

CONSEIL SYNDICAL DU 26 MARS 2024

2024.004 : CREATION D'UN EMPLOI NON PERMANENT DE CHARGE(E) DE MISSION RESTAURATION HORS DOMICILE POUR LE COMPTE DES CO-PILOTES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DES BOUCHES-DU-RHÔNE

24 Elus membres du conseil syndical				Suffrages exprimés
Titulaires Présents	Suppléants Présents	Procurations	Absents	
14	1	2	10	17

Présents

ACCM : Madame Laurie PONS, Madame Catherine BALGUERIE-RAULET, Monsieur Patrick de CAROLIS, Monsieur Christophe LAUFRAY, Monsieur Lucien LIMOUSIN, Monsieur Jacques AUFRERE, Monsieur Pierre RAVIOL ;

CCVBA : Madame Pascale LICARI, Madame Anne PONIATOWSKI, Monsieur Jean MANGION, Monsieur Gérard GARNIER (suppléant)

TPA : Monsieur Jean-Marc MARTIN-TEISSERE, Monsieur Michel PECOUT, Monsieur Pierre-Hubert MARTIN, Monsieur Yves PICARDA ;

Absents excusés

ACCM : Madame Françoise FAVIER, Monsieur Hervé MISTRAL, Monsieur Fabien BOUILLARD, Monsieur Jean-Michel JALABERT ;

CCVBA : Madame Aline PELISSIER, Monsieur Hervé CHERUBINI ;

TPA : Madame Corinne CHABAUD, Monsieur Serge PORTAL, Monsieur Michel GAVANON, Monsieur Jean-Christophe DAUDET ;

Procurations : Monsieur Jean-Michel JALABERT à Monsieur Pierre RAVIOL, Monsieur Jean-Christophe DAUDET à Madame Laurie PONS

Secrétaire de séance : Monsieur Jean MANGION

o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o_o

Rapporteur : Monsieur Lucien LIMOUSIN

RESUME

Cette délibération concerne le poste de chargé de mission restauration hors domicile (RHD), qui permettra de répondre aux préoccupations et aux besoins des acteurs locaux. Elles s'articuleront autour de :

- La coordination et la mise en œuvre des actions « Nos cantines durables » programmées au PAT,
- L'accompagnement des communes et des filières agricoles et alimentaires locales en vue de renforcer la restauration durable et l'achat de produits de qualité dans la restauration collective, notamment par l'expérimentation
- Favoriser les relations commerciales entre les producteurs / fournisseurs locaux et les acteurs de la restauration publique et commerciale
- La sensibilisation aux convives et au grand public, la valorisation des actions menées par les communes
- La production de données et d'indicateurs sur la RHD et la participation au processus d'évaluation du PAT.

Il est rappelé aux membres du bureau et du conseil syndical que le poste est programmé pour une durée de 36 mois. Un financement à 80% au titre de la mesure 77.06 « Coopération » du FEADER a été sollicité auprès de la Région Sud. L'autofinancement restant (20%) est partagé entre la Métropole et le PETR.

La contribution du PETR s'élèverait sur 2024 à 1 520 € (juin à décembre).

Il est proposé aux membres du bureau et du conseil syndical de créer un emploi de chargé de mission « Restauration Hors Domicile ».

Vu la loi n° 84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;

Vu la loi n° 2012-347 du 12 mars 2012 relative à l'accès à l'emploi titulaire et à l'amélioration des conditions d'emploi des agents contractuels dans la fonction publique, à la lutte contre les discriminations et portant diverses dispositions relatives à la fonction publique ;

Vu la délibération n°2016.025 du 27 juillet 2016 portant engagement du territoire dans un projet alimentaire territorial à l'échelle des Bouches du Rhône, en co-pilotage avec la Métropole Aix-Marseille Provence ;

Vu la délibération n° 2017.22 du Comité syndical du 23 juin 2017 approuvant les termes de la Charte agricole du Pays d'Arles ;

Vu la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, EGAlim ;

Vu la délibération n° 2019.034 du 16 décembre 2019 approuvant le dossier de labellisation de niveau I du Projet alimentaire territorial co-porté par le PETR du Pays d'Arles et Métropole Aix Marseille Provence, incluant notamment un diagnostic, une stratégie, une gouvernance, le dispositif d'évaluation, et les premières actions ;

Vu la délibération n° 2021.013 en date du 13 avril 2021 approuvant le renouvellement de la convention triennale 2021-2024 avec la Métropole Aix-Marseille Provence pour le co-pilotage du Projet Alimentaire Territorial, l'approbation de la feuille de route 2021-2024 et de la demande de reconnaissance de niveau II ;

Vu la reconnaissance de Niveau II du Projet alimentaire territorial, octroyée par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation aux PAT dits « opérationnels » en août 2021, sur la base du plan d'action 2021-2024.

Vu la délibération n° 2023.029 en date du 26 septembre 2023 approuvant le dépôt d'une demande auprès de la Région Sud pour le financement via le FEADER en faveur de la restauration hors domicile « Faire de la restauration collective une opportunité économique pour les filières locales et durables ;

Le contexte

Depuis 2018, le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix Marseille Provence co-pilotent un « Projet alimentaire territorial » (PAT) à l'échelle des Bouches-du-Rhône en étroite partenariat avec l'Etat, la Région, le Département des Bouches-du-Rhône, les EPCI membres du PETR du Pays d'Arles, les communes, la Chambre d'agriculture, les consulaires et les Parcs naturels régionaux. Il s'agit de construire une politique agricole et alimentaire concertée avec les acteurs publics et privés, qui poursuit deux objectifs : permettre aux consommateurs locaux d'avoir accès à une production locale de qualité et aux producteurs de mieux vivre de leur activité. Le Pays d'Arles et la Métropole représentent deux grands territoires de production agricole et de consommation complémentaires, avec d'un côté 92% des habitants et 40% des surfaces agricoles, et d'un autre côté 8 % de la population et 60% des surfaces agricoles. Le plus grand PAT de France est labellisé de niveau II par l'Etat en tant que PAT dit « opérationnel ».

Lors de l'engagement des partenaires en 2018, les élus ont identifié la restauration hors domicile, et en particulier la restauration collective comme un chantier prioritaire.

Le marché de la restauration collective représente en effet un poids économique non négligeable pour les filières agricoles locales. La restauration dans les écoles, les collèges et les lycées publics du territoire des Bouches-du-Rhône totalise environ 62 millions €/an d'achats alimentaires. Toutefois, la mise en cohérence de l'offre locale et de qualité et la demande des collectivités peut s'avérer complexe : réglementation des marchés publics, méconnaissance de l'offre locale, manque de mise en réseau, difficultés de recruter des professionnels formés aux nouvelles pratiques culinaires, problématiques de massification des commandes, structuration des filières pour répondre à la commande publique...

Par ailleurs, les attentes des consommateurs pour une alimentation plus locale, plus qualitative et plus responsable, et la mise en application de la loi EGALim représentent une opportunité pour encourager et favoriser les relations entre les filières agricoles et alimentaires du territoire et les secteurs de la restauration collective et commerciale.

La mission « Nos Cantines Durables », initiée en 2020 par le PETR du Pays d'Arles en lien avec l'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement visait à créer un premier cycle de formations de proximité pour les communes du Pays d'Arles. Le plan d'action triennal du PAT 2021 /2024 a renforcé et déployé cette action à l'échelle du département, afin d'accompagner concrètement les 121 communes vers une restauration collective plus durable. Elle soutient les initiatives visant à renforcer les relations entre la production agricole et alimentaire de qualité et la restauration hors domicile via une ingénierie technique.

Pour la mise en œuvre opérationnelle de la mission Nos Cantines durables, un agent à plein temps ainsi que 130 jours d'un cabinet conseil ont permis d'accompagner les collectivités dans leurs projets d'alimentation durable. L'agent recruté par le PETR à compter de juillet 2021 intervient pour le compte des deux collectivités, à l'échelle du PAT. Un soutien de France Relance a été obtenu à

hauteur de 80% sur la période 2021-2024, les 20% d'autofinancement ont été répartis entre la Métropole (75%) et le PETR (25%).

Depuis 3 ans :

- 750 agents et élus des communes ont participé aux journées du réseau : formations, visites, ateliers cuisine, forums acheteurs/fournisseurs locaux
- 62 communes ont été accompagnées, soit 50% des communes du département
- 38 évènements ont été organisés
- 26 collectivités ont été accompagnées individuellement dans le cadre de l'Appel à Projet Nos Cantines durables sur différents thèmes : aide à la rédaction des marchés publics de denrées, sourcing de produits locaux, lutte contre le gaspillage, actions de sensibilisation des enfants, etc.
- 2 expérimentations de mutualisations de commande groupées (de denrées et de vaisselle) ont été menées à l'échelle de la ville d'Arles et de Terre de Provence Agglomération
- 3 guides pratiques rédigés : « Guide des fournisseurs locaux pour ma cantine », « Guide de ressources pour sensibiliser à l'alimentation durable à l'école », guide « Quels outils de transformation des légumes pour ma commune ? »

L'animation de la mission repose également sur la Charte des communes du PAT, signée par 15 communes en Pays d'Arles, qui permet d'élaborer un plan d'action adapté à chaque commune pour déployer les actions du PAT de la terre à l'assiette, et notamment dans les cantines. Sur cette base, les agents du PAT accompagnent les communes et mettent à leur disposition de l'ingénierie (conseils, mise en réseau, recherche de financement, données...), une boîte à outil, des ressources et des actions de communication.

Au regard des premiers résultats obtenus, les élus et les acteurs ont exprimé leur volonté de renforcer et amplifier la mission Nos Cantines Durables au travers de 4 objectifs :

- Opérer un changement d'échelle du réseau des communes « Nos Cantines Durables »
- Coordonner des expérimentations d'outils et méthode de mutualisation pour l'achat local et durable en restauration collective
- Accompagner la structuration des filières pour la restauration collective
- Valoriser l'alimentation méditerranéenne et les produits locaux et durables auprès de différents publics.

Afin de répondre à cette ambition, il est proposé que le PETR du Pays d'Arles recrute en contrat de projet un(e) chargée de mission Restauration Hors Domicile durable œuvrant à l'échelle des Bouches du Rhône sur un emploi non permanent de catégorie A créé pour une durée de 36 mois renouvelable sur le fondement de l'article L. 332-24 du code général de la fonction publique (CGFP).

Le temps de l'agent sera partagé entre le PETR et la Métropole (50%/50%).

Afin d'appuyer la démarche, une demande de financement a été déposée par le PETR du Pays d'Arles en juillet 2023 auprès des services de la Région en tant qu'Autorité de gestion du FEADER, au titre de la mesure 77.06 « Coopération », permettant la prise en charge à hauteur de 80% de la totalité des dépenses liées au poste. La part d'autofinancement (20% du total) sera assurée par le PETR (25%) et la Métropole (75%).

Ainsi, je vous demande, mes chers collègues, de bien vouloir :

- 1 – AUTORISER** la création d'un emploi de chargé de mission « Restauration Hors Domicile » sur le fondement de l'article L. 332-24 du code général de la fonction publique (CGFP) ;
- 2 – AUTORISER** le Président à engager toutes les démarches nécessaires au financement du projet auprès de la Métropole co-pilote du PAT et partenaire du projet ainsi que la Région Sud au titre de la mesure 77.06 du FEADER « Coopération » ;
- 3 – PRÉCISER** que les dépenses et recettes correspondantes à cet emploi seront inscrites au budget de l'exercice et suivants.

LA DELIBERATION SOUMISE AU VOTE EST ADOPTEE A L'UNANIMITE DES MEMBRES PRESENTS ET REPRESENTES.

Le Président

