

Atelier 6:

La remunicipalisation des cantines, outil du plan alimentaire territorial

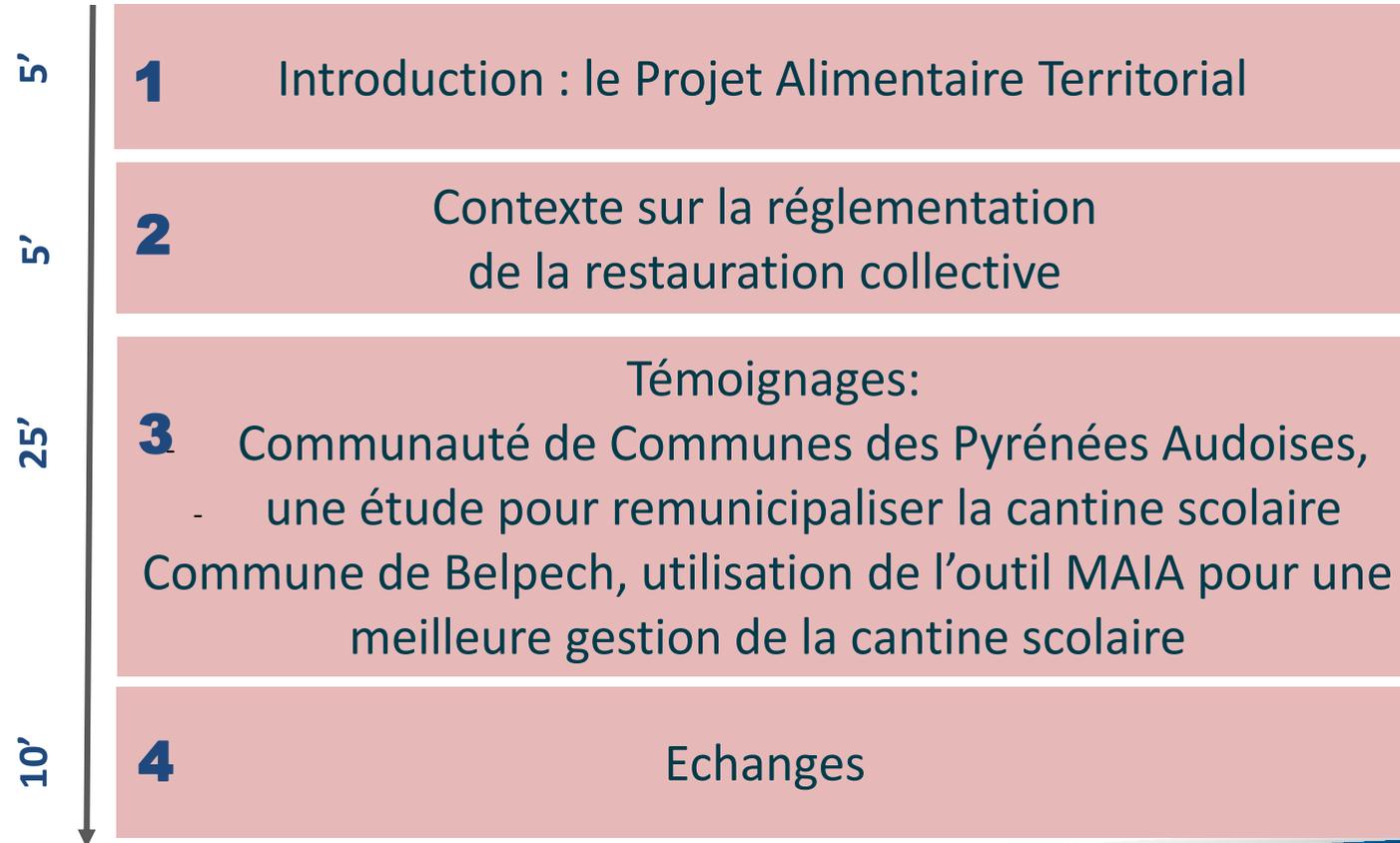
Vendredi 7 octobre 2022



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



ORGANISATION DE L'ATELIER





01

INTRODUCTION: Le Projet Alimentaire Territorial

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Création : 2014 par Ministère de l'Agriculture

Structure porteuse : Principalement des structures publiques

Principes : Repenser le modèle agroalimentaire d'un territoire

- Relocaliser agriculture et alimentation saine, de qualité et locale
- Projet collectif et co-construit avec les acteurs du territoire



Production



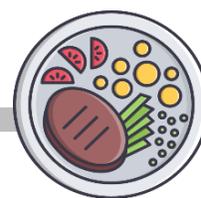
Transformation



Logistique



Vente



Consommation



Social



Environnement





PAT Départemental : « De l'Aude dans nos assiettes »

Co-écriture
Réflexion commune
Partage d'informations



22 Actions
11 porteurs de projets



**Volet A : lauréat du
PNA, financement
d'un poste
d'animateur du PAT**



**Volet B 2021 :
Financement du
Plan d'actions**



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
AUDE



4 thématiques d'actions :

● **Développer l'offre alimentaire**

- Préserver et valoriser le foncier agricole en facilitant l'installation et la transmission
- Développer une offre alimentaire agroécologique en prenant en compte le changement climatique
- Structurer les filières alimentaires locales et faciliter la distribution

● **Faciliter l'accès aux produits locaux pour toutes et tous**

- Faire connaître et rendre visible les produits locaux
- Permettre aux personnes en précarité financières ou isolées d'accéder aux produits locaux
- Approvisionner la restauration collective en produits locaux de qualité

● **Sensibiliser l'ensemble de la population**

- Mettre les produits locaux au cœur de tout événement à destination de la population
- Sensibiliser sur l'alimentation saine et durable

● **Gouvernance et coopérations territoriales**

- Formaliser la gouvernance inter-PAT



02

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Quel taux de produits durables doivent respecter les restaurants collectifs depuis janvier 2022 ?

■ 20% de produits AB

■ 50% de produits de qualité et durables dont 20% en AB

■ Aucune obligation

Calcul du ratio :

En **valeur d'achats en € HT de produits alimentaires par année civile** (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur en € HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.

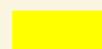
Déclaration annuelle à partir de 2022 via la **plateforme numérique "Ma Cantine"** qui permettra de suivre la mise en place de la loi.

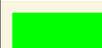


SELON VOUS... QUIZZ RAPIDE

Selon vous, quelle est la définition d'un produit de qualité et durable de la loi Egalim c'est :

 Des produits issus du territoire

 Uniquement des produits bio

 Des produits certifiés



Produits Label Rouge



Signes officiels de Qualité :
AOC/AOP, IGP,
STG

Produits fermiers,
si définition
réglementaire



Produits
Agriculture
Biologique

**Produits comptabilisé dans le
calcul des 50%
d'approvisionnement en produits
de qualité et durables**



Produits avec
label « Pêche
Durable »

Produits
Externalités
environnementales
positives



Produits issus
d'exploitation
certifiée
Haute Valeur
Environnementale



Produits marqués
région
Ultrapériphérique

SELON VOUS... QUIZZ RAPIDE

La loi Egalim concerne :

- Uniquement 50% de produits de qualité et durable dont 20% en AB
- 50% de produits de qualité et durable dont 20% en AB, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des protéines
- 50% de produits de qualité et durable dont 20% en AB, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des protéines, la substitution des plastiques et les informations aux usagers

Au moins 50%
de produits de
qualité et
durables dont
20% en AB

Lutte contre le
gaspillage
alimentaire et
dons
alimentaires

Diversification
des protéines
et menus
végétariens

Substitution
des plastiques

Information
des usagers et
des convives

Plateforme d'accompagnement à la mise en
place de la loi et de déclaration en ligne :



<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

Existe -t-il des aides pour les cantines ?

Non, aucune

Oui des aides sur l'achat de produits de qualité et durables

Oui, sur l'investissement matériel et immatériel

Programme
Lait et Fruits à l'École

Plan de soutien aux
cantines scolaires des
petites cantines



Programme Lait et fruits à l'école



Programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de banane, de lait et de certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale, dans les établissements scolaires.

L'objectif du programme est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir leurs connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Bénéficiaires

Etablissement public (collectivités locales, collèges, lycées et autres structures supportant le coût de la restauration collective), les organismes de gestion des établissements privés ainsi que les structures qui sont acheteurs finaux de produits distribués (ex : société de restauration collective, EPCI, ...)

Aides

Aides forfaitaires (se référer à la grille tarifaire en vigueur) –
 Montant minimum d'aides de 400€/ trimestre

Conditions

Distribution au choix :
 - le MIDI durant le déjeuner (*uniquement les produits SIQO, sous signe officiel de qualité : BIO, AOP, AOC, IGP, Label Rouge*)
 - au GOUTER à la sortie des élèves
 - le MATIN à l'arrivée des élèves (*uniquement pour les collèges REP/REP+ de métropole et les établissements secondaires d'Outre Mer*)

Renseignements sur : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>



MESURE 14 :

Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes

L'objectif de cette mesure est d'accompagner certaines cantines des écoles primaires par le soutien aux projets d'investissement.

Pour valoriser les produits frais, locaux, durables et de qualité, les cantines scolaires ont généralement besoin de s'équiper en matériel permettant de cuisiner ces produits frais, de réduire le gaspillage ou de supprimer les contenants en plastique : stockage de fruits et légumes frais, équipements pour transformer une grande quantité de légumes, équipements performants pour l'épluchage, récipients en inox, matériel de cuisine et de conservation des aliments

Bénéficiaires	communes bénéficiaires de la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR Cible) en 2020 ou 2021,
	établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) ayant acquis la compétence pour la restauration scolaire pour des communes bénéficiaires de la DSR Cible en 2020 ou 2021 ,
	l'ensemble des communes de Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte et La Réunion, et de leurs EPCI.
Dates	dossier de demande d'aides à déposer avant le 31 Octobre 2022 (ASP)
Dépenses éligibles	investissement en matériel pour cuisiner des produits frais (essoreuses, robot coupe légumes, éviers,...), lutter contre le gaspillage alimentaire, substituer les contenants en plastique, informer les usagers
	investissement immatériel (logiciels de suivi, réalisation de supports de communication...)
	des prestations intellectuelles (accompagnement, bureau d'études, audits, formation des personnels...).

Renseignements sur : <https://www.asp-public.fr/aides/soutien-de-certaines-cantines-scolaires>

Tarifification sociale des cantines

La tarification sociale des cantines consiste à proposer des tarifs différents aux familles, en fonction de leurs revenus.

Il s'agit donc d'une tarification progressive, calculée sur la base des revenus ou du quotient familial.

Bénéficiaires

Au 1^{er} avril 2021, ce sont l'ensemble des communes éligibles à la dotation de solidarité rurale « Péréquation » qui peuvent bénéficier de l'aide de l'Etat, Les regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI) ou les EPCI dont au moins les 2/3 de la population sont domiciliés dans des communes éligibles à la DSR Péréquation.

Aides

Une subvention aux collectivités de 3€ (depuis le 1^{er} janvier 2021), versée par l'Etat pour chaque repas facturé à 1€ ou moins aux familles

Conditions

Les repas concernés sont ceux des élèves de toutes les écoles du 1^{er} degré (maternelles / élémentaires), qu'ils résident ou non dans la commune.

Le service de restauration scolaire doit proposer au moins 3 tranches de tarification, soit trois tarifs distincts, en fonction des revenus ou quotient familial, dont au moins un inférieur ou égal à 1 € et un supérieur à 1€.

Une délibération fixe cette tarification sociale avec une durée fixée ou illimitée.

Informations sur : <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>



03

TEMOIGNAGES

Communauté de Communes des Pyrénées Audoises

- **La mesure 14 du plan de relance pour étudier la faisabilité d'une remunicipalisation de la cantine de la commune d'Esperaza**
- **Le Terra Rural pour proposer des scénarii à l'échelle de la Communauté de Communes**

La Commune d'Esperaza : problématique

- **Cantine en gestion déléguée à un prestataire avec livraison des repas en liaison froide**
- **Souhait de la commune d'améliorer la qualité et l'approvisionnement en produits locaux**
- **Existence d'une cuisine sur place à remettre aux normes**

La Commune d'Esperaza : l'étude

- **Diagnostic de la cuisine existante et chiffrage de la mise aux normes réalisé par le cabinet Solutions Durables**
- **Présentation aux élus des investissements à réaliser et de l'impact sur le coût des repas pour la collectivité (CA11 et Cabinet Solutions Durables)**

La Communauté de Communes Pyrénées Audoises

- **Souhait des élus d'augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective**
- **Présence d'un collège et d'un lycée avec cuisines**
- **Etat des lieux des besoins et études comparatives de cas réalisés par le Biocivam et la Maison Paysanne dans le cadre du programme Terra Rural**
- **Visite de deux cuisines centrales sur des territoires comparables**

La Communauté de Communes Pyrénées Audoises

Elaboration de trois scénarii en partenariat avec les élus, la CA11, le Biocivam et la Maison Paysanne :

Scénario 1: Optimisation de la cuisine de Chalabre

1. Optimisation de la cuisine de Chalabre

Livraison vers :

- Puivert
- Nébias
- Saint Benoit
- Ste Colombe sur l'Hers
- Rivel
- + Idéalement Val de Lambronne

Production actuelle: 140 repas

Objectif 250 repas

Gestion Directe par la CCPA :

- Délégation de compétence de ces communes à la CC

Besoins/ Etapes :

- Embauche d'1 personne
- Compléter l'équipement pour faciliter la livraison de produits bruts malgré l'augmentation du coût matière pour les communes
- Augmentation du coût matière pour les communes

Atouts:

- Motivation du cuisinier et ouverture à produits locaux
- Outil/ Cuisine déjà en place

Scénario 2: Optimisation de la cuisine de Chalabre + Maintien Cuisine du Lycée de Quillan

1. Optimisation de la cuisine de Chalabre

Livraison vers :

- Puivert
- Nébias
- Saint Benoit
- Ste Colombe sur l'Hers
- Rivel
- + Idéalement Val de Lambronne

Production actuelle: 140 repas

Objectif 250 repas

2. Maintien Cuisine du Lycée de Quillan

- Repas du Lycée / Collège
- Ecoles de Quillan

Maintien Production actuelle: 400 repas



Scénario 3: Optimisation Cuisine Chalabre + Création 1 cuisine centrale moyenne

1. Optimisation de la cuisine de Chalabre

Livraison vers :

- Puivert
- Nébias
- Saint Benoit
- Ste Colombe sur l'Hers
- Rivel
- + Idéalement Val de Lambronne

Production actuelle: 140 repas

Objectif 250 repas

Gestion Directe

2. Maintien Cuisine du Lycée de Quillan

- Repas du Lycée / Collège
- Ecoles de Quillan

Maintien Production actuelle: 400 repas

Gestion Déléguée avec le Lycée

3. Création d'une seule nouvelle cuisine centrale pour les communes:

- Axat
- Campagne sur Aude
- Lapradelle-Puilaurens
- Salvezines
- Espérasa

- Val du Faby
- Belvianes-et-Cavirac
- Espezel
- Roquefeuil
- Belcaire

Objectif : 330 repas

Cuisine intercommunale
+ Délégation de compétence à la CCPA

Besoins/ Etapes :

- Identifier le bâti à rénover / le terrain où construire
- Construire le plan de financement / les demandes de subvention (Etat, Région, Département...)
- Investissement Logistique (Véhicule, Matériel Livraison)
- Construction ou Rénovation Cuisine
- Transfert de compétences des communes à CCPA
- Transfert de personnel alloué Restauration

Freins :

- Gestion supplémentaire (Service Restauration)
- Flux logistiques à gérer

Avantages:

- Mutualisation des coûts de la rénovation/construction
- Mutualisation des coûts de fonctionnement

Budget Approximatif :

- Rénovation Cuisine:
- Construction Cuisine



Commune de Belpech:

Utilisation de l'outil MAIA pour une meilleure gestion de la cantine scolaire



04

ECHANGES



13/10 Assises de l'Alimentation de Carcassonne Agglo au lycée Charlemagne



30/11 Colloque régional Restauration collective Bio à Cazouls-les-Béziers (34) – témoignages de la communes de Cazouls les Béziers qui a remunicipialisé sa cantine,



Janvier à Mars 2023 : Journées Départementale Restau Co / Gestion Directe & Gestion déléguée

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Contacts



- Bastien BENET (Conseil Départemental, animateur PAT)
bastien.benet@audefr



- Christian GARCIA (Conseil Départemental, Chargé de développement circuit court et Agrilocal)
Christian.garcia@audefr



- Elodie SABATIER (Chambre d'agriculture de l'Aude)
elodie.sabatier@audefr



- Yumi BIAGINI (Biocivam de l'Aude)
biocivam.alimentation@orange.fr



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