« EGAliment'R : le Grand Bergeracois se prépare aux régimes alimentaires de demain

Communauté d'Agglomération Bergeracoise

Auteur :

Domaine de la Tour
La Tour Est - CS 40012
24100 Bergerac
Voir le site internet

Celine Jardin
c.jardin@la-cab.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, la Délégation du Grand Bergeracois (composée de 4 EPCI) a établi une charte dans laquelle 8 ambitions ont été adoptées allant de la fourche à la fourchette. La délégation a souhaité agir activement sur la sensibilisation à une alimentation durable et de qualité ainsi que sur la diminution du gaspillage alimentaire notamment en milieu scolaire.

En effet, la règlementation évolue avec la promulgation de la loi Egalim en octobre 2018. Un des articles les plus emblématiques et ambitieux concerne la montée en gamme des approvisionnements avec un objectif d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, d'ici le 1er janvier 2022. Des dispositions visent par ailleurs la lutte contre le gaspillage alimentaire, la proposition de menus végétariens et ou alternatifs.

Afin d'accompagner les établissements à répondre aux exigences de la règlementation, le Grand Bergeracois a mis en place des formations destinées aux élus, gestionnaires, cuisiniers ou personnel de cantine qui leur permet de s'inscrire dans une démarche d'amélioration.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Permettre de donner les « clés » et outils d'une alimentation de qualité et de proximité. Favoriser les approvisionnements bio et locaux en circuits courts.

Proposer des formations mêlant à la fois :

- Des connaissances basées sur la réglementation en vigueur (loi egalim, dispositif ma cantine, marchés publics…)
- Des connaissances techniques lors de la pratique en cuisine pour Renforcer les compétences des équipes de cuisine du secteur restauration dans la mise en œuvre de recettes végétariennes
- Des techniques et astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Résultats quantitatifs

- 6 formations en cuisine (56 stagiaires)
- 1 formation élus (35 personnes)
- 1 parcours de formation (18 personnes)
- 6 formation lutte anti-gaspillage (70 stagiaires)

Résultats qualitatifs

Toutes les personnes ayant participé aux ateliers ont toutes été impliqués à chacune des formations et se sont montrés intéressés par les sujets abordés.

Les formations en cuisine permettent une valorisation de la fonction d'agent de restauration grâce à de nouvelles recettes et de nouvelles pratiques.

Les formations anti-gaspi permettent une sensibilisation et des pratiques transférable.

Le parcours de formation permet une prise de conscience de toutes les facettes de la production des légumes jusqu'à l'assiette.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Le lancement du PAT en 2015 a permis aux élus de prendre conscience du lien entre l'alimentation, l'agriculture, la santé et l'environnement.

La mise en œuvre d'une gouvernance avec l'élaboration d'une charte mettant en avant 8 ambitions dans le domaine de l'agriculture et l'alimentation.

La création d'un COPIL et d'un COTECH.

La réalisation en 2019 d'un diagnostic de territoire à l'échelle des 4 EPCI.

L'identification des personnes ressources pour avoir des interlocuteurs privilégiés et pertinents.

La présentation d'un plan d'actions élaboré à partir du diagnostic et en lien avec la thématique des ambitions lors d'un comité de pilotage réunissant toutes les parties prenantes du projet.

Le rôle de la Délégation du Grand Bergeracois au niveau du PAT est d'être un ensemblier, c'est à dire connaître les besoins sur le terrain, faire remonter les informations, identifier les acteurs du territoire gravitant autour des thèmes choisis et soit mettre en relation soit mettre en place des actions. Egalement faciliter la communication et transmettre les informations sur les dispositifs entre les différents organismes et collectivités.

Planning

Les actions se sont déroulées de 2019 à 2023, avec une moyenne de 5 par an (hormis période covid)

Moyens humains

Les formations sont dispensées par des professionnels acompagné par l'animatrice PAT

Moyens financiers

Le poste d'animation du PAT est financée par la Région Nouvelle Aquitaine et l'Europe.

Les actions de formation, communication sont co-financée par l'ADEME et la DRAAF et la Délégation du GB.

Moyens techniques

Disposer de salle équipés de vidéoprojecteur pouvant accueillir les formations

Avoir accès à des restaurants scolaires permettant d'accueillir des groupes de 12 personnes

Partenaires mobilisés

Le Crepaq, Agrobio Périgord, Le collectif les pieds dans les plats, la SCIC nourrir l'avenir, le Conseil Départemental de la Dordogne, PQNA

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Le premier facteur de réussite est la volonté politique et la vision partagée par les élus du projet alimentaire territorial

Le second est la possibilité d'avoir les moyens financiers pour animer et mettre en place des actions

Egalement la qualité des formations proposées et qu'elles puissent répondre à un réel besoin sur le terrain.

A noter l'implication de toutes les personnes concernées, par exemple sur le parcours de formation, étaient

présent le décisionnaire, l’adjoint gestionnaire, le chef de cuisine.

Difficultés rencontrées

Manque d’implication de certaines parties prenantes

Difficulté à mobiliser les parents d’élèves

La disponibilité des formateurs qui sont très prisés

Arriver à coordonner tout le monde, être sur la même temporalité

Ces actions nécessitent beaucoup de temps et de moyens humains

Recommandations éventuelles

Avoir une vision globale des projets et des partenariats en cours sur le territoire. Avoir une cohésion entre les besoins du terrain et la vision politique.

Bien choisir les thématiques et travailler en transversalité sur celles-ci car elles sont nombreuses dans un PAT.

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | AGRICULTURE | CONSOMMATEURS | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Mars 2024
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Elodie FAURE
elodie.faure@ademe.fr
Direction régionale Nouvelle Aquitaine