

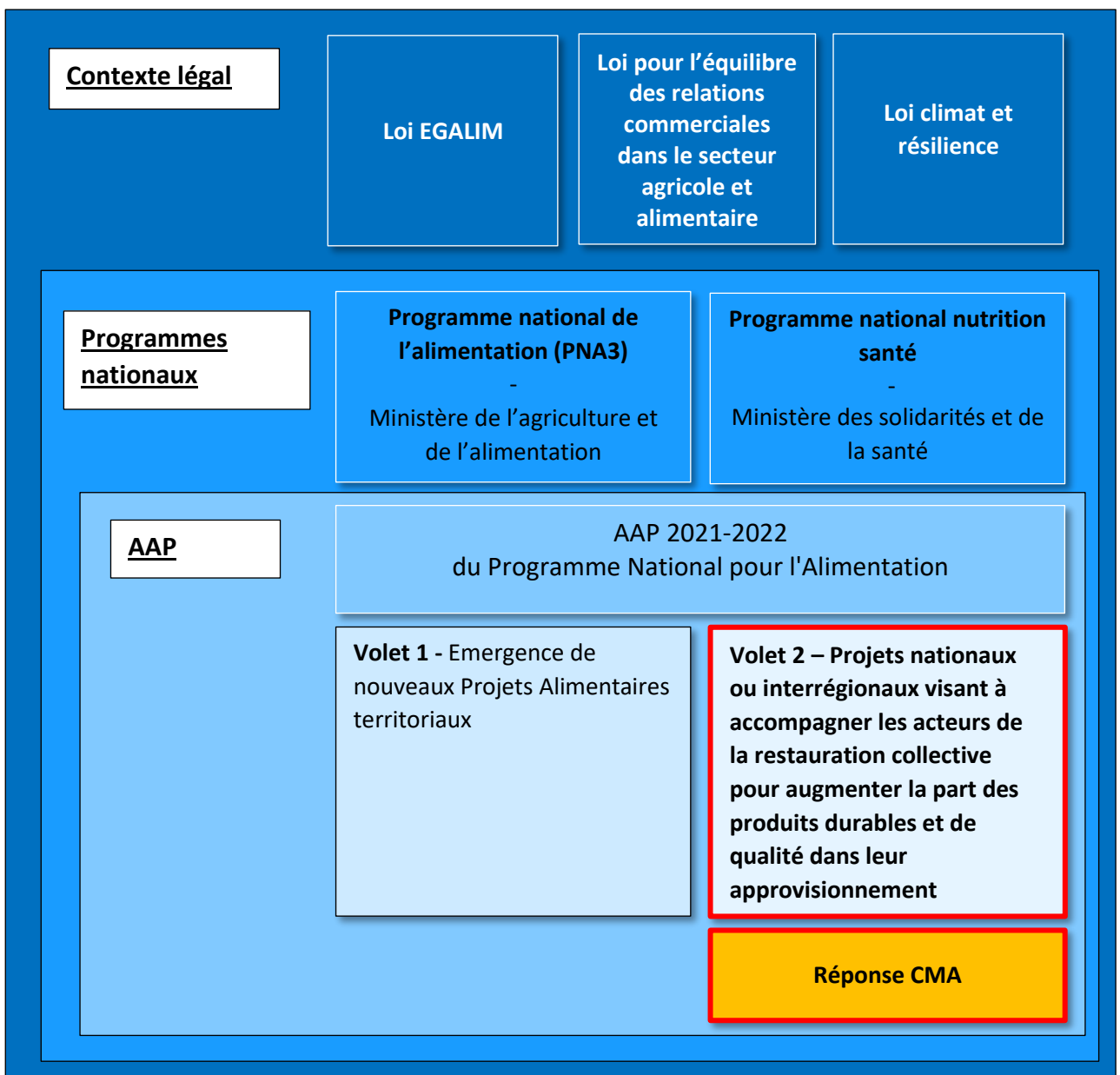


AAP 2021-2022 Programme National pour l'Alimentation

Remise de prix par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Présentation AAP Programme National pour l'Alimentation

Rappel du contexte de l'AAP



Objectif du volet 2 : Améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective

Candidature AAP de CMA France

Nom du projet : Développer un parcours d'accompagnement à destination des acteurs du territoire pour approvisionner la restauration collective en produits artisanaux de qualité, durable et de proximité

Description synthétique : Le projet est porté par CMA France avec l'expertise de la CMA Normandie pour développer un parcours d'accompagnement de la restauration collective pour l'approvisionnement en produits artisanaux, durables et de qualité. Il est expérimenté sur les territoires de La Réunion, de Bourgogne Franche Comté et d'Occitanie-département 65. Le secteur de l'artisanat est encore peu représenté sur le marché de la restauration collective ce qui représente le caractère innovant de la démarche. Le projet aboutira au déploiement d'outils adaptés (formations, informations, sensibilisation, structuration de filières) à destination des collectivités territoriales, des acteurs de la restauration collective et des artisans pour intégrer des produits artisanaux dans les cantines et répondre aux objectifs de la loi EGALIM. Il visera différentes populations à travers divers acteurs de la restauration collectives (scolaires, seniors, administrations, structures médicales, médico-sociales, sportifs).

Porteur et partenaires :

- CMA France : Coordination du projet, suivi administratif du projet, accompagnement et expertise du chef de projet Cité du goût et des saveurs
- CMAR Normandie : expertise et retour d'expérience
- CMAR La Réunion : expérimentation
- CMAR Bourgogne-Franche-Comté : expérimentation
- CMAR Occitanie – département 65 : expérimentation

Objectifs ciblés par le projet :

- Approvisionner la restauration collective en produits de qualité pour tous : le projet vise à permettre aux acteurs de la restauration collective et à ses usagers de bénéficier des produits et du savoir-faire des artisans. (**éducation alimentaire, justice sociale**) : scolaires, seniors, agents des collectivités territoriales, administrations, structures médicales, médico-sociales, sportifs, etc.
- Développer l'écosystème local sur un modèle éco-responsable : Intégrer les artisans dans l'approvisionnement local de la restauration collective, développer les circuits de proximité, les collaborations entre agriculteurs et artisans et valoriser les savoir-faire locaux. (**développer des collaborations et partenariats locaux dans une logique écologique, réseau d'économie circulaire anti-gaspillage**).
- Axer les retombées économiques sur les acteurs locaux : Les habitants ont la volonté que leurs consommations et leurs dépenses bénéficient directement à leur territoire à l'image des labels valorisant les productions locales.
- Accompagner les artisans sur le marché de la restauration collective : Le projet souhaite accompagner la montée en compétence des artisans et apporter les outils nécessaires pour répondre aux enjeux de la restauration collective.

Actions

Dates	Etapas-clef
Mai 2022 – Décembre 2022	1) Diagnostic territorial des 3 territoires d'expérimentation <ul style="list-style-type: none"> - Portraits de territoire - Analyse documentaire des PAT des 3 territoires d'expérimentation - Rencontre des acteurs de la restauration collective - Etude des besoins des acteurs de la restauration collective sur le territoire
Janvier 2023 – septembre 2023	2) Accompagnement des collectivités territoriales et des acteurs de la restauration collective pour s'approvisionner en produits artisanaux_ <ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les acteurs sur le rôle des artisans - Elaborer des documents de communication sur l'offre de services alimentaire - Sourcer les artisans du territoire pouvant répondre aux besoins
Janvier 2023 – Janvier 2024	3) Développer des formations permettant aux artisans de répondre aux besoins de la restauration collective : <ul style="list-style-type: none"> - Définition des formations et parcours de formation
Janvier 2023 – janvier 2024 Mars 2024	4) Constituer des filières d'approvisionnement <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher des partenariats, mutualisations, coopérations 5) Présentation des résultats du projets au réseau des CGS des CMA en vue de l'essaimage <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du projet et de ses résultats à l'ensemble du réseau - Retours d'expérience des 3 territoires d'expérimentation - Echange sur les résultats - Construction d'une veille sur les besoins de la restauration collective, les marchés publics lancés, l'évolution juridique - Mise en commun des bonnes pratiques du réseau.