

Compte-rendu atelier “Restauration collective” - Réseau normand des PAT – 06/03/2025

Point Egalim – Sabine Julien et Pauline Aubril – DRAAF Normandie

(Diapos 6 à 18)

Bilan Egalim

Le nombre de télédéclarations est faible en Normandie (avant-dernière région de France). La télédéclaration 2025 sur les achats des denrées alimentaires 2024 est ouverte **jusqu’au 31 mars 2025**. Pour rappel, c’est à celui qui a la gestion de se déclarer sur Ma Cantine. Sur le site de Ma Cantine, les produits SIQO et Bio sont distingués dans deux coefficients différents.

Echanges/questions sur la partie télédéclaration :

- Cantine de centres de loisirs : quand il est géré par l’EPCI mais que la commune gère le marché, est-ce qu’il faut que ce soit la commune ou l’EPCI qui déclare ? À l’EPCI de déclarer, il doit récupérer les données auprès de la commune
- Crèches : évolution en cours pour les établissements qui n’ont pas de SIRET, voir dernière newsletter ma-cantine

3 outils sont proposés par la DRAAF :

- Guide Egalim normand : [guide des fournisseurs en Normandie](#)
- Formations à la prise en main et à la télédéclaration sur Ma Cantine → il reste des créneaux fin mars et des nouveaux créneaux seront proposés tout au long de l’année, **contacter Pauline** → ces sessions permettent de rassurer les acheteurs et de sensibiliser aux enjeux de la loi Egalim
- Accompagnements des Restaurants Inter-Administratifs (RIA) et des Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT)

En 2025 :

Perspectives de travail pour la DRAAF avec le CROUS de Normandie ; démarche expérimentale sur les restaurants d’entreprise (en lien avec la base de données Resytal) ; souhait d’accompagnement du milieu social et médico-social en fonction de la disponibilité

A connaître, le RANCOPEP : réseau des acheteurs de la commande publique éco-responsable en Normandie qui propose [un guichet vert](#) pour les acheteurs publics afin de proposer une aide ou des préconisations à la rédaction des cahiers des charges de commande publique (tout type de marché).

Répertoire des établissements de la restauration collective – Manuela Laurent - AUCAME

(Diapos 20 à 28)

Ce répertoire est financé par le FEADER (fonds UE) et l’Europe et la Région Normandie. L’objectif du répertoire était d’avoir une vision précise et systémique sur les établissements présents sur la région. L’application cartographique permet de recenser tous les établissements selon leur nature et de donner accès à des informations comme le nombre de repas à l’année, le taux de

fréquentation... La méthodologie du répertoire est basée sur celle du laboratoire de recherche ESO (Espaces et Sociétés) de l'université de Caen qui a servi auparavant pour le projet FRUGAL.

Point de vigilance, des doublons peuvent subsister, ne pas hésiter à faire remonter l'erreur lorsque l'on voit une coquille !

→ **Les données sont téléchargeables !** (opendata) → Pour l'exportation des données (cf. Diapo 24) sur un territoire précis, le plus simple est de télécharger les données sur la Normandie et de filtrer via Excel sur le secteur voulu. Seuls les 8 premiers paramètres jusqu'au nombre de repas à l'année sont partagés, à l'exception du nombre de repas/jour. En cas de problématique, Manuela peut venir en appui.

NB :

- La catégorie "Autres établissements" concernent presque exclusivement les centres de vacances
- Le recensement du nombre de repas a été fait au lieu de consommation directement, donc les cuisines centrales sont seulement géolocalisée dans cette base de données

Pour trouver le portail cartographique :

https://aucame.lizmap.com/carto/index.php/view/map?repository=bdrestauco&project=BD_Restau_Co_Lizmap

A travers les échanges en fin de présentation, il apparaît que certains territoires ont déjà testé l'outil, confirme l'intérêt du format cartographique pour sensibiliser ou expliciter les données, notamment à destination des élus (outil très visuel et qui localise).

L'objectif est que l'observatoire soit mis à jour grâce aux données recensées sur le site ma-cantine.

A venir : prochain travail prévu par AUCAME sur cette thématique, la quantification de la précarité alimentaire, l'échelle de l'étude n'a pas encore été définie, ira peut-être au-delà de la Normandie, sur le même modèle que celui développé dans le cadre d'**OBSO-ALIM** (à l'échelle de l'Hérault), AUCAME souhaite reprendre cette méthodologie et faire des zooms plus précis avec les données de l'AUCAME plus précises.

Retours d'expérience des territoires

Communauté d'agglomération Mont-Saint-Michel Normandie : Annuaire des producteurs Egalim – Pacôme Paurd

Pacôme présente l'annuaire des producteurs qui a été réalisée à l'échelle de l'EPCI avec les partenaires suivants : Bio En Normandie (BEN), Chambre d'agriculture de Normandie (CAN) la Chambre des Commerces et de l'Industrie (CCI) et Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

Il a été construit à partir d'enquêtes réalisées en 2023 par les partenaires auprès des producteurs locaux (35). L'objectif était de recenser leur production et où ils peuvent fournir, afin d'avoir un état des lieux précis pour aider à la mise en œuvre de la loi EGALIM sur le territoire.

La collectivité a fait la mise en forme et le format papier a été préféré pour le public ciblé (chefs cuisiniers de la restauration collective). Il est distribué au-delà, et **disponible également en ligne** (lors de réunion collective, de rencontres acheteurs-fournisseurs...). L'outil s'inscrit notamment dans un contexte plus large de sensibilisation des élus et des acheteurs, c'est un support de discussion à chaque fois que possible.

Tous les professionnels recensés ne sont pas forcément déjà en lien avec la restauration collective, il recense aussi les producteurs qui souhaitent approvisionner la restauration collective mais qui ne le font pas encore. Enfin, l'annuaire concerne aussi la pêche : si l'outil est local, il remonte jusqu'à Granville pour ce volet-là.

Les retours sont plutôt positifs sur l'annuaire, de la part d'élus et cuisiniers, même s'il est difficile d'évaluer précisément l'impact du livrable. Il s'agit néanmoins d'un **facilitateur** pour modifier l'approvisionnement. 45 écoles sont concernées sur le territoire de la CAMSMN, la moitié s'est emparée de l'outil, une mise à jour est prévue chaque année.

A venir, un questionnaire d'évaluation et de retour des communes pour évaluer l'appropriation, la diffusion et l'usage de l'outil.

Echanges :

- *Quels sont les indicateurs de suivis ?* Le nombre d'annuaire distribués et un questionnaire est prévu à destination des restaurations collectives pour mesurer leur utilisation (mai/juin)
- *Quelles est la place de l'animateur une fois l'annuaire créé ?* L'animateur est facilitateur, fait toujours de la mise en lien et travailler ensemble
- *Quels critères ont été utilisés pour inscrire les producteurs dans l'annuaire ?* Ceux qui correspondent aux critères d'Egalim (dont HVE)

Le Havre Seine Métropole : Dispositif d'accompagnement de la restauration collective (approvisionnement et réduction du gaspillage alimentaire) – Charlotte de Soyres

(Diapos 31 à 54)

Projet porté par deux directions : direction développement économique et agriculture et direction cycle des déchets et réalisé entre 2019 et 2021. Les partenaires mobilisés pour cet accompagnement : sur les 3 ans CAN, CREPAN (ancien nom du REGAL), le bureau d'études ECOGEOS et en 1ère année 2019-2020 : BEN et le réseau des CIVAM Normands.

38 des 54 communes de la CU ont été accompagnées, peu importe les modes de gestion (*cf. diapo 33*).

Sur le volet gaspillage alimentaire

Les actions se sont étalées sur une année civile, pas scolaire (*cf. Diapo 36*).

Le diagnostic sur le volet gaspillage alimentaire par commune a été réalisée par ECOGEOS, il s'agissait de pesée et recensement des actions déjà mises en place. Ensuite, il leur a été proposé de se positionner sur a minima 3 actions des 58 possibles pour les communes, les plus choisies sont présentées *diapo 38*. Il s'agit souvent des actions les plus simples à mettre en place (ex. passage à 4 composantes, proposer le pain qu'au plat...)

Les retours sont intéressants, car sur l'action "sensibilisation des parents d'élèves", la présentation des plats végétariens a été revue pour lever certaines craintes qu'ils avaient (notamment sur l'apport calorique).

Le bilan des pesées est présentée *diapo 39*, en légende en bleu, le "non consommé" correspond bien au reste dans l'assiette et en vert, le reste dans la cuisine.

Les chiffres présentés en *diapo 40* sont à nuancer, le bureau d'études étant basé à Lyon, il venait ponctuellement sur le territoire de la CU. Les résultats des pesées n'est pas représentatif de ce qui s'est passé sur tous le temps d'accompagnement. Dans les suites prévues, la CU LHSM souhaite faire des pesées tous les jours pour avoir une vision plus précise des choses.

Le bilan des pesées souligne que lorsqu'une cantine est en régie directe, il y a moins de gaspillage (*cf. diapo 41*).

Bilan plutôt positif sur la démarche anti-gaspillage, au-delà de l'accompagnement, les communes sont de plus en plus à faire le défi assiettes vides proposé par le REGAL et font d'elles-mêmes des pesées régulières.

Sur le volet "Approvisionnement"

Pour l'action sur le menu végétarien, des interventions auprès des communes ont été réalisées avec l'appui du Regal et la Chambre d'agriculture sur la composition menu végétarien, apport protéique..., couplées à des interventions axées sur la communication, interne via les menus et externe (ex. bulletins d'infos).

Le "sur mesure" proposé dans le cadre de cet accompagnement est le fait de travailler avec des prestataires qui ne sont pas reconnus aujourd'hui pour approvisionner des restaurations collectives (diapo 47 à 49) :

- Exemple sur le pain bio sur plusieurs communes : travail mené avec des boulangers locaux pour qu'ils utilisent de la farine bio, même si la boulangerie n'est pas labellisée AB, une communication possible sur la farine bio utilisée
- Inter Bio Normandie Service (IBNS) : ont fait entrer des agriculteurs en bio locaux dans le réseau pour avoir un seul interlocuteur pour les communes
- Aide CU LSHM aux communes pour changer de prestataire : par exemple un traiteur fournit aujourd'hui 450 repas pour les 5 communes à la place du prestataire historique, +1€ de prix pour les communes (sondage des parents en amont pour mesurer l'acceptabilité de la mesure)
- Pour le passage à 4 composantes : la CU LSHM observe une réduction des prix et du gaspillage.
- Autre exemple, la commune du Havre est passée à 2 repas végétarien par semaine, ce qui lui a permis de diminuer ses coûts sur ces repas, qu'elle report sur les autres jours avec l'achat d'une viande de meilleure qualité

L'accompagnement des communes sur les marchés publics continuent même à la fin du dispositif avec des sollicitations en direct vers la CU. Le projet a permis de créer du lien → l'apport du PAT / Actions lancées sur les 3 années uniquement, mais les communes sollicitent encore la CU LSHM hors dispositif pour les aider à la rédaction des marchés, appui fort des PAT sur ce volet grâce à l'expertise acquise.

Suites à donner : cf. diapo 53

Sur la "veille réglementaire et juridique" et "l'appui aux relectures des cahiers des charges", la CU LSHM continue à le faire en dehors du dispositif.

"Formation éducation au goût" : en 2025, la CU LSHM a remporté AAP DRAAF sur ce sujet donc elle va poursuivre cette action, à destination des élèves et convives.

Echanges :

- *Coûts et ETP ?*

2 pilotes, chacune gérait son prestataire même s'il y avait des temps communs comme les réunions de lancement. Coût pour la partie approvisionnement = 10 000€/an (Charlotte était à 0,5 ETP), et pour le gaspillage = 12 000€/an.

Les réunions de sensibilisation initialement prévues n'ont pas été faites car il n'y avait pas de moyens financiers.

- *Gestion concédée et gaspillage alimentaire ?*

Les deux modes n'ont pas été dissociés, car pleins d'actions peuvent être communes (pesées quotidiennes, 4 composantes, pain après l'entrée, ...)

Pour la suite, les pesées quotidiennes seront imposées aux communes qui seront accompagnées pour les prochaines actions, l'idée sera d'impliquer les élèves sur cette partie et ne pas surcharger le personnel de cantine (pesée réalisée par les élèves).

- *Révision des grammages ?*

Le test a été fait en cuisine sur une commune avec moins de repas annoncés que le réel (75 au lieu de 100), et cela a suffi avec le reste cuisine, cela a permis de revoir le grammage à la suite

Pour travailler avec les prestataires et notamment en changer, la CU LHSM fait l'intermédiaire pour la commune pour porter ces sujets et pouvoir avoir plus de "liberté de parole" sur les exigences mais attention à ne pas trop restreindre le cahier des charges pour qu'ils puissent y répondre. Réajustement aussi sur les grammages qui étaient trop importants => implique de devoir gérer les prestataires, les communes n'osent pas dire les choses et les prestataires ne veulent pas voir les quantités diminuer

- *Communes en gestion concédée ?*

Test fait pour trouver des prestataires qui livrent que 3 composantes et la 4ème composante (produit laitier ou fruit) est livrée par une entreprise qui utilise que des produits locaux. Peut porter sur la charcuterie, fruits, légumes, ou yaourts/laitages. Cela nécessite que la cantine soit d'accord sur la gestion, et possède un frigo pour pouvoir stocker, car une livraison quotidienne n'est pas possible pour un petit producteur.

Terres d'Argentan : projet de régie agricole – Maëlig Louesdon

(Diapos 56 à 86)

Projet possible car la compétence restauration collective est intercommunale avec une cuisine centrale qui fournit 1450 repas par jour.

Expérimentation lancée en 2024 pour 3 ans avec l'objectif de produire 80% des besoins en légumes de la cuisine centrale avec une production sans intrants chimiques et de saison.

Pour 2025, l'objectif est de 10 tonnes de légumes sur les 20 consommés annuellement.

Sur la ville d'Argentan, en lien avec le service espace verts, un site de 2500m² pleins champ, 2000m² serre pouvant être utilisés pour le projet avec des pistes d'agrandissement (nouvelle serre et nouveau foncier et projet d'agrandissement : nouvelle serre et nouveau champ

Ressources humaines impliquées sur le maraîchage :

- Le maraîcher - 1 ETP et est rattaché à l'intercommunalité
- Mise à disposition de l'équivalent de 0,25 ETP des agents des espaces verts pour de l'aide ponctuel (rattachés à la ville d'Argentan)
- En projet, 1 saisonnier pour l'été

Pour la collectivité, volonté de ne pas venir créer de la concurrence ou déstabiliser le système actuel vis-à-vis des maraîchers présents.

Au niveau de l'approche prix, il n'y a pas de marché public, pour suivre la valeur que représente les volumes produits, les prix de Rungis sont suivis pour estimer les économies réalisées

Réflexion en cours avec étude légumerie, conserverie et/ou avec surgélation.

Investissements : initialement estimés autour de 110 000€, désormais autour de 250 000€ au gré des avancées du projet et des besoins (ex. matériel spécifique à acheter ou renouveler comme un tracteur)

Freins et leviers (voir diapo 85)

- Pour rassurer les élus : une étude réalisée par Bio en Normandie
- Difficultés sur les financements notamment des postes et plus des promesses sur les investissements
- Si le modèle économique est atteint, le projet pourra être durable dans la durée, malgré d'éventuels changements politiques

- Projet possible car fort portage politique (quelques élus très inquiets mais d'autres très moteurs)
- ⇒ **Le modèle est répliquable** à certains égards car les outils sont simples mais besoin de fonds et Terres d'Argentan disposait d'outils existants ou avec des perspectives (le terrain, la serre, une partie de l'équipe...)

Plus qu'un petit lot légume sur le marché légume => fonctionne avec un système de dons : valoriser ce que ça fait comme gain économique en comparant ce qui est produit et le prix du bio du moment

Questions/remarques :

- Est-ce qu'une approche pédagogique est prévue ? en 2026, panneaux pédagogiques mis en place avec des visites à organiser pour les élèves (fait partie des objectifs)
- Quel est le temps des agents municipaux dégagé ? 0,25 ETP : 2 agents municipaux mobilisés et mis à disposition par la ville d'Argentan
- Comment a été recruté le maraîcher ? Recrutement du maraîcher via une offre d'emploi – 3 candidatures reçues. Un accompagnement technique du maraîcher sur deux ans est prévu avec un maraîcher local avec une dizaine de visites prévues.
- Est-ce qu'un accompagnement des agents de la restauration collective est prévu ? Oui, avec la SCIC Nourrir l'avenir (9000€ environ) sur 18 mois
- Pourquoi ne pas avoir travaillé avec des agriculteurs en proximité ? Travaille de manière individuelle mais les besoins de la cuisine centrale impliquent de travailler en collectif

Atelier : Sensibiliser les acteurs de la restauration collective

Atelier world café autour de trois questions concernant la sensibilisation des acteurs en lien avec la restauration collective :

- Vos actions réussies, quels facteurs de succès ?
- Quels manques, quels freins pour mener des actions de sensibilisation ?
- Quelles sont les cibles possibles et comment les atteindre ?

Table n°1 – Les actions réussies et les facteurs clés de réussite

Exemple d'actions	Facteurs de réussite
<i>Semaine du gout : élèves/classes & centre de loisirs/équipe pédagogique</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation en amont par les enseignants - Choix du prestataire <p><u>Points à améliorer :</u> faire intervenir les cuisiniers ou autre lien avec le menu/la cantine</p>
<i>Repas poisson local dans toutes les écoles du Bessin</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Implication des agents de restauration scolaire - Appui des filières (port du Calvados et NFM) - Communication (flyer parents/enfants + fête de la coquille) - Geste du mareyeur (baisse du prix de la seiche pour l'occasion) - Volonté des élus de poursuivre avec d'autres produits - Ouverture d'actions de formations au personnel par le Département - Bonne coordination

Formation des animateurs de centre de loisirs	- Beaucoup de demandes des animateurs
Lieu dédié à l' accueil du public pour discuter de l'alimentation/agriculture	- Cuisine pédagogique (gratuit pour le grand public) - Ou visites sur place
Catalogue d'animation (biodiversité, préservation des ressources)	- Lien avec les interprofessions pour présenter leurs produits Points à améliorer : volet alimentation
Mutualisation des compétences (chacun apporte son expertise)	- Transversalité
Animation " clé en mains " (via un prestataire ou construit directement)	

Table n°2 – les points de vigilance ou bloquants pour mener des actions de sensibilisation

- La notion transversale qui a été partagée unanimement est l'enjeu de **rendre récurrentes les actions**, de pouvoir avoir quelque chose de régulier avec une fréquence fixe et connue et avoir une sorte de régularité dans les actions des sensibilisation proposées
- Un des freins à la sensibilisation est la question de la **mobilisation des acteurs** par rapport au niveau d'autorité dont dispose le PAT (plus difficile de mobiliser des acteurs sans avoir de lien direct)
- Pouvoir identifier les **bons contacts** et avoir la bonne porte d'entrée
- **S'inspirer** des autres PAT et des actions ayant pu être organisées
- Enfin, la question des **financements** a été abordée autant sur le volet financement de poste, de formation ou d'éventuels prestataires retenus

Table n°3 – les cibles et les formats adaptés

POUR TOUS ; VISITES DE FERMES + VALORISATION (COMMUNICATION, ÉVÈNEMENTS) + FORMATIONS

- DIAGNOSTIC PARTAGÉ : METTRE EN AVANT LE FONCTIONNEMENT DE LA/DES CUISINE(S) CENTRALE(S)
- VISITES DE CANTINES VERTUEUSES
- ÉCHANGES ENTRE PAIRS
- CAPTER LES RÉFLEXIONS À AMENER AU BON MOMENT
- IMPACTS MÉDIATIQUES

Département 76 :
Participation à un concours : valorisation à travers un livre de recette

SUR LE TEMPS DE TRAVAIL, AVEC DES PAIRS (CLUB CUISINIERS), RENCONTRE B TO B, CONCOURS "TOQUE CHEF" ... => VALORISATION

PEU DE MARGE DE MANŒUVRE QUAND BEAUCOUP DE CUISINES EN GESTION CONCÉDÉE

PRISE EN MAIN DES OUTILS : BESOIN D'ÊTRE SIMPLE & ACCOMPAGNÉ

INTÉGRER DANS LE PROJET D'ÉTABLISSEMENT NÉCESSITÉ D' ACTIONS CLÉS EN MAIN

PNR Boucles de la Seine :
Porte d'entrée possible par l'école du dehors qu'accompagne déjà le PNR, dispositif clé en main

FORMATIONS NÉCESSAIRES DES ANIMATEURS DU MIDI : SERVICES CIVIQUES, NUTRITIONNISTES...

Terres d'Argentan :
Formation éveil au goût pour transmettre aux enfants (association Éveil au goût, pas trop cher)

Montpellier :
Formation hôtellerie (initiation) pour redonner goût au métier

- ÉVÈNEMENTS AGRI-LOCAUX
- MISE EN VALEUR FILIÈRE

Flers Agglo :
Programme d'animation clés en main avec approches ludiques sur l'apprentissage des légumes et légumineuses, avec un carnet de bord pour chaque élève. Déroulé en 3 étapes : observation du paysage, visite maraîchère et assiette de légumes. Centré sur les publics plus défavorisés et adaptable en centre de loisirs

VIA LES OUTILS SCOLAIRES : COMMUNICATION SUR LES ACTUS ALIMENTATION

Caux Seine Agglo :
Semaine d'animation qui concerne toutes les écoles, mais chacune choisies les animations qu'elle met en place, avec intervenants internes ou externes
=> Maîtriser par les instits (cf. Classe Eau AESN)

LÉGENDE

- CIBLES IDENTIFIÉES : 
- ACTIONS DE SENSIBILISATION ADAPTÉES : 
- POINTS DE VIGILANCE : 

RETEX de territoire

QUELLES CIBLES ? COMMENT LES ATTEINDRE ?

PERSONNEL DE SERVICE & ANIMATEURS
CIBLE PRIORITAIRE

ÉLUS & AGENTS
CIBLE PRIORITAIRE

CUISINIERS
CIBLE PRIORITAIRE

PRODUCTEURS

INSTITUTEURS/ INSTITUTEURICES

ÉLÈVES
CIBLE PRIORITAIRE

PARENTS

COMMUNICATION VIA LES ENFANTS