

Forum des acteurs du Pacte alimentaire de Nouvelle-Aquitaine

16 et 17 octobre 2024

Financé par



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

En partenariat avec



Ouverture du Forum

- **Patrick Papadato**, Vice-président de Bordeaux Métropole délégué à la Stratégie nature, la Biodiversité et la Résilience alimentaire
- **Geneviève Barat**, Conseillère Régionale déléguée à la Ruralité, aux Circuits courts et au Pacte Alimentaire
- **Virginie Alavoine**, Directrice Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
- **Jonathan Delpech**, Directeur de PQN-A



Programme

Comité régional de l'alimentation

10h / Rappel du cadre du Pacte : les enjeux spécifiques de la restauration collective par la DRAAF et la Région Nouvelle-Aquitaine

10h30 / Table ronde " Comment la restauration collective peut-elle être un levier du développement territorial ? "

11h45 / Témoignages " Comment les enjeux de formation doivent être pris en compte pour favoriser une alimentation locale, durable et saine ? "

12h15 / Signature de la charte de gouvernance alimentaire de Bordeaux Métropole par l'Etat et la Région Nouvelle-Aquitaine

12h30 / Cocktail offert par la Région et déjeuner par La Marmite traiteur

14h / Ateliers et témoignages

15h45 / Restitution des ateliers

16h15 / Clôture de la journée



Comité régional de l'alimentation



AGRICULTURE, ALIMENTATION ET TERRITOIRES



PACTE ALIMENTAIRE

pour une

alimentation durable et locale

NOUVELLE-AQUITAINE

NEO
TERRA


PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

entreprises.nouvelle-aquitaine.fr

Table-ronde : “Comment faire de la restauration collective publique un levier de développement territorial ?”



Astrid JOUBERT

Chargée de mission gouvernance alimentaire à Bordeaux Métropole (33)



Claire CAILLAUD

Coordinatrice de projets et administrative chez Résalis (79)



Jacky BONNET

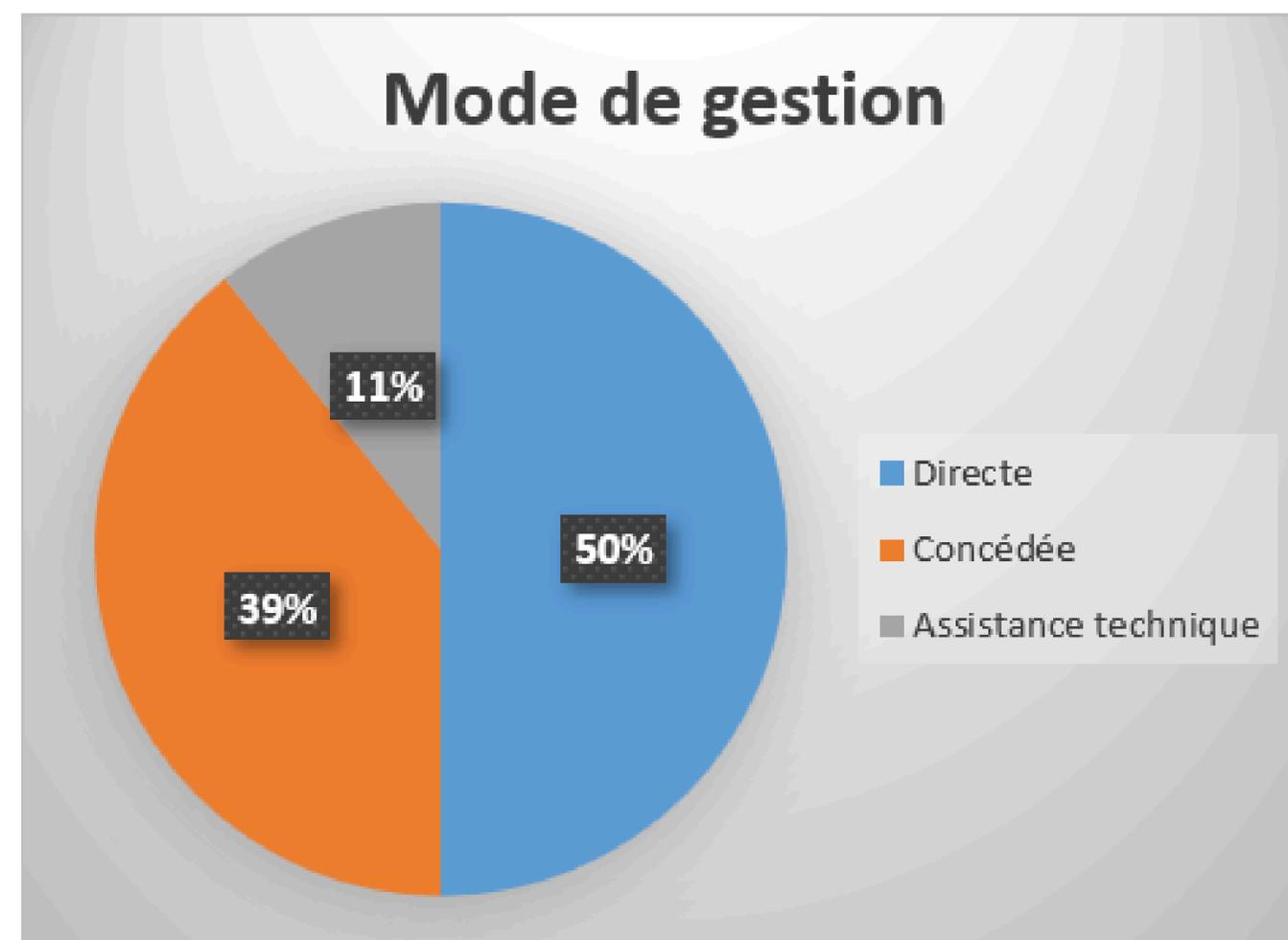
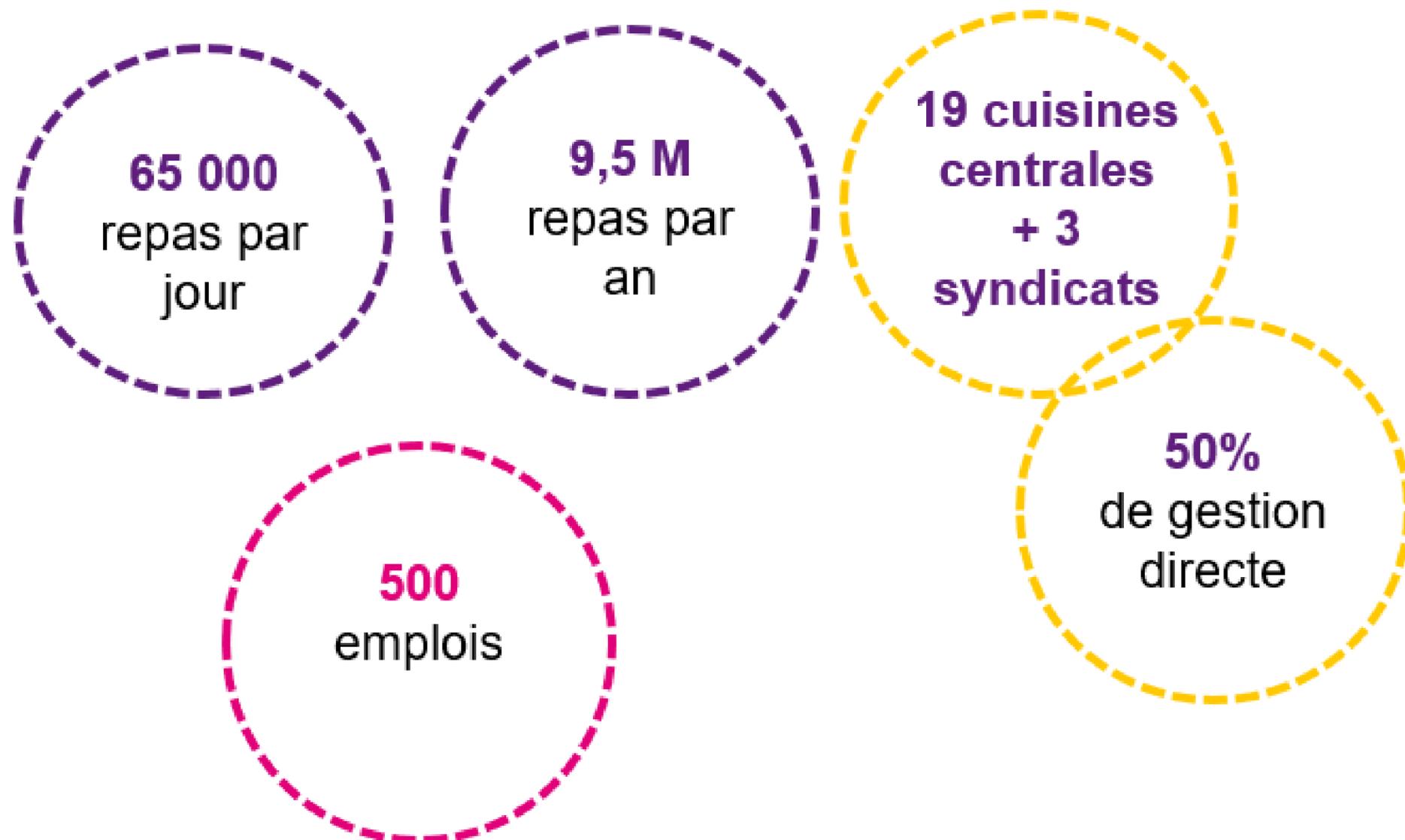
Premier adjoint au maire à la commune de La Couronne (16)



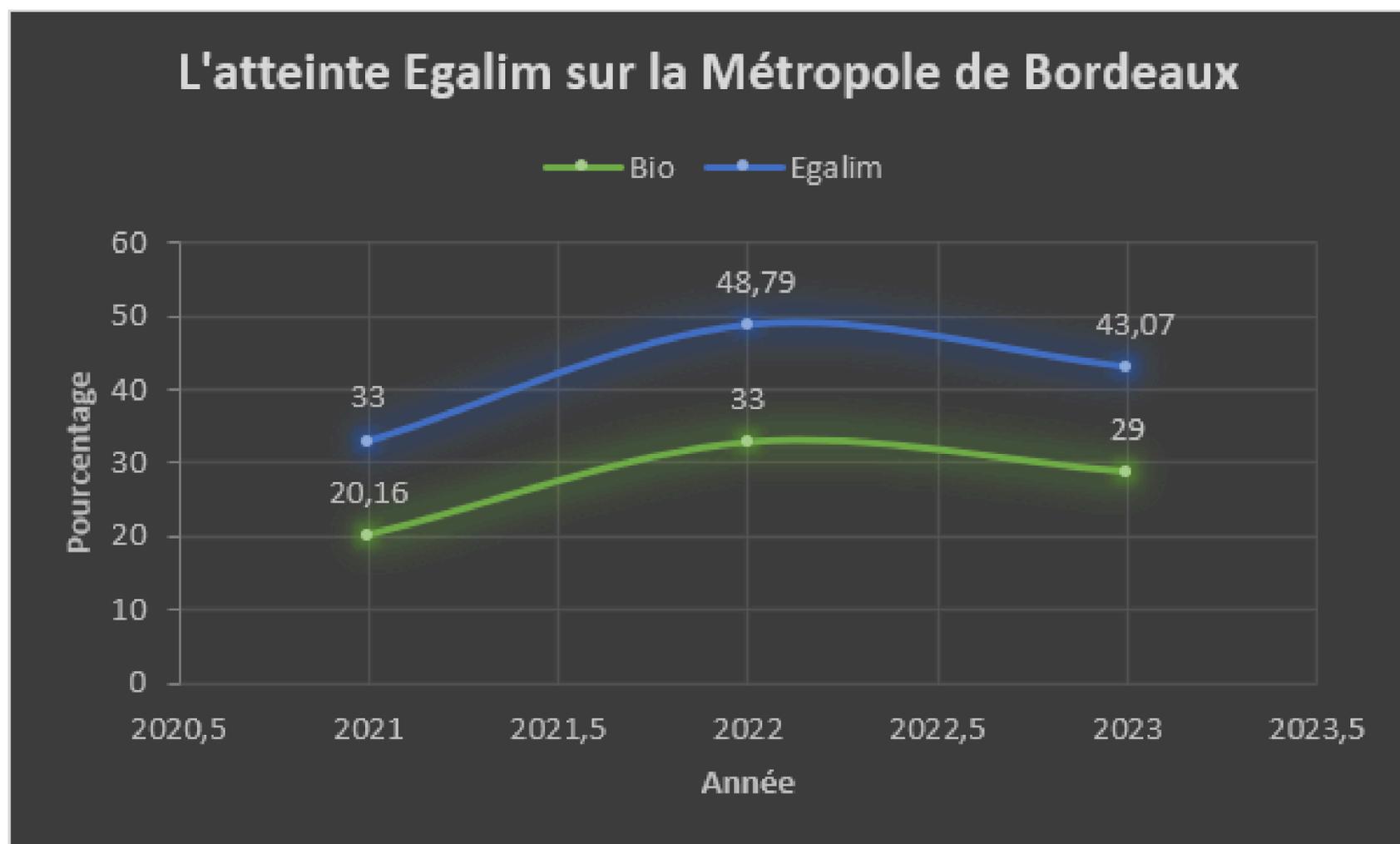
La restauration collective à l'échelle de la Métropole

LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LA MÉTROPOLE

Chiffres clés de la restauration collective (communes et métropole) :



L'ATTEINTE DES OBJECTIFS EGALIM SUR LA MÉTROPOLE



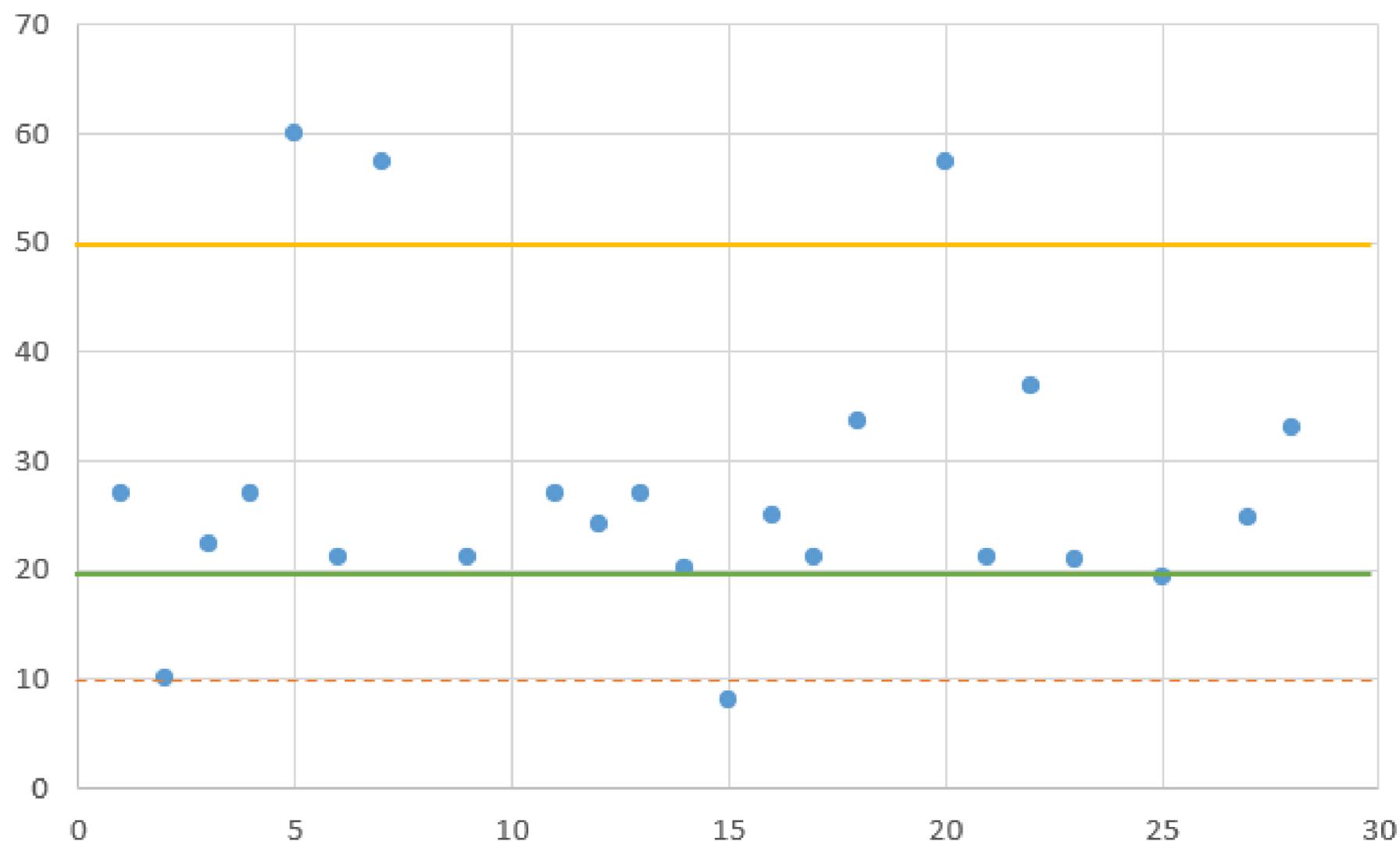
Une métropole engagée avec des taux de bio qui dépassent les objectifs nationaux

Des taux qui progressent, malgré un fléchissement en 2023 qui s'explique par :

- une participation plus importante des sites de restauration à la collecte de donnée, intégrant des plus faibles pourcentages
- une baisse due à l'inflation
- une baisse des pourcentages observés sur certains sites en DSP

L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO SUR LA MÉTROPOLE

% BIO 2023 SELON LES ETABLISSEMENTS



- La quasi-totalité des sites ont atteint les objectifs bio de la loi Egalim
- Seulement 3 sites sont en-dessous
- 3 sites démontrent un dépassement des objectifs (portage politique)

L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO SUR LA MÉTROPOLE

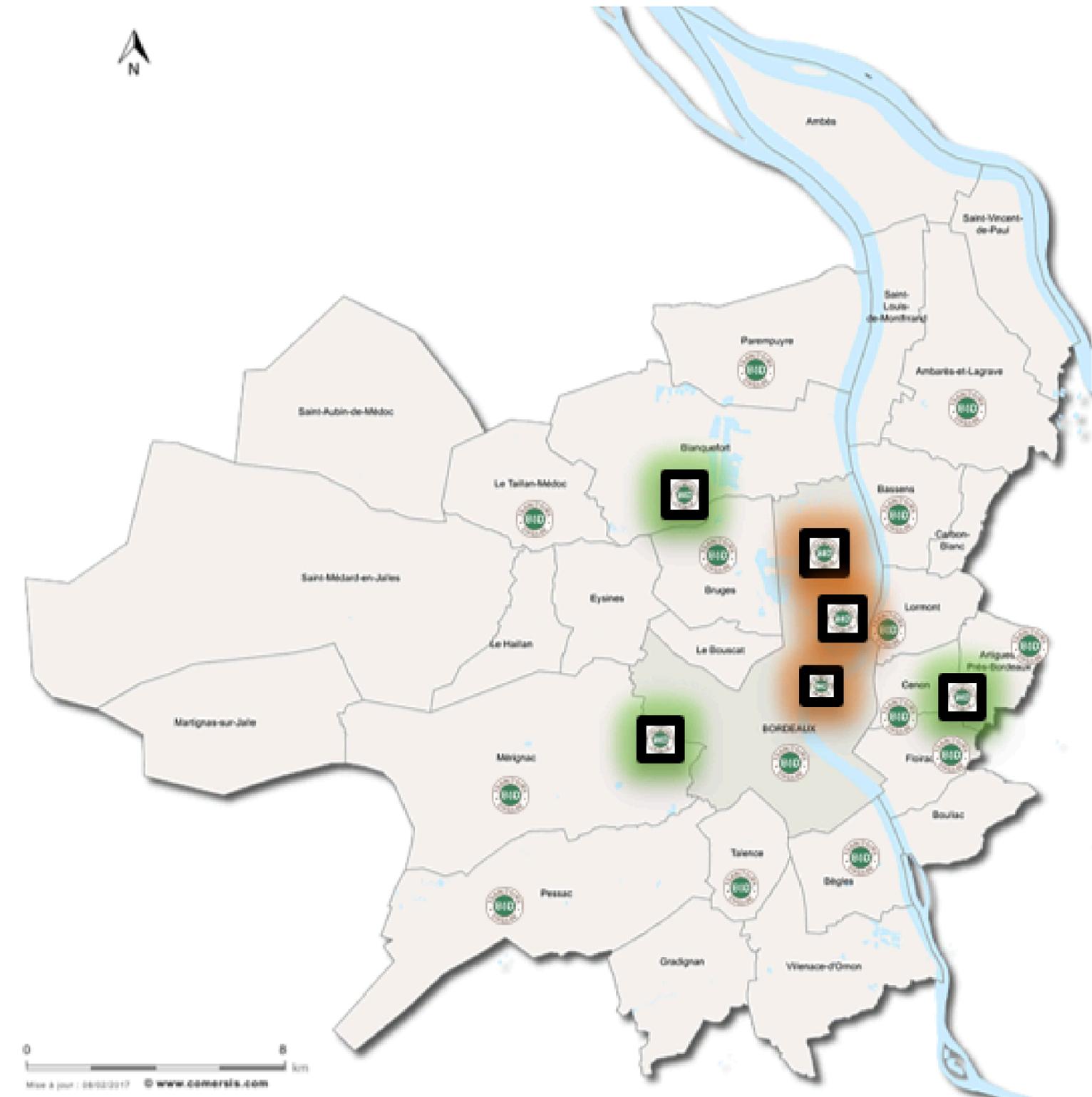
Des communes engagées et reconnues :



- 14 communes labellisées Territoire Bio Engagé



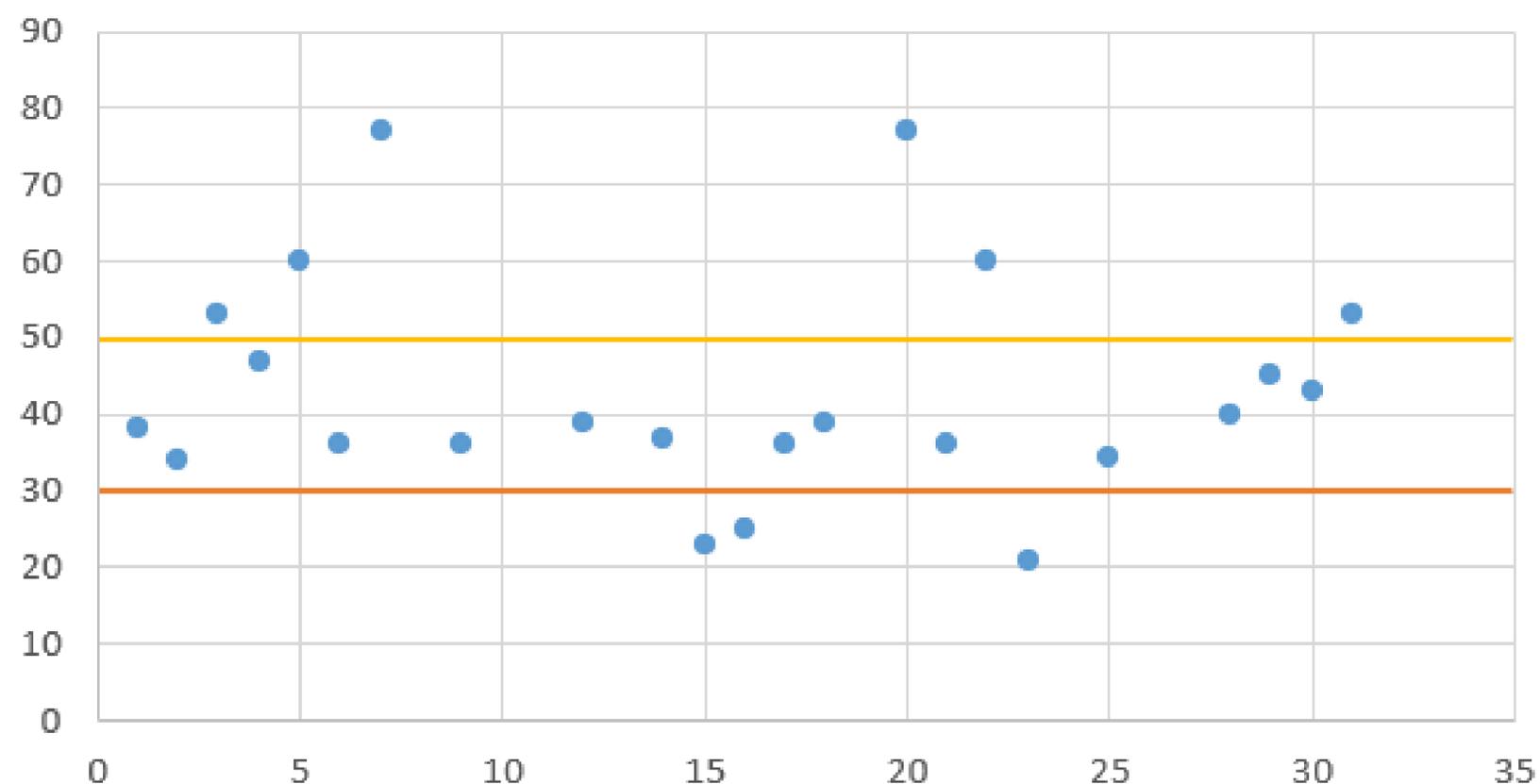
- 3 Syndicats intercommunaux labellisés
Etablissement Bio Engagé
- 3 Restaurants administratifs labellisés
Etablissement Bio Engagé



(Sources : INTERBIO NA)

L'INTRODUCTION DE PRODUITS DE QUALITÉ SUR LA MÉTROPOLE

% EGALIM 2023 SELON LES ETABLISSEMENTS



7 sites ont dépassé Egalim

Quelques éléments de lecture :

- difficultés à atteindre Egalim hors bio
- difficultés pour certains sites à qualifier les autres SIQO
- certains SIQO sont parfois chiffrés dans le bio (Commerce Equitable par exemple)



Le développement des filières à l'échelle métropolitaine

Enjeux et leviers

OBJECTIFS DU PAT

ALIMENTATION : Une alimentation bio, locale, et accessible à tous les habitants chez eux et en restauration collective

Approvisionner la restauration collective à 70% en produits régionaux, sains et de qualité dont 50% bio et proposer 2 menus végétariens par semaine

> Une définition du local : Région Nouvelle-Aquitaine

Réduire le gaspillage alimentaire de 50% à horizon 2027 et valoriser 100% des biodéchets dans la restauration collective scolaire

Promouvoir une culture de l'alimentation locale, bio, saine, équitable et végétale auprès de tou-te-s les métropolitain·e·s et recréer un lien entre consommateurs et producteurs pour valoriser la diversité de l'agriculture métropolitaine ainsi que son lien fort aux espaces naturels du territoire



AXE C : RESTAURATION COLLECTIVE

Alimentation durable en restauration collective

C1 : Accompagner la réécriture des marchés publics de la métropole pour permettre l'accessibilité des producteurs et opérateurs locaux aux marchés de la restauration collective

Forte

C2 : Valoriser les productions du territoire et des territoires voisins pour faciliter l'approvisionnement local, de qualité en restauration collective

C3 : Former les producteurs, opérateurs locaux et cuisiniers à une alimentation locale, de qualité, notamment bio, végétale et équitable en restauration collective

Forte

Réutilisation des conditionnements

C4 : Accompagner la restauration collective vers l'utilisation de conditionnements réutilisables

Lutte contre le gaspillage alimentaire

C5 : Articuler les actions des partenaires et du plan déchets pour lutter contre le gaspillage alimentaire et recycler les déchets organiques de la restauration collective

LA RELOCALISATION DES APPROVISIONNEMENTS A L'ÉCHELLE DE BORDEAUX MÉTROPOLE

- **Faciliter l'identification des productions locales** (agricoles et artisanales) par les acheteurs de la restauration collective ;
- **Mettre en relation acheteurs, cuisiniers et producteurs**, notamment par l'organisation de rencontres ;
- **Poursuivre le travail de structuration des filières alimentaires locales et durables** identifiées par le levier de la restauration collective ;
- **Etudier la faisabilité d'un ou des outils de transformation** à destination de la restauration collective prioritairement (légumerie, conserverie)
- **Concrétiser les coopérations avec les territoires voisins** pour tendre vers un approvisionnement local, de qualité pour la restauration collective de Bordeaux Métropole et soutenir les filières girondines.

LA RELOCALISATION DES APPROVISIONNEMENTS A L'ÉCHELLE DE BORDEAUX MÉTROPOLE



Une articulation de coopération à plusieurs échelles :

- La restauration collective métropolitaine : écoles, mais aussi collèges, lycées, médico-social, entreprises...
- Le lien aux territoires voisins fort et accentué



Table-ronde : “Comment faire de la restauration collective publique un levier de développement territorial ?”



Astrid JOUBERT

Chargée de mission gouvernance alimentaire à Bordeaux Métropole (33)



Claire CAILLAUD

Coordinatrice de projets et administrative chez Résalis (79)



Jacky BONNET

Premier adjoint au maire à la commune de La Couronne (16)

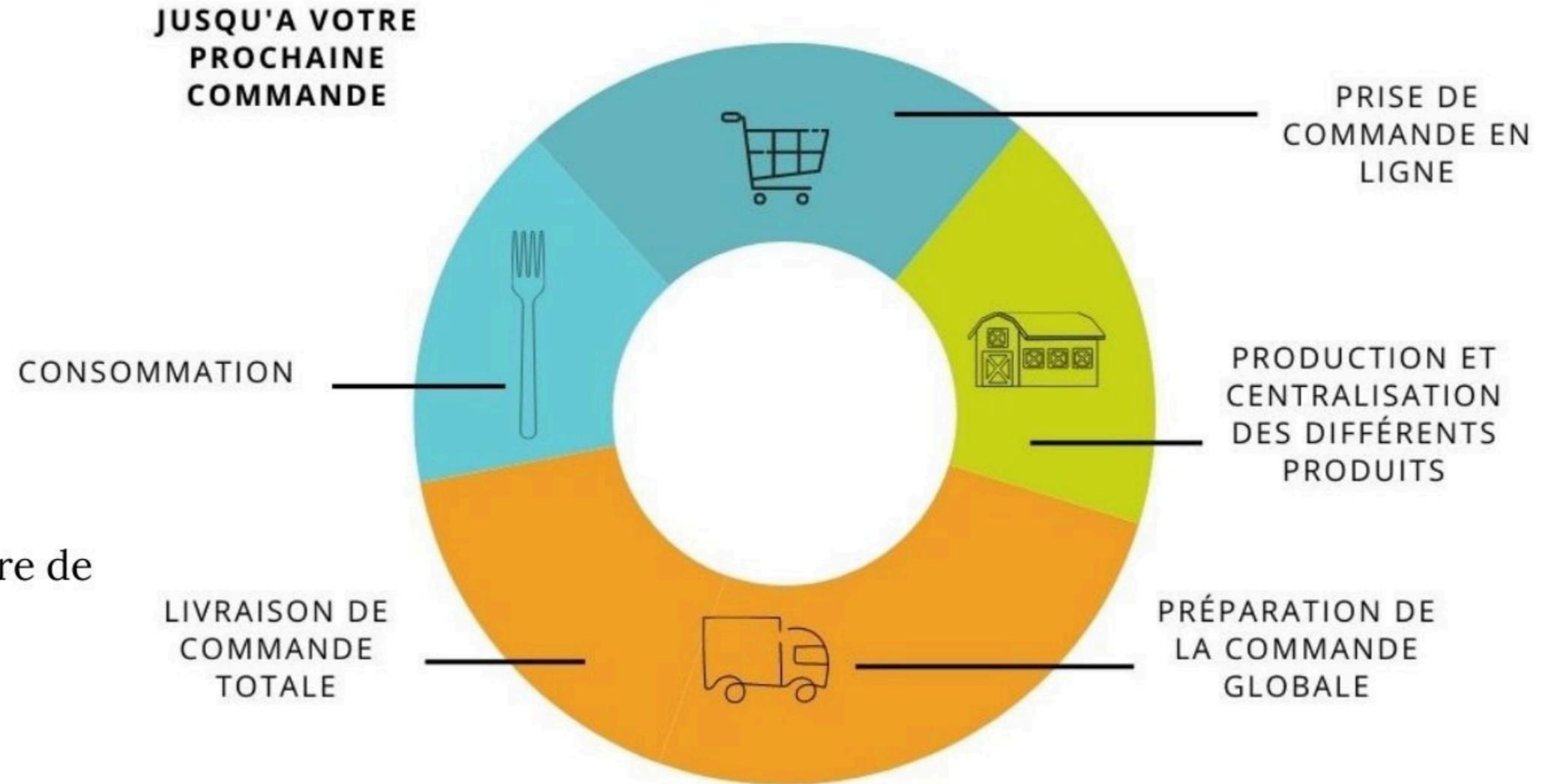
7 jours de délai minimum

1 saisie de commande en livraison

1 catalogue unique (labelisés ou conventionnels)

 franco de port (en fonction du nombre de couverts par jour).

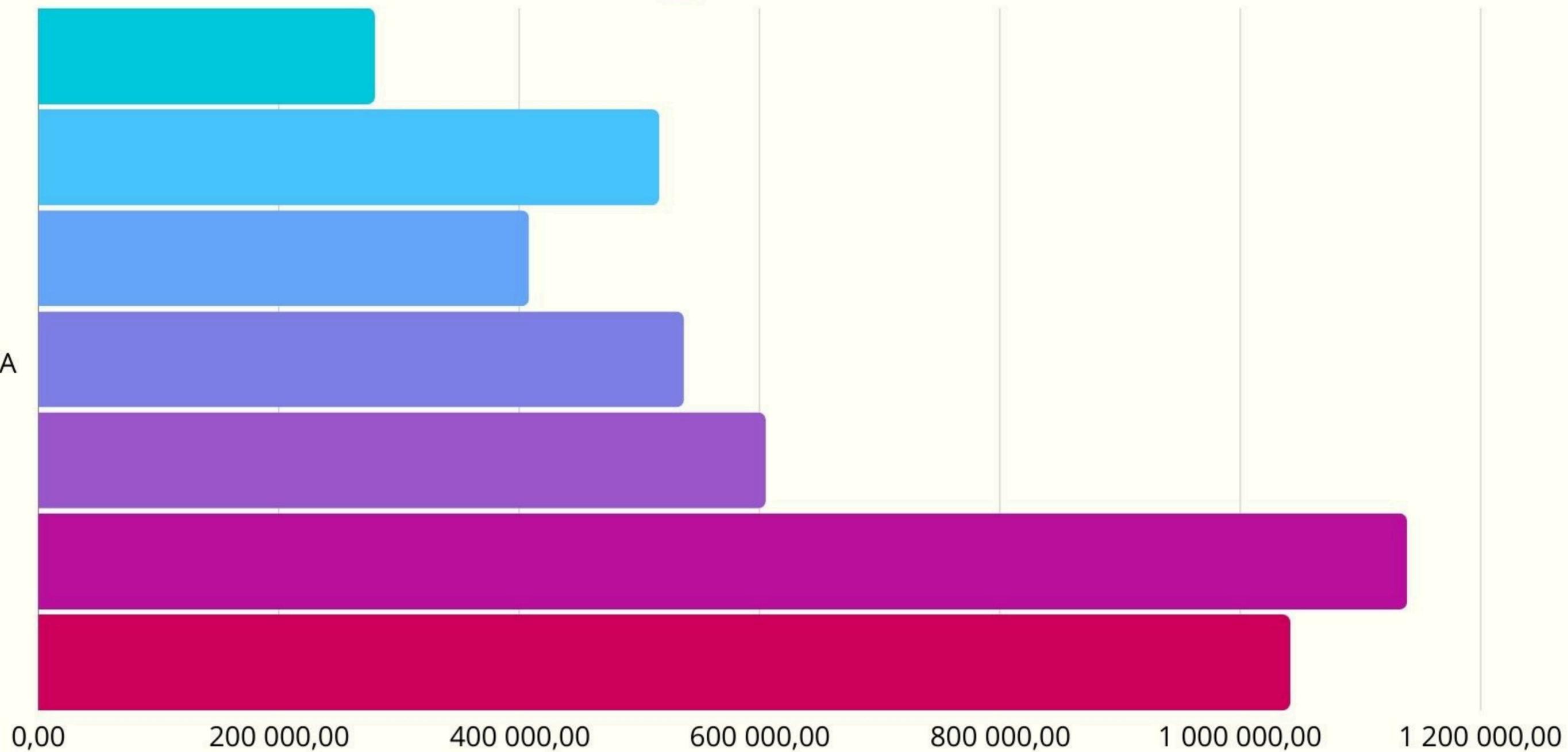
résalís
Pour des bons produits locaux
en restauration collective



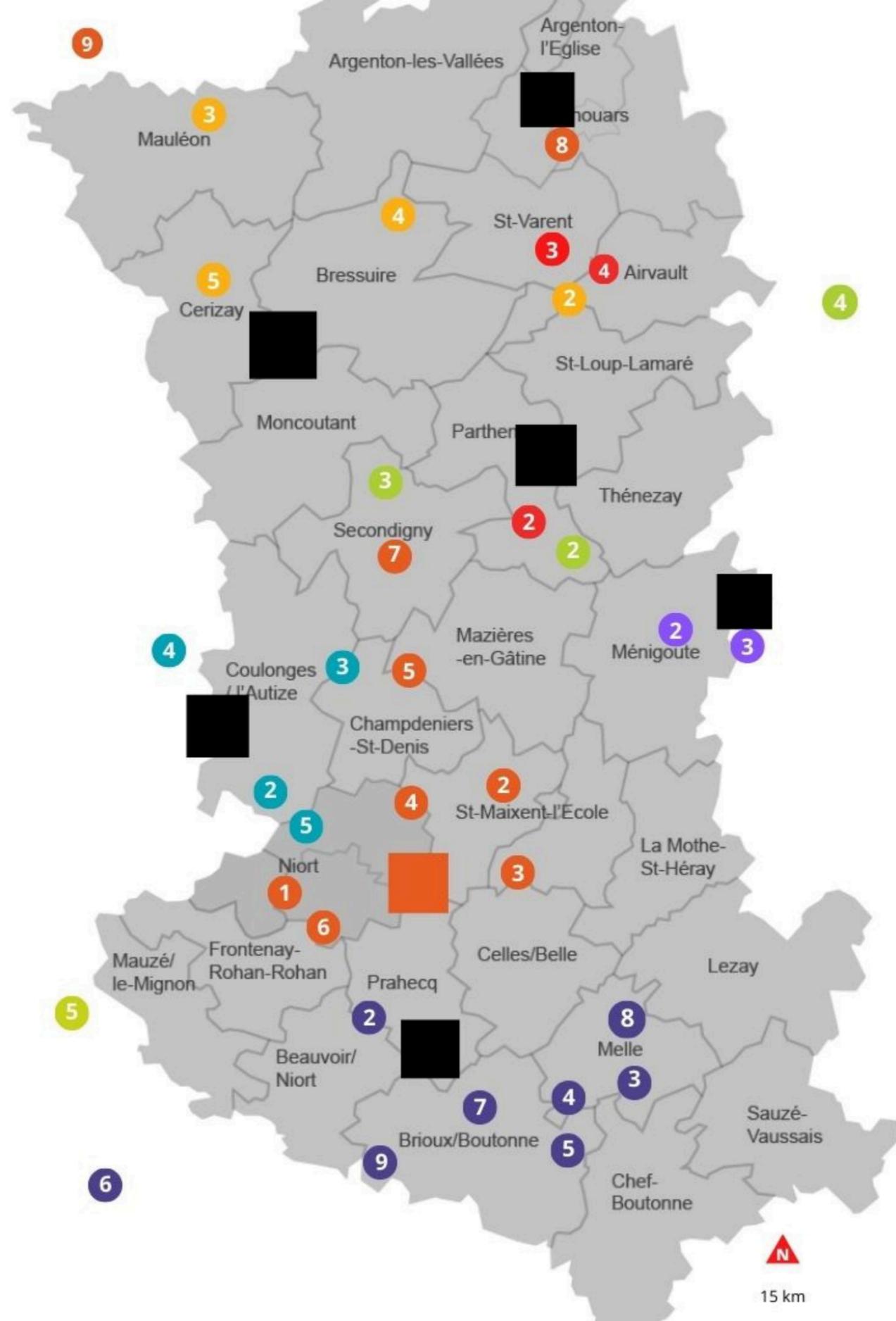
Les commandes sont livrées par camions réfrigérés 2 fois par semaine : le mardi et le jeudi



Évolution CA







Composition du réseau

logistique
juste prix local
circuits courts
proximité coût maîtrisé qualité
logistique simplifiée coût maîtrisé
local circuit entièrement organisé
garantie de traçabilité coût maîtrisé
circuits courts valorisation des produits

Légende

- Fournisseurs
- Points de massification
- Point de centralisation : plateforme STEF



Economie de Co²

Economie pour l'ensemble des fournisseurs (données 2023)

Kilomètres parcourus

199 280 Km

Temps de trajet**

2 214 h

Economie CO² sur 12 mois grâce à
la **mutualisation des livraisons**

-24 T de Co²

*on considère 0,25€ du km

** différence entre *avec et sans Résalis* : avec Résalis : total des allers-retours jusqu'au point de massification / sans Résalis : total des trajets aller jusqu'au points de livraison

*** émissions de gaz à effet de serre, on considère la moyenne de 259 g de CO²/Km (ADEME)

Table-ronde : “Comment faire de la restauration collective publique un levier de développement territorial ?”



Astrid JOUBERT

Chargée de mission gouvernance alimentaire à Bordeaux Métropole (33)



Claire CAILLAUD

Coordinatrice de projets et administrative chez Résalis (79)



Jacky BONNET

Premier adjoint au maire à la commune de La Couronne (16)

Témoignages ” Comment les enjeux de formation doivent être pris en compte pour favoriser une alimentation locale, durable et saine ? “



Ludovic FREYGEFOND

Directeur du Campus Régional de l'Alimentation



Emeline DELONG

Animatrice CIVAM Produire Partager Manger Local (33)

Signature de la charte de gouvernance alimentaire de Bordeaux Métropole

Par :

- **Virginie Alavoine**, Directrice Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt
- **Geneviève Barat**, Conseillère Régionale déléguée à la ruralité, aux circuits courts et au Pacte Alimentaire

En présence de :

- **Patrick Papadato**, Vice-président de Bordeaux Métropole délégué à la Stratégie nature, la Biodiversité et la Résilience alimentaire

Ateliers et témoignages : S'inspirer et agir ensemble

- 1** **Témoignage: La logistique comme exemple de coopération territoriale**
Lieu : Salle 7 en Tour Laure Gatet
- 2** **Comment développer une filière viande en faveur du développement territorial et économique local ?**
Lieu : Salle du Conseil Hôtel Métropolitain
- 3** **Témoignage - L'accès au foncier : un défi de l'installation**
Lieu : Salle du Conseil Hôtel Métropolitain
- 4** **Témoignage - Quel lien entre Contrats Locaux de Santé et PAT ?**
Lieu : Salle Pandora à l'Hôtel Métropolitain
- 5** **Témoignage : Résilience et durabilité alimentaire des territoires : quel rôle pour la collectivité ?**
Lieu : Salle 3 en Tour Laure Gatet
- 6** **Co-construction : Participer à la création du Réseau d'acteurs fermiers de Nouvelle Aquitaine**
Lieu : Salle T2 - 5 Hôtel Métropolitain

Clôture du Forum

- **Geneviève Barat**, Conseillère Régionale déléguée à la ruralité, aux circuits courts et au Pacte Alimentaire
- **Virginie Alavoine**, Directrice Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt

Avant de nous quitter...

20 novembre : Webinaire “ Pourquoi agir contre la précarité alimentaire sur mon territoire ? ”

22 novembre : Webinaire “ Les filières coopératives et PAT : une coopération au service de l’agriculture et de l’alimentation sur nos territoires ”

28 novembre : Café PAT x Politique de la Ville : Temps d’interconnaissance en ligne

29 novembre : Festival Néo Terra

Pour ne rien manquer

Abonnez-vous à la **Newsletter PQN-A**

Abonnez-vous à la **Lettre d’Information des Démarches et Initiatives Alimentaires de Territoires**

Retrouvez toutes nos ressources sur www.pqn-a.fr

Merci et à bientôt dans nos réseaux !

