

**2023.029 – DEMANDE DEPOSEE AUPRÈS DE LA REGION SUD POUR LE FINANCEMENT VIA LE FEADER EN FAVEUR DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE « FAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE UNE OPPORTUNITE ECONOMIQUE POUR LES FILIERES LOCALES ET DURABLES »**

24 Elus membres du conseil syndical				Suffrages exprimés
Titulaires Présents	Suppléants Présents	Procurations	Absents	
10	4	4	14	18

**Présents**

ACCM : Madame Françoise FAVIER, Madame Laurie PONS, Madame Catherine BALGUERIE-RAULET, Monsieur Patrick de CAROLIS, Monsieur Jacques AUFRERE, Monsieur Pierre RAVIOL, Madame Claire de CAUSANS (suppléante), Monsieur Gérard QUAIX (suppléant) ;

CCVBA : Monsieur Jean MANGION, Monsieur Laurent GESLIN Monsieur (suppléant) ;

TPA : Monsieur Michel PECOUT, Monsieur Pierre HUBERT-MARTIN, Monsieur Patrick MARCON (suppléant) ;

**Absents excusés**

ACCM : Monsieur Lucien LIMOUSIN, Monsieur Hervé MISTRAL, Monsieur Fabien BOUILLARD, Monsieur Jean-Michel JALABERT ;

CCVBA : Madame Pascale LICARI, Monsieur Bernard WIBAUX (Démission), Madame Anne PONIATOWSKI, Monsieur Hervé CHERUBINI ;

TPA : Madame Corinne CHABAUD, Monsieur Serge PORTAL, Monsieur Jean-Marc MARTIN-TEISSERE, Monsieur Yves PICARDA, Monsieur Michel GAVANON, Monsieur Jean-Christophe DAUDET ;

Procurations : Madame Corinne CHABAUD à Monsieur Michel PECOUT, Monsieur Serge PORTAL à Monsieur Pierre-Hubert MARTIN, Monsieur Hervé MISTRAL à Monsieur Christophe LAUFFRAY, 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 Pierre RAVIOL

**Vu** la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 portant avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt et notamment son article 1 ;

**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°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-MarseilleProvence ;

**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 délibération n° 2019.034 du 16 décembre 2019 portant approbation du dossier de labellisation du Projet Alimentaire Territorial de la Métropole Aix-Marseille-Provence et PETR du Pays d'Arles ;

**Vu** la délibération n° 2021-013 - Portant approbation du renouvellement de la convention triennale 2021- 2024 avec la Métropole Aix-Marseille Provence pour le co-pilotage du Projet Alimentaire Territorial, approbation de la feuille de route 2021-2024 et de la demande de reconnaissance de niveau II du PAT.

## **Le contexte**

Le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille Provence sont co-pilotes d'un Projet Alimentaire Territorial visant à encourager une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous, issue d'un territoire productif d'exception.

Les ambitions principales du PAT sont ainsi de permettre aux :

- consommateurs du territoire d'accéder davantage aux produits locaux de qualité,
- producteurs de mieux vivre de leur activité tout en prenant en compte les enjeux du développement durable.

Entré en phase opérationnelle en 2021 après sa reconnaissance de niveau 2 par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. Décliné en 6 axes : Commercialisation et valorisation, Agroécologie, Restauration Hors Domicile Durable, Accessibilité sociale, Foncier et Installation et Gouvernance, son objectif est d'accompagner chaque phase de la production « de la terre à l'assiette ».

Les élus du Projet Alimentaire Territorial ont souhaité œuvrer en priorité sur le thème de la restauration collective durable, car au cœur de nombreux enjeux agricoles alimentaires et environnementaux : durabilité des filières agricoles, préservation des terres, amélioration des revenus agricoles, valorisation des déchets, santé des enfants, pédagogie et adaptation au changement de pratiques alimentaires pour valoriser le Régime Méditerranéen.

De plus, le marché de la restauration collective représente un certain poids dans les filières agricoles locales puisque la restauration dans les écoles, les collèges et les lycées publics du territoire totalise environ 62 millions €/an d'achats alimentaires, dont plus de 40 millions €/an pour les écoles.

Pour ce faire, une mission « Restauration Collective Durable » dédiée, a été déployée sur le territoire du PAT dès 2021 financée par le Plan de Relance. Elle propose un accompagnement de proximité dans la transition vers des cantines plus durables pour les 121 collectivités du territoire et met à disposition des communes des moyens d'animation (recrutement d'une ingénieur agronome) et d'une Assistance à Maîtrise d'Ouvrage spécialisée.

Depuis le démarrage de la mission « Restauration Collective Durable » :

- 600 agents et élus ont participé aux journées d'échange et de formations,
- 62 communes ont été accompagnées, soit 50% des 121 communes du PAT, 32 événements ont été organisés.

La mission a permis de mesurer l'évolution des pratiques et de préciser les besoins en termes d'accompagnement des professionnels aux deux bouts de la chaîne :

- Mise en cohérence de l'offre locale et de qualité et la demande des collectivités,
- Réglementation des marchés publics,
- Connaissance de l'offre, sourcing, mise en réseau, massification des commandes
- Recrutement de professionnels formés aux nouvelles pratiques culinaires,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les assiettes des convives,

## Le Projet

Le marché de la restauration collective représente 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 est souvent complexe. Réglementation des marchés publics, méconnaissance de l'offre, 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...

Forts de ces constats et d'une mission « Restauration Collective Durable » copilotée depuis 2021 dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial copiloté par la Métropole Aix Marseille Provence et le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles, 4 acteurs agissant à différents échelons de la fourche à la fourchette se sont associés. Ils souhaitent porter collectivement un projet de coopération participant à la structuration des filières agricoles locales, l'accompagnement et la massification des achats locaux en restauration collective, publique comme privée et la sensibilisation des jeunes, de l'école élémentaire au lycée.

L'ambition de ce projet est que la restauration collective publique et privée puisse constituer :

- un soutien économique et une voie de diversification pour les filières locales durables et de qualité, et les plateformes de producteurs existantes ;
- un vecteur de promotion de l'alimentation saine, du patrimoine agricole local et du régime méditerranéen, notamment auprès des entreprises privées du territoire et du jeune public, dont les lycéens en formation professionnelle agricole, d'hôtellerie et restauration ;
- un catalyseur de la coopération entre acteurs agricoles du territoire : agriculteurs, coopératives, transformateurs, cuisiniers qui préparent les repas et consommateurs finaux.

## Les objectifs opérationnels

Le projet présenté dans le cadre de la demande de subvention FEADER propose de répondre à 5 objectifs opérationnels :

- Accompagner la restauration collective vers plus de produits locaux et de qualité en opérant le changement d'échelle du réseau Nos Cantines Durables et en travaillant étroitement avec les producteurs / fournisseurs locaux,
- Mutualiser les achats de denrées, pour favoriser les achats locaux et durables et mobiliser davantage des plateformes et fournisseurs locaux,
- Consolider la filière locale de blé tendre équitable et dynamiser les commerces de proximité via les artisans boulangers par le biais de la restauration collective, en utilisant le pain consommé quotidiennement par les élèves et les particuliers,
- Valoriser le régime méditerranéen et les produits locaux et durables auprès de différents publics,

## Un projet partenarial

- Chef de file : PETR du Pays d'Arles,
- Partenaire 1 et Co-pilote du PAT : Métropole Aix-Marseille-Provence,
- Partenaire 2 : Association Lou Pan d'ici née du partenariat de 3 coopératives, 3 minoteries et 200 artisans boulangers en région, soutenue par la Région et la Coopérative agricole Sud qui proposent des pains traditionnels issus de farine 100% blé local,
- Partenaire 3 : Lycée Montmajour d'Arles qui porte un projet d'établissement en lien avec l'agriculture locale et par ailleurs signataire d'une convention de partenariat avec le PETR du Pays d'Arles dont les étudiants ambassadeurs du « Bien Manger en Provence » auprès des autres Lycées et Collèges du département.

Un dialogue permanent sera établi entre l'ensemble des partenaires pour une approche systémique, transversale de l'approvisionnement local en restauration locale associant également des partenaires historiques dont Manger Bio, Gouter au 13, La Courte Echelle, Mon Maraîcher Provençal, ...

Des conventions cadre, de groupement de commande et des gestion des ressources humaines devront être élaborées entre le PETR du Pays d'Arles et la Métropole Aix-Marseille-Provence pour la mise en œuvre opérationnelle du projet.

### Le budget prévisionnel

Elaboré sur 3 ans, le budget prévisionnel exposé ci-après fait l'objet d'une demande de financement auprès du FEADER :

DEPENSES PREVISIONNELLES		RECETTES PREVISIONNELLES	
<u>Chef de file PETR – copilotage PETRMAMP</u>	302 642,84 €	<u>Chef de file PETR</u>	136 189,28 €
Poste animateur restauration durable	158 610,90 €	FEADER PETR (80%)	121 057,14 €
Stagiaire structuration de filières et <u>sourcing</u> pour une restauration durable	3 254,18 €	Autofinancement PETR	15 132,14 €
Frais indirects (15% des salaires)	24 279,76 €	<u>Partenaire 1 : MAMP</u>	166 453,56 €
Prestations restauration durable	116 498,00 €	FEADER MAMP (80%)	121 057,14 €
		Autofinancement MAMP	45 396,43 €
<u>Partenaire 2 : LOU PAN D'ICI</u>	71 661,35 €	<u>Partenaire 2 : LOU PAN D'ICI</u>	71 661,35 €
Salaires Lou Pan d'ici	6 909,00 €	FEADER Lou Pan d'ici (80%)	57 329,08 €
Frais indirects (15% des salaires)	1 036,35 €	Autofinancement Lou Pan d'ici	14 332,27 €
Prestations LOU PAN D'ICI	63 716,00 €		
<u>Partenaire 3 : Lycée Montmajour</u>	18 842,00 €	<u>Partenaire 3 : Lycée Montmajour</u>	18 842,00 €
		FEADER Montmajour (80%)	15 073,60 €
Prestations Lycée MONTMAJOUR	18 842,00 €	Autofinancement Montmajour	3 768,40 €
	<b>393 146,19 €</b>		<b>393 146,19 €</b>

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

- 1 – SOLLICITER** une aide financière du projet Faire de la restauration collective une opportunité économique pour les filières locales et durables » au titre du FEADER Coopération pour la structuration de filières agricoles ;
- 2 - AUTORISER** le Président à signer tout acte afférent à cette demande en qualité de Chef de file du projet ;
- 3 - PRÉCISER** que les crédits nécessaires sont inscrits en recettes et dépenses au budget de l'exercice et suivants.

La délibération soumise au vote est adoptée à l'unanimité des membres présents et représentés.

Le Président

