

Dispositif d'accompagnement de la restauration collective durable

Résultats et perspectives d'évolution



Autres mesures :



Le menu végétarien hebdomadaire obligatoire

Au-delà des labels, gages de qualité, la loi EGalim introduit également le menu végétarien hebdomadaire afin de diversifier les sources de protéines dans les restaurants collectifs.



Le gaspillage alimentaire

Couplée avec les lois AGECE et Climat et résilience, la loi agit également sur le champ du gaspillage alimentaire. 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés chaque année en France (données issues du Ministère de la Transition écologique). Pour réduire les pertes, la loi impose aux restaurants d'**effectuer un diagnostic** de leur gaspillage alimentaire et de **porter des actions en faveur de sa réduction**.



La suppression des matières plastiques

Enfin, la loi interdira également les matières plastiques, tant à usage unique que réutilisables, au **1^{er} janvier 2025**. Cette interdiction concerne les « **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** ».

Les besoins du territoire

Lors de l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), la Métropole Rouen Normandie a réalisé un diagnostic de l'organisation de son système alimentaire territorial. Elle s'est notamment intéressée à la restauration collective scolaire des communes. Ces dernières représentent en effet une importante part des repas hors domicile : **près de 36 000 repas par jour** sont réalisés dans les cantines des écoles publiques.

Ce diagnostic a permis de mettre en lumière les difficultés des collectivités rencontrées vis-à-vis de la restauration collective : règles des marchés publics, méconnaissance de l'offre en produits locaux, gaspillage alimentaire parfois très élevé, manque de formation pour élaborer des recettes végétariennes maison... Les communes ont ainsi fait part de leur **besoin d'accompagnement technique** pour répondre à ces problématiques. C'est dans ce contexte qu'un premier dispositif d'accompagnement a été créé pour accompagner les communes volontaires entre 2021 et 2023.



Objectifs du dispositif

Le dispositif métropolitain a été conçu pour proposer la réalisation d'un **diagnostic** aux communes accompagnées ainsi que l'élaboration d'**une stratégie individuelle d'actions**. Tous deux sont alimentés par des temps collectifs d'ateliers ou de conférences thématiques. L'accompagnement est ainsi enrichi par la **mise en réseau des communes** au sein d'un groupe « Agriculture et alimentation ». Créé et animé par la Métropole à la suite de sa charte agricole, ce réseau vise à tisser des liens de coopération afin de favoriser l'intelligence collective et l'échange entre pairs, mais aussi auprès des fournisseurs de la restauration collective notamment via des rencontres entre acheteurs et producteurs ou grossistes locaux.

Cet accompagnement a par conséquent l'ambition de **former les agents communaux ainsi que les élus du territoire** afin de répondre aux exigences réglementaires nationales mais également dans le but d'atteindre les objectifs métropolitains. Inscrits dans plusieurs plans de politiques publiques locaux, ces derniers promeuvent notamment l'objectif d'obtenir 100% de restauration collective durable en 2050 (*objectif issu du Projet Alimentaire Territorial métropolitain*). Pour cela, le dispositif oeuvre à mobiliser les communes vers un approvisionnement de qualité, local et biologique afin d'oeuvrer à la structuration des filières agricoles locales protégeant la ressource en eau tout en réduisant le gaspillage alimentaire.



Contenu du dispositif

Le dispositif est composé de **deux parcours individuels d'accompagnement** ainsi que d'un parcours collectif constitué d'ateliers, de conférences thématiques ou de formations. Les parcours individuels sont répartis sur deux thématiques principales de la loi EGalim : **l'approvisionnement en produits durables** et **la prévention et maîtrise du gaspillage alimentaire**.

LE PREMIER PARCOURS L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DURABLES

Cet accompagnement permet d'effectuer une étude des achats alimentaires réalisés par la commune afin d'en calculer le score EGalim, c'est-à-dire le taux d'approvisionnement en produits certifiés durables dont 20% de bio. Pour cela, les factures issues des différents fournisseurs sont étudiées afin d'identifier les labels certifiant la qualité des denrées. Ce diagnostic permet ainsi de définir le score EGalim.

Afin d'améliorer ce taux, les communes sont également conseillées dans la rédaction de leurs marchés publics de sorte à faciliter l'intégration de ces produits dans leur approvisionnement. Enfin, dans le but de favoriser les circuits-courts, un sourcing des productions locales certifiées EGalim est également réalisé. Cela permet ainsi de mobiliser les producteurs locaux bénéficiant de ces labellisations dans les candidatures au marché.

Diagnostic
des achats

Calcul
du score EGalim

Aide au sourcing et
marché public

LE SECOND PARCOURS

LA PRÉVENTION ET LA MAÎTRISE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ce parcours accompagne les communes dans la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire de leurs restaurants scolaires. Les agents communaux sont formés à la méthode de réalisation des pesées qui permettra d'obtenir le gaspillage réel, c'est-à-dire uniquement de l'alimentaire consommable (hors os, noyaux, peaux, serviettes, emballages...).

Deux semaines de pesées sont réalisées : la première permet d'obtenir une mesure initiale du taux de gaspillage à partir duquel est établi un plan d'actions spécifique à la commune. Six mois plus tard, une seconde campagne de pesées est réalisée afin de pouvoir effectuer un comparatif avant et après la mise en place des premières actions. Les communes sont ainsi incitées à poursuivre l'exercice dans la durée afin de continuer à maîtriser le gaspillage après l'accompagnement.

Formation
des équipes

1ères
pesées

Diagnostic et
plan d'actions

2des
pesées

Bilan

Le parcours collectif et le réseau « Agriculture et alimentation »

Les communes sont également accompagnées au travers d'une mise en réseau. Différents ateliers, des conférences, formations ou rencontres thématiques sont réalisés afin de favoriser l'interconnaissance et l'échange entre pairs. Les thématiques de ces rencontres sont choisies en concertation avec les communes afin de répondre au mieux à leurs besoins. Parmi elles, l'éducation au goût, les actions contre le gaspillage alimentaire, la suppression des plastiques, les menus végétariens, les marchés publics, la gestion des biodéchets, ou encore le suivi du score d'EGAlim etc.

Cette mise en réseau des communes, tant par leurs élus que par leurs techniciens, est primordiale dans la mise en place d'une dynamique d'actions. Elle permet ainsi d'effectuer du retour d'expérience et de mobiliser plus fortement certaines communes dans des actions plus conséquentes, en faveur d'une meilleure durabilité de leurs restaurants scolaires. Certains binômes sont créés et organisent des visites mutuelles de leurs cantines dans le but de partager sur leur fonctionnement et les bonnes pratiques. Des partenariats peuvent également être formalisés selon les besoins et situations (production de repas de façon temporaire ou permanente par exemple).



2. ELEMENTS DE BILAN DU DISPOSITIF

Mis en place de la fin d'année 2021, **le dispositif a permis l'accompagnement de 27 communes** du territoire sur deux années. Celles-ci sont réparties en trois vagues d'inscriptions entre fin 2021, septembre 2022 et janvier 2023. Les accompagnements durent ainsi environ 6 mois.

Typologie des communes accompagnées



La plupart des communes accompagnées sont en régie : 17 d'entre elles contre 8 en gestion concédée auprès d'une société de restauration. 2 sont concédées auprès de syndicats : le SIREST et le SIVU.



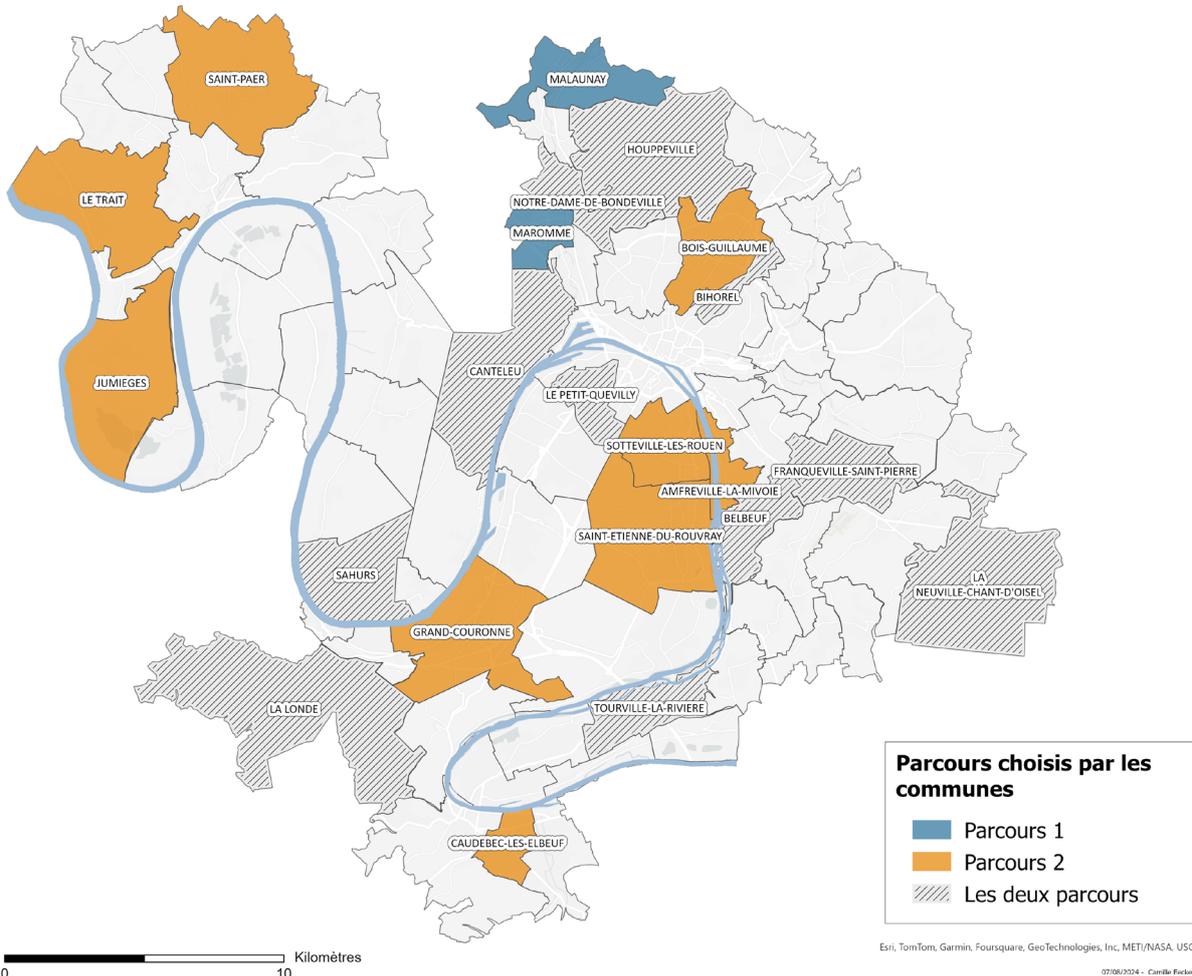
15 d'entre elles sont équipées d'une cuisine centrale tandis que les 12 autres fonctionnent en cuisine sur place. La cuisine sur place est plus fréquente dans les communes à plus petite densité de couverts.



13 communes accompagnées produisent et fournissent au moins 500 repas par jour pour leur restauration scolaire.



La majorité des communes accompagnées sont situées sur le pôle de proximité Austreberthe-Cailly suivi du Plateau de Robec, du Val de Seine et Seine-Sud.



Bilan des accompagnements individuels



Parcours 1 Approvisionnement durable **17 INSCRIPTIONS**

L'accompagnement sur le premier parcours a permis une **augmentation moyenne de 19,54 % de la qualité des approvisionnements** malgré une situation inflationniste conséquente. Néanmoins, à ce jour, seules 11 communes sur les 71 que compte le territoire effectuent leur télédéclaration sur Ma Cantine.



Parcours 2 Réduction du gaspillage alimentaire **25 INSCRIPTIONS**

Le second parcours a permis **une réduction moyenne de 14 % du gaspillage alimentaire**. En excluant les 7 communes ayant connu une augmentation exceptionnelle (absence non prévue d'une classe, test d'un menu végétarien etc.), la moyenne tombe à **28 % de réduction**. **La médiane est de 98 g par convive par repas, soit 22 g en dessous de la moyenne nationale.**

Bilan de l'accompagnement collectif

Le dispositif d'accompagnement a également proposé des temps de formation collectifs, réservés aux communes inscrites. Elles ont pu bénéficier d'une programmation d'ateliers et de rencontres thématiques régulières et variées afin de les accompagner dans la mise en oeuvre des obligations réglementaires. Ces rencontres sont aujourd'hui élargies au réseau des communes « Agriculture et alimentation », comprenant des communes ne s'étant pas inscrites au dispositif. Ces temps d'échanges privilégient le retour d'expérience et témoignages entre pairs dans le but de favoriser l'intelligence collective.

2022	Mai	Atelier d'aide à la rédaction des marchés publics en gestion concédée
	Juin	Formation aux menus végétariens Visite d'exploitation en élevage autour du boeuf normand herbager (STG)
2023	Janvier	Présentation du dispositif métropolitain et de la démarche Mon restau responsable®
	Février	Atelier sur le gaspillage alimentaire
	Mars	Rencontre entre producteurs et acheteurs - exploitation en arboriculture
	Avril	Formation à la rédaction de marchés publics en gestion concédée
	Mai	Atelier introduction à l'éducation au goût Formation aux menus végétariens (théorie et pratique)
	Juin	Atelier sur la suppression des matières plastiques
2023	Octobre	Atelier de prise en main de la plateforme Ma Cantine
	Décembre	Atelier sur le gaspillage alimentaire
2024	Avril	Atelier d'aide à la rédaction de marchés publics en régie
	Mai	Webinaire de présentation du dispositif d'aides « Lait et fruits à l'école »
	Juin	Atelier de travail en groupe projet
	Septembre	Atelier de cuisine autour du chanvre
	Octobre	« Matinée pour tout comprendre » Visite d'exploitation en Agriculture Biologique
Novembre	Rendez-vous btob de l'alimentation labellisée et durable	



L'année 2022 a initié les temps collectifs avec trois rencontres dont une visite d'exploitation autour du boeuf normand herbager afin de valoriser sa labellisation (STG). Sur l'année 2023, 9 temps collectifs ont été organisés. Parmi eux, 3 ateliers de formation : aux menus végétariens, à la rédaction des marchés publics en gestion concédée et à l'utilisation de la plateforme Ma Cantine pour effectuer la télédéclaration des données EGalim. Une rencontre entre acheteurs et producteurs locaux a également été réalisée au travers d'une visite d'exploitation afin de favoriser l'approvisionnement local dans les cantines et le lien avec les exploitants. A la suite de l'atelier de janvier 2023, 9 communes sont aujourd'hui labellisées Mon restau Responsable®.

L'année 2024 a permis de consolider le réseau en favorisant l'interconnaissance entre agents et élus des communes. Moins riche en ateliers, l'objectif de cette année est de faire converger le réseau en groupe projet afin de construire des actions collectives pour répondre aux différents enjeux et problématiques attenantes à la restauration collective. L'atelier du 19 juin a ainsi permis aux communes participantes de se positionner sur différents sujets de sorte à constituer des groupes de travail thématiques. Ces derniers seront formalisés en fin d'année 2024.

Bilan financier

L'accompagnement proposé aux communes, qu'il soit individuel ou collectif, au travers des ateliers et formations, est entièrement pris en charge par la Métropole. Afin de financer ces outils, la collectivité a bénéficié de fonds issus de la Mesure 13 B du Plan de relance. Les montants dépensés sont répartis de la manière suivante :

Accompagnements individuels

1 ^{ère} vague - 13 communes	44 745 €
2 ^{ème} vague - 7 communes	40 245 €
3 ^{ème} vague - 7 communes	29 244 €

Total : 114 234 €

Accompagnement collectif et communication

Ateliers	12 837 €
Communication	7 059 €

Total : 19 896 €

Total global : 134 131 €

(NB. les décimales ont été enlevées pour plus de clarté)

3. PERSPECTIVES D'EVOLUTION

Proposer un accompagnement simplifié aux communes non accompagnées

Comme évoqué précédemment, le dispositif a accompagné 27 communes sur les 71 qui composent le territoire. Une première prise de contact avec les communes ne s'étant pas inscrites avait été réalisée début 2023 afin d'échanger sur leur situation et l'accompagnement. Ces communes ont mis en avant : leur niveau satisfaisant d'avancées sur le sujet, un manque de moyens humains pour se pencher sur ces dossiers, une question déléguée à leur prestataire. Certaines communes n'ayant pas été accompagnées mais étant motrices sur les différentes thématiques ont néanmoins rejoint le réseau des communes attendant. On y dénombre **34 membres à l'été 2024**.

Le groupe projet : mutualiser et coopérer pour une meilleure marge de progrès

La rentrée 2024 sera également consacrée à la constitution des groupes de travail thématiques issus de l'atelier du 19 juin de la même année. Les participants ont été invités à se positionner sur différentes thématiques de la restauration collective afin de travailler sur des pistes d'action individuelles mais aussi collectives. Les thématiques abordées sont les suivantes :

MENUS VÉGÉTARIENS	SUPPRESSION DES PLATIQUES	GASPILLAGE ALIMENTAIRE	MARCHÉ PUBLIC EN RÉGIE
	MARCHÉ PUBLIC EN GESTION CONCÉDÉE	SUIVI D'EGALIM	ACHAT À L'ÉQUILIBRE MATIÈRE



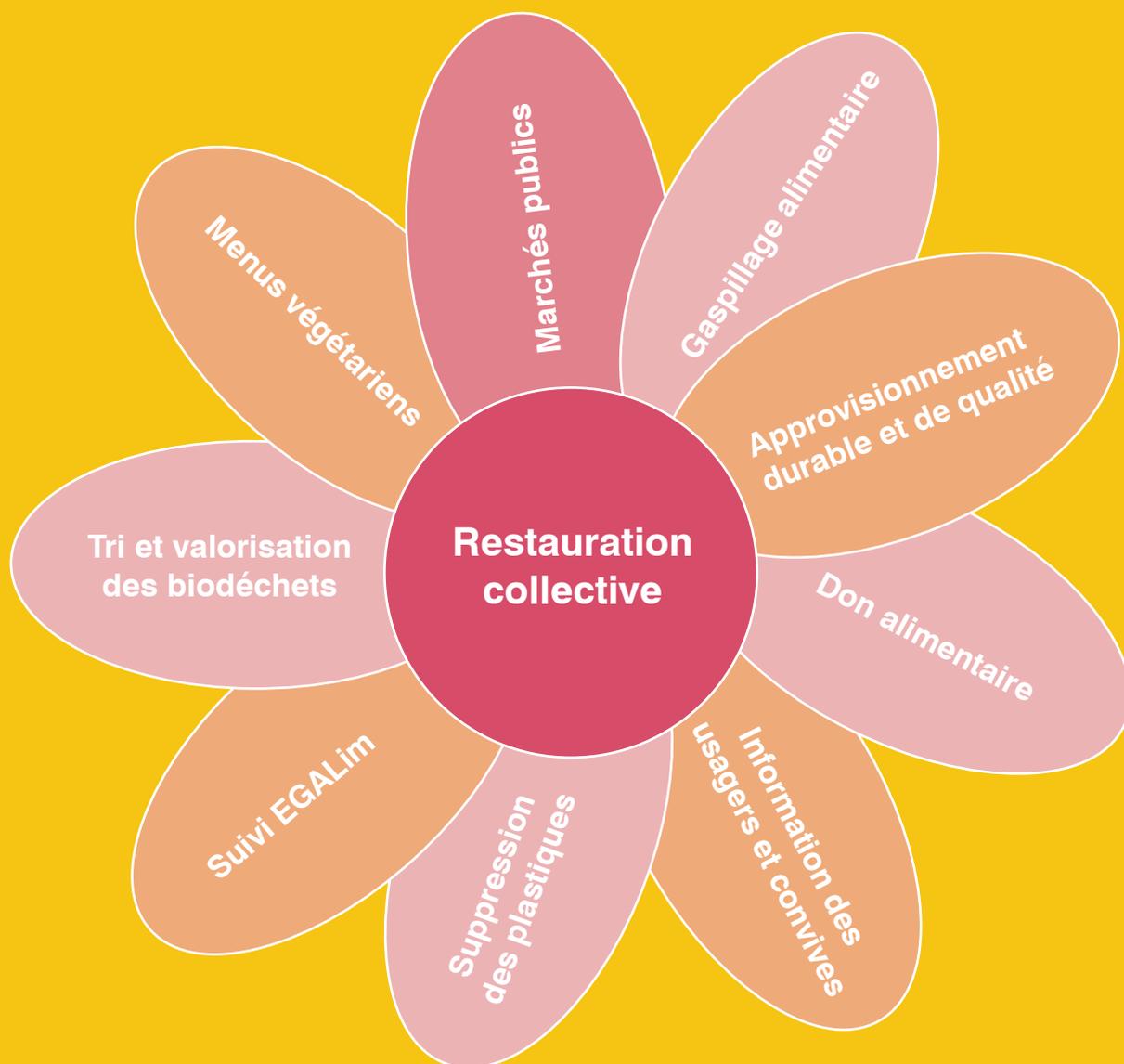
Vous souhaitez intégrer un groupe technique ? N'hésitez pas à nous le signaler :
heloise.toussaint-carret@metropole-rouen-normandie.fr

Accompagner les autres restaurations hors domicile

La loi EGAlim cible également la restauration collective privée depuis le 1er janvier 2024. Après avoir accompagné le secteur public, la Métropole souhaite élargir son spectre d'acteurs et accompagner la restauration d'entreprise notamment. Un diagnostic auprès de ce public sera lancé au dernier trimestre 2024 afin de mieux identifier ses pratiques et besoins. Des coopérations sont également à fortifier avec le département de Seine-Maritime notamment, afin d'aider le secteur médico-social, en retard dans l'application de la loi.

La restauration commerciale, bien que non concernée par la réglementation EGAlim, est également identifiée parmi les acteurs à accompagner pour favoriser un approvisionnement durable, de sorte à structurer les filières agricoles du territoire et de valoriser les produits du terroir et races locales. En effet, le territoire et plus particulièrement la ville de Rouen, possède une densité de restaurants traditionnels plus élevée que la moyenne nationale. Il convient donc de pouvoir les intégrer à la démarche du Projet Alimentaire Territorial.





CONTACT

Héloïse Toussaint-Carret

Gestionnaire d'accompagnement à
l'approvisionnement local

Tél. 02 76 30 32 21

heloise.toussaint-carret@metropole-rouen-normandie.fr

Métropole Rouen Normandie

Direction Transition Environnementale
Le 108 • 108 allée François Mitterrand
CS 50589 • 76006 ROUEN CEDEX

www.metropole-rouen-normandie.fr