

SYNDICAT PAYS HAUT LANGUEDOC ET VIGNOBLES

Séance du 29 mars 2024

Membres en exercice : 34

Date de la convocation: 22/03/2024

Présents : 14

Dont Présents non votants : 0

L'an deux mille vingt-quatre et le vingt-neuf mars l'assemblée régulièrement convoquée, s'est réunie sous la présidence de Monsieur Jean ARCAS

Représentés : 5

Présents : Jean ARCAS, Jean-Noël BADENAS, Daniel BARTHES, Francis BOUTES, Josian CABROL, Béatrice FALCOU, Jean-Luc FALIP, Daniel GALTIER, Marie-Line GÉRONIMO, Martine GIL, Pierre MATHIEU, Marie-Pierre PONS, Olivier ROUBICHON-OURADOU, Séverine SAUR

Votants : 19

Pour: 19

Représentés : Laurent BRUNET par Jean-Noël BADENAS, Mariette COMBES par Pierre MATHIEU, Jean-Louis LAFAURIE par Jean-Luc FALIP, Kléber MESQUIDA par Marie-Pierre PONS, Catherine SONZOGNI par Jean ARCAS

Contre: 0

Abstentions: 0

Présents non votants :

Excusés : Christian BIES, Thierry CAZALS, Catherine COMBES, Elisabeth DAUZAT, Julie GARCIN-SAUDO, Vincent GAUDY, Audrey IMBERT, Marie LORENTE, Christophe MORGO, Marie PASSIEUX, Pierre POLARD, Jacques SOULIGNAC, Béatrice TÉROL, Philippe VIDAL, Didier VORDY

Absents:

Objet: Agriculture/Alimentation : soutenir les pratiques en restauration collective

Le PAT Haut Languedoc et Vignobles a obtenu son renouvellement en 2022 pour 5 ans ; l'un des axes de travail retenus vise à développer et le renforcer la logistique et les circuits de proximité collectifs et, en particulier, soutenir les pratiques en restauration collective.

Agir sur la composition des assiettes est un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et sur l'environnement tout en influençant positivement les filières d'agriculture biologique et de qualité.

Le cadre réglementaire et les lois EGAlim (2018) et Climat et Résilience (2021) ont fixé des objectifs pour les repas servis par la restauration collective en termes de qualité de produits, de substitution du plastique, de diversification des protéines, de réduction du gaspillage, et d'information des convives.

1 – Formation sur le dispositif « Ma cantine » :

« Ma Cantine » est un outil, mis en place par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, pour accompagner les acteurs de la restauration collective à proposer une alimentation de qualité, saine et durable dans nos réfectoires, hôpitaux, EPHAD... afin de s'inscrire dans le cadre des lois EGAlim et Climat et Résilience.

Cette plateforme répond à plusieurs besoins :

- Donner aux acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents) une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi EGAlim et des mesures qui la complètent ;
- Proposer un premier niveau d'accompagnement (présentant les outils et ressources disponibles, les modalités de connexion à ma cantine) pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGAlim, et de la loi Climat et Résilience, en organisant, le cas échéant, des entretiens individuels ou collectifs, à distance ;
- Outiller les restaurants collectifs, en proposant un tableur de suivi de leurs approvisionnements, et une calculatrice afin d'obtenir leurs scores EGAlim, ainsi qu'un générateur d'affiche répondant aux obligations réglementaires d'information des convives ;
- Permettre aux restaurants collectifs de communiquer, plus largement, aux citoyens et à leurs homologues, sur leurs initiatives, notamment grâce à la page de publication nos cantines pour gagner en transparence et favoriser l'émulation.
- Permettre aux restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires.

Dans ce contexte et dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial et un partenariat renforcé avec la DRAAF, une demi-journée de formation a été proposée, pour l'utilisation de la plateforme publique « Ma Cantine ». La formation a été proposée aux 102 communes et 4 communautés de communes du Pays.

Cinq communes du territoire ont participé à la formation « MA cantine » du mardi 5 Mars à Gignac : Roujan, Magalas, Neffiès, Murviel-lès-Béziers, Saint-Geniès-de-Fontedit et sont maintenant inscrites dans le dispositif.

2 – L'Appel à Manifestation d'intérêt pour « l'accompagnement des porteurs de projets alimentaires territoriaux souhaitant mobiliser les acteurs de la restauration collective" :

Afin de poursuivre la dynamique engagée sur le territoire, la proposition est de répondre à l'appel à manifestation d'intérêt concernant « l'accompagnement des porteurs de projets alimentaires territoriaux souhaitant mobiliser les acteurs de la restauration collective » (clôture de l'AMI le 31 mars 2024).

La Fondation pour la nature et l'homme (FNH) et Restau'Co ont créé « Mon Restau Responsable® », outil gratuit permettant à la restauration collective de s'engager pour une alimentation saine et durable. Cette démarche est déjà mise en œuvre dans près de 1 800 restaurants collectifs de tous types (enseignement, médico-social, entreprises et administration) et utilisée comme outil d'animation territoriale par plusieurs PAT en France.

Cet appel à manifestation d'intérêt a pour objet de proposer d'accompagner les chargés de projet PAT volontaires dans le déploiement de la méthode Mon Restau Responsable® comme outil de mobilisation des restaurants collectifs de leur territoire. L'accompagnement proposé s'étendra du printemps 2024 à l'été 2025.

Toute structure souhaitant bénéficier de cet accompagnement doit :

- Être porteuse d'un Projet Alimentaire Territorial ;
- S'engager à mettre en pratique la méthode « Mon Restau Responsable® pas à pas » proposée par la FNH et Restau'Co ;
- Se fixer comme objectif d'engager dans la démarche 5 à 10 restaurants collectifs, à la fois du secteur scolaire et du secteur médico-social ;
- Prévoir d'entretenir la dynamique Mon Restau Responsable® dans la durée (les séances de garantie Mon Restau Responsable® ayant lieu tous les deux ans) ;
- Identifier un chargé de projet qui sera l'interlocuteur privilégié de la FNH et Restau'Co ;
- Faire en sorte que le chargé de projet puisse témoigner de son retour d'expérience.

Cette action n'engage pas de financements spécifiques autre que le temps agents de l'animatrice du PAT.

L'appui portera prioritairement sur le secteur de la communauté de communes Les Avant-Monts mais pourra être déployé par la suite sur le reste du territoire.

Le Président demande à l'assemblée de bien vouloir :

- se prononcer sur le principe de cette candidature à l'AMI,
- l'autoriser, le cas échéant, à signer tous documents nécessaires à la mise en œuvre de ce projet.

Où l'exposé de Monsieur le Président et après en avoir délibéré, le Comité Syndical, à l'unanimité :

- se prononce favorablement sur le principe de cette candidature à l'AMI,
- autorise le Président à signer tous documents nécessaires à la mise en œuvre de ce projet.

Ainsi fait et délibéré les jour, mois et an susdits.

Fait à Cessenon-sur-Orb le 29 mars 2024

Le Président,
Jean ARCAS

