



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

2019-2023

Comité régional d'alimentation (CRALIM) Provence - Alpes - Côte d'Azur

4 octobre 2019

Préfecture de région - Marseille

CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

Déroulé

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

Accueil et installation du Comité Régional de l'ALIMENTATION (CRALIM)

Présentation du rapport du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) : impacts budgétaires induits par l'application de l'Article 24 de la loi EGALIM

Organisation de la communauté de travail régionale

Comment permettre à la restauration collective régionale d'atteindre les objectifs d'approvisionnement d'ici 2022 ? *Comment en faire une opportunité pour l'agriculture régionale ?*

La mobilisation des collectivités sur les territoires avec l'émergence des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

La disponibilité en produits durables et régionaux

L'accompagnement des acheteurs pour s'approvisionner en produits durables et régionaux

Le suivi des approvisionnements, la déclaration et la communication des résultats

Conclusion : L'alimentation et les autres politiques publiques

CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

Philippe SCHONEMANN

Secrétaire Générale pour les Affaires régionales Adjoint

Préfecture de région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Bénédicte MARTIN

Conseillère régionale,
Présidente de la commission
"Agriculture, Viticulture, Ruralité, Forêt"

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

André BERNARD

Président

Chambre Régionale d'Agriculture
Provence-Alpes-Côte d'Azur



CGAAER

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

Rapport d'évaluation

Impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L.230-5-1 à L.230-5-5 du code rural et de la pêche maritime concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective

François GERSTER

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Marie-Lise MOLINIER

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

Le contexte de la mission: la loi EGALim

- Article 24: de nouvelles règles
à échéance du 1er janvier 2022 approvisionnements
 - 🍞 d'au moins 50% en valeur en produits durables et de qualité
 - 🍞 dont au moins 20% en valeur en produits issus de l'AB & conv
- Article 25: évaluation des impacts budgétaires de la mise en œuvre de cette mesure pour les acteurs de la restauration collective



Mission du CGAAER

Méthodologie

Aucune donnée agrégée n'existe

Grande diversité de la structure des coûts des repas selon le type d'établissement, son mode de gestion, la production disponible, les régions, les saisons,...

Niveaux de prix variables dans le temps

Grande diversité des choix de menus, donc des choix d'approvisionnements



Multitude d'itinéraires possibles pour atteindre les objectifs, réclamés par la société et fixés par la loi

Méthodologie

Constat de grandes lignes globalement partagées

Principes de calcul de l'impact budgétaire

- Evaluation de l'impact direct de ces règles (sur les produits), et indirect (utilisation du produit, adaptation de l'équipement, formation, ...)
- Coût global approvisionnement moyen de 1,70 à 2,30 €
- Considérer une périodicité annuelle
- Considérer la possibilité d'utilisation du programme UE fruits et lait dans les écoles
- Considérer la possibilité de la diversification des protéines
- Considérer la possibilité de modification du grammage des portions dans le cadre de la lutte contre le gaspillage

Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant



Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant

- Garantie d'origine AOC IGP + logo RUP
- Garantie de qualité supérieure Label rouge
- Garantie de préservation de l'environnement et de la santé
 - Bio dont conversion + certification environnementale 2 et 3 (HVE)
 - + écolabel, coût des externalités environnementales.
- Pour un objectif **20% de bio** + un **complément à 50%**

Arbitrages

En fonction du type d'établissement, de la situation géographique, de l'organisation de l'approvisionnement, du mode de gestion, de la politique du donneur d'ordre,... *en valeur, à l'année*

Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée



Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée

- Etat des lieux
 - 41 623 exploitations, 7,5% de la SAU (¼ en Occitanie),
 - Principales filières: produits laitiers, fruits et légumes, œufs, volailles,
 - 3% des approvisionnements en restauration collective
- Objectif: **20 % au moins**
- Les possibles:
 - lait, yaourts, fruits, œufs, légumes, volailles, biscuits, pain,...
- Points de vigilance
 - Saisonnalité, importations, logistique

Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue



Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue

- Etat des lieux
 - Certification de l'ensemble de l'exploitation par organisme tiers
 - Obligation de moyens niveau 2 et de résultats niveau 3 / HVE
 - 12 000 exploitations au niveau 2, 1 500 au niveau 3 (essentiellement vin)
- Objectif: dans les 30%
- Les possibles: implication des filières agricoles et du réseau des chambres d'agriculture

déficit actuel de communication et d'information

Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée



Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée

- Etat des lieux: peu utilisés
 - AOC IGP
 - Vins et Produits laitiers
 - Label Rouge
 - Produits carnés (meilleur rendement à la cuisson)
- Objectif: dans les **30%**
- Les possibles: la viande rouge (mauvais % labellisé/labellisable), la volaille, l'emmental,...

Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée



- **Points de vigilance:**
 - **Le coût AOC, IGP, Label Rouge**
 - **La disponibilité AOC, IGP**

Quelques autres voies,... difficiles d'accès



Quelques autres voies difficiles d'accès

Objectif: dans les 30%

- Coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
 - Définition, identification, pondération des différents critères
- Ecolabel
 - Peu mis en œuvre
- Produits RUP
 - Très localisés
- Produits « Pays », « montagne »
 - Aujourd'hui non concernés



Des arbitrages, des itinéraires, un modèle, des exemples



Des arbitrages, des itinéraires, modéliser pour évaluer

- Un modèle de repas à 5 composantes (plus le pain), comprenant des produits très utilisés:
 - 🍅 Une crudité (tomate 100g)
 - 🥩 Un produit carné (steak 100g boule de macreuse ou tendre de tranche)
 - 🥔 Un accompagnement (purée maison 250g pommes de terre, carottes, lait, beurre)
 - 🥛 Un yaourt 125g nature ou un fromage (1/8 camembert)
 - 🍏 Un dessert (pomme 100g)
 - 🍞 Un petit pain 50g.

Coût global **1,94** (dans la moyenne 1,70 / 2,30)

Deux hypothèses

- **La première: une certification environnementale insuffisante**

- Le surcoût minimal est de l'ordre de **0,40 à 0,46€** (0,25 à 0,31€ pour les établissements scolaires).
- La production nationale pourrait ne pas suffire pas à fournir la nouvelle demande de produits

- **La seconde une certification environnementale suffisante**

- Le surcoût minimal est de l'ordre de **0,14 à 0,42€** (0 à 0,15€ pour les établissements scolaires).

Des surcoûts

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,14 à 0,17	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0,14 à 0,17	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,18 à 0,20	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,26 à 0,30	2,05 à 2,09
Universités	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,24 à 0,27	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Armées	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Prisons	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24

Des surcoûts... diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,12 à 0,15	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0,11 à 0,14	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,14 à 0,16	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,19 à 0,24	2,05 à 2,09
Universités	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,17 à 0,20	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Armées	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Prisons	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24

La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine

Des surcoûts... programme UE

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0 à 0,02	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,03 à 0,05	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,11 à 0,15	2,05 à 2,09

La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements

Des surcoûts...programme UE et diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0 à 0,01	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,04 à 0,11	2,05 à 2,09

La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements

La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine

Surcoûts et reste à charge pour les usagers

- 🍅 La part du coût des denrées alimentaires : 25 à 30 % des coûts totaux
- 🍅 La répercussion du surcoût au convive ne semble pas être envisagée
- 🍅 Aucune influence sur ces coûts hors approvisionnement
- 🍅 **Les objectifs de la loi à échéance 2022 sont possibles à atteindre mais certains établissements auront beaucoup de difficultés à s'y conformer.**

Surcoût peut être compensé au moins en partie

- 🍌 Progrès dans la lutte contre le **gaspillage alimentaire** : meilleur rendement produit, moins de déchets dans l'assiette
- 🍌 **Grammage** mieux adaptés aux besoins
- 🍌 Réflexion sur l'organisation des **RH**
- 🍌 **Organisation de l'approvisionnement** adaptée : groupements d'achat, plateforme physique ou virtuelle, regroupement de structures, ...
- 🍌 **Politique d'investissement** local : cuisine centrale, légumerie,

Des aides peuvent être mobilisées

Utilisation du programme « lait et fruits dans les écoles »

Programme UE – **35 M€/an** – concerne les élèves des établissements scolaires (maternelle au secondaire) – mise en œuvre simplifiée pour la campagne 2019-2020

Aides aux investissements

-  **Appel à projet du Fonds Avenir Bio (8M€/an depuis 2019)**
-  **Aides du programme de développement régional (FEADER)**
-  **Aides des collectivités territoriales**

Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Projets mobilisant les acteurs économiques concernés, des collectivités territoriales, des ONG,...

subvention maximale de 50 000€ TTC sans excéder 70% du budget total du projet.

Grand plan d'investissement (GPI)

Faire mieux au moindre surcoût en tirant parti des économies réalisées

 Possible pour certains mais pas pour tous, surtout avec l'échéance de 2022 (Court terme)

Quelques points de vigilance

 Concernant l'approvisionnement AB, être vigilant sur l'origine des produits (France, UE, Pays tiers)

 S'assurer que les économies profitent à l'amélioration des approvisionnements en produits durables et de qualité et pas à d'autres dépenses

 Être vigilant pour que l'accroissement de qualité de 50% de l'approvisionnement ne se traduise pas par une baisse de qualité des 50% restants



*On va y
arriver*

Merci de votre attention

Organisation de la communauté de travail régionale

DRAAF

Frederika LHUISSIER

Chef du pôle alimentation

ADEME

Emilie LE FUR

Responsable Alimentation et Changement climatique

Communauté de travail régionale

CRALIM – Décret 12 avril 2019

Le Comité régional d'alimentation :

« examine toute question relative à la mise en œuvre au niveau régional du **programme national pour l'alimentation...** »

↓
**3 axes
thématiques**

Justice sociale			Lutte contre le gaspillage alimentaire	Éducation alimentaire	
Évolution de l'offre alimentaire	Information du consommateur	Lutte contre les inégalités sociales et territoriales		Éducation à l'alimentation de la jeunesse	Mise en valeur du patrimoine

**2 leviers
transversaux**

Projets Alimentaires Territoriaux
Restauration collective

Enjeux

**Changement climatique, Environnement
Santé**

Communauté de travail régionale

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023



Plusieurs entrées, des objectifs communs :

- **soutenir les projets régionaux et permettre leur déploiement**
- *vision multiple, échange, transmission, coopération, mutualisation*



DRAAF - Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Alimentation et PNA, Projets alimentaires territoriaux, Filières et territoires, Agroécologie

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur et Réseau rural régional
Agriculture et ruralité, Restauration, Biodiversité, Santé-Environnement

DREAL - Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
Biodiversité, Eau, Développement Durable, Santé-Environnement

ADEME - Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
Environnement, Energie, Alimentation et Changement climatique

ARS - Agence Régionale de Santé
Prévention santé, Nutrition-santé, Santé-Environnement

DRDJSCS - Direction régionale et départ. de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale
Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté (G5 : accès à l'alimentation)

Plateforme collaborative :

 <http://collaboratif.ademe.fr>

Alimentation durable en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Problématique

Comment permettre à la restauration collective régionale d'atteindre les objectifs d'approvisionnement d'ici 2022 ?

Comment en faire une opportunité pour l'agriculture régionale ?

CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

Mobilisation des collectivités sur les territoires avec l'émergence des Projets Alimentaires Territoriaux

Réseau rural régional

Thomas DJIAN

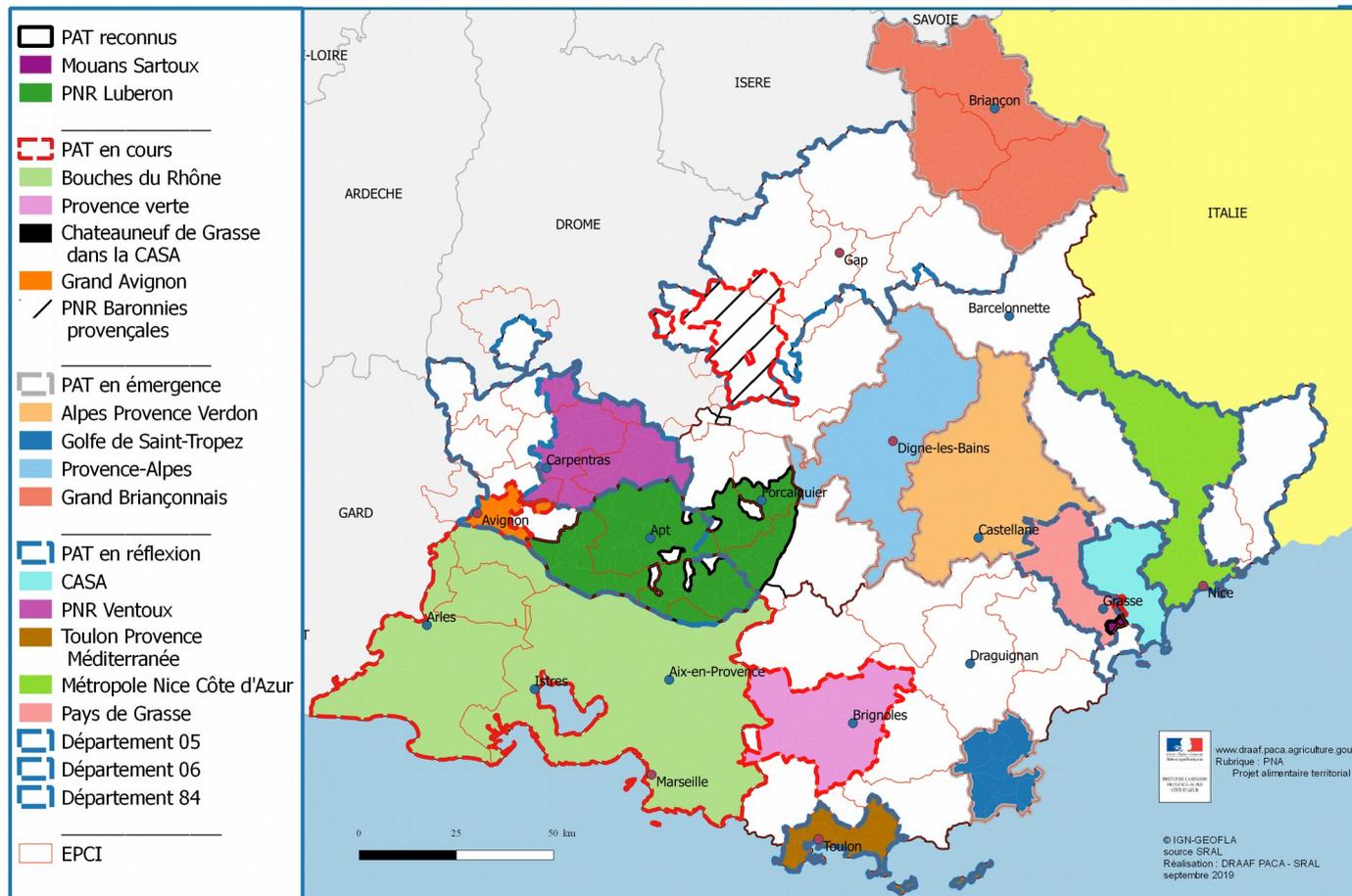
Animateur

Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Projets alimentaires territoriaux et EPCI

Territoires en action	Population % / total région	Superficie % / total région
PAT en cours	52 %	30 %
PAT émergents	3 %	17 %
Total PAT en cours ou émergents	55 %	47 %
PAT en réflexion	23 %	10 %



Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

A l'échelle d'un territoire, le PAT c'est :

Une démarche volontaire,
collective et concertée

Une gouvernance
partagée

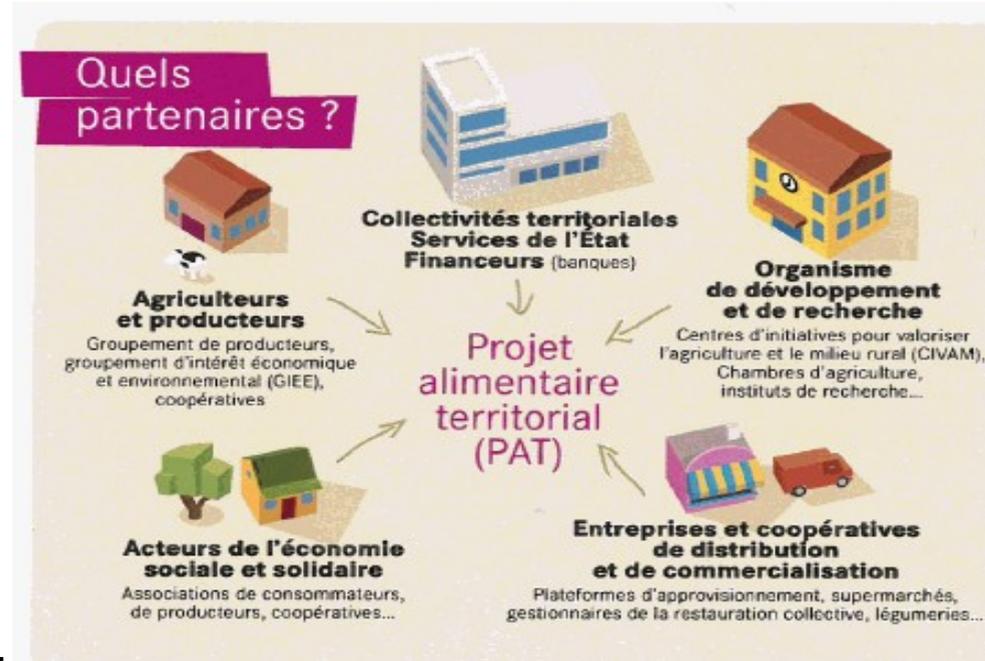
**L'implication des différents acteurs
des rapprochements
des échanges
des mutualisations
des solutions concertées**

Un espace-temps

Enfin, sur la base d'un diagnostic alimentaire partagé,

C'est un plan d'actions concrètes pour répondre à des problématiques locales

*(la production agricole - foncier agricole, installation d'agriculteurs- et la transformation,
la distribution - structuration des filières, approvisionnement de la restauration collective, les circuits de proximité, la logistique-
l'accès à une alimentation de qualité pour tous, l'éducation alimentaire à la jeunesse,
la lutte contre le gaspillage alimentaire)*



Cela permet la mise en oeuvre d'une
politique agricole et alimentaire du territoire

Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

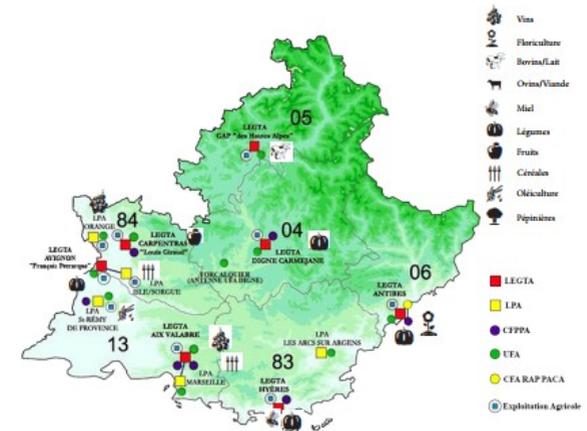
PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Accompagnement technique

Réseau régional
des PAT

DRAAF
ADEME

Région / Réseau rural
Ch.Régionale Agriculture



Journées thématiques :

*La concertation
Le foncier agricole
La coopération*

Plateforme collaborative :

<http://collaboratif.ademe.fr>
*Alimentation durable en
Provence-Alpes-Côte d'Azur*



Lycées Agricoles :

*Référents PAT en
cours
d'installation*

Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

Accompagnement financier : Bâtir le projet

- Appel à projets national PNA (Min. Agriculture / ADEME / Min. Solidarités et Santé)
 - 1 fois par an, du 30/09/2019 au 25/11/2019
 - 2 000 000 €** en 2019-2020 au total ; **50 000 €** maximum par projet
 - Edition 2018-2019 : **16 PAT lauréats** pour la France
 - 4** projets lauréats en région Provence-Alpes-Côte d'Azur depuis 2017
- Financement sur enveloppes régionales DRAAF et ADEME
 - 5** projets accompagnés depuis 2017 (dont 3 en 2019)
- Appel à projets Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
 - 8** projets accompagnés en 2018-2019

Les Projets Alimentaires Territoriaux en Provence-Alpes-Côtes d'Azur

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Accompagnement financier :

➤ Soutenir les Actions « Agriculture »

Financement FEADER : Mesures 4 (investissements physiques) et Mesure 16 (coopération)

<https://europe.maregionsud.fr/leurope-sengage-en-provence-alpes-cote-dazur-accueil/>

Financement LEADER pour les territoires ruraux avec GAL (12 GAL en région)

Mesure 19 (Soutien en faveur du développement local au titre de leader) - Contact GAL et Réseau rural régional

➤ Soutenir les Actions « Alimentation »

Financement sur enveloppes régionales DRAAF / ADEME / ARS / ...

Financement par plans régionaux / réseaux : Plan Régional Santé Environnement (PRSE),
Appel à projets Réseau Lutte contre le gaspillage alimentaire,
Stratégie nationale Lutte contre la pauvreté

La disponibilité en produits durables et régionaux

Chambre Régionale d'Agriculture

Sabine PICARD

Chargée de missions Fruits et légumes et Circuits de proximité

La disponibilité en produits durables et régionaux

Etat des lieux des productions actuelles



Une région agricole avec une dominante « fruits et légumes » (hors vin et PAPAM)

- AOP Banon
- AOC Brousse du Rove
- AOP Figues de Solliès
- AOP Foin de Crau
- AOP Muscat du Ventoux
- AOP Taureau de Camargue
- AOP Thym de Provence

* Hors AOP/IGP viticoles

- AOP Huile d'olive : Aix-en-Provence, Haute-Provence, Vallée des Baux-de-Provence, Nice

- AOP Olives : Cassées Vallée des Baux-de-Provence, Noires Vallée des Baux-de-Provence, Nice

- IGP Agneau de Sisteron
- IGP Citron de Menton
- IGP Miel de Provence
- IGP Petit épeautre et Farine de petit épeautre de Haute Provence
- IGP Pomme des Alpes de Haute-Durance
- IGP Riz de Camargue
- IGP Thym de Provence

2 880 exploitations bio – 4^{ème} rang français
25 % de la SAU bio – 1^{er} rang français
1^{ère} région en brebis viande Bio
1 482 opérateurs aval bio – 5^{ème} rang français

Volumes totaux de production par an (en tonnes) sont connus

mais on ne connaît pas le détail par catégories de la loi EGALIM (Bio, HVE, SIQO)

La disponibilité en produits durables et régionaux

Etat des lieux – Productions mobilisables

**Des catalogues « produits » en adéquation
avec les productions locales et de saison**



- Légumes bio et non bio : **pomme de terre**, salade, mesclun, jeunes pousses, tomate, carotte, melon, courgette, ...
- Fruits, jus et produits dérivés bio et non bio : **pomme**, poire, abricot, cerise, pêche, kiwi, fraises, ...
- Viandes : **porc**, boeuf, veau, agneau, volaille
- Oeufs
- Produits laitiers : **yaourts**, fromages blancs, desserts lactés, **fromages** (vache, chèvre, brebis)
- Céréales et légumineuses : **riz**, petit épeautre, lentilles, pois-
...

La disponibilité en produits durables et régionaux

Accompagnement des producteurs pour « produire EGAlim »



- Continuer à accompagner les installations et les conversions en agriculture biologique
- Accompagner la certification HVE
 - Formations validant le niveau 1, accompagnement individuel ou collectif sous prestation pour le niveau 2 et la certification HVE dispensées par les chambres d'agriculture (contact Fabien Bouvard)
 - Des outils d'audit, des indicateurs, des conseils techniques
- Accompagner les productions sous signe de qualité :
 - Mise en place d'un collectif régional, piloté par la CRA (contact Sabine Picard)

La disponibilité en produits durables et régionaux

Les fournisseurs de la restauration collective

- **Les producteurs** : agriculteurs et éleveurs indépendants, groupement de producteurs, organisation de producteurs (accompagnement par les chambres d'agriculture)
- **Les plateformes de producteurs**
 - 5 plateformes physiques et 1 plateforme bio en projet
 - une mise en réseau avec une charte et un travail sur les échanges de produits
- **Les grossistes** :
 - Travail avec des producteurs régionaux
- **Les transformateurs** (légumerie, conservateur, abattoir, fromagerie, boulangerie...)



Des outils de mise en relation :

Agrilocal 13 et 84

Les MIN

La disponibilité en produits durables et régionaux

Témoignage croisé :

Agribio 04

Mathieu MARGUERIE

Pain et Partage

Benjamin BOREL

co-gérant



**Moulin
Pichard**



• **AGRIBIO 04** •
Les Agriculteurs **BIO** des Alpes
de Haute-Provence

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

projet soutenu par,



**Comité Régional d'Alimentation
- Marseille, le 04 octobre 2019 -**



**PRÉFET DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR**

↳ Présentation des protagonistes initiaux



- Fabrication de **produits alimentaires « biologique et végétale »**
- Création en 1990
- Installée en milieu rural (Revest-du-Bion 04)
- 35 salariés
- Société coopérative et participative (SCOP): 26 associés
- Ventes essentiellement en magasins spécialisés bio
- Transformation de 500 t / an de soja local (04 et 26)
- 4°200 k€ de CA en 2018

- 2 boulangeries solidaires sur Marseille
- Création en 1993 et en 2016
- Production d'un pain bio local et solidaire à destination de la **restauration collective**
- Conventonnement Entreprise d'insertion et Chantier d'Insertion
- Embauche de 42 salariés dont 30 en parcours d'insertion
- Panification de 35 tonnes de farine par mois
- 980 k€ de CA en 2018
- Membre du réseau Bou'Sol

- Installation à Malijai depuis 1992
- Production et **création de farines biologiques exclusivement** depuis 1975
- 1^{er} Moulin labellisé Nature et Progrès
- Septième génération de meuniers
- 10 salariés
- Capacité d'écrasement de 3°600 tonnes (blé tendre) / 4°200 tonnes toutes céréales
- 60% du blé origine PACA
- 4°100 k€ de CA en 2018

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

↳ Genèse du projet : Rencontre cadre RESEO (CCI 04 – Aval Bio Paca)

- ▶ Mobilisation conjointe des **chéquiers conseils RSE** (Région Sud – PACA) par 6 entreprises du réseau Aval Bio PACA (5 structures du 04 – 1 du 13);
- ▶ Organisation de temps de travail thématique basé sur des **visites apprenantes** chez chaque participant;
- ▶ Rencontre le 07/12/2017 **sur le site de Tossolia** : présentation des enjeux en terme d’approvisionnements.



👉 **Identification de besoins communs sur des filières locales d’approvisionnement en matière première et problématique de les constituer / consolider**

Coopérer pour structurer des filières d’approvisionnement locales

↳ Définition du projet / collaboration partenariale

- ▶ Identification de **complémentarités dans les rotations** de cultures entre les protagonistes (soja, blé tendre);
 - ▶ **Sécurisation des sources d'approvisionnement locales** répondant aux enjeux de production en circuit court dans un contexte de développement de la demande de matières premières bio;
 - ▶ « **Mutualisation** » de sources actuelles d'approvisionnement et **effet levier** pour accompagner de futures conversions;
 - ▶ **Valorisation** de la démarche dans une **charte mutuelle d'engagements** prenant appui sur des normes / labels existants.
- 👉 Offrir des débouchés pour les agriculteurs sur tout ou partie de leur rotation et sécuriser les approvisionnements (quantité / qualité) pour les entreprises parties prenantes

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

↳ Intégration de partenaires (Agribio 04, Ets Garcin, GPS)

- ▶ Identification de **limites** sur projet initial,
 - 2 cultures, uniquement terres irrigables « ciblées »,
 - problématique de stockage

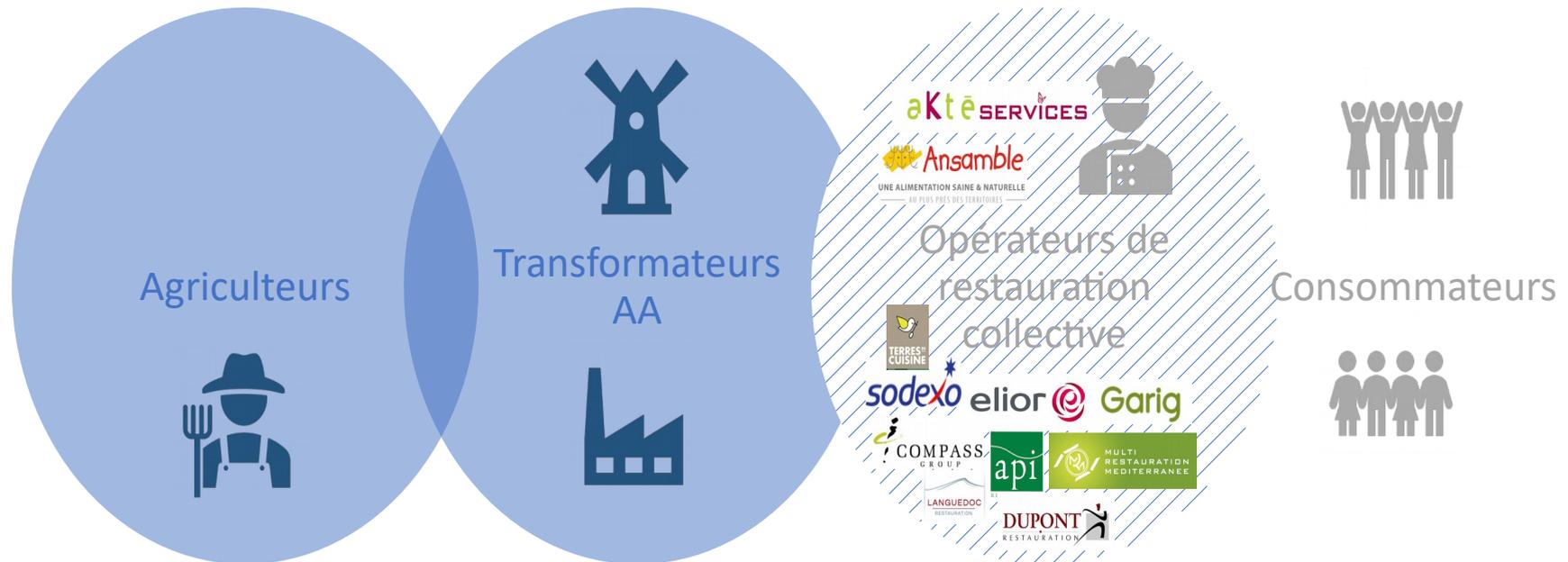
- ▶ Identification de **partenaires locaux / personnes ressources** pour renforcer et enrichir le projet,
 - Agribio 04 (partenaire Tossolia, Moulin Pichard et Bou'Sol sur enjeux développement des surfaces et qualité des productions)
 - Ets Garcin et GPS (sous réserve) (partenaires de Moulin Pichard et Tossolia)

- ☞ **Besoin d'intégrer des organismes stockeurs et de valoriser les autres productions non transformées par les protagonistes**

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

↳ Valorisation d'approvisionnements locaux

- ▶ D'une structuration amont vers une mobilisation des partenaires aval,
 - Structuration avec les **acteurs de la « fourche »**
 - **Besoin d'engagements** des acteurs de la « fourchette »

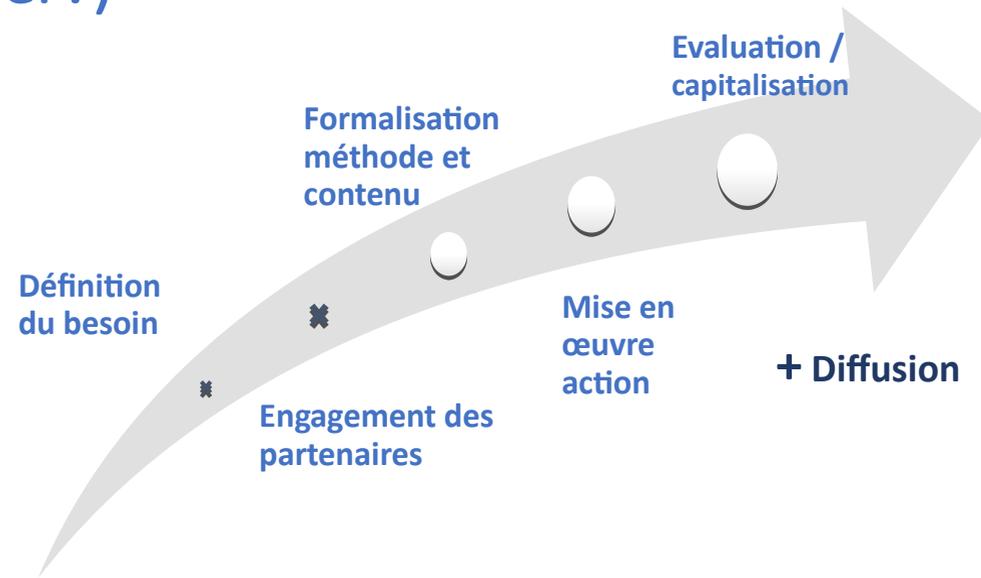


↳ Implication des acteurs de la fourche à la fourchette pour répondre aux enjeux de la loi EGALIM

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

↳ Etat du projet et mise en dynamique (situation marché, projet Leader?)

- ▶ Etat des lieux du projet,
 - Validation problématiques et besoins
 - Identification et engagements des protagonistes
 - A suivre formalisation du projet (méthode contenu)
- ▶ Opportunités / menaces,
 - + potentialité d'accompagner, animer et renforcer la dynamique locale dans le cadre d'une action Leader, volet coopération
 - - évolution du marché déconnectée de réalités de long terme: entrée de gros acheteurs qui déstructurent les approvisionnements français (cf. cours blé tendre)



👉 Structuration sur des engagements / enjeux moyens – longs termes

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales

Coopérer pour structurer des filières d'approvisionnement locales



© GDID - A. LECLERCO

Nous vous remercions pour votre attention



• AGRIBIO 04 •

Les Agriculteurs **BIO** des Alpes de Haute-Provence



**Moulin
Pichard**

👉 Pour aller + loin: mathieu.marguerie@bio-provence.org / b.borel@bou-sol.eu

L'accompagnement des acheteurs pour s'approvisionner en produits durables et régionaux

ARPE - ARB

Valérie BARRE

Chargée de projet achats publics durables – alimentation durable

Restauration collective durable

Les outils en région



Membres pléniers de l'ARPE-ARB :



Membres associés de l'ARPE-ARB :



La mission régionale alimentation durable

- ▶ Objectif : aider les collectivités à construire leurs projets de restauration collective en circuits court, zéro gaspillage et/ou zéro plastique pas à pas grâce à
 - Un point INFO
 - Des publications et vidéos
 - Des journées d'échanges et d'information
 - Une E-veille métier



Les ressources en ligne

- ▶ www.territoires-durables-paca.org > alimentation durable
- ▶ Les ressources : outils, guides, liens vers sites ressources, acteurs ...
- ▶ Des ressources mises en ligne au fur et à mesure de l'accompagnement des collectivités



Les objectifs de la boîte à outils « rédiger un marché de denrées alimentaires... »

- ▶ Développer les circuits courts et l'approvisionnement "local" en levant le frein juridique
- ▶ Ne pas exclure des marchés publics les petites structures locales
- ▶ Réaliser des achats de qualité pour une alimentation plus saine et durable



Le contenu de la boîte à outils

Un modèle de marché public "fruits et légumes"

- ▶ règlement de consultation [RC]
- ▶ cahier des clauses administratives particulières [CCAP]
- ▶ cahier des clauses techniques particulières [CCTP]

et des **outils complémentaires** :

- ▶ un modèle de cadre de mémoire technique [annexe 1]
- ▶ un document d'aide à l'insertion de clauses sociales [annexe 2]



Les pré-requis...

- ▶ Il n'y a pas de bonne ou mauvaise rédaction du marché !
- ▶ Se fixer des objectifs progressifs (et atteignables)
- ▶ Augmentation progressive des exigences : aller vers une restauration collective durable
- ▶ Évaluer et suivre son action, sa stratégie d'achat
- ▶ Créer un groupe projet



Comment définir une stratégie d'achat pour une restauration collective durable ?

- ▶ Analyser le fonctionnement actuel et identifier les marges de progressions
- ▶ Fixer des objectifs en matière de développement durable et de circuits courts



Définir son besoin



Connaitre l'offre locale (sourçage)

- ▶ Capacité à répondre à mes besoins (calibre, logistique, ...)
- ▶ Produits proposés (variétés...)
 - Par qui ?
 - Où ?
- ▶ Les fournisseurs et leurs circuits de distribution



Rédiger le ou les marchés publics

- ▶ Définir une nomenclature adaptée à mes besoins, à la structuration du secteur, à la spécificité des produits
- ▶ Définir la forme de passation du marché
- ▶ Rédiger le contenu du marché



Exemple : le groupement d'achat

- 🎗️ Initier une dynamique sur un territoire
- 🎗️ Aider des petites collectivités à passer un marché
- 🎗️ Participer à la structuration de l'offre
- 🎗️ Structuration et mutualisation de la commande publique (plus simple pour les producteurs)



Les axes clés d'un projet de restauration collective durable

- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ L'approvisionnement de qualité et en circuits courts
- ▶ La préservation des terres agricoles et des milieux
- ▶ La mobilisation et la sensibilisation de toutes les parties prenantes



"Restauration collective : mode d'emploi "

Un film à vocation pédagogique

20' pour...

- ▶ Donner aux collectivités les clés pour mettre en œuvre leurs projets
- ▶ Aborder tous les axes d'un tel projet
- ▶ Montrer que cela est possible et faisable !

Pour le voir : [chaîne Youtube de l'ARPE-ARB](#)

Lien vers le teaser : <https://www.facebook.com/watch/?v=1706998282750235>



Merci de votre attention

► Contact :

Valérie BARRE - Chargée de projet alimentation durable
Direction de la Transition écologique des territoires

v.barre@arpe-arb.org / Tél. : 04.42.90.90.67



L'accompagnement des acheteurs

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Des outils pour accompagner
Sur <http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

Des guides :



Une boîte à outils :



L'accompagnement des acheteurs

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Les programmes européens



Enveloppe de 35 millions d'euros par an pour la France mobilisable pour accompagner la montée en gamme des produits utilisés par la restauration scolaire (de l'école maternelle au lycée – hors post bac)

Qui peut bénéficier de cette aide ? Tout organisme qui supporte le coût de la restauration scolaire (collectivités / EPLE / sociétés de restauration concédée) après demande d'agrément FAM (via site internet)

Finalité ? Permettre la distribution de **produits sous signe de qualité** lors du repas de midi
(possibilité d'utilisation pour organiser des petits-déjeuners en collèges REP / REP+)

- fruits et légumes frais entiers ou découpés-emballés
- lait liquide nature, yaourts natures, fromages blancs, fromages
(portions minimales distribuées requises)



Les produits distribués doivent respecter les recommandations sanitaires des pouvoirs publics

Qui fournit ? Tout Fournisseur de produits éligibles après référencement auprès de FAM (via site internet)

Modalités ? Choix par les établissements d'émerger à un programme ou aux deux.
Fréquence de distribution au choix des établissements entre 2 et 4 distributions/semaine
Réalisation d'au moins une mesure éducative dans l'année scolaire obligatoire
Remboursements sur la base de forfaits (calculés à partir de différentiel de coût)



L'accompagnement des acheteurs



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Le flyer



Conduit grâce à un soutien de l'Union européenne de 35 millions d'euros, le programme **Fruits & légumes à l'école** et **lait & produits laitiers à l'école** est ouvert à tous les élèves de la maternelle au lycée, en métropole comme en Outre-mer.

Le dispositif vise à accompagner la montée en gamme prévue par les États généraux de l'alimentation en restauration collective en proposant des produits de qualité pendant le déjeuner. L'objectif visé est un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022.

Le concept ?

Favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire visant à améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des fibres et des produits agricoles et agroalimentaires.



Qui peut s'inscrire ?

Les établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées) et autres structures supportant le coût de la restauration collective) et les organismes de gestion des établissements privés.

Le porteur du programme sera en charge d'organiser les distributions, l'action éducative et d'effectuer les démarches pour la demande d'aide.



Une procédure de mise en œuvre du programme simplifiée pour la rentrée 2019.

Que distribuer ?

Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Le programme permet de distribuer pendant le repas du midi des produits issus de l'agriculture biologique, sous appellation d'origine ou indication géographique protégée (AOC/AOP, IGP) ou encore sous Label rouge.



Peuvent être distribués :
 > Pour le volet « fruits et légumes » : les fruits et légumes frais ;
 > Pour le volet « lait et produits laitiers » :
 - le lait liquide, en prêt-à-boire ;
 - d'autres produits laitiers comme les yaourts ou les fromages, sont également « éligibles ».

* Les produits laitiers, tout particulièrement ceux de moins de 6 mois, ne doivent pas contenir de tartre. Au cas où il s'agit d'un produit sans tartre, il doit être consommé dans le cadre de la restauration collective.



Prochainement, Les 8 fiches didactiques

Les sites internet :

Alim'Agri <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

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



CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

Le suivi des approvisionnements, la déclaration et la communication des résultats

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

Laurence SATTA

Direction des Lycées

MERLIN

Logiciel régional de Restauration

- Outil métier/gestion



Faciliter l'accès aux produits de qualité

Actions :

- ❖ Collaborer avec les fournisseurs actuels des lycées pour mettre à disposition des catalogues avec un volet « produits de qualité »
- ❖ Sourcer des producteurs et éleveurs du territoire régional et national

Construire une base centralisée
avec des références identifiées
« Produits de qualité »

Lors de la commande :
Faciliter l'accès
aux produits de
qualité

Ajouter un article

yaou[GAEC du Buissonnet - PF Marché Lot Regroupement Type de tarif

48 article(s) trouvé(s) dans le catalogue négocié chez GAEC du Buissonnet - PF (au 20/09/2019)

Article	Cond.	Conserv.	Fournisseur	Prix	Qte	Action
 Yaourt nature au lait entier pot 125 g	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	15,000	1,000	
 Yaourt nature sucré au lait entier pot 125 g	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	16,200	1,000	
 Yaourt nature sucré au lait entier pot 125 g	carton x 90	Frais	GAEC du Buis.	17,100	1,000	
 Yaourt bicouche au lait entier crème de marron pot 125 g REGAL	pack x 60	Frais	GAEC du Buis.	20,400	1,000	
 Yaourt bicouche au lait entier crème de marron pot 125 g REGAL	pack x 90	Frais	GAEC du Buis.	22,500	1,000	
 Yaourt bicouche au lait entier framboise pot 125 g REGAL	pack x 60	Frais	GAEC du Buis.	20,400	1,000	
 Yaourt aromatisé au lait entier cerise pot 125 g REGAL	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	30,600	1,000	
 Yaourt aromatisé au lait entier (17 parfums) pot 125 g	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	17,400	1,000	
 Yaourt aromatisé au lait entier (17 parfums) pot 125 g	carton x 90	Frais	GAEC du Buis.	26,100	1,000	
 Yaourt aromatisé bicouche au lait entier (2 parfums) pot 125 g	carton x 90	Frais	GAEC du Buis.	0,000	1,000	
 Yaourt aromatisé au lait entier citron lot 125 g REGAL	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	0,000	1,000	
 Yaourt aromatisé au lait entier fraise pot 125 g REGAL	carton x 60	Frais	GAEC du Buis.	0,000	1,000	

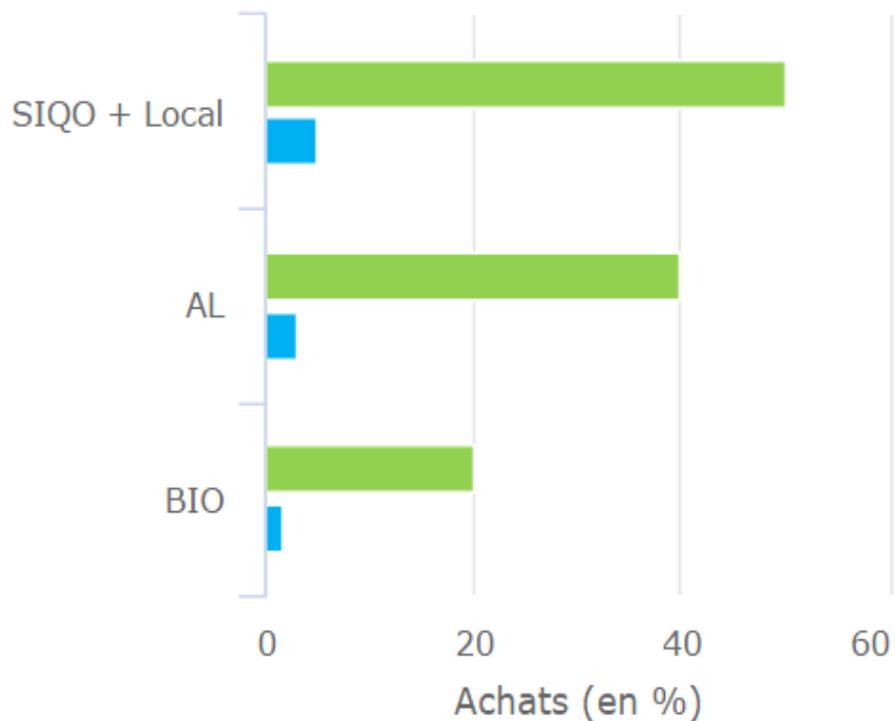
Catalogue

  Yaourt nature au lait entier pot 125 g

Evaluer : Rapports de suivi

- En page d'accueil :
Installation de Widgets de suivi

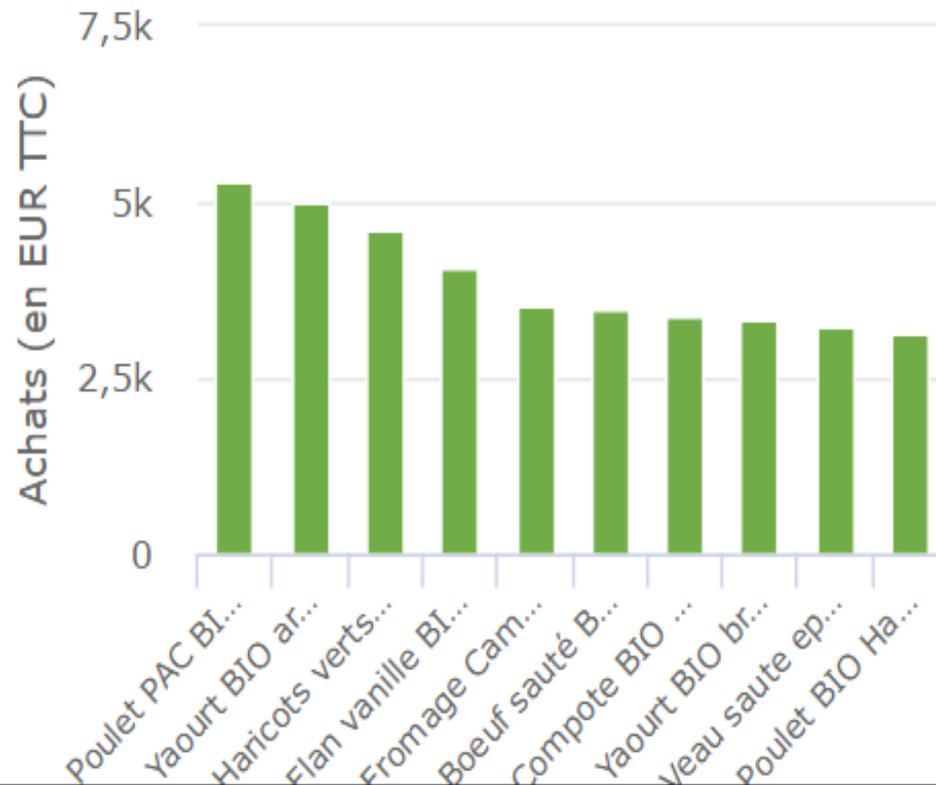
Loi Alim : Votre situation budgétaire au 20 septembre 2019



Evaluer : Rapports de suivi

- En page d'accueil :
Installation de Widgets de suivi

Top 10 des produits BIO les plus achetés



Evaluer : Rapports de suivi

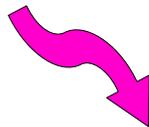
- Dans la barre d'outil, mise à disposition de rapports :
 - à destination des lycées
 - à destination des services de la Région

Rapport budget (Valeurs en TTC)						
Le 20/09/2019						
	Réalisé au jour J				Prévisions	
	Journée	Mois	Trimestre	Année	Budget	Budget ajusté
Nombre de jours	1	14	19	117	<u>172</u>	<u>55</u>
+ Stock initial	9 187	9 177	4 684	6 523		
+ Achats	0	17 655	23 143	138 119		
AL + dont achats locaux	0	3 633	3 834	4 766		
+ dont achats dans	0	0	0	0		
	0	17 696	18 682	136 118	<u>233 738</u>	<u>97 620</u>
	9 187					
	680	10 170	10 170	48 790	0	-48 790
	680	10 170	10 525	72 467		
Coût unitaire réalisé (EUR/couvert)	0,00	1,74	1,78	1,88	0,00	-2,00
dont écart prévisionnel/réel	0,00	0,00	-0,06	-0,91		

+ Achats	0	17 655	23 143	138 119
AL + dont achats locaux	0	3 633	3 834	4 766
+ dont achats dans le marché	0	0	0	0

La communication des résultats

- à partir du 1^{er} janvier 2020, **information des usagers** une fois par an, **par voie d'affichage et par communication électronique**, sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas
- information et consultation régulière des usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas dans les services de **restauration collective scolaire et universitaire** ainsi que dans les services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de **moins de six ans**.



Un atout pour les services en charge de la restauration collective

CRALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur 2019

Conclusion

L'alimentation au coeur de plusieurs politiques publiques

Mise en relation avec d'autres politiques publiques comme :

La Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté (Groupe 5 = Accès à l'alimentation)

Le Programme national nutrition santé (PNNS)

Le Plan régional de santé environnement (PRSE)

La Stratégie Bioéconomie de l'ADEME (système alimentaire durable)

Notre mission :

Connecter nos objectifs et travailler ensemble

Rechercher des complémentarités

Mutualiser nos actions