

Atelier n° 1 du Projet Alimentaire Territorial du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

CR du 25/10/2022

Auteurs : Chloé CANTUEL, Elisa MITKO, Bruno STRIFFLER, Adrien VALLETOUX, Romane JUBERA Relecteur : Aurélien PICHON	Lieu : L'Aiguillon sur Vie (85220) Salle du Golf Route de Coëx
Objet de la réunion : Atelier 1 : Comment la restauration collective peut-elle devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?	
Présents / Absents : Voir feuille d'émargement en annexe	Date : 25/10/2022 Heure de début : 18h00 Durée de la réunion : 3h
Destinataires du CR : <ul style="list-style-type: none">• Tous les participants présents• Tous les élus membres du GT PAT	

RAPPEL DE L'ORDRE DU JOUR

- **OUVERTURE**
 - Introduction de Aurélien PICHON, chargé de mission Agriculture et Alimentation
 - Interconnaissance
 - Parcours apprenant
- **ATELIER**
 - Travail collectif : Définir et hiérarchiser des notions importantes
 - Travaux en sous-groupes : Construction de trajectoires et identification de premières pistes d'actions
 - Mise en commun : restitution et partage
- **CLOTURE**
 - Partage de la conclusion
 - Evaluation de l'atelier

1 Ouverture

1.1 Mot introductif de M. Pichon

1.2 Interconnaissance

Le but de l'interconnaissance est de créer une dynamique de groupe entre les différents participants de l'atelier et d'introduire le sujet. Dans cet atelier, l'interconnaissance a été réalisée à travers un tour de table. Ainsi chaque participant est amené à se présenter en une vingtaine de seconde. Cette présentation doit permettre à tous les participants de connaître le nom, le prénom, la structure et le produit alimentaire local préféré de chacun.

1.3 Parcours apprenant

Le parcours apprenant permet de rappeler les éléments essentiels du PAT et de faire monter en connaissance les participants. Le parcours apprenant est décliné en différents axes :

- Rappel de la démarche du PAT
- Inspiration d'autres territoires, exemples d'actions mises en place dans le cadre de PAT sur la restauration collective et la transition alimentaire. 2 exemples ont été mentionnés :
 - Le plan alimentaire interterritorial du Pays de Sarrebourg et du Saulnois (Moselle) dédié à la structuration de l'offre et de la demande en restauration collective, via un diagnostic approfondi et un travail sur l'offre bovin (viande et lait)
 - Le PAT de la communauté de commune du pays de Langres (Haute Marne) dédié à la relocalisation de l'alimentation et la restauration collective et ayant en ce sens travaillé sur un catalogue des producteurs locaux prêts à vendre à la restauration collective.
- Un quiz avec des fiches de couleurs correspondant aux réponses possibles. Différentes questions sont posées sur la thématique et le territoire et les participants lèvent le carton correspondant à couleur de la réponse choisie (Figure 3). Ces questions permettent d'introduire les différentes problématiques. Pour cet atelier, moins de contenu technique issu du diagnostic a été apporté aux participants que sur les autres ateliers. Les notions abordées néanmoins sont les suivantes :
 - Périmètre de la restauration collective
 - La loi EGALIM et les labels de qualité
 - Le gaspillage alimentaire



Figure 1 : Déroulé du quiz

Quelques informations supplémentaires ont été ajoutées au support de présentation dans la version d'envoi, par rapport à la version présentée lors de l'atelier, notamment la carte du territoire précisant les organisations (cuisines de confection VS livraisons), du détail concernant les objectifs détaillés de la loi EGALim, ou l'information des actions déjà approuvées dans le PCAET sur la thématique.

2 Atelier

2.1 Travail collectif : Définir et hiérarchiser des notions importantes

Le but de cet atelier est de faire définir aux participants deux termes en lien avec la thématique de l'atelier : **alimentation durable** et **patrimoine alimentaire**. Des cartons sont distribués aux participants afin qu'ils y écrivent une définition par carton. Cette session a pour objectif de percevoir la sensibilité des participants sur ces enjeux, afin de commencer à orienter les trajectoires que le PAT pourrait emprunter (Figure 2). Les définitions sont ensuite regroupées par ambitions par l'équipe d'animation.

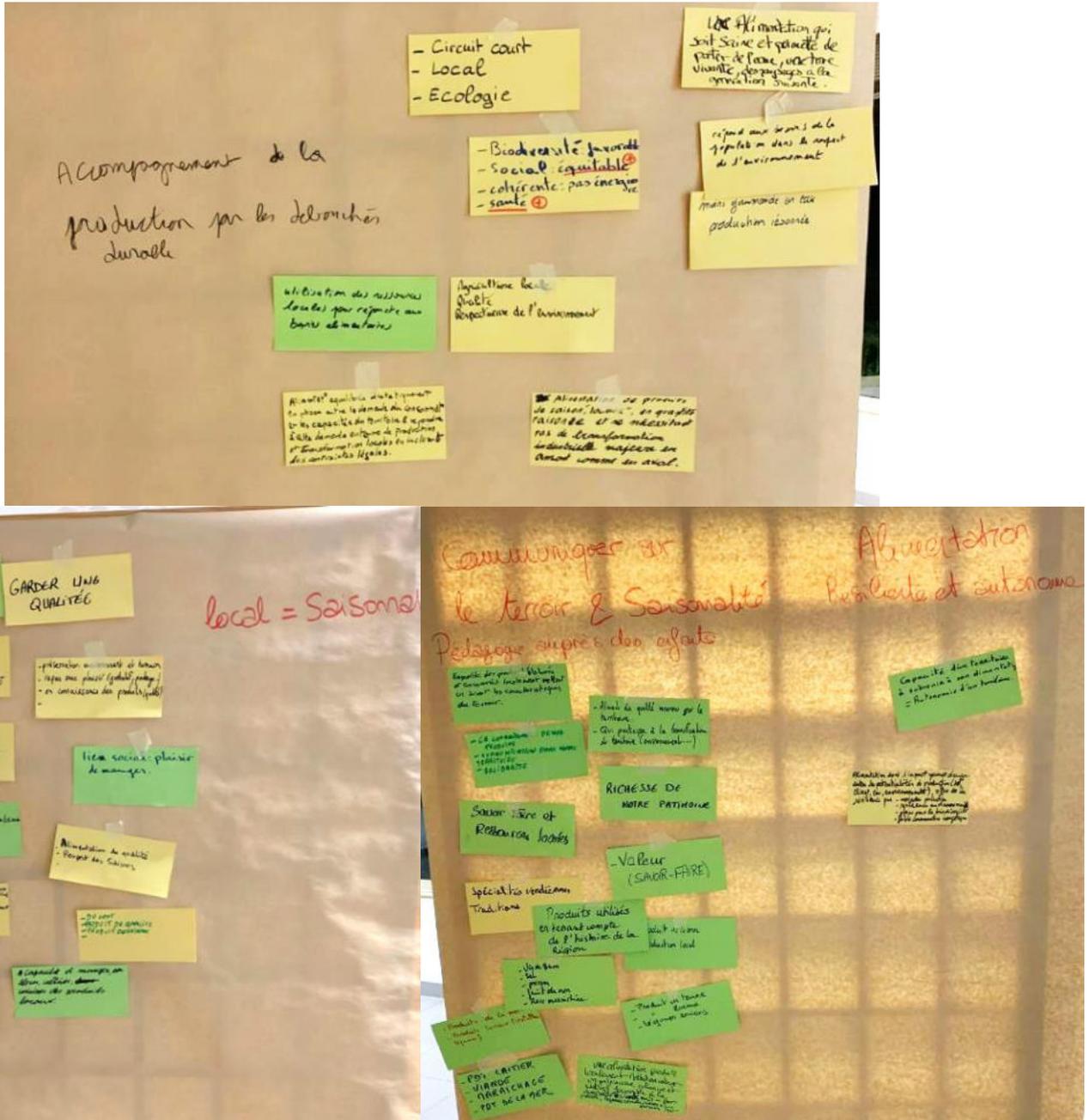


Figure 2 : Définitions des termes classées par ambition

Le tableau suivant retranscrit ces contributions :

Tableau 1 : Retranscription des définitions

Définir le patrimoine alimentaire	Définir une alimentation durable
Utilisation des ressources locales pour répondre aux besoins alimentaires	Alimentation équilibrée en phase entre la demande du consommateur et les capacités du territoire à répondre à cette demande, en termes de production et transformation locales, en incluant les contraintes légales
Local, abordable, viable et de qualité	Agriculture locale, qualité, respectueuse de l'environnement
Bon sens agricole, savoir-faire des agriculteurs locaux, vivable et durable	Alimentation de produits de saison, "locaux", en quantité raisonnée et ne nécessitant pas de transformation industrielle majeure, en amont comme en aval
Lien social = plaisir de manger	Favorable à la biodiversité, équitable socialement, cohérente car peu énergivore et favorable à la santé
Capacité à manger, élever, cultiver et cuisiner des produits locaux	Moins gourmande en eau, production raisonnée
Ensemble de produits élaborés et consommés localement pour mettre en avant les caractéristiques du terroir	Répond aux besoins de la population dans le respect de l'environnement
La connaissance de nos produits, communication dans notre territoire, solidarité	Circuit court, local, écologie
Savoir-faire et ressources locales	Une alimentation qui soit saine et permette de porter de l'eau, une nature vivante et des paysages à la génération suivante
Aliment de qualité reconnu sur le territoire, qui participe à la bonification du territoire (dont environnement)	Garder une qualité
Richesse de notre patrimoine	Locale, de qualité, rémunératrice
Valeur et savoir-faire	Préservation de l'environnement et de l'humain. Repas intégrant le plaisir (gustatif et le partage). En connaissance des produits et de leur qualité
Produits utilisés en tenant compte de l'histoire de la région	Alimentation de qualité et respect des saisons
Produit de la mer et production locale	Qui permette au producteur d'en vivre --> équilibre entre achat et vente. Labellisée et respectueuse de l'environnement
Vins de Brem, Sel, Poissons, Fruits de mer, Race maraichine	Du goût, des produits de qualité et de saison
Produits de la mer et produits locaux (volailles, légumes)	Saine et responsable
Produits laitiers, viande, maraichage et produits de la mer	Proximité et saisonnalité
Produits de terroir, produits locaux et légumes anciens	Spécialités vendéennes, traditions
Une alimentation produite localement, mettant en valeur un patrimoine culinaire naturel favorable à la durabilité (dont viande pour maintien des prairies, légumes, céréales, [...], et poisson)	Alimentation dont l'impact permet d'augmenter les potentialités de production (sol, climat, eau, environnement), offre de la résilience par une moindre pollution, par une meilleure résilience environnementale, le maintien d'une place pour la biodiversité et une faible consommation énergétique
La capacité d'un territoire à subvenir à son alimentation rend le territoire autonome	
Mots-clés : Savoir-faire, local, bonification, durabilité, autonomie, terroir, mise en valeur, histoire, réponse aux besoins	Mots-clés : Locale, qualité, environnement, saisonnalité, rémunératrice, saine, équilibre, résilience, faible impact

Un travail de réflexion à froid est ajouté à ce compte-rendu, afin de faire une autre synthèse des contributions faites. Attention, il s'agit d'une proposition faite APRES l'atelier, ne correspondant donc pas aux regroupements faits sur le moment et n'a pas été soumise à réaction des participants. Ces réflexions sont les suivantes :

Deux définitions du **Patrimoine alimentaire** semblent ressortir :

- « Le patrimoine alimentaire s'appuie sur le bon sens agricole et le savoir-faire local des producteurs pour répondre aux besoins alimentaires. Tous les produits cultivés ou élevés, transformés sont issus du patrimoine historique local. »
 - Plutôt une vision basée sur l'histoire et le savoir-faire existant
- « Le patrimoine alimentaire c'est la capacité du territoire à subvenir à ses propres besoins, en s'appuyant sur la richesse des ressources locales via leur connaissance, leur bonification et leur pérennisation. »
 - Plutôt une vision basée sur les aspects autonomie et durabilité

Deux définitions d'une **Alimentation durable** semblent là encore pouvoir être distinguées :

- « Une alimentation durable permet de répondre d'abord à certains piliers des performances économiques et environnementales, que sont une alimentation rémunératrice pour ceux qui la produisent, de faible consommation énergétique et à impact positif sur l'environnement (biodiversité, eau, sol) »
 - Plutôt axée sur certaines performances de durabilité, avec une vision positive
- « Une alimentation durable est basée sur des produits de qualité (qualité sanitaire, de goût, produits labellisés, peu transformés), qui permet de répondre aux besoins locaux et respectant d'abord la saisonnalité pour ce faire. »
 - Plutôt axée sur la saisonnalité pour respecter qualité et local

Ces quatre définitions ne sont pas exclusives. Il est notable néanmoins que l'exercice n'a pas permis d'identifier de connexion directe avec la thématique de l'atelier qui était pour rappel : "Comment la restauration collective peut-elle devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ? ».

Un temps de réaction a ensuite été laissé aux participants pour tenter de hiérarchiser les ambitions selon des critères de consensus, de complexité et de priorité, selon ce schéma.

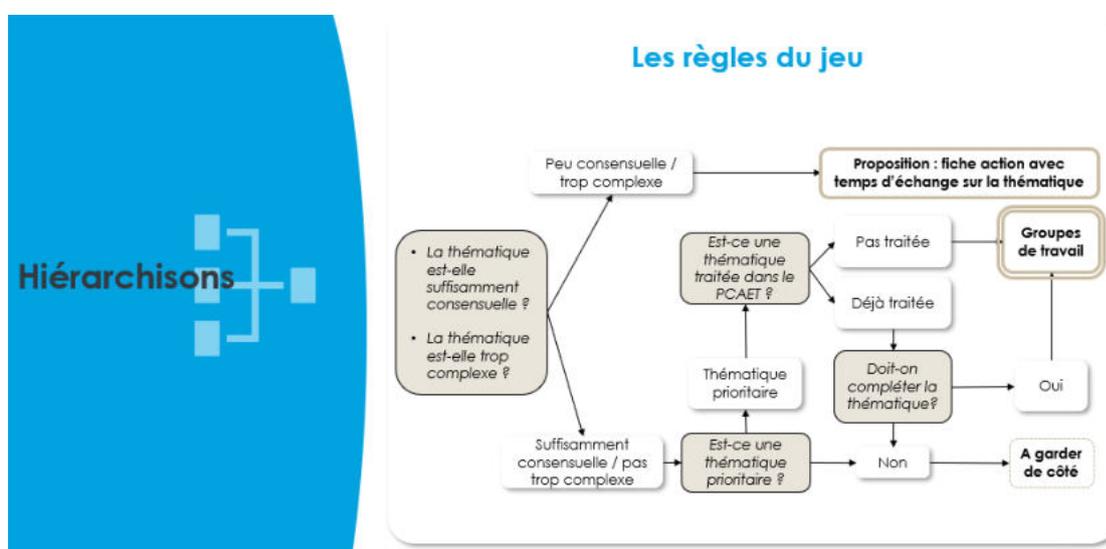


Figure 3 : Schéma de questionnements successifs proposés aux participants pour organiser la réflexion dans les travaux en sous-groupes

Ce travail de hiérarchisation n'a pas été réellement déployé, notamment en raison d'une trop grande complexité dans cette session de travail collectif. La mise en cohérence avec les actions préexistantes dans le PCAET sera néanmoins effectuée lors du bilan de la concertation et de la rédaction du projet et de son plan d'actions.

Globalement, cette session a été délicate dans la mise en place et dans l'interprétation des résultats. Les exercices ne seront pas réemployés dans le cadre des ateliers ultérieurs.

Les participants sont ensuite amenés à s'approprier les différents points en discutant collectivement, en 2 sous-groupe, dans le but de poursuivre l'atelier. Ces sous-groupes de réflexion plus spécifique ont été établis sur la base de 2 thématiques définies entre l'équipe d'animation et les participants :

- La restauration collective, vecteur de communication et de sensibilisation autour du « bien manger »
- L'approvisionnement de la restauration collective : une façon de « flécher l'argent public » vers plus de produits locaux et de qualité

2.2 Travaux en sous-groupes : Construction de trajectoires et identification de premières pistes d'action

Les participants ont été divisés en deux groupes et chaque groupe a travaillé sur une des deux thématiques dans le but d'établir les étapes pour se mettre sur la trajectoire des ambitions et d'identifier de premières pistes d'actions concrètes pour les atteindre.

Les actions sont creusées pour aboutir sur les solutions les plus concrètes possibles en indiquant si possible des porteurs d'actions et des financeurs potentiels (Figure 3 et 4).

2.2.1 La restauration collective, vecteur de communication et de sensibilisation autour du « bien manger »



Figure 3 : Travail réalisé sur communication et la sensibilisation autour du « bien manger »

Les scolaires, notamment les enfants de moins de 9 ans ont été identifiés comme étant un public cible important, car la construction du goût et des réflexes alimentaires se fait jusqu'à cet âge.

Le groupe travaillant sur la communication et la sensibilisation autour du « bien manger » a identifié plusieurs leviers et actions :

- Créer un livret de sensibilisation à un certain nombre d'enjeux (qualité, quantité, saisonnalité, goût, consommation énergétique, etc.) et le mettre à disposition dans les restaurants collectifs
- Créer un carnet ou un catalogue des producteurs locaux en précisant les types de produits et s'ils sont prêts ou non à vendre à la restauration collective, avec des critères de conditions éventuellement pour y entrer (mode de production ?), ou bien des conditions mentionnées par les producteurs concernant leur capacité à fournir les restaurants collectifs

- Construire un storytelling/une mise en récit, autour des produits et/ou des producteurs et le valoriser via différents supports (le catalogue de référencement, le livret de sensibilisation...)
- Rédiger des menus détaillés pour les repas de restauration collective, en favorisant la transparence (provenance, qualité, mode de production...)
- Organiser des tables rondes/des espaces d'échanges pour réunir régulièrement les différents acteurs de la restauration collective
- Former les acteurs de la restauration collective, dont les cuisiniers
- Organiser des visites à la ferme pour les scolaires et les cuisiniers
- Faire découvrir les produits locaux et/ou anciens par la mise en place de dégustations dans les restaurants collectifs

2.2.2 L'approvisionnement de la restauration collective : une façon de « flécher l'argent public » vers plus de produits locaux et de qualité

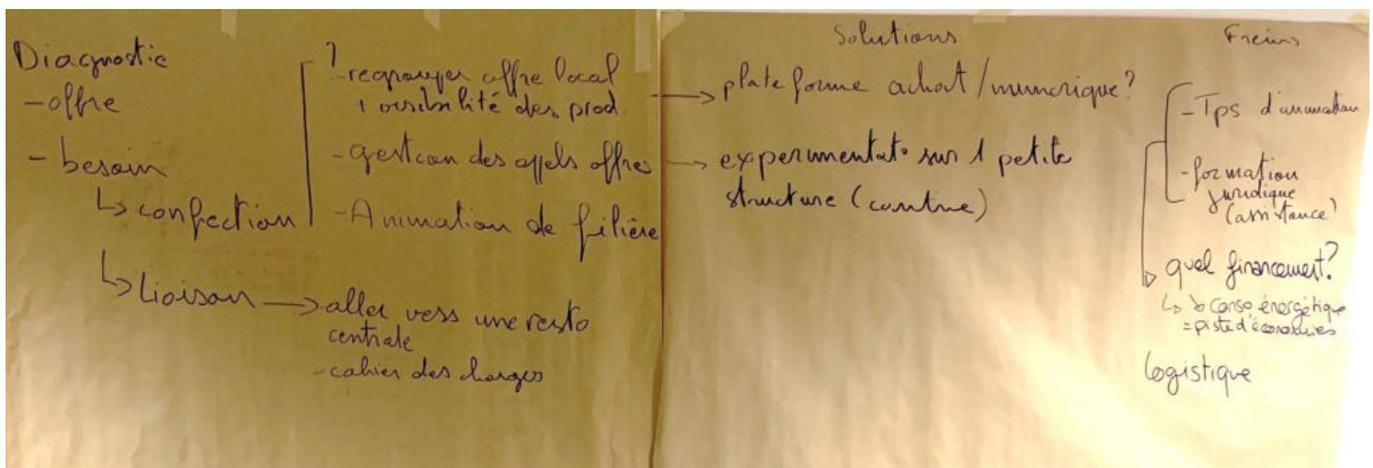


Figure 4 : Travail réalisé sur « approvisionnement de la restauration collective et compétence publique »

Cet atelier en sous-groupe a permis d'identifier tout d'abord un besoin d'approfondissement du diagnostic du territoire, concernant l'offre et le besoin de l'approvisionnement des restaurants collectifs. Le besoin de mise en adéquation des deux en sera mieux identifié. Le diagnostic du besoin devra distinguer les deux modes de restauration collective, en cuisines de confection ou via liaison (prestation externalisée).

Au-delà du besoin de précision dans le diagnostic, certains constats ont été faits :

- Pour les cuisines de confection :
 - il faudrait fournir aux gestionnaires un accès à une offre bien identifiée, regroupée, locale, qui met en lumière les producteurs locaux
 - pour pouvoir accéder aux volumes nécessaires, dans une temporalité efficace et cohérente, il faudrait pouvoir organiser une animation territoriale des filières qui alimentent la restauration collective
 - la gestion des appels d'offres est complexe et technique. C'est souvent un frein à l'innovation, surtout pour les petites structures
- Pour le modèle externalisé auprès de prestataire, en liaisons chaudes ou froides :
 - question a été posée de revoir le modèle pour tendre vers une restauration centralisée sur le territoire
 - le seul levier d'actions pour les collectivités territoriales se situe au moment du choix du prestataire, lorsqu'un appel d'offres est émis. Le Cahier des charges (CCTP) doit absolument couvrir les ambitions du territoire pour sa restauration collective et ainsi conditionner l'attribution du marché à la réponse à des critères spécifiques et obligatoires.

Quelques freins ont été recensés :

- un besoin de compétences juridiques

- un temps d'animation territorial significatif

Ces freins soulèvent une problématique logistique et de financement (surtout sur les petites structures)

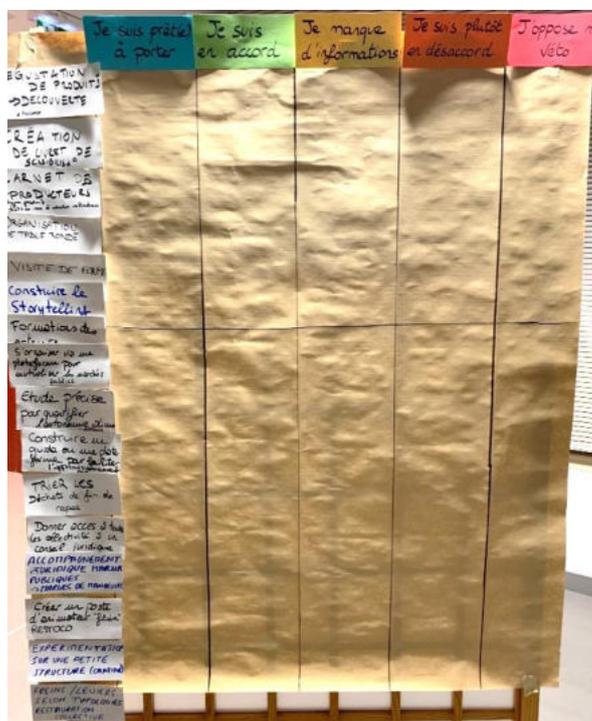
Des actions ont néanmoins été listées au fil des échanges, que ce soit pour répondre aux constats ou bien lever les freins :

- Réaliser une étude précise pour quantifier l'autonomie alimentaire du territoire et ainsi estimer quelle couverture de la demande est réaliste par rapport à l'offre locale
- Poursuivre l'étude en identifiant les freins et les leviers propres aux différentes typologies de restauration collective
- S'organiser entre structures de restauration collective (cuisines, régies...), via la création d'une plateforme pour mutualiser les marchés publics
- Construire un guide de référencement (à mettre à jour régulièrement) ou une plateforme de référencement (plus dynamique) des producteurs locaux pour faciliter l'approvisionnement des établissements de restauration collective
- Créer un poste "d'animateur filières" pour la restauration collective
- Donner accès à toutes les collectivités à un conseil juridique / Mettre en place un accompagnement juridique pour les marchés publics
- Mettre en place une première expérimentation de modification des pratiques de gestion des marchés publics, sur une petite structure cantine. Si elle fonctionne, dupliquer sur d'autres structures.
- S'appuyer sur les actions de sobriété énergétique pour réaliser des économies financières et flécher ces budgets libérés vers le financement de nouvelles pratiques de gestion
- Trier les déchets à la fin des repas afin de réaliser des économies

Certaines de ces actions sont déjà intégrées dans le PCAET, telles quelles ou presque. Un travail d'homogénéisation et de mise en évidence des doublons sera effectué lors de la phase de bilan de la concertation et de rédaction du projet et de son plan d'actions, avec des renvois et références.

2.3 Mise en commun : restitution et partage

La synthèse des travaux de sous-groupes se fait par un rapporteur désigné par son groupe. Le travail réalisé sur l'ambition à atteindre est présenté à l'ensemble des participants. A la fin de la présentation, les participants s'accordent sur les actions concrètes qu'ils souhaitent mettre en place via l'échelle de consensus (Figure 5).



Les actions inscrites sur les cartons blancs sont celles listées dans le 2.2.

Par manque de temps et besoin de réfléchir posément, cette échelle de consensus sera envoyée aux participants de l'atelier afin qu'il puisse se positionner en face de chaque action en fonction de leur niveau d'adhésion :

- Je suis prêt à porter
- Je suis en accord
- Je manque d'informations
- Je suis plutôt en désaccord
- J'oppose mon veto

Cette échelle permettra de hiérarchiser les actions les plus plébiscitées, à mettre en place prioritairement, avec les acteurs à cibler, ainsi que les actions moins consensuelles et qui, *a minima*, mériteraient d'être retravaillées.

3 Clôture

3.1 Evaluation de l'atelier

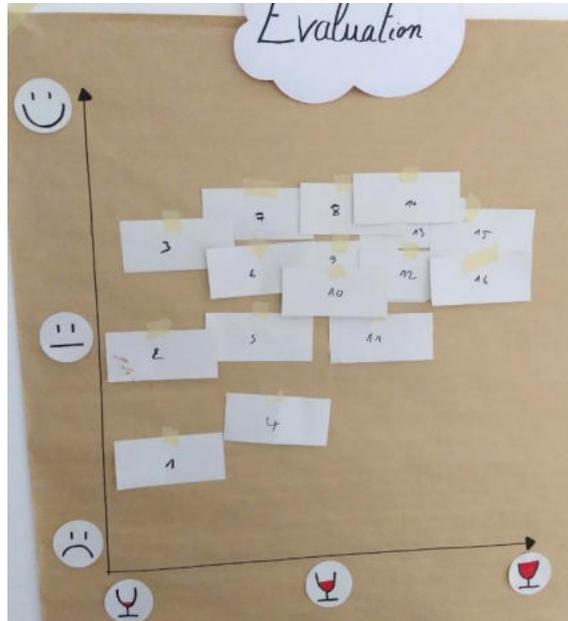


Figure 6 : Evaluation de l'atelier

Evaluation globale :

Une répartition vaste des commentaires le long du double axe, surtout pour l'apprentissage

Satisfaction :

- Assez moyenne, la grande majorité des cartons sont placés au-dessus du sourire neutre
- Aucun proche de la satisfaction maximale mais deux sont significativement moins satisfaits

Apprentissages :

- S'échelonnent de presque nul à important, soit une grande variabilité selon les participants
- 3 cartons sont franchement dessous, 4 sont inférieurs à la moyenne, 3 à la moyenne, 6 sont plutôt dans un profil d'apprenants

Transcription et position des commentaires (FIGURE 7, Tableau 2) :

Figure 7 Position des commentaires

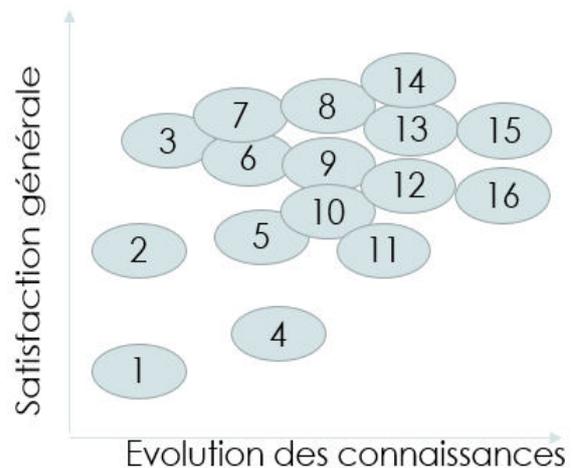


Tableau 2 : Transcription des commentaires

Numéro	Evaluation
1*	XX/Manque d'organisation et d'éducation sur les sujets en amont.
2	L'idée de réagir sur "le patrimoine alimentaire" était hors sujet par rapport aux discussions sur la restauration collective qui ont suivi. La conduite de réaction était orientante. Pleins d'échanges malgré que cela soit brouillon.
3	On avance.
4	Animation ne permettant pas une expression de tous (prise de parole). Limitation des propositions et sujet limitant et orienté.
5	Complicé de travailler avec des gens qui veulent révolutionner une agriculture durable en la remplaçant par une agriculture fictive.
6*	Manque de temps. XX intéressants
7	Enrichissant, besoin de complément d'information
8	Bon atelier. Bémol : démarrer à l'heure
9	Etat des lieux et diagnostic tardif. Bonne représentativité des interlocuteurs
10	Apport de connaissances satisfaisant. Méthodologie efficace (parcours apprenant, définition des deux thématiques). Manque de temps pour les ateliers (définitions des actions)
11	Beaux échanges du groupe.
12	Bonne écoute.
13	Bonne organisation. Groupe dynamique. Echange attrayant à poursuivre
14	Sujet de réflexion très flou. Effort de réflexion intense et collectif
15	Rentrer plus vite dans le sujet. Mieux faire l'inventaire des remontées avant le débat. Bonnes discussions.
16	Echanges intéressants et constructifs mais sujet très complexe.

En synthèse :

Les participants ont globalement apprécié les échanges de groupe, saluant les efforts de réflexion ainsi que l'écoute de chacun. Cependant, les échanges méritent d'être poursuivis afin d'aborder la thématique dans sa globalité et dans sa complexité.

- Concernant l'organisation de l'atelier, il a été pointé le manque de temps consacré à l'atelier dans sa globalité mais aussi à l'atelier de définition des trajectoires. Le manque de temps a aussi engendré des problèmes de répartition du temps de parole, ce qui fait l'objet de plusieurs remarques dans l'évaluation.
- L'animation de l'atelier a souvent été perçue comme étant orientée. Les participants ont parfois évoqué la limitation du sujet comme étant un frein au bon traitement de la problématique.
- La représentativité des différents acteurs a été saluée par un participant et des débats ont pu être menés au sein du groupe.

Ces remarques ont permis de mettre en évidence des points d'amélioration :

- Travailler pour une meilleure répartition du temps afin de laisser plus de place aux échanges de groupe.
- Mettre en place des outils permettant une meilleure répartition du temps de parole.
- Mieux définir les sujets et les notions sous-jacentes à la thématique traitée.
- Limiter l'orientation des discussions entre les participants.

De nouvelles méthodes d'animation seront aussi testées dans les ateliers ultérieurs.

LISTE D'ÉMARGEMENT
Mardi 25 octobre 2022 - L'Aiguillon sur Vie
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
ATELIER 1 : Comment la restauration collective peut devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?

24

Nom	Prénom	Organisme	Fonction	Mail	Emargement
VIEL	Kathia	Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglo Mairie de Saint Hilaire de Riez	Vice-Présidente en charge du PAT Maire		
PICHON	Aurélien	Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglo	Chargé de mission Agriculture et Alimentation	a.pichon@paysaintgilles.fr	
MITKO	Elisa	Agrosolutions	Coordinatrice projet, Enjeux agricoles et environnementaux, concertation	emitko@agrosolutions.com	
STRIFFLER	Bruno	Agrosolutions	Expert agricole et concertation	bstriffler@agrosolutions.com	
BOILEAU	Anne-Sophie	Agrosolutions	Experte agricultures durables et territoires	asboileau@agrosolutions.com	
BELLEIL	Gontan	Mairie de Givrand	Elu	gontan.belleil@hotmail.com	
CHAILLOU	Laurence	Mairie de Brétignolles sur Mer	Elu Membre du GT restau co	laurence@cmc85.fr	
DOMINICY	Pauline	Le Jardin de Pauline 85 - Coëx	Gérante	lejardindepauline73@laposte.net	
BORNIOT	Lucile	Mairie de Givrand	DGS	lborniot@givrand.fr	
DURANTEAU	Laurent	Mairie de Givrand	Maire	laurent.duranteau@wanadoo.fr	
CHARAN	Sebastien	Mairie de L'Aiguillon sur Vie	Elu	s.givrand@anguillem-sur-vie.fr	
OGUON	Magali	Mairie de Givrand	Elu	magali.bertho65@gmail.com	
GUILBAUD	Guyène	Mairie de Saint Maixent sur Vie	Elu Membre du GT PAT	guyene.guilbaud@str.fr	
GUILLOMNEAU	David	CIAP85	Administrateur local	dguins00@yahoo.fr	
HABERT	Muriel	Mairie Le Fenouillier	Elu Membre du CA du CIAS	mhbert@lefenouillier.fr	
IMBERT	Valérie	Mairie de Brem sur mer	DGS	dgs@brem-sur-mer.fr	
JOUBERT	Aline	Mairie Le Fenouillier	Elu Membre du GT PAT	aline.joubert@live.fr	
LE BARS	Chloé	EHPAD L'Agéret - Brem sur Mer	Directrice	fliram.direction@orange.fr	
LECART	Nadine	Mairie Le Fenouillier	Elu Membre du CA du CIAS	nlecart@lefenouillier.fr	
MOREAU	Philippe	Mairie de Commequiers	Maire	p.moreau@commequiers.fr	
NOURRY	Bruno	Restaurant municipal Saint Hilaire de Riez	Responsable/gestionnaire	bnourry@sainthilairederiez.fr	
PETIT	Vincent	Vincent PETIT Apiculteur Commequiers	Gérant	v-petit@gmx.fr	
PINEAU	Bernard	GAB85 Domaine Blau'Céan - Landevieille		biaucean@orange.fr	
PIPAUD	Vincent	Mairie de Saint Hilaire de Riez	Elu Membre du GT PAT	vpipauid@sainthilairederiez.fr	
TISSIER	Daniel	GBMA Le Fournil du Bruil- St MaixentVie		daniel.tissier@gmail.com	
VIARD	Charles	Société SYCLEO	Gérant	charles@sycleo.fr	

Tessier Axel Coec La Boissière Gérant
 VARENNE Françoise LPO 85 Solorie
 VARENNE Françoise LPO 85 Solorie
 Bernedelaboissiere@gmail.com
 Françoise Varenne @lpo.fr

+ opposé

