

Le projet sera lancé en fin d'année 2021, avec l'organisation d'une réunion d'information aux élus et aux responsables d'établissements concernés courant novembre. Les actions se dérouleront ensuite sur 2 années. Les dépenses seront partagées entre les services "Déchets" et "Agriculture & Forêt"

L'ensemble des dépenses et recettes (subventions) sera porté par le budget annexe "Déchets". Le reste à charge d'autofinancement sera partagé à part égale entre le budget annexe "Déchets" et le budget "Agriculture et Forêt" par le biais d'une convention (flux financiers).

Le choix a été fait de ne pas demander de participation financière aux communes, dans un souci de mutualisation et de simplification des démarches administratives.

Il est proposé au Conseil :

Sur proposition du Président,

Délibération,

il vous est proposé :

- d'approuver le projet d'autoriser son lancement ;

- d'autoriser Monsieur le Président à mettre en œuvre le projet, et à signer la convention (cf ; pièce annexe) pour le cofinancement entre le service « agriculture-Forêt » et le Budget Annexe des ordures Ménagères ;
- de charger Monsieur le Président de l'ensemble des démarches nécessaires à la réalisation de la présente délibération.