

EXTRAIT
Du registre des décisions du bureau de la Communauté

DB 2020-038 : APPEL A PROJET RESTAURATION

Le 13 aout 2020, le Bureau dûment convoqué par le Président, le 6 Aout 2020, s'est réuni au siège de la Communauté de communes à QUILLAN

ETAIENT PRESENTS : Francis SAVY ; Jacques GALY ; Alfred VISMARA ; Christian SOULA, Anthony CHANAUD, Elvire ANDREWS, Yves ANIORT, Jacques MAMET,

EXCUSES : Bernard VAQUIE, Mohammed ELHABCHI

La Chambre d'Agriculture de l'Aude propose de porter pour répondre à l' Appel à projet de la DRAAF Occitanie : "faire de la restauration collective un levier de la transition écologique", et souhaite y associer la communauté de communes des Pyrénées Audoises.

L'objectif de ce projet est de mener une action concrète sur le territoire de la Haute Vallée de l'Aude en associant tous les acteurs dans une démarche collective qui s'intègre au Projet Alimentaire Territorial. Dans ce cadre, nous acceptons d'être associés au comité de pilotage de ce projet.

Il est proposé de valider le contenu de la fiche projet, de participer au suivi du projet et d'autoriser les services à se rapprocher des partenaires nécessaires à la bonne exécution de la démarche.

Les conclusions du rapport mises au voix sont adoptées à l'unanimité.

Ainsi délibéré à Quillan, le 13 aout 2020

Transmis au représentant de l'Etat, le
Le Président certifie qu'un extrait de la
présente délibération a été affiché
conformément à la loi, le

Pour extrait conforme

REÇU A LA SOUS-PREFECTURE
DE LIMOUX LE
18 AOUT 2020



THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

1968



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**NOTRE MODELE
A DE L'AVENIR**

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)
Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL)

Fiche action appel à candidatures régional 2020

*Partie de la restauration collective au service de la transition agroécologique
: Développement de circuits courts alimentaires dans le secteur de l'assainissement collectif de la
: Haute Vallée de l'Aude au service de la transition agroécologique et de l'alimentation durable*

Descriptif de l'action

Structure pilote de l'action

Nom : CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE

Adresse : ZA DE SAUTES A TREBES

Code postal : 11878

Ville : CARCASSONNE CADEX 9

Téléphone : 04 68 11 79 79

Forme juridique : Etablissement Public à caractère administratif

Numéro SIRET : 181 100 041 00027

Nom du dirigeant : VERGNES Philippe

Courriel du dirigeant : service.generaux@aude.chambagri.fr

Nom et fonction de la personne en charge du projet : SABATIER Elodie - Chargée de Mission circuits de proximité

Courriel et téléphone de la personne en charge du projet : elodie.sabatier@aude.chambagri.fr

Intitulé de l'action :	Territoire de la Haute Vallée de l'Aude, Modèle d'une restauration collective responsable
Partenaires de l'action :	<p>Préciser le rôle de chaque partenaire :</p> <p>Conseil Départemental de l'Aude : aide à la mobilisation des acheteurs, intervention pour présenter Agrilocal</p> <p>Biocivam de l'Aude : mobilisation des agriculteurs Bio de l'Aude, lien avec les démarches filières accompagnées</p> <p>Maison Paysanne: lien et articulation avec le PAT de la Haute Vallée de l'Aude, mobilisation des acteurs du territoire, appui à l'organisation, échanges d'expériences avec PAT de Castelanudary.</p> <p>Association Fruits et légumes de terroir en Haute Vallée : mobilisation des maraîchers adhérents, présentation de l'offre collective, travail sur la co-livraison, participation à la phase de test logistique</p> <p>Association « Viande Pyrénées Audoises » : présentation de l'offre des</p>

	<p>viandes, mobilisation des éleveurs, travail sur la co-livraison, participation à la phase de test logistique</p> <p>Coopérative du Pays de Sault : mobilisation et présentation de l'atelier de transformation 4^{ème} gamme, participation à la phase de test logistique</p> <p>Les jardins de la Haute Vallée : présentation et mobilisation de l'atelier transformation et des adhérents de la coopérative, travail autour d'une éventuelle gamme de produits destinés à la restauration collective</p> <p>La Cavale : participation au travail de test sur la logistique, mobilisations des agriculteurs</p> <p>Communauté de Communes Pyrénées Audoises : mobilisation des élus et acteurs du territoire</p> <p>Communauté de Communes du Limouxin : mobilisation des élus et acteurs du territoire</p>
--	---

Contexte : Action nouvelle : **NON (en partie)** - Actions antérieures (décrire le cas échéant) : **OUI (en partie)**

Dans le cadre de son action en faveur du développement des circuits alimentaires de proximité, la Chambre d'Agriculture de l'Aude a organisé pour la première fois en 2017 sur le territoire de la Haute Vallée de l'Aude, des rencontres professionnelles de la restauration collective, avec plusieurs partenaires. Ces rencontres ont permis de créer des moments d'échanges entre professionnels pour développer l'approvisionnement local en Restauration collective, et ont suscité un vif intérêt pour leur reconduction.

En 2018, la Chambre d'Agriculture de l'Aude a ainsi répondu à l'appel à projet « Faciliter un approvisionnement de proximité en restauration collective » de la DRAAF Occitanie permettant de mettre en place 3 temps types d'événements sur différents territoires sur l'année 2019 :

- Organisation de deux rencontres professionnelles de la restauration collective a eu lieux sur les territoires du Carcassonnais et du Narbonnais / Corbières en partenariat avec le Conseil Départemental et le Biocivam de l'Aude
- Visites et échanges sur 3 exploitations dans le cadre de l'opération nationale Agrilocal « Au pré de la ferme » sur le territoire de la Haute Vallée de l'Aude

Sur le territoire de la Haute Vallée de l'Aude, depuis décembre 2017, Nature et Progrès anime la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial qui fédère ainsi de nombreux acteurs du territoire autour d'une thématique commune, l'Alimentation. Ce Projet Alimentaire Territorial est aujourd'hui co-animé par la Maison Paysanne de l'Aude, notamment dans le cadre d'un projet de coopération avec le PAT de Catelnaudary.

Depuis, 2 associations de filière « Viande Pyrénées Audoises » et « Fruits et légumes de terroir en Haute Vallée » ont été créées par les professionnels à l'issue notamment du travail conduit par le PTEC 3.Eva, pour relocaliser la production et la consommation sur le territoire.

La structuration de ces initiatives et la maturité du territoire de la Haute Vallée, motivent aujourd'hui l'organisation d'une nouvelle rencontre professionnelle de la Restauration Collective sous un format revu et amélioré permettant la mise en avant des démarches collectives et un travail concret et opérationnel sur la logistique.

Territoire de mise en œuvre de l'action : départementale, régionale, autre (préciser le territoire)

Territoire de la Haute Vallée de l'Aude (périmètre de la Communauté de Communes Pyrénées Audoises et de la Communauté de Communes du Limouxin)

Public cible/bénéficiaires (producteurs, transformateurs, élus, gestionnaires, scolaires, lycéens, seniors, entreprises, etc..) :

Association de producteurs/démarches filières, coopératives, producteurs individuels, élus, acheteurs de la restauration scolaire (Ecole, collèges, Lycées) publique et privée, acheteur des maisons de retraites/ ehpad, hôpitaux, acteurs de la logistique

Résumé du projet (10 lignes maximum) :

Le territoire de la haute Vallée de l'Aude étant très dynamique, la Chambre d'Agriculture de l'Aude souhaite associer les acteurs du territoire pour poursuivre le travail déjà engagé les années précédentes et œuvrer au développement d'une logistique collective, pour faire de ce territoire un modèle d'une restauration collective responsable.

Cette action est en totale cohérence avec le Projet alimentaire Territorial, et constituerait l'une des premières actions opérationnelles, permettrait de faire collaborer les acteurs ensemble.

L'objectif est de mettre en place une demi-journée de rencontre professionnelle associant les agriculteurs et professionnels de la restauration collective ainsi que les élus du territoire pour de créer des échanges et développer le marché de la restauration collective. A cette occasion, la thématique de la logistique des produits agricoles serait un sujet phare des échanges dans l'objectif de diminuer la pollution, de diminuer les coûts de la logistique et de faire gagner du temps aux professionnels. Une table ronde avec des interventions de structures spécialisées dans ce domaine sera mise en place. L'objectif est également de présenter et mettre en avant les initiatives collectives (de filières ou de transformation) qui se sont structurées sur ce territoire (coopératives, filière Viande Pyrénées Audoises, filière fruits et légumes, etc.).

Pour faire suite à cette rencontre et impulser une phase de test pour une logistique collective, un travail de concertation avec les agriculteurs, associations de producteurs, cuisiniers, sera mise en place en s'appuyant sur le travail de référencement des structures de logistiques du territoire qui aura été fait au préalable.

Pour finir une phase de test de livraison collective « du champ à la cuisine », sera lancée pour répondre aux objectifs environnementaux et sociaux, à partir de la mise en œuvre de plusieurs tournées test, permettant de tester et d'évaluer plusieurs modalités de livraison (co-livraison, partenariats avec acteurs logistiques locaux, solutions proposées par des start up).

Objectifs et résultats attendus

Objectifs opérationnels de l'action :

Cette partie a pour objet d'identifier les impacts positifs pour une restauration collective durable créés par le projet. Plusieurs objectifs opérationnels vous sont ici indiqués. Ne gardez que les objectifs retenus dans votre projet et indiquez alors de quelle manière il est envisagé de les atteindre (supprimer les objectifs non retenus). **La liste proposée n'est ni obligatoire, ni exhaustive.**

Créer des débouchés pour les producteurs locaux : positionner les producteurs sur le marché de la restauration collective, accompagner la phase de lancement des initiatives collectives (Viande, Fruits et Légumes, légumerie), initier des nouveaux partenariats entre professionnels générer des ventes via l'outil Agrilocal11

Accroître le volume de produits répondant aux critères de la loi EGALIM (SIQO dont AB, HVE, etc.) : sensibiliser les producteurs et les acheteurs à la loi Egalim, proposer une offre de produits éligibles à la loi et adaptées à la demande des acteurs de la restauration collective locale, promouvoir le programme Lait et fruits à l'école

Sensibiliser et mobiliser les acteurs de la chaîne aux enjeux de l'alimentation durable et de l'environnement : association des acteurs du PAT Haute Vallée de l'Aude dans le projet, proposition d'une phase de test logistique pour couvrir l'ensemble des maillons de la chaîne, du champ jusqu'à la cuisine

Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire / des emballages / du plastique / de la consommation d'eau :

Favoriser les changements de pratiques en restauration collective : inciter les élus à relocaliser la fabrication des repas pour améliorer la qualité, faire prendre conscience du potentiel existant dans la Haute Vallée de l'Aude, faire connaître les initiatives collectives, créer de l'emploi sur le territoire. Sensibiliser les acheteurs des EPHAD et Maison de retraite cible peu dynamique sur le sujet de l'approvisionnement local.

Mettre en place des solutions logistiques de proximité : présentation de solutions existantes pour améliorer la logistique, identifier les acteurs locaux de la logistique, analyser l'organisation logistique des collectifs de producteurs, réaliser une phase de tests opérationnels « du champ à la cuisine »

Favoriser la mise en place de réseaux pour une alimentation durable de proximité : action « tremplin » pour le développement de PAT Haute vallée de l'Aude qui pourra être poursuivie par la suite dans le cadre de ce PAT, avec l'ensemble des partenaires.

Autres objectifs opérationnels (préciser) :

Description des actions prévues (2 pages maximum)

Méthodologie :

1) Préparation et Organisation de la rencontre :

- Mise en place d'un comité de pilotage :

Organisation d'un comité de pilotage avec les partenaires de l'action : Conseil Départemental, Biocivam, Maison Paysanne pour le PAT Haute Vallée de l'Aude, Association Fruits et légumes de terroir en Haute Vallée, Association « Viande Pyrénées Audoises », Coopérative du Pays de Sault, Les jardins de la Haute Vallée, La Cavale, Communauté de Communes Pyrénées Audoises et la Communauté de Communes du Limouxin.

Ce comité de pilotage aura pour objectif de définir collectivement l'organisation de ce projet: définition de la date de l'évènement, du lieu et l'établissement qui accueillera la rencontre, du programme et les intervenants...

Il permettra également de définir les rôles de chacun des partenaires dans l'organisation de ce projet.

- Mobilisation des professionnels du territoire :

→ De la restauration collective : prise de contact avec les acheteurs avant la rencontre professionnelle pour identifier leurs besoins en produits et ainsi proposer une offre ciblée lors de la rencontre en corrélation avec leurs besoins.

Réaliser un catalogue de présentation des acheteurs : nombre de repas, fonctionnement cuisine, besoins en produits, volumes, conditionnements, capacités de stockage, modalités de réception des commandes (environ 15 acheteurs)

→ Des agriculteurs ou des collectifs d'agriculteurs du territoire intéressés par le marché de la Restauration collective : proposer une large gamme de produits pour répondre à la demande.

Présenter les collectifs de producteurs au travers d'une fiche (environ 15 structures – fiches à créer ou existante selon les cas).

→ Mobilisation des acteurs de la logistique:

→ Etablir un état des lieux des organisations logistiques du territoire de la Haute Vallée de l'Aude en réalisant des fiches par acteur afin de faciliter l'analyse (logistique privée, Chronofresh, producteurs, grossistes, ...). Ces fiches détailleront le fonctionnement de chacune des entreprises et permettra de connaître : les circuits de livraison, les outils disponibles (véhicule, locaux, personnel,...), la tarification – 5 fiches pourront être rédigées.

→ Recherche de Start –up qui travaille sur la logistique en circuits de proximité (Promus, La Charrette,...) afin de présenter les initiatives aux professionnels.

2) Animation de la rencontre professionnelle de la restauration collective.

Suite au retour d'expérience des rencontres mise en œuvre depuis 2017, ces rencontres ont lieu le mercredi matin pour faciliter la venue des acheteurs de la restauration collective. La période idéale pour la réalisation est entre novembre et avril. Cette rencontre pourrait avoir lieu en janvier 2020 afin de laisser du temps pour la phase de test logistique entre février et juin.

La matinée pourrait alors se dérouler de la manière suivante :

- 9h00 : accueil des participants –accueil café

- 9h15: Temps d'échanges en salle sur les sujets de la loi Egalim et sur la logistique

- 10h15 : témoignage d'une ou plusieurs initiatives du secteur de la production (initiatives collectives) et de la logistique

- 11h00 à 12h30 : Echanges commerciaux entre producteurs et acheteurs du territoire, stands d'informations des partenaires.

- 12h30 à 13h30 : conclusion de la matinée autour d'un apéritif ou repas local

Des pochettes avec les informations de la journée seront remise à chaque participant comprenant différent informations : listing des participants, fiches producteurs, catalogue acheteurs, informations sur la loi Egalim, guide agrilocal, ...

3) Mettre en œuvre une expérience de livraison collective « du champ à la cuisine »

Pour faire suite aux échanges menés lors de la rencontre professionnelle et aux attentes des professionnels, proposer un test grandeur nature de logistique collective.

Organisation d'une réunion avec les agriculteurs /démarches collectives et de filières du territoire intéressées par une logistique collective afin d'analyser l'état des lieux des prestataires en logistique du territoire et définir une organisation de la phase de test (produits, lieux de livraison, tarif, ...).

S'appuyer sur le logiciel gratuit « LOGICOUT » pour analyser coût de logistique et ainsi faire des choix sur la démarche collective de transport.

Lancer le test pour la livraison de produits du territoire en restauration collective.

4) Bilan et suivi :

Afin de mesurer l'impact de ces rencontres un questionnaire en ligne sera envoyé aux participants permettant de quantifier le nombre de contacts réalisés pendant la rencontre professionnelle, le nombre de vente, la satisfaction des participants,

Le conseil départemental pourra extraire les nouveaux agriculteurs, les nouveaux acheteurs inscrits sur agrilocal11 ainsi que le volume de chiffre d'affaires réalisé sur agrilocal11 suite aux rencontres.

Un comité de pilotage se tiendra à la suite de la phase de test de la logistique permettant de faire un bilan qualitatif de ce travail.

Calendrier prévisionnel de réalisation par étape :

Étapes de réalisation - Périodes de réalisation :

Actions		Calendrier prévisionnel
Préparation et organisation	Mise en place d'un comité de pilotage	Octobre 2020
	Mobilisation des professionnels du territoire (invitation, contact, relance, inscription, ...)	novembre/ décembre 2020
	Réalisation du catalogue acheteur et des fiches producteurs	novembre/ décembre 2020
	Mobilisations des acteurs de la logistique + réalisation de fiches	novembre/ décembre 2020
	Préparation (diaporama, impression, badge, logistique, visite du site, ...)	janvier 2021
Animation de la rencontre professionnelle	Préparation de la salle, accueil, animation, ...	fin janvier 2021
Phase de test logistique « Champ à la cuisine »	Réunion avec les professionnels (préparation, animation, compte rendu)	février 2021
	mise en place des tests : organisation des tournées, suivis	mars à juin
Suivi et bilan de la rencontre et de la phase de test + Copil de bilan	Enquête bilan de la rencontre, Analyse comparative des phases de test, copil avec les partenaires, ...	juillet à septembre

Indicateurs de suivi (valeur cible pour chaque indicateur / mode calcul)

Ces indicateurs devront permettre une appréciation objective des résultats attendus (ex : progression des volumes de produits « EGAlim » et/ou locaux / nombre d'acteurs sensibilisés / Modification des cahiers des charges d'appels d'offre / etc.)

Indicateur 1 : nombres de professionnels mobilisés (rencontres + phase de test logistique)

Indicateur 2 : nombre d'acteurs de la restauration collective sensibilisés

Indicateur 3 : Volumes des ventes suites à la rencontre (via l'outil Agrilocal)

Indicateur 4: Nombre de livraisons/tournées test

Indicateur 5: impact de la logistique collective à partir de l'analyse des opérations test logistique (coût, gain de temps, économie de CO2...).

...

Livrables prévus en fin d'action :**Livrables obligatoires :**

- Bilan technique et financier
- Fiche de synthèse du projet à publier sur les sites internet de la DRAAF et de la DREAL Occitanie

Autres livrables prévus :

Catalogue fournisseur, fiches producteurs/collectifs et acteurs de la logistique et présentation Start Up

Maquette financière prévisionnelle (préciser HT ou TTC)

Nature et montant des charges	€ HT	%			
			€	%	
Charges directes (à détailler) Cf pièces jointes			Ressources		
			DRAAF / DREAL (AAP)		
			Région		
			Département		
			Autre collectivité (préciser)		
			Union Européenne (préciser le fond)		
			Établissement public (préciser)		
			Autre subvention publique (préciser)		
			Sous-total public		
			Ressources privées (préciser)		
Sous-total privé					
Autofinancement					
TOTAL RESSOURCES					
Charges indirectes (à détailler ou forfait à 8 %) Cf pièces jointes					
TOTAL CHARGES					