

AXE 3 : VALORISER NOS RESSOURCES LOCALEMENT
 OBJECTIF 3.3 : FAVORISER LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

| ACTION 3.3.1 : ACCOMPAGNER LE PERSONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE CADRE DE LA LOI EGALIM | | ATTENUATION/ADAPTATION THEMATIQUE : GAZ A EFFET DE SERRE, POLLUANTS ATMOSPHERIQUES PERIMETRE : RESTAURATION COLLECTIVE PORTAGE : CENTRE MORBIHAN COMMUNAUTE PRIORITE : 1 | |
|--|---|---|---|
| DESCRIPTION DE L'ACTION | | | |
| Contexte | Avec un quart de l’empreinte carbone des Français, l’alimentation constitue l’un des premiers postes responsables des émissions de gaz à effet de serre, avec le transport et le logement. CMC a été engagée dans un Plan Alimentaire Territorial (PAT) et de ce fait souhaite poursuivre son travail avec les communes du territoire sur les circuits courts et la restauration collective. La restauration collective concerne : la restauration scolaire, les centre de loisirs et les crèches, les services de restauration à domicile, la restauration collective dans les établissements comme les entreprises et les EHPAD. | | |
| Objectifs et résultats attendus | <ul style="list-style-type: none"> • Aider à atteindre les objectifs de la loi Egalim notamment les 20% de produits bio dans la restauration scolaire • Réponse aux nouvelles attentes des consommateurs : respect de l’environnement, soutien à l’économie locale • Promouvoir les produits locaux ainsi que les bénéfices économiques pour les agriculteurs locaux | | |
| Ce qui est déjà fait ou engagé | Engagement de CMC dans le Plan Alimentaire du Centre Bretagne : accompagnement notamment des cuisiniers de la restauration scolaire – fin en janvier 2024 | | |
| Contenu de l'action | <p>⇒ ACTION A RELANCER</p> <p>⇒ ACTION RECURRENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Actions à destination des gestionnaires de restaurations scolaires et les restaurations collectives gérées par l’EPCI (multi-accueils/centre de loisirs) : <ul style="list-style-type: none"> - Gestion directe : Former aux achats de proximité et de saison et aux nouvelles pratiques alimentaires - Gestion concédée : mettre à disposition des outils permettant d’avoir un cahier des charges avec des préconisations spécifiques, mise en place d’ateliers collectifs pour les gestionnaires et élus sur la rédaction de leur cahier des charges et le suivi des marchés, proposer des réunions et retours d’expériences sur le retour en régie - Proposer un accompagnement spécifique et individuel pour les communes du territoire en fonction de leurs besoins propres (2 communes par an) - Organiser des actions de prévention et réduction des déchets alimentaires en restauration collective (lien avec action 3.1.2) - Organiser des formations sur la pause méridienne, éduquer les enfants aux goûts et aux fruits/légumes de saison ➤ Actions à destination des gestionnaires des autres restaurations collectives : <ul style="list-style-type: none"> - Mobiliser les acteurs (entreprises, EPHAD), et identifier les potentiels de sensibilisation et d’actions - Réaliser des communications dans les établissements sur la cuisine durable et les produits locaux - Organiser des animations en partenariat avec des structures spécialisées - Organiser des actions de prévention et réduction des déchets alimentaires en restauration collective (lien avec action 3.1.2) ➤ Mener une réflexion de mise en œuvre d’un Plan Alimentaire Territorial à l’échelon local avec la réalisation d’une étude des flux entrant-sortant et les possibilités de relocalisation (perspectives de développement des actions) | | |
| Lien avec d’autres actions ou programmes | Lien avec d’autres programmes de CMC Lien avec d’autres actions du PCAET | Projet de territoire, PLPDMA Action 3.1.2 : Prévenir et valoriser nos biodéchets alimentaires et végétaux Action 3.3.2 : Développer les circuits courts Action 3.3.3 : Sensibiliser à une alimentation durable et locale | |
| PILOTAGE DE L'ACTION | | | |
| Acteurs | Pilotes/agents référents CMC Pilote : TTC – 0.05 ETP Supports : Déchets (économie circulaire) – 0.01 ETP Associés/informés : développement économique et communes | Partenaires producteurs locaux, Equalianse, Association « les pieds dans le plat », cuisiniers experts, CAB, GAB, Mutualité française de Bretagne, etc. | Public cible Gestionnaires de restauration collective |
| COUT DE L'ACTION (sur 6 ans) | | | |
| Budget | 10 000 € /an (formations/ateliers + accompagnement des communes) 20 000 € (étude) - 2026 Soit 80 000 € | | |
| Financement | Aide d'ingénierie technique de la CMA : Valoriser les produits alimentaires locaux auprès de l’ensemble des acteurs de votre territoire Financement de la Banque des territoires : Accompagner les projets de l’économie circulaire, alimentation, circuits courts | | |
| Echéance et calendrier | 2024 : Mise en place des ateliers collectifs pour la gestion concédée 2025-2030 : formations, accompagnement, étude (2026) | | |
| SUIVI ET EVALUATION | | | |
| Indicateur de suivi et d’évaluation | Source | Valeur cible (2030) | |
| Nombre de cantines accompagnées | CMC | 12 | |
| Nombre de partenariats créés entre restaurations collectives et producteurs | CMC | 5 | |

AXE 3 : VALORISER NOS RESSOURCES LOCALEMENT
OBJECTIF 3.3 : FAVORISER LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES

| | | |
|---|---|---------|
| Nombres d'animations réalisées avec les restaurations collectives privées | CMC | 5 |
| Etude sur la mise en place d'un PAT | CMC | réalisé |
| Incidences environnementales | | |
| Incidences potentielles : ++ (Amélioration significative d'un ou plusieurs enjeux environnementaux territoire) | | |
| Mesures ERC : / | Indicateur de suivi environnemental (si incidence négative) : / | |