3.1.2. Les principes d'actions :

De l'humain et de l'interconnaissance

Des partenariats optimisés avec les acteurs du territoires

Des outils opérationnels

En termes de priorités, il nous semble essentiel de développer avant **tout de l'humain pour favoriser les échanges** d'informations et l'interconnaissance entre le PAT, ses communes et l'écosystème restauration. Ensuite, il est primordial de s'appuyer sur les partenaires du territoire et bien articuler les actions en identifiant les champs de compétences des uns et des autres. Alors enfin, des outils « opérationnels » auront tout leur sens (bases de données, répertoire de fournisseurs, évènements, etc.).

3.1.3. Les enjeux pour le territoire :

Au regard de la commande qui nous a été passée, nous avons pu déterminer 3 grands enjeux le territoire

- L'enjeu de l'accessibilité à une alimentation durable vise à permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine et de qualité, à des prix socialement acceptables.
- Maintenir et développer des filières agricoles viables économiques et vivables humainement
- Stimuler la mise en place de véritables partenariats au sein des filières contribuant à un partage de la valeur à tous les niveaux de la chaîne.



3.1.4. Les axes de travail prioritaires :

- 1. Appui à Identification de l'offre et aux achats durables
- 2. Formation et sensibilisation à la restauration collective durable
- 3. Accompagnement et suivi des démarches
- 4. Accompagner la structuration de filières durables
- 5. Stimuler / accompagner la structuration de filières d'approvisionnement
- 6. Accompagner les plateformes vers un modèle économique performant

3.2. Les scénarios répondant aux problématiques rencontrées

Les scénarios proposés sont des scénarios d'intervention des collectivités porteuses du PAT13 et/ou de leurs partenaires : quelles actions peuvent-ils mettre en œuvre pour développer les flux de produits locaux et durables en restauration scolaire publique ?

Le tableau ci-après synthétise les actions préconisées, avec des scénarios correspondant à 3 niveaux d'ambition : basse, médiane et haute (quand cela est possible)

	pratiques d'achats en lien avec le projet de Centrale départementale : hypothèse	Coordination par équipe PAT et délégation de certaines tâches aux partenaires (CA13/Agrilocal, AB13)	des fournisseurs locaux via un groupe de travail	Idem + organiser un temps de partage d'expériences et de capitalisation entre établissements	ldem + éditer un répertoire en ligne (et le mettre à jour régulièrement)
	Organiser des rencontres entre fournisseurs et acheteurs	Portage par un partenaire technique (PAT en soutien politique, technique et financier)	restauration scolaire d'un m	emblant les acheteurs de la ême territoire + fournisseurs e plus élargi	
Appui à l'identification de l'offre et aux achats durables	Accompagner les établissements dans la rédaction et le suivi des AO : pour gestion concédée ou directe (via AO ou gré à gré)	Coordination PAT avec, si besoin délégation à un (ou des) partenaire(s) technique(s)	Communiquer sur l'offre d'accompagnement de l'ARPE	idem + mettre à disposition un accompagnement juridique collectif	ldem + accompagnement individuel
			Organiser des échanges, de l	a mise en réseau et du partaç	ge d'expériences
	Mutualiser les achats entre établissements	Equipe PAT	Accompagner et observer les initiatives de terrain à l'échelle microlocale (par ex restaurants scolaires + hopital + collège d'une même commune) Accompagner et observer Réalisation d'un diagnostic ap, d'achats en lien avec le projet départementale : hypothèse te du 12/02/2020, qui apparait no		t de Centrale testée lors de la Fabrique

Thème	Action	Portage	Scenarios a	vec plusieurs niveaux d	'ambition
THEITIE	Action	Portage	Basse	Médiane	Haute
Formation et sensibilisation à	Proposer des actions de formations à destination du personnel (en cuisine et de service, acheteurs) et des élus : repas végétariens, gaspillage alimentaire, Appro durable et de proximité	Equipe PAT	Communiquer sur les offres existantes (onfpt, réseau restau'co, agores, un plus bio, les pieds dans le plat, etc.)	Idem+ Identifier les formations existantes et développer de nouvelles offres en fonction des besoins	ldem + prise en charge financière d'une partie du coût de la formation
la restauration collective durable	Sensibiliser les convives	Equipe PAT	Communiquer sur les dispositifs existants (CPIE, réseau FNAB, Agence bio, ADEME, ARPE-ARB, etc.)	Idem + Construire et mettre à communes une offre d'anima	ations pédagogiques
				la mise en réseau et du parta	
	Encourager les démarches de labellisation des établissements (En Cuisine d'ECOCERT, Mon Restau Responsable, Ecole de commerce équitable)	Equipe PAT	Faire connaître les démarches existantes Organiser des échanges, de	Idem+ Apporter un soutien te (certification) à la mise en pla la mise en réseau et du parta	ace des démarches
Accompagnement et suivi des démarches	Accompagner les communes sur la maîtrise du budget	Equipe PAT	Identifier les dispositifs d'aides existants : france agrimer, PNA, ademe, etc.	ldem+ Apporter un soutien fii investissements (matériels e	nancier pour les i immatériels)
	A a a a management a suivi da a indicatava		Organiser des échanges, de	la mise en réseau et du parta	
	Accompagner le suivi des indicateurs d'achats durables (indicateurs EGAlim + % de "local")	Equipe PAT	Créer un groupe de travail et les méthodes de "reporting"	d'échange d'expériences sur	idem + Collecter les indicateurs et éditer un observatoire annuel
	Animer la base de données restauration municipale	Equipe PAT		Animer la base de données l	estauration municipale
	Ancrer la démarche de commerce équitable dans le territoire	Equipe PAT en lien avec les acteurs de territoires de commerce équitable	Engager la réflexion et le partage avec les territoires autour d'un engagement autour du commerce équitable		s'engager dans le label "territoires de commerce équitable"
			Groupe de partage	e et d'échanges avec les territ	oires intéressés
Accompagner la structuration de filières durables	Stimuler la mise en place de filières équitables pour garantir un juste prix aux producteurs	Equipe PAT en lien avec les acteurs de commerce équitable en France	S'appuyer sur les plateformes de producteurs et tous les acteurs intéressés pour échanger à ce sujet, aller voir des expérience innovantes sur le sujet	Idem+ Formaliser leur critères d'équitabilité avec les producteurs - ces éléments seront communiqués aux acteurs de la restauration scolaire comme pouvant être des critères de marchés publics	ldem+ s'engager dans la labellisation de filières
			Groupe de partage et	d'échanges plateformes (prod	lucteurs et privées)
	Stimuler et accompagner la mise en place de HVE dans les exploitations pour augmenter la part des productions éligibles à EGALIM	Région, Chambre Régionale d'Agriculture, organismes de développement agricoles, Coopératives, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Agrilocal, la PPL, etc.), éventuellement agence de l'eau	en faire la promotion		accorder des primes à la mise en place
Stimuler / accompagner la structuration de filières d'approvisionnem ent	Accompagner les coopératives et les PME du territoire et de la Région	Equipe PAT / acteurs régionaux (Région? Comité de promotion?)	rencontres individuelles pour identification des besoins.	ldem + Mise en relation des acteurs via speed meeting	idem + Conception / délégation d'outils Organisation / Délégation de formations en fonction des besoins identifiés
Accompagner les plateformes vers un modèle économique performant	Reprise de l'initiative Observatoire régional PACA déclinée à l'échelon métropolitain et avec une entrée "action"	Equipe PAT / spécialiste de l'animation centré sur le processus et non sur le contenu	Utiliser la puissance du collectif pour : - mutualiser les besoins des entreprises (logistique?), - Lancer des projets concrets, - Favoriser le développement économique, - Échanger des informations Groupe de partage et	d'échanges plateformes (proc	Création d'un Cluster pour aller plus loin lucteurs et privées)

actions nécessitant de l'animation transversale actions de mise en relation de l'offre et de la demande actions en lien avec le commerce équitable

3.3. Description détaillée des actions

3.3.1. Appui à Identification de l'offre et aux achats durables

Thème	Action	Portage	Scenarios avec plusieurs niveaux d'ambition			
THEME	Action	Fortage	Basse	Médiane	Haute	
	Réalisation d'un diagnostic approfondi des pratiques d'achats en lien avec le projet de Centrale départementale : hypothèse testée lors de la Fabrique du 12/02/2020, qui apparait non prioritaire à ce stade	Coordination par équipe PAT et délégation de certaines tâches aux partenaires (CA13/Agrilocal, AB13)	Créer une base de données des fournisseurs locaux via un groupe de travail technique	Idem + organiser un temps de partage d'expériences et de capitalisation entre établissements	ldem + éditer un répertoire en ligne (et le mettre à jour régulièrement)	
	Organiser des rencontres entre fournisseurs et acheteurs	Portage par un partenaire technique (PAT en soutien politique, technique et financier)	Organisation d'un forum rassemblant les acheteurs de la restauration scolaire d'un même territoire + fournisseurs sur périmètre plus élargi			
Appui à l'identification de l'offre et aux achats durables	Accompagner les établissements dans la rédaction et le suivi des AO : pour gestion concédée ou directe (via AO ou gré à gré)	Coordination PAT avec, si besoin délégation à un (ou des) partenaire(s) technique(s)	Communiquer sur l'offre d'accompagnement de l'ARPE	idem + mettre à disposition un accompagnement juridique collectif	ldem + accompagnement individuel	
			Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences			
	Mutualiser les achats entre établissements	Equipe PAT	Accompagner et observer les initiatives de terrain à l'échelle microlocale (par ex restaurants scolaires + hopital + collège d'une même commune) Accompagner et observer Réalisation d'un diagnostic ap d'achats en lien avec le projet départementale : hypothèse te du 12/02/2020, qui apparait ne même commune)		et de Centrale testée lors de la Fabrique	

Les constats :

De nombreuses communes sont en demande d'appui technique et juridique pour réaliser le sourcing. Elles manquent de temps et/ou de méthode pour identifier les fournisseurs locaux. Elles aimeraient avoir des outils "clés en main" (répertoire des producteurs / « carnet d'adresse »). Lors de la "Fabrique" du 12 février 2020, nous avons également constaté que très peu de communes connaissaient les plateformes de producteurs locaux : Goûtez au 13, Manger Bio en Provence et Agrilocal.

"Les communes ont besoin d'aide sur le sourcing! Chaque commune fait le même travail « dans son coin », c'est une grosse perte d'énergie et cela est très chronophage. D'abord il faut identifier les fournisseurs, ensuite il faut comparer les offres..." extrait d'un entretien avec un responsable de service de restauration municipale

Pour rappel et pour rassurer les collectivités : le sourcing est officiellement encouragé par le Code des marchés publics depuis le Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016. Un acheteur peut donc effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques de son projet et de ses exigences EN DEHORS de la période de mise en concurrence.

Par ailleurs, on note qu'il y a un **manque d'interconnaissance** encore important entre acheteurs et producteurs, les uns connaissant mal la réalité du métier et les contraintes des autres. A titre d'exemple, les communes qui veulent relocaliser leurs approvisionnements passent parfois "d'un extrême à l'autre" et raisonnent en micro-local : elles souhaitent des denrées produites sur leur commune ou à quelques kilomètres. A l'inverse, les producteurs ou certains fournisseurs locaux

connaissent mal le fonctionnement de la restauration collective, qui n'est pas un marché comme les autres : réalisation des plans alimentaires plusieurs mois à l'avance, procédures de marchés publics, critères d'achats dont le prix, conditionnements, horaires de livraisons, impératifs sanitaires, etc. En parallèle des préconisations ci-après, il faut donc poursuivre les actions visant à l'interconnaissance entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective (visites de fermes/ visites de cuisines).

Aider les communes à identifier les fournisseurs locaux

Pilotage: PAT13

<u>Partenaires techniques à associer (non exhaustif)</u>: DRAAF, Région, Département, Chambre agriculture, Bio PACA ou Agribio13, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Manger Bio en Provence, Agrilocal, la PPL, etc.), ADEME, ARPE-ARB

Description des actions :

Version Basse : Créer une base de données des fournisseurs locaux

Cette base de données pourrait être co-élaborée via un groupe de travail réunissant des partenaires techniques ayant une bonne connaissance de l'offre locale disponible pour la restauration collective (chambre, agribio13, plateformes...). Un système d'enquêtes (en ligne ou, dans l'idéal, téléphoniques) semble le plus efficace pour recenser de manière exhaustive les producteurs locaux intéressés par le débouché de la restauration collective.

Cet outil pourrait être diffusée aux communes sur demande.

Cette base de données doit recenser les fournisseurs à l'échelle du PAT et éventuellement à l'échelle régionale si cela s'avère pertinent pour certaines filières (viande, produits laitiers...).

En outre, cela permettrait au PAT de mobiliser les producteurs du territoire sur le sujet de la RHD, d'affiner la connaissance de leurs attentes et besoins.

 Version médiane : Idem + organiser un temps de partage d'expériences et de capitalisation entre établissements

Cette base de données pourrait être enrichie par les communes elles-mêmes. En effet, plusieurs d'entre elles ont déjà réalisé ce travail d'identification de l'offre locale. Une mise en commun de ces expertises serait donc judicieuse.

Version haute : Idem + éditer un répertoire en ligne

Il s'agirait d'éditer cette base de données sous forme d'un répertoire. Une version en ligne, plus accessible et facile à actualiser, est préconisée par les communes avec lesquelles nous avons pu échanger.

Il faut prévoir du temps d'animation au sein de l'équipe PAT pour :

Piloter le groupe de travail, faire le lien avec les différents partenaires

- Recenser les producteurs et les contacter par téléphone pour obtenir les informations (une partie de ce travail pouvant être déléguée à des partenaires tels que la Chambre d'agriculture, Agribio13, Agrilocal...)
- Structurer et rédiger les fiches fournisseurs
- Diffuser le répertoire (étape chronophage à ne pas négliger), éventuellement via un événement spécifique.

Une partie de ce travail peut éventuellement être réalisée dans le cadre d'un stage.

Il faut également prévoir du temps de prestataire externe pour la création d'une page/ un site internet et le graphisme.

Points de vigilance :

Il y a un fort enjeu d'articulation avec les partenaires et organisations du territoire, d'une part pour articuler les initiatives et éviter la multiplication d'outils similaires, d'autre part pour partager les sources d'informations. Ce travail serait notamment à articuler avec les actions menées actuellement sur le sourcing par le Pays d'Arles (stage et accompagnement par l'ARPE-ARB).

Par ailleurs, il faut bien anticiper le temps d'animation nécessaire à la création et la mise à jour dans le temps d'un tel outil : outre le temps de travail initial pour identifier les fournisseurs, recueillir les informations (coordonnées, produits, saisonnalité, ...), un temps d'animation dans la durée est nécessaire car les données peuvent être rapidement obsolètes (nouveaux producteurs, changement de coordonnées, départs à la retraite...). Ce type de répertoire peut être mis à jour tous les 2 ans par exemple, ou au fil de l'eau s'il y a une version en ligne. Une fois le répertoire mis en ligne, il faut s'attendre à recevoir des demandes de producteurs souhaitant apporter des corrections ou souhaitant être ajoutés au répertoire.

Enfin, politiquement, il est important que le PAT décide quel type de structure peut, ou non, figurer dans ce guide : outre les producteurs individuels, la frontière est parfois ténue entre une coopérative, une plateforme de producteurs et un grossiste...

Actions similaires inspirantes :

- Saint Etienne Métropole a édité, en lien étroit avec la Chambre d'Agriculture et le Groupement départemental d'Agriculture Bio, un guide des fournisseurs locaux pour la restauration Hors Domicile : https://www.saint-etienne-metropole.fr/sites/default/files/media/paragraphs/file/2018-05/annuaire fournisseursrestaurationcollective-sem.pdf
- En Auvergne-Rhône-Alpes, la Fédération Régionale d'Agriculture Bio édite un annuaire des fournisseurs bio régionaux pour la Restauration Hors Domicile, il est mis à jour régulièrement : http://www.auvergnerhonealpes.bio/files/111/approvisionner-restauration-collective/1541/ANNUAIRE FRNISSEURS RHD WEB.pdf
- Par ailleurs, pendant la crise sanitaire, de très nombreuses cartes ont été mises en ligne (producteurs en circuits courts notamment) et, ce en un temps record. Il y a probablement des éléments sur lesquels s'appuyer.

<u>Pilotage</u>: PAT13 en maîtrise d'ouvrage (ou uniquement en soutien financier voire technique) et un ou des partenaires techniques en maîtrise d'œuvre (l'organisateur doit être un expert du sujet type chambre consulaire ou MIN)

<u>Partenaires techniques à associer (non exhaustif)</u>: DRAAF, Région, Département, Chambre agriculture, Bio PACA ou Agribio13, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Manger Bio en Provence, Agrilocal, la PPL, etc.), les MIN, Coop Agri-Sud, Restau'co, Agores

<u>Description et Méthode :</u>

Organisation de rencontres entre les acteurs sur un territoire donné: par exemple, sur un périmètre à définir, les différentes structures de restauration scolaire et pourquoi pas médicosocial (ou autres) sont invitées pour représenter la demande. Des fournisseurs divers et variés, de proximité ou plus éloignés sont invités à les rencontrer. Cette approche peut être intéressante pour les fournisseurs car elle peut leur permettre de raisonner sur une tournée. Elle est également utile pour les acheteurs qui peuvent identifier voire découvrir des fournisseurs réunis sur un même lieu à un même moment.

Deux formats sont possibles :

- Les fournisseurs du territoire tiennent des stands et les acheteurs visitent.
- Des RV sont organisés à l'avance, sans stand de présentation des entreprises, en version « speed meeting ».

Un tel évènement peut aussi être l'occasion d'organiser des conférences, des tables rondes et des ateliers thématiques en lien avec la restauration collective durable.

Un des enjeux est la "sélection" des fournisseurs pouvant participer et notamment comment favoriser la participation de fournisseurs locaux de "petite taille" et potentiellement peu outillés pour tenir un stand (outils de communication, etc.).

Points de vigilance :

- Il y a un lien à faire avec le MIN de Châteaurenard et ses actions de sensibilisation et de formation des acheteurs publics à l'achat de denrées alimentaires. Le Cluster Grand Marché de Provence va commencer à animer après l'été 2020 des groupes de travail d'opérateurs privés (GASC, logisticiens) pour avancer sur le projet de logistique territoriale.
- Le choix du lieu est très important.
- La date de l'évènement est également très importante afin de favoriser la disponibilité des acheteurs (consulter les participants en amont).
- Le budget d'un tel évènement peut être conséquent (à titre d'exemple, le budget du salon Planète Appro – voir ci-dessous - est estimé à 300k€). Une des pistes pourrait donc être de se « greffer » à un évènement existant (Food In Sud ou évènement PAT plus généraliste)

Actions similaires inspirantes :

- Depuis 2017, la Chambre d'agriculture du Rhône organise Planète Appro, le salon professionnel des productions agricoles de proximité :
 - 4 600 m2 d'exposition pour une centaine d'exposants

- Deux jours de rencontres pour un millier d'opportunités
- Douze conférences et ateliers
- Une « démozone » avec une dizaine d'ateliers démonstratifs des exposants.
- Depuis 2014 INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et l'AANA, organisent les Rencontres Professionnelles de la Restauration Collective en Nouvelle Aquitaine. La 4ème édition a eu lieu en novembre 2019 à Limoges. Site internet : https://www.restaurationcollectivena.fr/

Accompagner les établissements dans la rédaction et le suivi des Appels d'offre

Constats:

Qu'elles soient en gestion directe ou concédée, de nombreuses municipalités ont exprimé un besoin d'appui juridique et technique pour favoriser l'approvisionnement durable et local dans :

- La construction et la rédaction des appels d'offre ;
- Et éventuellement le suivi d'exécution des marchés.

Les communes qui manquent de temps et/ou d'expertise sur ces sujets très techniques, font souvent "au plus simple" et surtout sans prendre aucun risque pour la rédaction des marchés. Une grande crainte des collectivités est d'avoir un marché infructueux (perte de temps et risque de rupture d'approvisionnement). Selon leur taille, toutes les communes ne disposent pas d'un service juridique ou des achats publics et/ou ce service ne s'approprie pas toujours les enjeux/objectifs d'approvisionnement durable (portés par une autre direction \rightarrow enjeu de la transversalité interservices).

Le suivi d'exécution ne doit pas être négligé mais on constate que peu de collectivités l'anticipent : une fois le marché attribué, la collectivité n'a plus les moyens ou n'a pas mis les bons outils en place pour suivre le respect des exigences du cahier des charges, notamment en gestion concédée.

Il semble que l'offre d'accompagnement de l'ARPE-ARB sur ces sujets, notamment le « Point Info », est encore trop peu connue des communes ou sous-utilisée.

Focus sur le "gré à gré"

Depuis le 1er janvier 2020, le seuil des marchés publics a été relevé à 40 000€ HT. Cela signifie que pour des familles de produits dont l'estimation des besoins annuels est inférieure à 40 000€ HT, l'acheteur n'a ni obligation de publicité, ni de mise en concurrence. Il peut procéder en "gré à gré". En pratique, une demande de devis auprès de 3 fournisseurs différents peut suffire. De manière très schématique, on peut estimer que pour une commune de 500 repas/jour, les achats alimentaires annuels totaux s'élèvent à environ 100 000 € HT (coût matière à 1,42€). Dans ce cas, il est possible d'avoir des familles de produits dont le montant total annuel est inférieur à 40 000€ HT. Prenons un exemple concret : fruits et légumes frais = 12k€, produits laitiers et oeufs = 14k€, viande fraîche et charcuterie = 9k€, volailles fraîches = 6k€, surgelés = 44€, épicerie = 15k€. Tous les marchés peuvent être négociés en gré à gré sauf celui des surgelés.

Sur le territoire du PAT13, on dénombre 28 communes en gestion directe préparant moins de 500 repas/jour. Il nous semble qu'il y a là une opportunité pour les communes et les fournisseurs locaux, sous réserve d'un bon encadrement juridique de ces pratiques.

Description des actions :

- Version basse : Communiquer davantage sur l'offre d'accompagnement de l'ARPE-ARB
- L'accompagnement régional : accompagnement d'un groupe de 15 collectivités sur la restauration collective durable, notamment les approvisionnements et achats (échelle régionale, Appel à Manifestation d'Intérêt pour un 1er groupe accompagné durant l'année scolaire 2020/2021 et un 2ème à partir de décembre 2020)
- Le point INFO: par mail, tél ou selon le cas des rencontres pour apporter des outils, transférer des bonnes pratiques (accompagnement individuel) pour initier la mise en place d'actions dans les collectivités (l'ARPE n'a pas encore beaucoup communiqué làdessus)
- Version médiane : Mettre à disposition un accompagnement juridique collectif

En s'appuyant sur un service juridique interne (une "cellule commande publique durable"), ou bien des juristes/avocats externes, le PAT pourrait proposer un accompagnement juridique collectif, qui pourrait être basé sur des ateliers de travail distinguant les communes en gestion concédée et celles en gestion directe. Ces ateliers pourraient combiner apports théoriques et travaux sur des cas concrets (exemples de cahiers des charges, etc.).

• Version haute : Idem + accompagnement individuel

Pour aller plus finement dans l'accompagnement des communes, un appui individuel pourrait être proposé, éventuellement sur la base d'un appel à manifestation d'intérêt (si satisfaisant, s'inspirer du modèle de ce qui est proposé sur le gaspillage alimentaire avec le bureau d'études ECOGEOS).

 Version transversale : Organiser la mutualisation et le partage d'expériences entre communes

Il s'agirait d'identifier les collectivités qui ont mis en place des démarches fructueuses, de partager les cahiers des charges et autres documents utiles, et d'animer des groupes de travail sur ce thème, avec témoignages et échanges de pratiques.

Mutualiser les achats entre établissements

Constats:

D'après les réponses au questionnaire distribué aux communes lors du lancement du réseau pour la restauration collective durable (25 septembre 2019), la grande majorité des répondants était intéressée pour mutualiser les achats. Les motivations sont diverses, mais portent principalement sur la diminution des coûts et la massification des volumes.

Cette piste a donc été testée au cours de la « Fabrique » du 12 février 2020 avec la participation de plusieurs intervenants donc le cabinet d'avocats Lexcase. Nous avons pu constater que la mutualisation des achats était certes un sujet d'intérêt pour les communes, mais probablement pas un besoin prioritaire (par rapport au sourcing ou à la rédaction des marchés notamment). La mutualisation des achats est surtout vue comme une piste pour réaliser des économies dans un contexte où "on leur demande de faire davantage de qualité à budget constant ou en baisse". De plus, les communes sont en demande de solutions et d'outils rapidement opérationnels. Les 2 démarches présentés lors de cette journée (groupements ou centrales d'achats) ont pu susciter quelques réticences quant à la complexité et les délais de montage.

Par ailleurs, des recherches complémentaires ont montré que les démarches de mutualisation des achats servent généralement avant tout des objectifs de diminution des coûts. Voici un extrait de la fiche "Marchés et contractualisation" du projet REALISAB⁸: "La mutualisation des achats permet d'optimiser les coûts en réalisant des économies d'échelle. Les économies peuvent également provenir de l'optimisation des circuits de distribution entre les différents points de livraison des établissements. De plus, elle permet de mettre en commun les connaissances sur la réglementation, les techniques culinaires ou encore la disponibilité de l'offre locale. Ce groupement est intéressant dans le cas de marché en gestion concédée pour des collectivités qui se regroupent afin d'avoir un poids plus important par rapport aux prestataires. Cependant pour les marchés en gestion directe, cette mutualisation peut avoir l'effet de massifier l'approvisionnement, au travers de lots inadaptés aux producteurs locaux. C'est souvent le cas des groupements de commande départementaux qui gèrent les achats pour les collèges et les lycées, ces marchés sont surtout adaptés aux grossistes et aux industriels de l'agro-alimentaire."

Il y a donc des points de vigilance à garder à l'esprit « en quoi et à quelles conditions la mutualisation des achats en restauration collective pourrait être un levier pertinent pour répondre aux objectifs du PAT »?

- 1) En donnant accès à toutes les communes à des produits durables :
- D'une part, les plus petites, qui, faute de volumes suffisants, ne pouvaient pas accéder à certains fournisseurs
- D'autre part, aux communes manquant de temps ou de compétences pour rédiger des marchés favorisant l'approvisionnement durable/ de proximité.
- → Cela suppose donc que les marchés conclus dans le cadre d'un groupement ou d'une centrale répondent bien à des critères d'approvisionnement durable et ne soient pas seulement un moyen de diminuer les coûts, cela doit être un point de vigilance pour le PAT.
- 2) Indirectement, SI les économies générées sont réellement réinjectées dans la qualité des denrées ou des investissements matériels ou immatériels en faveur de l'approvisionnement durable.

Description des actions :

Version basse : Accompagner et observer des opérations-pilotes venant du terrain

^{8 &}lt;u>https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/outils_realisab_VD.pdf</u>

Certaines communes ont mis en place "spontanément" des démarches d'achats mutualisés (Arles-Avignon, Gréasque-Auriol et 6 autres communes). Il est intéressant que le PAT observe et éventuellement accompagne ces initiatives.

Par ailleurs, le PAT pourrait également soutenir l'émergence de nouvelles démarches, en tant qu'opérations pilotes. Des démarches de mutualisation des achats inter-établissements à l'échelle d'un territoire (communes, collèges, lycées, hôpitaux, ehpad, etc...) semblent particulièrement intéressantes. La commune de Martigues avait notamment cité cette idée dans sa réponse au questionnaire du 25 septembre 2019.

En outre, il sera intéressant d'observer l'expérimentation de groupement d'achat régional en cours avec les lycées.

 Version médiane/haute : Réaliser un diagnostic approfondi des pratiques actuelles d'achats des communes en lien avec le projet de Centrale d'Achats départementale. Non Prioritaire à ce stade.

La Métropole et le Département portent conjointement un projet de Centrale d'achats généraliste. Le projet a été déposé en préfecture mais n'est pas encore acté à ce stade. Il s'agit d'une centrale d'achat généraliste et non pas d'une centrale dédiée à l'alimentaire, ni d'un grossiste. Il ne s'agit donc pas encore d'une solution déjà opérationnelle mais en construction et réflexion. Avant de savoir si cette Centrale pourrait être un outil intéressant pour la mutualisation des achats de denrées pour la restauration collective, il est nécessaire de réaliser un diagnostic précis des pratiques actuelles d'achats des communes : lister les marchés, les montants, les durées, les modes de passation, les fournisseurs existants, les lots, etc. Il s'agirait donc d'un important travail de collecte, requérant une participation "active" les communes pour transmettre ces données : elles doivent donc bien comprendre l'intérêt. Compte tenu des échanges lors de la Fabrique du 12/02/2020, cette action n'apparaît pas prioritaire par rapport aux attentes des communes et aux objectifs du PAT.

3.3.2. Formation et sensibilisation à la restauration collective durable

Formation et sensibilisation à	Proposer des actions de formations à destination du personnel (en cuisine et de service, acheteurs) et des élus : repas végétariens, gaspillage alimentaire, Approdurable et de proximité	Equipe PAT	existantes (cnfpt, réseau restau'co, agores, un plus bio, les pieds dans le plat,	Idem+ Identifier les formations existantes et développer de nouvelles offres en fonction des besoins	ldem + prise en charge financière d'une partie du coût de la formation
la restauration collective durable	Sensibiliser les convives	Equipe PAT		Idem + Construire et mettre à communes une offre d'anima	itions pédagogiques

Constats:

De nombreuses communes ont fait part de la nécessité de se former et/ ou de sensibiliser les équipes sur ces sujets qui peuvent être nouveaux pour beaucoup de professionnels de la

restauration collective : végétalisation des repas, gaspillage alimentaire, approvisionnement durable et de proximité, sortie du plastique, éducation et sensibilisation des convives, etc.

Des offres de formations existent déjà mais elles sont parfois mal identifiées par les professionnels, pas assez en lien avec les besoins.

Au-delà du contenu techniques, les formations sont pour les acteurs des moments d'échanges précieux, qui donnent du sens, rassurent, re-mobilisent et motivent les équipes.

Nous insistons sur le fait de ne pas oublier de sensibiliser et former les élus, en cette période d'installation des nouvelles équipes municipales.

Par ailleurs, les convives ont besoin d'être sensibilisés à certaines thématiques afin qu'ils soient acteurs du projet d'établissement : repas végétariens, gaspillage alimentaire, saisonnalité et offre agricole locale, etc.

Proposer des actions de formations à destination du personnel (en cuisine et de service, acheteurs...) et des élus

Description des actions:

• Version basse : Communiquer sur les offres existantes

Divers organismes de formation proposent des formations en lien avec la restauration durable à destination des gestionnaires, élus, équipes en cuisine, acheteurs, etc. : Le CNFPT (toutes les collectivités territoriales cotisent pour le CNFPT et peuvent donc bénéficier de prises en charge des formations), les réseaux Restau'co et Agores, Un plus bio, le collectif Les pieds dans le plat, etc.

Le PAT pourrait donc identifier les différentes offres existantes et communiquer régulièrement auprès des communes sur les sessions de formations prévues.

 Version médiane : Identifier les formations existantes et développer de nouvelles offres en fonction des besoins

En outre, le PAT13 pourrait mener un travail d'identification des besoins en formation des communes et savoir pourquoi les offres de formation actuelles n'y répondent pas : contenu, durée, lieu, date, disponibilité, coût, public-cible... Ce travail pourrait se faire via des enquêtes en ligne ou téléphoniques.

Sur la base de cette analyse, de nouvelles formations pourraient être construites "sur-mesure", en partenariat avec un ou des organismes de formation.

• Version haute : Idem + prise en charge financière d'une partie du coût de la formation

Si le coût constitue un frein, le PAT13 pourrait prendre en charge tout ou partie du coût des formations. Une contrepartie des communes pourrait être de communiquer annuellement des indicateurs liés à la durabilité du service de restauration.

Sensibiliser les convives

Description des actions :

sensibilisation des convives.

• Version basse : Communiquer sur les dispositifs existants

De nombreuses structures proposent des outils/ kits de communication (posters, stickers, calendrier de saisonnalité...) ou des animations pédagogiques (tables de dégustation, interventions en classe ou lors de la pause méridienne, visites de fermes, projets pédagogiques avec les enseignants) pour sensibiliser les convives : ADEME (site optigede), Agence bio, ARPE-ARB, BIO consom'acteurs, réseau FNAB, réseau GRAINE/CPIE, etc. Certains sont parfois mis à disposition gratuitement.

Le PAT pourrait recenser toutes ces structures et communiquer régulièrement auprès des communes sur les outils proposés.

 Version médiane/ haute : Idem + Construire et mettre à disposition des communes une offre d'animations pédagogiques

Sur la base de ce recensement, le PAT pourrait construire une offre d'animations en lien avec un ou des partenaires/prestataires spécialisés dans l'éducation et la sensibilisation. Un système d'appel à manifestation d'intérêt pourrait être proposé.

 Version transversale : organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences

Sur le sujet de la sensibilisation des convives, de nombreuses communes ont déjà avancé et expérimenté des actions. Il est donc important de s'appuyer sur ce qui a déjà été fait pour mettre en commun les idées, partager les points de vigilances et les facteurs clés de succès. des journées d'échanges ou ateliers pourraient être organisés sur la thématique de la

64

3.3.3. Accompagnement et suivi des démarches

Accompagnement et suivi des démarches	Encourager les démarches de labellisation des établissements (En Cuisine		Faire connaître les démarches existantes	Idem+ Apporter un soutien te (certification) à la mise en pla	•
	d'ECOCERT, Mon Restau Responsable, Ecole de commerce équitable)	l	Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		
	Accompagner les communes sur la maîtrise du budget	Equipe PAT	Identifier les dispositifs d'aides existants : france agrimer, PNA, ademe, etc.	Idem+ Apporter un soutien fir investissements (matériels et	'
domaronoo			Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		
	Accompagner le suivi des indicateurs d'achats durables (indicateurs EGAlim + % de "local")	I Farrine PAT	Créer un groupe de travail et d'échange d'expériences sur indicateurs et édit		idem + Collecter les indicateurs et éditer un observatoire annuel
	Animer la base de données restauration municipale	Equipe PAT	Animer la base de données restauration mun		estauration municipale

Encourager les démarches de labellisation des établissements (En Cuisine d'ECOCERT, Mon Restau Responsable, École de commerce équitable...)

Constats:

A ce jour, plusieurs démarches existent pour valoriser les progrès et résultats des restaurants collectifs en matière de durabilité. Les deux plus reconnus sont le label "En cuisine" d'Ecocert et la garantie "Mon Restau responsable", développée par le réseau Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot.

Ces deux démarches ne sont pas à opposer, elles peuvent être complémentaires (certains établissements en France sont engagés dans les deux) et sont plus ou moins adaptées en fonction de la situation de l'établissement.





La garantie "Mon Restau Responsable



Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, valorise les efforts entrepris, encourage les nouvelles initiatives et apporte des garanties sur le fonctionnement du restaurant.

Certification par un organisme externe (ECOCERT) selon un référentiel précis

Certification payante

S'adresse à des établissements déjà "avancés" (au moins 10% de bio pour le niveau Elle permet au restaurant de réaliser une autoévaluation de son service, de progresser à son rythme et de valoriser les progrès réalisés. Elle repose sur 4 piliers : l'assiette responsable, le bien-être, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

Démarche de garantie participative (Certification entre pairs)

Démarche gratuite, mais demande du temps d'animation pour la mise en oeuvre

1)

Sont labellisées sur le PAT : Gardanne (Niv.1), Miramas (Niv. 2), Salon de Provence (Niv.1), Saint-Rémy de Provence (Niv. 3). Accessible à des établissements qui "débutent" en matière de durabilité (et bonne manière de "mettre le pied à l'étrier")

Permet d'accéder à une communauté d'entraide et d'échange localement.

Sur le PAT, seule Venelle est engagée à ce jour dans Mon Restau Responsable (à l'heure où nous rédigeons ces lignes).

Une troisième démarche, moins connue, nous semble intéressante à explorer : le Label "école de commerce équitable". Ce label est co-porté par 6 organisations (Commerce Equitable france, FAIR[e] un monde équitable, Fairness, Fédération Artisans du Monde, Ingénieurs Sans Frontière et Max Havelaar France). L'obtention du label repose sur plusieurs objectifs : un pilotage multi-acteurs,



l'achat de produits issus du commerce équitable, la sensibilisation des élèves, la communication et le développement de partenariats. Dans un contexte où le Commerce Équitable "Nord-nord" se développe en France et où les citoyens et collectivités sont de plus en plus préoccupés par la juste rémunération des producteurs, cela semble être une piste intéressante.

Quels intérêts pour les communes?

Au niveau national, les retours des établissements sont très positifs car ces dispositifs permettent de :

- donner un cadre à la démarche et une méthodologie globale ("Par où commencer ?")
- de communiquer auprès des convives, des familles ainsi qu'en interne et donc de fédérer (élus, équipes en cuisine, personnel de service, enseignants, etc.),
- de suivre les indicateurs (% de bio, sigo, coût matière, etc.),
- d'entrer dans un réseau / une communauté d'entraide.

Description des actions :

Version basse : faire connaître les démarches existantes

Le PAT pourrait encourager les communes à s'engager dans l'une ou l'autre de ces démarches en en faisant la promotion. Certains gestionnaires interrogés étaient preneurs d'arguments pour pouvoir "convaincre leurs élus".

 Version médiane/ haute : apporter un soutien technique et/ou financier (si certification) à la mise en place de ces démarches Le PAT pourrait également apporter un soutien technique, en aidant les communes à entrer dans le dispositif et à mettre en oeuvre des plans de progression.

En outre, le PAT pourrait apporter un soutien financier en prenant en charge une partie des coûts de certification (ou en mettant en place un partenariat avec Ecocert).

 Version transversale : organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences

Sur ce sujet encore, il apparaît pertinent et efficace de proposer des temps d'échanges collectifs : témoignages de communes "labellisées", éventuellement interventions de représentants d'Ecocert et Mon Restau Responsable et échanges d'informations entre communes.

Accompagner les communes sur la maîtrise du budget

Constats:

Le coût est généralement le premier frein évoqué par les services de restauration pour développer l'approvisionnement durable et de proximité.

Les services de restauration sont invités à "faire toujours plus de qualité avec de moins en moins de moyens".

Dans le cadre de la loi EGAlim, le CGAAER a remis aux parlementaires un rapport qui analyse les surcoûts budgétaires de la loi⁹. En voici un extrait : " il existe mécaniquement un surcoût budgétaire qui varie selon le type d'établissement. Plus l'établissement a réalisé des économies en massifiant ses achats, plus le surcoût au niveau de l'approvisionnement est important. Il s'élève ainsi :

- de 0,14 à 0,17 centimes par repas pour les crèches, les écoles maternelles et les écoles élémentaires :
- de 0,26 à 0,30 centimes par repas pour les collèges, les lycées, les hôpitaux de taille moyenne, les institutions pour personnes âgées, les restaurants administratifs et les prisons :
- de 0,39 à 0,42 centimes par repas pour les universités, les grands centres hospitaliers et les armées".

Une enquête de la Fondation Nicolas Hulot et du réseau restau'Co réalisée en 2019¹⁰ a montré que des investissements s'avéraient indispensables pour mettre en place des changements de pratiques et générer des économies dans la durée. Ces investissements peuvent être matériels (légumeries, tables de tri, salade bar, etc.) ou immatériels (actions de sensibilisation et formations,

⁹ Le rapport complet n'a pas encore été publié mais des présentations synthétiques sont disponibles : https://www.inao.gouv.fr/content/download/3084/28194/version/2/file/Marie-Lise%20Molinier%20-%20CGAAER.pdf

¹⁰ http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/enquete_rc_062019.pdf

structuration de filières locales durables, etc.). Ces travaux plaident pour la mise en place d'une "prime à l'investissement".

Dans le même esprit, l'opération de l'ADEME intitulée « 1000 écoles et collèges »¹¹ a permis, via une aide forfaitaire de 750 à 1500€ par établissement (dédiée à de la sensibilisation, des formations et des équipements), de diminuer le gaspillage de 20% en moyenne et environ 2000€ d'économie par an. il a été ainsi estimé que pour 1€ investi, 2€ étaient économisés.

Ces éléments invitent donc les établissements à avoir une approche globale du système de restauration et investir pour générer des économies dans la durée pouvant être réinjectées dans des denrées alimentaires de qualité.

Description des actions :

• Version basse : Identifier les dispositifs financiers existants

Quelques dispositifs financiers existent pour accompagner les communes vers une restauration plus durable, mais ils sont souvent mal identifiés par les professionnels. Le PAT pourrait réaliser un travail d'identification de ces dispositifs et les communiquer auprès des communes (Nouveau programme « lait et fruits dans les écoles » de France AgriMer, Appels à projets PNA (national et régional) via les DRAAF, aides de l'ADEME, appels à projets de fondation type Carasso, etc.).

 Version médiane/ haute : Apporter un soutien financier pour les investissements (matériels et immatériels)

Le PAT13 pourrait proposer une aide forfaitaire (sur le modèle de l'opération de l'ademe "1000 écoles et collèges" ou de la Prime à l'investissement plébiscitée par la Fondation Nicolas Hulot) pour les communes souhaitant réaliser des investissements. Bien entendu, ce dispositif devra être complémentaire aux actions mises en place par ailleurs (et notamment en privilégiant les démarches collectives aux démarches individuelles).

Pourquoi pas une subvention pour les denrées locales/ durables ?

Certaines collectivités territoriales proposent une subvention à l'utilisation de denrées locales et/ou durables. Il s'agit essentiellement de Conseils Départementaux pour les collèges ou de Conseils Régionaux pour les lycées.

Ces dispositifs peuvent avoir un effet intéressant car le frein "prix" est levé immédiatement pour les gestionnaires. Toutefois, nous ne préconisons pas cette mesure, pour plusieurs raisons :

Tout d'abord, une subvention sur les denrées n'induit pas de changements de pratiques en profondeur du système de restauration, alors que c'est une condition de réussite pour

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/bilan-1000-ecole-colleges-201809-synthese.pdf

consolider des projets dans la durée. Les gestionnaires peuvent se contenter de "substituer" les ingrédients habituels par des ingrédients locaux et/ou de proximité sans avoir une approche systémique (lutte contre le gaspillage, révision des menus et recettes, etc.). On peut donc obtenir des résultats probants à court terme mais pas les inscrire dans la durée. Le jour où la subvention s'arrête, les achats s'arrêtent aussi.

Par ailleurs, si ce système semble relativement facile à mettre en place pour un conseil départemental ou régional qui a des compétences directes sur les collèges ou lycées, cela risque d'être plus complexe en termes de mise en place et de gestion à l'échelle du PAT avec les communes.

 Version transversale : organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences

Des temps d'échanges et de partages d'expériences entre communes sur la "maîtrise du budget" pourraient être intéressants. Des témoignages et ateliers pourraient permettre d'identifier les actions qui génèrent des économies et d'apporter éventuellement des exemples chiffrés.

Accompagner le suivi des indicateurs d'achats durables (indicateurs EGAlim + % de "local")

Constats:

Aujourd'hui, les établissements de restauration sont rarement en mesure de fournir des données précises et fiables relatives à la part de produits de qualité ou locaux (part de bio, de label rouge, de "local", etc.). Les infos communiquées sur les sites internet des mairies ou collectées par voie d'enquêtes sont souvent déclaratives, il peut donc y avoir un écart important par rapport aux achats réellement effectués.

De plus, on observe une disparité de méthodes et d'indicateurs pour suivre les pratiques d'approvisionnement des établissements. Par exemple, pour mesurer les pourcentages d'achats bio ou locaux, certains raisonnent en nombres de composantes, d'autres en volumes (kg) et d'autres en achats (€). La définition du local varie d'un établissement à l'autre. De ce fait, les résultats ne sont pas comparables d'un établissement à l'autre, ni agrégeables pour avoir un suivi global des résultats et de leur évolution à l'échelle du territoire du PAT.

Pour rappel, la Loi EGAlim prévoit 2 dispositions relatives au suivi des approvisionnements :

 Depuis janvier 2020, l'obligation de communiquer par voie d'affichage et de communication électronique sur la part des produits entrant dans le 50% de "durable" prévue dans la Loi¹²

¹² « A partir du 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable. »

2) La réalisation d'un bilan statistique de la mise en oeuvre des obligations prévues¹³. A l'heure où nous rédigeons ce rapport, nous sommes toujours en attente d'un arrêté précisant les modalités de transmission des éléments pour ce bilan statistique (une étude a été commanditée par la DGAL et des premiers résultats sont attendus à l'automne 2020)

Concrètement, cela signifie que chaque établissement doit être en capacité de mesurer les montants d'achats HT de chaque signe « éligible aux 50% » ainsi que le montant du total achats alimentaires.

Des outils sont en train de se mettre en place en ce sens :

- les logiciels de gestion des achats et de la production en restauration (les "GPAO", par ex EASILYS, Fusion-Salamandre, VICI aidomenu, Datameal, MERLIN, Emapp du CNFPT…).
- les communes engagées dans des démarches de qualité type Ecocert En cuisine ou Mon restau Responsable disposent généralement de données fiables à leur échelle. Toutefois cela ne concerne qu'une petite partie des communes.

Dans le cadre du PAT, il semble important qu'il puisse y avoir un suivi des résultats à l'échelle du PAT (intercommunal) et à l'échelle de chaque commune si possible. Le PAT peut jouer un rôle pour partager les méthodes de suivi et piloter un observatoire territorial.

<u>Description des actions :</u>

 Version basse/médiane : Créer un groupe de travail et d'échange d'expériences sur les méthodes de "reporting"

Le PAT peut jouer un rôle de mutualisation et de capitalisation sur ce sujet : identifier les collectivités qui ont mis en place des méthodes efficaces (avec ou sans logiciel), puis proposer une méthode commune, via un groupe de travail sur ce thème ou un atelier dédié lors d'une journée d'échanges.

• Version haute : idem + Collecter les indicateurs et éditer un observatoire annuel

Pour aller plus loin, le PAT pourrait collecter les indicateurs par commune chaque année afin de suivre les résultats à l'échelle communale d'une part et les agréger pour avoir une vision territoriale d'autre part.

Avant de définir la méthode de collecte, nous recommandons d'attendre la publication de l'arrêté précisant les modalités de suivi statistique de la loi EGAlim afin d'articuler les différentes démarches et ne pas "sur solliciter" les communes. Quoiqu'il en soit, il nous apparaît

¹³ « Un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues […] est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré … ».

stratégique que le PAT puisse maîtriser ces données, données très stratégiques pour le futur et le pilotage. Ces indicateurs pourraient être inscrits dans la Base de Données afin de suivre les évolutions dans le temps et de pouvoir comparer les communes entre elles.

Points de vigilance :

Ce travail doit se faire en étroite concertation avec la DRAAF PACA pour faire le lien avec les actualités provenant du Conseil National de la Restauration Collective (publication de l'arrêté, proposition d'outils méthodologiques).

Par ailleurs, des observatoires existent déjà, par exemple celui d'UnPlusBio sur la restauration collective bio et durable, en partenariat avec le label ECOCERT « en cuisine ». Il y a donc probablement là matière à mutualiser les efforts.

Animer une base de données "restauration municipale durable"

Constat:

Durant cette étude-action, TERO a élaboré une base de données caractérisant les services de restauration municipale des 121 communes du PAT13.

Nous suggérons que cette base de données soit un outil de pilotage et de connaissances pour animer la dynamique des communes autour de la restauration collective durable. Pour cela, une appropriation par l'équipe PAT est importante. Voici quelques préconisations d'usage pour en faire un outil de pilotage et suivi efficace :

- Désigner un "référent Base de données" pour le PAT (ou un pour l'AMPM et un pour le Pays d'Arles), responsable de compléter la base de données au fur et à mesure des contacts avec les communes ("fabriques", échanges formels ou informels…) ou des informations récoltées par des partenaires (accompagnement de l'ARPE notamment);
- La base de données doit être stockée en ligne en tant que document partagé (intranet PAT ou google drive par exemple), afin d'éviter la multiplication des versions ;
- Pour "faire vivre" cette base de données, nous suggérons que le PAT mette en place chaque année :
 - Une campagne de recueil de données auprès de ses communes pour les mettre à jour. Les données essentielles à mettre à jour sont les actions réalisées en termes de durabilité, les besoins et attentes et les indicateurs EGAlim. Dans l'idéal, cette campagne est réalisée via des enquêtes téléphoniques car elles permettent un vrai échange et donc du lien entre le PAT et ses communes. Un sondage en ligne est moins chronophage mais le taux de réponse est plus faible, les réponses sont généralement moins fiables et surtout, il ne permet pas d'échange. La meilleure période est vers mars-avril, quand les communes sont en mesure de dresser un bilan des achats de l'année N-1.
 - Une analyse quantitative et qualitative de cette campagne (un "mini rapport d'activité" sur la restauration scolaire du PAT) : quels ont été les progrès, les réussites, les difficultés, les besoins ? Comment ont évolué les indicateurs? Les analyses issues de la base peuvent être automatisées (extractions et graphiques)

sur la base d'indicateurs pertinents pour l'animation du PAT (nous en proposons certains dans ce rapport) et qui peuvent évoluer au fil des années. Cette analyse permettrait également d'ajuster au mieux la stratégie d'action du PAT sur le sujet "restauration collective". Par ailleurs, une analyse détaillée pourrait être communiquées aux communes. Cela leur permettrait de comparer leur fonctionnement aux autres communes, non pas dans un esprit de compétition, mais pour susciter leur intérêt et les faire bénéficier des avancées des autres. De plus, un gestionnaire prendra davantage le temps de répondre à des questions ciblées s'il sait qu'il aura un retour et que le traitement réalisé par le PAT va lui permettre de se situer par rapport aux communes analogues et de mesurer ses marges de manœuvre, ou encore de connaître des solutions alternatives (fournisseur plus intéressant, autre manière de rédiger un appel d'offres, techniques de préparation permettant une meilleure qualité gustative, présentation des plats permettant d'éviter le gaspillage, etc). Les colonnes vertes de la base de données correspondant aux actions en lien avec la durabilité doivent permettre de repérer des communes en avance sur certains thèmes et qui peuvent témoigner auprès des autres, ou des groupes de communes qui partagent les mêmes problématiques.

- Une mise à jour des informations en continu, au fur et à mesure des rencontres et des échanges avec les communes.
- En fonction des partenariats établis avec les associations ARPE-ARB et Cluster GMP, il semblerait logique de partager la base en consultation avec eux. Notons en parallèle la proposition de Manger Bio en Provence pour un enrichissement réciproque des données.
- Enfin, une fois les décisions prises sur l'usage de la base, il sera important de la mettre en conformité avec la réglementation RGPD, car la base contient certaines données individuelles.

En affinant sa connaissance des communes et en étant à l'écoute de leurs besoins, le PAT peut jouer un rôle d'animateur de manière efficace et légitime sur le sujet de la restauration collective.

3.3.4. Accompagner la structuration de filières durables

Ce thème est décliné en 3 scénarios

	Ancrer la démarche de commerce équitable dans le territoire	Equipe PAT en lien avec les acteurs de territoires de commerce équitable	autour du commerce équitable		s'engager dans le label "territoires de commerce équitable"
			Groupe de partage	et d'échanges avec les terri	toires intéressés
Accompagner la structuration de filières durables	Stimuler la mise en place de filières équitables pour garantir un juste prix aux producteurs	Equipe PAT en lien avec les acteurs de commerce équitable en France	S'appuyer sur les plateformes de producteurs et tous les acteurs intéressés pour échanger à ce sujet, aller voir des expérience innovantes sur le sujet	Idem+ Formaliser leur critères d'équitabilité avec les producteurs - ces éléments seront communiqués aux acteurs de la restauration scolaire comme pouvant être des critères de marchés	Idem+ s'engager dans la labellisation de filières
			Groupe de partage et d'échanges plateformes (producteurs et privées)		
	Stimuler et accompagner la mise en place de HVE dans les exploitations pour augmenter la part des productions éligibles à EGALIM	Région, Chambre Régionale d'Agriculture, organismes de développement agricoles, Coopératives, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Agrilocal, la PPL, etc.), éventuellement agence de l'eau	en faire la promotion		accorder des primes à la mise en place

Introduction générale :

Pourquoi avons-nous pris le parti d'introduire du commerce équitable dans ce chapitre dédié à la structuration de filières durables ?

En l'état de nos connaissances, tous les acteurs disent travailler avec des producteurs « locaux ». « Le local, on en fait depuis des générations », « on ne vous a pas attendu », et combien d'autres phrases ont ponctuées nos entretiens ! Si on ne met aucune exigence autour du local, le risque est de se retrouver avec des % élevés de produits locaux dans l'achat de denrées alimentaires, sans savoir ce que qui se « cache derrière ». Il nous semble qu'un enjeu du PAT est d'apporter un véritable levier pour cadrer un minimum et démultiplier les initiatives. Rappelons que le « local » en tant que tel ne rentre pas dans le cadre du contexte de la loi.

Il nous paraît important de rappeler les objectifs de la loi Agriculture et Alimentation, dite EGALim La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail en répartissant mieux la valeur
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

A ce jour, Il y a deux voies qui garantissent un juste prix au producteur :

 La première voie, ce sont les plateformes de producteurs, pilotées par eux-mêmes, dont l'objet de la structure n'est pas de dégager des excédents financiers, mais bel et bien d'assurer des débouchés rémunérateurs à leurs adhérents. Par contre,

- cette démarche n'est pas formalisée, elle est présente au mieux dans les statuts ou le règlement intérieur !
- La deuxième voie, c'est le Commerce Équitable France. C'est une voie qui est encore peu explorée, et où on n'a peu de références en la matière. Mais c'est un outil qui est cadré légalement et qui offre un grand potentiel.

Le Commerce équitable France d'un point de vue légal :

En 2014, entre en vigueur la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire qui fait évoluer la définition du commerce équitable telle que définie par la loi du 2 août 2005. La définition du commerce équitable s'étend à des relations avec tous les producteurs, y compris en France (auparavant réservé aux pays en développement).

La définition légale du commerce équitable (article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014)

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée
- Un **engagement commercial pluriannuel** entre les producteurs et les acheteurs
- Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs
- Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations
- La transparence et la traçabilité des filières
- La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables

Les systèmes de garantie et les labels de commerce équitable sont reconnus par une commission selon les modalités définies par décret.

Comment introduire le commerce équitable en restauration collective ?

Il est désormais possible aux acheteurs publics d'indiquer les critères du commerce équitable mentionnés dans l'article 94 de la loi sur l'ESS pour faire référence à des produits qui sont produits en France. Il y a plusieurs solutions pour intégrer le commerce équitable dans les marchés publics :

- 1) Le commerce équitable peut être inséré dans les conditions d'exécution L'acheteur devra alors préciser les caractéristiques principales des produits issus du commerce équitable en faisant référence :
 - Soit à un label de commerce équitable tout en mentionnant la notion d'équivalence.
 - Soit aux principes du commerce équitables tels que définis dans l'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire et le décret d'application relatif, tout en mentionnant la notion d'équivalence.
- 2) Le commerce équitable peut être inséré dans les critères de choix de l'offre. Par exemple, l'acheteur peut intégrer le commerce équitable comme une composante d'un critère de choix en lien avec le développement durable.

La restauration collective, un levier à la structuration de filières équitables en France

Au-delà d'acheter des bananes labellisées par FairTrade (ou tout autre label!), la restauration collective peut appuyer la structuration de nouvelles filières équitables en France à condition de bien identifier en amont du marché les fournisseurs potentiels et d'instituer un dialogue technique portant sur l'offre de produits disponible et leurs spécificités techniques afin d'éviter tout risque d'infructuosité des marchés publics. Elle peut ainsi être un levier de structuration de filières locales équitables

Pour plus d'informations consulter le guide pratique du commerce équitable France à destination des collectivités et des acheteurs publics

https://www.commercequitable.org/wp-content/uploads/guideceof collectivites acheteurs publics-062016.pdf

C'est pourquoi nous proposons trois scénarios qui vont alimenter les objectifs de la loi EGALim, en s'appuyant sur le pilier du commerce équitable selon 3 axes :

- Les écoles du commerce équitable (vu au chapitre précédent 3.2.3)
- Les territoires de commerce équitable
- L'accompagnement à la structuration de filières équitables

Et en développement également le label HVE

Ancrer la démarche de commerce équitable dans le territoire

Constats:

Pour initier un effet d'entraînement autour de la question du commerce équitable, il nous paraît judicieux d'initier la réflexion au niveau des territoires. L'objectif final est d'affirmer des engagements sur le long terme en faveur d'achats publics durables, et pour sensibiliser les citoyens et acteurs des territoires à la consommation responsable et aux enjeux du commerce équitable... À travers la commande publique et des politiques de soutien au secteur, les collectivités territoriales ont un rôle à jouer pour soutenir le développement de ces filières.

Partenaires

Les territoires intéressés, Les intervenants de "territoires de commerce équitable "



<u>Description des actions :</u>

 Version basse : Engager la réflexion et avec les territoires autour d'un engagement autour du commerce équitable

Engager la réflexion et le partage avec les territoires intéressés autour du commerce équitable pour se forger une culture commune :

- faire intervenir les intervenants de "territoires de commerce équitable ",
- avoir des témoignages de villes ou métropoles déjà engagées dans la démarche (cf carte ci-dessous)
- Réfléchir à la place à donner au commerce équitable dès la définition du besoin (connaissance des filières et des produits existants).



En France, 31 collectivités sont déjà labellisées « Territoire de commerce équitable » (dont la métropole de Strasbourg, le département d'Ile-et-Vilaine ou encore la région Occitanie) et plus d'une centaine de collectivités sont engagées dans la démarche. https://www.territoires-ce.fr

Version haute : idem+ s'engager dans la labellisation



Stimuler la mise en place de filières équitables pour garantir un juste prix aux producteurs

Constats:

La juste répartition de la valeur entre les acteurs est LE point sur lequel les producteurs témoignent des difficultés qu'ils rencontrent. Ils sont obligés de composer avec la concurrence étrangère, les prix fluctuants, les obligeants parfois à réorienter leur production sur des productions de niche (tomates anciennes) pour arriver à tirer un revenu. Jusqu'où cela ira-t-il ?

O Communauté d'Agglomération Seine Eure

O Communauté d'Agglomération du Boulo...

O Ville et Eurométropole de Strasbourg

<u>Quelques repères</u>:

De nombreux labels de commerce équitable "origine France" voient le jour (cf commerce équitable France. https://www.commercequitable.org) tels que définis notamment par la loi Française. On peut en citer quelques-uns à titre indicatif.

Les principaux labels de commerce équitable sur le marché français sont les suivants :

• Certains s'appliquent uniquement aux produits dont les ingrédients sont issus des pays en voie de développement (les filières dites « Nord-Sud ») : c'est le cas du label Fairtrade/Max Havelaar et du label SPP- Symbole des producteurs paysans.





Fairtrade/MaxHavelaar

SPP – Symbole des producteur paysans

 D'autres peuvent s'appliquer pour toutes sortes de produits quels que soit leur provenance géographique : WFTO, BioPartenaire, Fair for Life, ATES pour le tourisme.









WFTO

Biopartenaire

Fair For Life

ATES

 Un label qui n'a un champ d'application que sur la France : Agriéthique



Les marques d'entreprises engagées

Agriéthique

Certaines marques d'entreprises engagées en commerce équitable, particulièrement sur les filières françaises plus récentes, n'ont pas aujourd'hui recours à un label externe de commerce équitable. C'est le cas du label Bio Équitable en France, créée par BIOCOOP et ETHIQUABLE. Ce label s'appuie sur deux expériences de commerce équitable avec des producteurs français qui ont démontré, sur la durée, leur capacité à générer un impact significatif : la démarche Ensemble de BIOCOOP créée en 2001 et la charte Paysans d'ici d'ETHIQUABLE lancée en 201



Cf Guide pratique construire des filières équitables en France https://www.commercequitable.org/publication/guide-pratique-pour-construire-des-filieres-agricoles-et-alimentaires-en-france/

<u>Partenaires</u>: Les acteurs de commerce équitable en France, Les acteurs du développement agricole, les plateformes de producteurs et privées

Description des actions

- Version basse : faire connaître le label aux plateformes, échanger sur l'opportunité de s'engager sur cette voie. Échanger avec des filières qui ont franchi le pas, mesurer les avantages et inconvénients.
- Version médiane : Idem+ Formaliser les critères d'équitabilité avec les producteurs et les plateformes - ces éléments seront communiqués aux acteurs de la restauration scolaire comme pouvant être des critères de marchés publics
- Version haute : Idem+ entamer la procédure de labellisation

Point de vigilance :

Cette action va de pair avec la sensibilisation des acheteurs à intégrer du commerce équitable dans les marchés publics

Stimuler et accompagner la mise en place de HVE dans les exploitations pour augmenter la part des productions éligibles à EGALIM

Constats:

La loi Egalim prévoit des critères qui peuvent faire entrer les produits dans une agriculture durable. A ce jour, les interlocuteurs parlent de « produits locaux », « produits provençaux », mais juridiquement cela ne rentre pas dans les critères. Le label HVE est un des labels prévus par la loi qui permet d'être éligible. Les GASC se sont emparés de ce sujet, et il est important que la Métropole soutienne ces démarches de qualité.

La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit que les exploitations sont engagées dans des pratiques agro-écologiques (préservation de la biodiversité, gestion des intrants – Phytosanitaires et fertilisants- et gestion de l'irrigation). L'accompagnement au développement de cette labellisation touche également à la politique agricole que souhaite porter la Métropole. Cela peut être couplé à des politiques d'accompagnement d'exploitations se situant dans des zones à fort enjeu sur la gestion de l'eau (zones de captage)

La Coopération Agricole Sud et la Chambre Régionale d'Agriculture Provence-Alpes-Côte d'Azur, qui portent une animation régionale autour de la HVE, interrogent actuellement les acteurs producteurs, mais aussi les acheteurs de la restauration collective afin de comprendre les attentes, les besoins, les freins et les leviers. La métropole pourrait s'associer à la démarche en cours

<u>Partenaires techniques à associer (non exhaustif)</u>: Région, Chambre Régionale d'Agriculture, organismes de développement agricoles, Coopératives, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Agrilocal, la PPL, etc.), éventuellement agence de l'eau selon les objectifs fixés <u>Bénéficiaires</u>: plusieurs échelons peuvent être envisagés selon ce qui sera prévu : cela peut aller des exploitations agricoles, aux associations, coopératives, organismes de négoce, organismes de de défense et de gestion d'un SIQO, entreprises de transformation et de commercialisation... les primes pouvant être colelctives ou individuelles

Description des actions :

• Version basse : faire connaître la labellisation HVE

Le PAT pourrait encourager les exploitations agricoles et leurs organisations à s'engager dans cette démarche en en faisant la promotion, et/ou en finançant le temps de promotion des techniciens / structures de développement agricole.

Ce premier niveau permettrait de recenser le potentiel de développement de ce nouveau label et les coûts générés selon les productions. Cela permettrait à la métropole de qualifier son aide (sur quoi elle porterait – par exemple une partie du coût des audits de certification) et de la quantifier (nombre d'exploitations et montant) si jamais elle décidait de passer à la version haute de ce scénario.

 Version haute : idem+ apporter un soutien financier (si certification) à la mise en place du label HVE.

Le soutien de la métropole pourrait porter sur une partie des coûts de certification (selon ce qui aura été mis en évidence dans l'étape précédente) ou sur un montant forfaitaire. Cette prime irait directement aux exploitations agricoles. Cela peut se traduire concrètement par un appel à projet.

Points de vigilance :

L'idée est de stimuler la labellisation auprès de producteurs qui n'ont pas encore fait ce choix La question de la rétroactivité de cette prime peut éventuellement se poser pour ceux qui seront déjà en cours de labellisation lorsque la démarche sera lancée. Ce point sera donc potentiellement à arbitrer

Actions similaires inspirantes:

La Région Nouvelle Aquitaine souhaite que les structures collectives agricoles portent leur propre certification collective HVE afin de mobiliser un maximum d'exploitants et de valoriser au mieux les productions qui en sont issues. L'agence de l'Eau Adour Garonne favorise le développement de la certification HVE sur les zones à enjeu EAU dans le but de la préservation de la ressource. Elle accompagne ainsi financièrement, de manière spécifique, la certification de ces exploitations.

https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/transition-energetique-et-ecologique/certification-environnementale-hve-haute-valeur

3.3.5. Stimuler / accompagner la structuration de filières d'approvisionnement

Accompagner les coopératives et les PME du territoire et de la Région

	Accompagner les coopératives et les PME du territoire et de la Région		•	Idem + Mise en relation des acteurs via speed meeting	idem + Conception / délégation d'outils Organisation / Délégation de formations en fonction des besoins identifiés
--	--	--	---	---	--

Constat:

Que ce soit les coopératives, des PME (type la Cheville Provençale, Alès viande), on constate de la part de ces acteurs une méconnaissance de la restauration collective et de son fonctionnement et / ou des difficultés à répondre à des marchés publics.

<u>Partenaires techniques à associer (non exhaustif) :</u> coopératives, PME, Chambre de Commerce et d'industrie, ...

<u>Description des actions</u>:

- Version basse : identifier ces coopératives et PME, les rencontrer / enquêter pour faire connaissance & comprendre leurs besoins. Mieux les connaître permettra également de faire la mise en relation en temps voulu.
- Version médiane : les mettre en réseau avec les autres acteurs via speed meeting /
- Version haute : (à faire ou à déléguer) : concevoir des outils et / ou des formations qui puissent répondre à leurs attentes.

Actions similaires inspirantes:

Démarche Ap'proche Plus laureat du PNA

Ap'proche+, un projet pour encourager le local dans la restauration collective

Intégrer des produits locaux en restauration collective, telle est la vocation de Ap'proche+. Ce Projet Alimentaire Territorial (PAT), lauréat au PNA 2018-2019, est porté par Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand (ARAG). Cette association régionale aide les entreprises à se mettre en relation avec les décisionnaires du marché, avec la volonté d'essaimer la méthodologie sur les régions PACA et Bourgogne.

« Notre comité a un rôle d'opérateur. Nous accompagnons 46 TPE/PME locales qui veulent proposer leurs produits mais qui ne savent pas toujours « se vendre » auprès des acheteurs. Nous les formons au discours commercial et organisons des ateliers avec des chefs de cuisine, des cuisines centrales ou des distributeurs, chacun peut exprimer ses besoins et ses demandes, explique Sylvie Marino, directrice d'Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand.

L'ARAG a créé des fiches explicatives à l'adresse des commerciaux pour les guider vers les bons interlocuteurs et leur donner les clés des spécificités de la restauration collective.

3.3.6. Accompagner les plateformes vers un modèle économique performant

un modèle	Accompagner les échanges et les projets qui seront décidés par les acteurs	Equipe PAT / spécialiste de l'animation centré sur le processus et non sur	Utiliser la puissance du collectif pour : - mutualiser les besoins des entreprises (logistique?), - Lancer des projets concrets, - Favoriser le développement économique, - Échanger des informations		Création d'un Cluster pour aller plus loin
			Groupe de partage et d'éc	hanges plateformes (prod	ducteurs et privées)

Accompagner les échanges et les projets qui seront décidés par les acteurs

Constat:

Les limites des plateformes physiques de producteurs (ou privées) sont souvent liées à une faible capacité financière d'investissement et de fonds de roulement nécessaires pour supporter le développement et la croissance de leurs structures (investissements dans des camions, des salariés, ...). Elles n'ont parfois pas les moyens humains ou l'approvisionnement en marchandise nécessaire pour répondre à des appels d'offres. Les coûts que représentent leur propre organisation logistique (souvent supérieurs à 10%) rend les produits chers et peu accessibles au marché de la restauration collective. Dès lors, il devient incontournable d'accompagner ces plateformes dans leurs économies d'échelle, en travaillant sur des sujets tels que :

- Une rationalisation logistique : celle-ci peut passer par des liens commerciaux entre plateformes agricoles et transporteurs froids, voire avec des grossistes
- L'organisation inter plateformes et inter-filières (élevage / végétal). La complémentarité entre produits au sein des structures d'approvisionnement est nécessaire pour la rentabilité même des plateformes (cf. trop faible valeur des fruits et légumes seuls / coûts logistiques)

D'autre part, nous avons pu constater l'importance du relationnel entre acteurs, mais aussi le souhait largement répété de ne pas gérer la logistique. Ces points viennent interroger la capacité des plateformes virtuelles à monter en puissance.

Ce constat montre l'urgence de les accompagner vers un modèle économique plus performant, en rationalisant la logistique et en jouant les complémentarités inter - plateformes et inter-filières

Partenaires techniques à associer (non exhaustif) : Toutes les plateformes ouvertes à l'échange

Description des actions :

 Version basse: Nous préconisons donc d'accompagner un groupe de plateformes ayant des problématiques similaires. Nous attirons l'attention sur l'animation. De nombreux groupes ont déjà vu le jour. Afin que celui-là soit différent, nous préconisons que l'animateur soit choisi uniquement pour ses compétences à être centré sur le processus du groupe (et non quelqu'un d'expérimenté sur le sujet). Il ne s'agit pas de leur apporter un conseil, mais de leur faire confiance pour décider ensemble de ce qui peut / doit être fait en commun et partir du principe que « eux seuls savent ce ui est bon pour eux ». L'accompagnement consiste donc à financer du temps d'une personne pointue en animation, qui utilisera des méthodes du type « intelligence collective ».

• Version haute : idem+ cela pourrait aller jusqu'à la création d'un cluster.

Définition d'un Cluster (selon France Cluster)

« Les clusters sont des réseaux d'entreprises constitués majoritairement de PME et de TPE, fortement ancrés localement, souvent sur un même créneau de production et souvent à une même filière. L'intérêt premier du cluster est d'augmenter le chiffre d'affaire et l'efficacité économique de son entreprise et ensuite de détecter dans son environnement les facteurs favorisant sa croissance.

Pour faire face à la concurrence réelle ou potentielle à court et à moyen terme, les entreprises doivent développer leur compétitivité, c'est à dire à vendre durablement et avec le profit qu'elles produisent. Le cluster est un ensemble de décideurs qui créent et entretiennent un système relationnel leur permettant d'augmenter leurs opportunités d'affaires et de croissance. La création et l'entretien de ce système relationnel efficace est favorisé par la proximité et l'homogénéité culturelle.

3.3.7. Recommandations transversales pour l'ingénierie d'animation du PAT sur la restauration collective durable

Constats:

Les journées d'échanges et les entretiens nous ont permis de constater que, même chez les communes bien avancées sur la restauration durable et la mise en œuvre de la loi EGALim, la discussion amenait des besoins : le fait d'être au courant de l'actualité (des fournisseurs par exemple), et des exemples d'autres communes qui ont expérimenté des solutions, donnait de la crédibilité à la démarche PAT aux yeux de ces acteurs de terrain. Certains outils écrits (listings, recommandations, modèles de marchés) sont effectivement appelés de leurs vœux par les professionnels, et il sera important de les fournir. Mais ces outils ne seront efficaces que s'il y a une bonne connaissance des besoins et une mise en réseau des communes (et autres établissements éventuellement).

Préconisations:

• Privilégier la montée en compétences d'un interlocuteur Restauration Collective durable au sein de l'équipe PAT

Un équilibre est à trouver dans l'ingénierie d'animation, et nous pensons qu'un membre de l'équipe PAT qui acquérerait une connaissance fine de la réalité des communes et de leurs problématiques faciliterait fortement le travail en réseau et la mise à niveau des communes les moins avancées en matière de restauration durable. Cet interlocuteur permettrait de créer un lien fort (et humain) avec les acteurs de terrain. Ce même interlocuteur pourrait être, en toute logique, le gestionnaire de la base de données.

 Poursuivre les échanges et la mise en réseau des communes en expérimentant différents formats

Les journées d'échanges du 25 septembre 2019 et du 12 février 2020 ont été un succès en termes de satisfaction des participants. Elles ont confirmé l'engouement pour des temps d'échanges entre pairs et le besoin d'information.

Ces temps d'échanges et les actions de mise en réseau sont donc à poursuivre. Plusieurs thématiques ont d'ores et déjà été identifiées (et peuvent faire l'objet d'ateliers, de groupes de travail, etc.):

- Repérage de l'offre et sourcing
- Rédaction et suivi des appels d'offres
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Végétalisation des repas (recettes, sensibilisation...)
- Suivi statistique de la Loi EGAlim
- Calcul du coût global d'un repas et politique tarifaire
- Sortie du plastique
- Éducation et sensibilisation des convives
- Communication auprès des convives et des familles
- Foncier agricole.

La base de données qualifiant les fonctionnements des services de restauration des communes du PAT a notamment été construite dans le but de **pouvoir identifier les actions réalisées par thématique**, **et donc les communes "en avance"**, ainsi que les besoins exprimés. Cette base de données doit donc être à la fois un outil de pilotage pour construire les journées d'échanges mais également un outil de collecte d'information, enrichi à chaque journée, réunion, atelier, entretien, etc.

Pour favoriser la participation des communes, des échanges à une échelle plus locale pourraient être expérimentés. L'échelle du PAT est très grande et il pourrait être judicieux d'expérimenter des échanges à des échelles territoriales plus petites pour faciliter la participation et la mise en réseau des acteurs. Des journées d'échanges ou des groupes de travail locaux pourraient être organisés.

De même, il serait intéressant de cibler les thèmes en fonction de sous-groupes de communes qui ont les mêmes besoins et niveaux d'avancement. Comme nous l'avons vu, il y a une grande disparité de taille, de fonctionnement et de stratégie entre les 121 communes. Au fil de l'amélioration des connaissances et des relations, il faudra affiner l'"offre" d'accompagnement du PAT. Par exemple, une journée spéciale "relations aux SRC pour la mise en place d'EGALim" pourrait être destinée uniquement aux communes en gestion concédée. Tandis que les communes les moins avancées pourraient bénéficier dans un premier temps d'une information papier succincte qui reprend les informations qui leur sont le plus directement utiles (synthèse des règles d'application d'EGALim, téléphone direct des conseillers capables de répondre à leurs questions, etc) car elles ne feront probablement pas (au début) l'investissement de se déplacer à une journée de formation ou d'échange. Par ailleurs, lorsque les nouvelles équipes municipales seront installées, il sera important de proposer des temps d'échanges et de sensibilisation des nouveaux élus, en privilégiant l'immersion : visites de cuisines, de fermes, témoignages, etc.

• Optimiser les partenariats et le travail en commun avec les acteurs ayant une expertise sur la restauration durable :

Pour rester légitimes et efficaces, il semble essentiel pour le PAT de jouer avec les acteurs de terrain déjà impliqués dans l'amélioration de la restauration collective durable du territoire. Il convient donc de trouver le bon niveau d'articulation avec l'ARPE-ARB, qui propose déjà des services de conseil, accompagnement et formation aux communes, services qui sont appréciés. De même, des réseaux reconnus comme le CNFPT, l'ADEME, Agores et Restau'Co proposent déjà des outils et des formations sur la restauration durable. Si les formations existent déjà, le PAT pourrait les relayer davantage. Si elles n'existent pas, des partenariats pourraient être développés pour construire de nouveaux modules spécifiquement pour les établissements du PAT.

La Chambre d'Agriculture et Bio PACA sont également des structures ayant une très bonne connaissance de l'amont mais également des acheteurs qu'ils accompagnent régulièrement. En parallèle, les intentions du Cluster Grand Marché de Provence sur la mise en relation de l'offre locale avec la demande de la restauration collective sont à valoriser car cet acteur dispose de la crédibilité et des habitudes de travail avec les grossistes (GASC, grossistes spécialisés), producteurs, et logisticiens. L'interlocuteur PAT aurait néanmoins la légitimité pour coordonner les travaux et amener des dimensions supplémentaires : dimension politique (pouvoir

d'invitation en direction des élus, réflexions prospectives, articulation avec les autres échelons de Restauration collective, dialogue voire négociations avec les services de l'État en charge de l'application de la loi EGALim ...), et articulation avec les autres thèmes du PAT.

Des conventions de partenariats entre acteurs pourraient s'avérer de bons outils pour avancer sur certains sujets et pour faire changer d'échelle les flux de produits locaux et durables sur les prochaines années.

3.3.8. Scenario final : PAT13 centre de ressources et animateur de l'interconnaissance entre acteurs de l'écosystème

Nous avons combiné les options de scénarios qui nous paraissent prioritaires et réalisables. Sur la base du tableau récapitulatif, les options que nous privilégions sont en bleu.

Thème	Action	Portage	Scenarios ave	c plusieurs niveaux d'a	mbition
Theme	Action	Ропаде	Basse	Médiane	Haute
	Réalisation d'un diagnostic approfondi des pratiques d'achats en lien avec le projet de Centrale départementale : hypothèse testée lors de la Fabrique du 12/02/2020, qui apparait non prioritaire à ce stade	Coordination par équipe PAT et délégation de certaines tâches aux partenaires (CA13/Agrilocal, AB13)	fournisseurs locaux via un groupe de travail technique	Idem + organiser un temps de partage d'expériences et de capitalisation entre établissements	ldem + éditer un répertoire en ligne (et le mettre à jour régulièrement)
Appui à	Organiser des rencontres entre fournisseurs et acheteurs	Portage par un partenaire technique (PAT en soutien politique, technique et financier)	Organisation d'un forum rassemblant les acheteurs de la restauration scolaire d'un même territoire + fournisseurs sur périmètre plus élargi		
l'identification de l'offre et aux achats durables	Accompagner les établissements dans la rédaction et le suivi des AO : pour gestion concédée ou directe (via AO ou gré à gré)	Coordination PAT avec, si besoin délégation à un (ou des) partenaire(s) technique(s)	Communiquer sur l'offre d'accompagnement de l'ARPE	idem + mettre à disposition un accompagnement juridique collectif	Idem + accompagnement individuel
		,	Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		
	Mutualiser les achats entre établissements	Equipe PAT	Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage de la partage d'une même commune) Réalisation d'un diagnosti pratiques d'achats en lien Centrale départementale de la Fabrique du 12/02/2 prioritaire à ce stade		n avec le projet de e : hypothèse testée lors

Nous avons fait ces choix car la demande des gestionnaires est forte en matière de répertoire. Par contre, cela signifie un temps de travail dédié à la mise à jour pour que ce répertoire soit vivant et utilisé. L'organisation d'un forum de mise en relation est un évènement qui permet de réelles rencontres, des échanges et qui est plébiscité. Ces forums permettent la rencontre de plusieurs types d'acteurs de l'amont (PME, coopératives, Plateformes, producteurs) comme de la restauration collective (quelle qu'elle soit). Par contre, la mise en œuvre dépendra de la bonne volonté des organisateurs. Nous avons constaté une demande forte des communes d''un appui juridique et nous pensons qu'il intérêt y a un intérêt à travailler ces sujets de manière collective (plutôt qu'individuelle) : cela permet l'interconnaissance, l'échange, la création du réseau. De même, il nous paraît intéressant d'accompagner (et d'observer par la même occasion) les initiatives de terrain en matière de mutualisation des achats. A ce stade, cette option nous paraît suffisante. Effectivement, on rappelle qu'à l'issue de la fabrique du mois de février, la mutualisation

n'est pas ressortie comme prioritaire, et que les démarches de mutualisation des achats servent généralement avant tout des objectifs de diminution des coûts, ce qui n'est pas directement dans l'objet de l'étude.

Ces options de scénarios viennent donc nourrir la création d'un réseau, qui, nous le pensons, sera le point fort de la métropole.

Thème	Action	Portage	Scenarios avec plusieurs niveaux d'ambition		
			Basse	Médiane	Haute
Formation et sensibilisation à la restauration collective durable	Proposer des actions de formations à destination du personnel (en cuisine et de service, acheteurs) et des élus : repas végétariens, gaspillage alimentaire, Appro durable et de proximité		existantes (cnfpt, réseau restau'co, agores, un plus bio,		Idem + prise en charge financière d'une partie du coût de la formation
	Sensibiliser les convives			Idem + Construire et mettre à disposition des communes une offre d'animations pédagogiques	
			Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		

Sur la thématique « Formation et sensibilisation à la restauration collective durable », nous pensons qu'au-delà de communiquer sur l'existant, la Métropole peut être proactive et être force de proposition au regard des besoins qui émergeront, et se positionner réellement comme un centre de ressources qui propose l'organisation de formations (en complément de l'existant), des animations pédagogiques, etc.

Thème	Action	Portage	Scenarios avec plusieurs niveaux d'ambition		
Theme	Action		Basse	Médiane	Haute
	Encourager les démarches de labellisation des établissements (En Cuisine d'ECOCERT, Mon Restau Responsable, Ecole de commerce équitable)	Equipe PAT	Faire connaître les démarches existantes Idem+ Apporter un soutien technique et/ou financier (certification) à la mise en place des démarches		
			Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		
م ما مسمس ما م	Accompagner les communes sur la maîtrise du budget	Equipe PAT	Identifier les dispositifs d'aides existants : france agrimer, PNA, ademe, etc.	Idem+ Apporter un soutie investissements (matérie	·
			Organiser des échanges, de la mise en réseau et du partage d'expériences		
	Accompagner le suivi des indicateurs d'achats durables (indicateurs EGAlim + % de "local")	Fauine PAT	Créer un groupe de travail et d'échange d'expériences sur indicateurs et éd		idem + Collecter les indicateurs et éditer un observatoire annuel
	Animer la base de données restauration municipale	Equipe PAT	Animer la base de données restauration municipale		es restauration

Sur la thématique « Accompagnement et suivi des démarches », nous avons fait le choix de scénarios ambitieux, qui auront un effet levier important pour enclencher des dynamiques et favoriser les échanges. En amenant des établissements et des communes à réfléchir sur ces sujets, cela permettra d'impulser des expérimentations et d'entrainer par la force de l'exemple. On rappelle l'importance stratégique des données et des indicateurs pour piloter la dynamique de réseau, cela permet une connaissance fine des besoins, permet de proposer des actions pertinentes et positionne ainsi le PAT en centre de ressources.

Thème	Action	D. d	Scenarios ave	c plusieurs niveaux d'a	mbition
Theme	Action	Portage	Basse	Médiane	Haute
Accompagner la structuration de filières durables	Ancrer la démarche de commerce équitable dans le territoire	Equipe PAT en lien avec les acteurs de territoires de commerce équitable	Engager la réflexion et le partage avec les territoires autour d'un engagement autour du commerce équitable		s'engager dans le label "territoires de commerce équitable"
			Groupe de partage et d	d'échanges avec les territ	oires intéressés
	Stimuler la mise en place de filières équitables pour garantir un juste prix aux producteurs	Equipe PAT en lien avec les acteurs de commerce équitable en France	acteurs de commerce sujet, aller voir des expérience communiqués aux		ldem+ s'engager dans la labellisation de filières
			Groupe de partage et d'échanges plateformes (producteurs et privées)		
	Stimuler et accompagner la mise en place de HVE dans les exploitations pour augmenter la part des productions éligibles à EGALIM	Région, Chambre Régionale d'Agriculture, organismes de développement agricoles, Coopératives, plateformes de producteurs (Goûtez au 13, Agrilocal, la PPL, etc.), éventuellement agence de l'eau			accorder des primes à la mise en place

La thématique d'accompagner la structuration de filières durables nous parait cruciale, surtout en ce qui concerne le commerce équitable. La labellisation HVE est très importante également, mais d'autres acteurs se sont emparés du sujet. Alors que sur le commerce équitable, il y a tout à faire pour initier les réflexions. Nous pensons qu'il faut démarrer, pour donner l'opportunité aux interlocuteurs de ce saisir du sujet. Ensuite il est difficile de savoir si le sujet trouvera sa place et comment. C'est pourquoi nous avons mis le premier d'ambition, l'objectif étant de démarrer. Néanmoins, il est important que ce sujet soit puissamment relayé d'un point de vue politique. Après Mouans-Sartoux, la première commune dont les cantines mangent 100% biologique, il y aura la Métropole d'Aix Marseille et le Pays d'Arles, premières collectivités à bâtir des filières équitables!

Thème	Action	Portage	Scenarios avec plusieurs niveaux d'ambition		
Theme	Action		Basse	Médiane	Haute
Stimuler / accompagner la structuration de filières d'approvisionnem ent	Accompagner les coopératives et les PME du territoire et de la Région	I Region? Comite de	rencontres individuelles pour lidentification des besoins	Idem + Mise en relation des acteurs via speed meeting	idem + Conception / délégation d'outils Organisation / Délégation de formations en fonction des besoins identifiés

La thématique « Stimuler / accompagner la structuration de filières d'approvisionnement » vient en complément de structuration de filières durables. Il y a des acteurs, coopératives et certaines PME, qui ne font pas encore vraiment partie de « l'écosystème PAT » et qui peuvent avoir leur place. Non seulement ils peuvent éventuellement être des acteurs (plus importants qu'ils ne le sont aujourd'hui) de l'approvisionnement de la restauration collective, mais ils peuvent aussi trouver leur place dans une filière équitable. Les rencontrer, les connaître, faire de la mise en relation sont les deux premiers pas incontournables.

Thème	Action	Portage	Scenarios avec plusieurs niveaux d'ambition		
Theme			Basse	Médiane	Haute
Accompagner les plateformes vers un modèle économique performant	Accompagner les échanges et les projets qui seront décidés par les acteurs	Equipe PAT / spécialiste de l'animation centré sur le processus et non sur le	Utiliser la puissance du collectif pour : - mutualiser les besoins des entreprises (logistique?), - Lancer des projets concrets, - Favoriser le développement économique, - Échanger des informations Groupe de partage et d'éc		Création d'un Cluster pour aller plus loin ducteurs et privées)

« Accompagner les plateformes vers un modèle économique performant », voilà une ambition incontournable! La question est plutôt de savoir « comment « s'y prendre! De nombreuses réunions ont déjà eu lieu, les salariés et les élus sont débordés par le travail... Comment changer de paradigme ?

Changer de paradigme est souvent une nécessité quand on se trouve confronté à un obstacle apparemment insurmontable...L'enjeu est d'emmener ces structures vers **leurs solutions**, dont certaines seront peut-être communes, d'autres pas. Pour cela il faut élargir leur cadre de référence pour ouvrir leur esprit, il faut parfois que quelqu'un d'extérieur à leur système les accompagne, leur pose des questions puissantes qui leur ouvre de nouveaux horizons et les aide à « penser hors de la boite » (Think out of the box) . Il s'agirait donc d'un accompagnement agile, basé sur la construction de solution en intelligence collective.

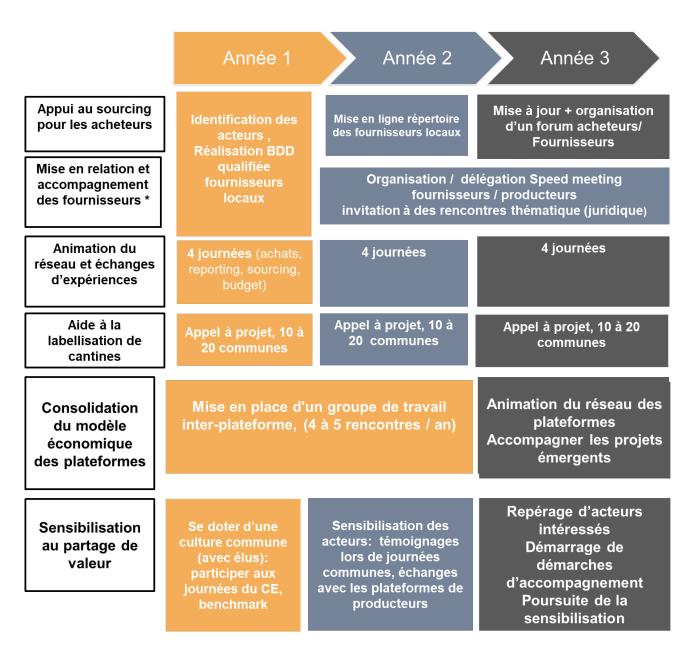
La réussite de cet accompagnement tourne donc autour des compétences de l'animateur, qui doit être centré sur le processus et non sur le contenu.

A ces conditions, nous pensons qu'il est possible d'accompagner ces structures dans leur évolution.

3.4. Traduction des scénarios en feuille de route

3.4.1. Proposition d'une feuille de route opérationnelle sur 3 ans

3.4.1.1 Vue d'ensemble



3.4.1.2 Mise en œuvre détaillée : Appui au sourcing producteurs et mise en relation fournisseurs (Grossistes détaillants, PME AA)

	Année1	Année 2	Année 3
Action	Réalisation d'une BDD qualifiée fournisseurs locaux	Finalisation et Mise en ligne d'un répertoire des fournisseurs locaux	Mise à jour du répertoire Organisation d'un Forum annuel de mise en relation acheteurs/fournisseurs (gestionnaires cantines/ fournisseurs de la restau collective) + Speed meeting (fournisseurs restau collective / producteurs)
Mise en œuvre	En interne PAT: pilotage d'un groupe de travail avec partenaires techniques Stage ou prestataire pour réaliser des enquêtes	En interne PAT : rédaction, suivi du prestataire site web, communication/diffusion Prestation site web + graphisme	En interne PAT : mise à jour du répertoire Appui à l'organisation des évènements Organisation des 2 évènements délégué à un partenaire technique
Chiffrage	0,25 ETP 10 à 15 k€ pour les enquêtes	0,15 ETP 20 à 40k€ pour site web et graphisme	0,4 ETP Soutien financier évènements 50k€
Résultats attendus	Meilleure connaissance de l'offre locale pour les établissements de restauration Meilleurs visibilité pour les fournisseurs locaux		
Indicateurs de suivi	Nb de fournisseurs locaux recensés	Statistiques fréquentation site Enquête satisfaction producteurs	Statistiques fréquentation site Nb visiteur au Forum + Speed meeting Questionnaire satisfaction exposants et visiteurs

3.4.1.3 Mise en œuvre détaillée : Animation du réseau et échanges d'expériences

	Année1	Année 2	Année 3
Action	Diffusion d'informations e	et organisation de 4 journée	es d'échanges par an

	4 thèmes prioritaires : achats, reporting, sourcing et labels	Thèmes à voir en fonction des attentes exprimées : maîtrise du budget, repas végétariens, gaspillage alimentaire, gestion des biodéchets	
Mise en œuvre	En interne PAT : réaliser une veille, diffuser des informations, piloter l'organisation des journées Animation des journées déléguées à un prestataire externe		
Chiffrage	0,3ETP /an 10 à 20k€ pour les journées		
Résultats attendus	Montée en compétence des communes sur la restauration collective durable Sensibilisation des agents et des élus à la restauration durable Développer l'interconnaissance entre établissements		
Indicateurs de suivi	Nb de journées organisées Nb de communes participantes (+ typologie des participants) Enquêtes satisfaction des participants Nb d'échanges avec des communes (entretiens tel ou face à face)		

3.4.1.4 Mise en œuvre détaillée : Aide à la labellisation « En cuisine » d'Ecocert pour les communes

	Année1	Année 2	Année 3
Action	Lancement d'un Appel à projet pour les communes pour la prise en charge financière de la certification au label « En cuisine » d'Ecocert		
Mise en œuvre	En interne PAT : rédaction, diffusion et gestion de l'AAP, gestion du partenariat avec ECOCERT. Budget pour prise en charge financière de la certification		
Chiffrage	0,2ETP		
Résultats attendus	Montée en compétences et sensibilisation des agents et élus des communes Meilleure visibilité pour les parents d'élèves et citoyens Recueil d'indicateurs (EGALIM notamment) pour les communes certifiées Développement du réseau et de l'entraide entre communes		
Indicateurs de suivi	Nb de communes labellisées Nb de communes répondant à l'AAP		

3.4.1.5 Mise en œuvre détaillée : Consolidation du modèle économique des plateformes

	Année 1	Année 2	Année 3
Action	Accompagnement d'un groupe de plateformes ayant des problématiques similaires selon des méthodes d'intelligence collective pour faire émerger des projets en commun		Animation du réseau et accompagnement des projets émergents
Mise en œuvre	En interne PAT : Recherche de l'animateur Délégation: Réalisation de 5 rencontres	En interne PAT : suivi de l'évolution du réseau Délégation: Réalisation de 5 rencontres	En interne PAT : suivi de l'évolution du réseau Accompagnement de projet: en interne ou à déléguer selon les sujets
Chiffrage	4 K€ pour l'animation	4 K€ pour l'animation	A chiffrer selon la nature des projets et selon délégation de l'accompagnement ou non
Résultats attendus	Meilleure performance économique des plateformes Montée en puissance : gamme de produits / volumes		
Indicateurs de suivi	Nb de réunions Nb de projets collectifs en projet	Nb de réunions Nb de projets collectifs en projet	Nb de réunions Chiffre d'affaires des plateformes Evolution du nombre d'établissements servis

3.4.1.6 Mise en œuvre détaillée : Sensibilisation au commerce équitable

	Année1	Année 2	Année 3
Action	Appropriation en interne (techniciens et élus): - Participer à la rencontre nationale du CE (22/10/20) - Biblio : guide pratiques / rapports sur la rémunération des producteurs benchmark: contacter les	Sensibilisation des acteurs du territoire: - Echanges avec les plateformes de producteurs - Echanges avec les acteurs des territoires - Organisation de témoignages lors de journées collectives	Repérage d'acteurs intéressés Poursuite de la sensibilisation / Voyage d'étude Démarrage de démarches d'accompagnement

	démarches existantes (groupement agri & territoires)		
Mise en œuvre	En interne PAT : 1 chef de projet + un GT avec partenaires techniques	En interne PAT : 1 chef de projet + un GT avec partenaires techniques	En interne PAT : mise à jour du répertoire Appui à l'organisation des évènements Organisation des 2 évènements délégué à un partenaire technique
Chiffrage	0,1 ETP	0,2 ETP	0,3 ETP
Résultats attendus	Meilleure connaissance du commerce équitable et de la manière de l'intégrer dans les marchés Une / des filières d'approvisionnement qui s'engagent dans le processus		
Indicateurs de suivi		Nb de réunions en lien avec le sujet	Intégration du commerce équitable dans les marchés / chiffre d'affaire concerné Nb de Filières/ d'acteurs qui s'engagent dans le processus

3.4.2. Préconisations des maîtrises d'ouvrage par action

Selon les actions, nous préconisons :

- Une réalisation en interne par l'équipe PAT
- Une réalisation par des partenaires :
 - Soit via des prestations de service
 - Soit en maîtrise d'ouvrage directe par les partenaires.

Concernant les évènements type forums acheteurs-fournisseurs ou speed-meetings par exemple, il nous semble importants qu'ils puissent être portés et organisés par des partenaires techniques ayant une expertise de ces univers (MIN ou Consulaires par exemple).

	Réalisation en interne PAT	Réalisation par des partenaires		
		En prestation de service	En maîtrise d'ouvrage partenaire	
	Réalisation d'une BDD puis d'un répertoire des fournisseurs locaux	Réalisation d'enquêtes producteurs Site internet / graphisme		
AXES 1 et 2			Organisation de forums Acheteurs - Fournisseurs	
		Invitation à des rencontres thématiques (juridique)	Organisation de Speed meetings Fournisseurs - Producteurs	
AXE 3	Animation du réseau : diffusion d'infos, recueil d'informations auprès des communes et organisation de temps d'échanges	Animation des journées d'échanges		
AXE 4	Appel à projet pour le label "En cuisine" d'Ecocert			
AXE 5	Mise en place d'un Groupe de travail inter-plateformes pour des projets collectifs	Animation des réunions par un facilitateur	Accompagnement les projets émergents	
AXE 6	Benchmark / juste rémunération des producteurs Organisation des témoignages sur le territoire			

3.4.3. Coordination des projets

Afin de **coordonner et d'articuler les actions et les financements**, il semble important de pouvoir s'appuyer sur une instance. Plusieurs options sont possibles :

- S'appuyer sur une instance PAT existante
- S'appuyer sur une instance régionale RHD
- Créer une instance PAT spécifique RHD

"Par ailleurs, pour partager avec d'autres territoires, le PAT pourrait s'investir dans des **réseaux nationaux** : RN-PAT, Restau'co, Agores, Un Plus Bio, Commerce équitable France, etc.