



Accompagnement à la transition alimentaire en **restauration collective**

Appel à manifestation d'intérêt

Introduction

Conscient des difficultés auxquelles la restauration collective peut être confrontée quant à l'application des lois EGAlim et Climat et Résilience, le conseil départemental du Gers souhaite accompagner les établissements de son territoire dans leur transition alimentaire.

Ainsi, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial « C'est fait dans le Gers », le Département met à disposition un accompagnement gratuit et adaptable, afin d'aider les établissements à être en accord avec les exigences réglementaires, soutenir les filières agricoles gersoises durables et de qualité et garantir à l'ensemble des convives gersois, **une alimentation saine, locale et durable.**

Contexte

Dans l'objectif d'offrir aux gersois une alimentation saine, locale et durable, le Département du Gers a déployé depuis plusieurs années un Projet Alimentaire Territorial (PAT) « C'est fait dans le Gers » reconnu par le Ministère de l'agriculture.

La feuille de route de ce PAT, co-construite avec les acteurs du département, répond aux besoins du territoire en matière de **transition alimentaire** géroise. Elle donne un cap au Département ainsi qu'à tous les acteurs du territoire souhaitant se saisir de cette thématique et agir pour renforcer le lien entre « bien produire » et « bien manger » dans le Gers.

L'un des premiers enjeux identifié est **l'amélioration de la qualité des repas servis** en restauration hors domicile, notamment en favorisant les **approvisionnements issus de la production agricole géroise et en tendant vers des produits et des pratiques détaillées plus bas.**

Le Département du Gers, à travers ses collègues dont il a en charge la gestion des cantines, participe à l'atteinte de cet objectif.

En effet, après avoir mené une politique volontariste de labélisation Ecocert de tous ses collègues, la Charte « **pour une restauration durable et de qualité pour les collèges gersois** », instaurée en 2022, propose une définition de la qualité alimentaire ainsi que des objectifs à atteindre.

Aujourd'hui, et à travers « C'est fait dans le Gers », le Département se donne comme objectif **d'étendre cette ambition** à l'ensemble des établissements de restauration collective gersois qui le souhaitent, et par conséquent, de faire bénéficier au plus de convives possible une **restauration collective durable et de qualité.**

Dispositif d'accompagnement à la transition alimentaire en restauration collective

Pour répondre à cet enjeu et aux obligations de la loi EGalim, le Département a créé en 2022 un dispositif d'accompagnement au changement de pratiques en restauration collective. Gratuit pour les établissements volontaires, ce dispositif a permis d'accompagner 19 établissements, du diagnostic des pratiques à la rédaction d'une feuille de route personnalisée.

Le bilan réalisé après deux années d'application met en avant la nécessité de construire un véritable projet d'établissement, qui embarque l'ensemble des professionnels de la cuisine, et les personnels accompagnants autour de la transition alimentaire.

Par conséquent, à travers le présent appel à manifestation d'intérêt, **le Département propose aujourd'hui un nouveau dispositif d'accompagnement, modulable, agile et qui s'adapte à la taille des établissements, leurs besoins, leurs enjeux et de leur point de départ.**

Ce dispositif doit permettre de dépasser les craintes et les remises en questions liées aux changements de pratiques afin de créer, autour de la transition alimentaire, un projet d'établissement structurant et ambitieux.

Il est structuré autour :

- D'un diagnostic sur les pratiques actuelles,
- D'un accompagnement à la définition de la politique d'alimentation durable de l'établissement,
- D'une proposition de plan d'actions auprès des équipes concernées,
- D'appuis spécifiques et personnalisés sur différentes thématiques : plan alimentaire, recettes, lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des convives et du personnel, équipement humain et matériel, montée en compétences des agents, etc.
- De réunions de suivi à différentes étapes du projet

Modalités du dispositif et objectifs visés

Le dispositif proposé vise à l'atteinte d'objectifs en matière de restauration collective de qualité à travers 21 orientations, réparties dans plusieurs thématiques :

Plus de bio

Plus de local

Plus de durable

Plus d'éthique

Plus de frais-maison

Mieux de protéines

Plus d'éducation alimentaire

Moins de déchets

Meilleur entretien

Ces thématiques reprennent les **orientations définies dans la Charte de la « restauration durable et de qualité pour les collèges gersois »** ainsi que les ambitions en matière d'alimentation locale du PAT.

Afin d'instaurer une transition alimentaire par étape et adaptée à tous les établissements et tous leurs enjeux, **deux niveaux « cadres » de transition alimentaire ont été identifiés : le niveau plancher et la ligne d'ambition du Département**, définis tous deux par l'atteinte d'objectifs dans chaque orientation :

1. **Le niveau plancher** qui reprend les obligations réglementaires des lois EGAlim et Climat et résilience, le respect du Plan National Nutrition Santé et des objectifs du PAT en matière d'approvisionnement local.

L'accompagnement individuel sera calibré afin de permettre aux établissements l'atteinte à minima, du **niveau plancher**. C'est le niveau minimal à viser pour pouvoir bénéficier du dispositif.

2. **La ligne d'ambition du Département** qui reprend les objectifs de la Charte « pour une restauration durable et de qualité dans les collèges gersois ». L'accompagnement dispensé ira dans le sens des orientations données par cette ligne d'ambition.

Au-delà de ces deux niveaux, chaque établissement accompagné devra **définir sa propre ligne d'ambition** pour chacune des 21 orientations. Elle devra viser à minima le niveau plancher.

Dans le cadre de ce dispositif, le Département fournira l'accompagnement nécessaire à l'établissement pour l'atteinte de sa ligne d'ambition, quelque-soit son point de départ, son contexte, ses enjeux et ses besoins.

Le détail des objectifs des 21 orientations, pour chaque niveau, est présenté dans le schéma ci-après.

Ces différents niveaux ont pour finalité de donner la possibilité aux établissements démarrant leur transition alimentaire de viser des objectifs atteignables à court et moyen termes, tout en donnant la possibilité à ceux déjà engagés de poursuivre leur démarche en visant des objectifs plus élevés.

Dans tous les cas, et peu importe l'ambition de l'établissement, un bilan sera effectué pour identifier les freins et les leviers de l'établissement à l'atteinte du niveau souhaité. Un état des lieux, orientation par orientation permettra d'évaluer le niveau de l'établissement au début puis à la fin du dispositif.

L'accompagnement dispensé s'accordera avec les spécificités de l'établissement, ses marges de manœuvre et ses ambitions.

Champ de l'appel à manifestation d'intérêt

L'ensemble des établissements présentant un service de restauration collective sont éligibles à cet appel à manifestation d'intérêt, quelque-soit leur taille, le nombre de convives et leur fonctionnement (en régie ou en gestion concédée). L'établissement doit être localisé dans le Gers pour pouvoir bénéficier de l'accompagnement. Dans le cas d'un établissement en gestion concédée, l'accompagnement pourra être adapté à la demande de l'établissement : amélioration des repas livrés, réflexion sur une reprise en régie, etc.

Le présent dispositif vise à instaurer un soutien du Département du Gers en faveur d'une transition alimentaire de la restauration collective gersois, afin de garantir un respect réglementaire et une meilleure alimentation pour les gersois.

Il est important de noter que le Département n'est pas un organisme certificateur. Les différents niveaux proposés permettent principalement à l'établissement de pouvoir se positionner et visualiser la progression qu'il souhaite.

Modalités de participation

Afin de pouvoir bénéficier de ce dispositif, les établissements s'engagent à :

- se donner les moyens nécessaires à l'atteinte a minima du niveau « plancher » suite à l'accompagnement qui aura été dispensé ;
- définir sa propre ambition dans le cadre de cet accompagnement ;
- mobiliser l'ensemble des membres de l'équipe concernés par la transition alimentaire dans le projet de l'établissement ;
- signer la convention d'accompagnement qui sera proposée par le Département du Gers.

Calendrier

Cet appel à manifestation d'intérêt est ouvert **jusqu'au 31 octobre 2025**. Les accompagnements pourront alors démarrer en novembre, et ce pendant environ 12 mois.

Cet appel à manifestation d'intérêt sera reconduit tous les ans.

Modalités de candidature

Toute candidature doit être envoyée dans le respect du calendrier, par mail à l'adresse suivante : **projetalimentaire@gers.fr**

Pour toutes les candidatures, il est impératif de compléter le formulaire de candidature ci-joint.

Sélection des candidatures

Les candidatures devront remplir les conditions suivantes pour être éligibles :

- la candidature de l'établissement s'inscrit dans le champ de l'appel à manifestation d'intérêt,
- Le formulaire de candidature est correctement rempli et transmis dans les bons délais,
- L'objet de la candidature doit être lié aux objectifs de ce présent appel à manifestation d'intérêt en termes de transition alimentaire,

Les candidatures seront analysées sur la base des critères d'éligibilité suivants :

- Cohérence de la candidature,
- Motivation de l'établissement,
- Caractère fédérateur du projet de transition de l'établissement,
- Pérennisation de la transition souhaitée/prévue,
- Mobilisation des équipes concernées : élus, direction, personnels de cuisine et d'accompagnement...
- Volonté de valorisation du dispositif proposé par le Département au sein de l'établissement.

