

Axe n°4	Développement de l'économie du territoire
Objectif	4.3. Les agents de la restauration collective s'approvisionnent avec des produits locaux et de qualité
Action 8	Co-construire un marché commun pour la restauration scolaire sur l'ensemble des communes de la Vallée de l'Hérault volontaires

#### Contexte et problématique

Les Etats Généraux de l'Alimentation et de l'Agriculture Durables (EGAAD), concertation organisée en 2019, ont permis de définir les principaux enjeux agricoles et alimentaires sur le territoire. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays Cœur d'Hérault a alors été structuré autour de 5 axes thématiques. Le 3ème axe « Accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s » s'appuie notamment sur la restauration collective comme levier de démocratie alimentaire et de structuration de filières locales de qualité.

En **2021**, des **visites** de projets de restauration exemplaires avec les élus, l'**adhésion du Sydel au Club des territoires Un Plus Bio** et une première rencontre à Gignac du réseau de restauration collective sur le territoire ont permis d'initier le débat autour des besoins et des possibles sur le sujet.

En **2022**, **une enquête** a été menée auprès des sites de restauration collective du territoire pour dresser un état des lieux des pratiques dans les établissements.

Les 20 réponses au questionnaire ont permis d'en savoir plus sur les démarches en cours dans 83 sites de restauration concernant 7 900 repas/jour. L'enquête met notamment en avant :

- Une restauration collective en grande partie en gestion concédée en particulier sur le scolaire et les crèches (86% des répondants en gestion concédée)
- Un manque de connaissance et de visibilité sur les achats des répondants au questionnaire (lié souvent à la gestion concédée à un prestataire)
- Une majorité des structures ayant participé à l'enquête fonctionnent avec une cuisine centrale (81% contre 19% en cuisine sur place)
- Sur les 32 sites de restauration ayant connaissance de leurs approvisionnements, on compte presque 16% de bio et 32% de local pour un coût denrées moyen de 1,91€

Les résultats de cette enquête ont été partagés lors d'un **forum d'échange le 30 mars 2022**, durant lequel la quarantaine de participants (élu.e.s, gestionnaires, cuisiniers, partenaires) a identifié 3 grands chantiers prioritaires :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- **L'approvisionnement local**
- La coopération territoriale

Concernant l'approvisionnement, un travail collectif a rapidement été envisagé pour améliorer les cahiers des charges des marchés des nombreux restaurants collectifs du territoire en gestion concédée, afin de favoriser une alimentation de qualité. Sur la Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault (CCVH), la commune d'Aniane a démarré un travail sur son cahier des charges et d'autres communes (La Boissière, St André de Sangonis, Montarnaud) se sont déclarées intéressées. Afin d'entraîner un maximum de communes de la Vallée de l'Hérault dans cette dynamique, la commune d'Aniane et le Service Achats de la CCVH souhaitent initier, dans le cadre

du PAT, la construction d'un marché commun pour les cantines scolaires des communes volontaires de la CCVH.	
Description de l'action	
Périmètre choisi	Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault
<p>La présente action est donc définie autour de la co-construction d'un marché commun pour la restauration scolaire avec les communes de la Vallée de l'Hérault volontaires. Ce travail sera mené dans le cadre du PAT et du partenariat entre le Sydel du Pays Cœur d'Hérault et la CCVH, avec l'appui d'un prestataire extérieur, l'engagement des communes motrices et la participation du Conseil de développement. Il s'appuiera par ailleurs sur l'expérience des deux autres communautés de communes du Pays Cœur d'Hérault, dont la restauration scolaire est déjà organisée autour d'un marché commun.</p> <p>L'action comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Un partage d'expérience sur le sujet entre les 3 intercommunalités du territoire.</li> <li>– Une importante phase de concertation avec l'ensemble des acteurs liés aux sites de restauration : élus, gestionnaires, équipes de cuisine et d'animation du temps périscolaire, associations des parents d'élèves, élèves, etc. Leur adhésion au projet est un incontournable pour sa réussite. Cette phase de concertation permettra de définir le projet commun de restauration.</li> <li>– Une phase d'écriture pour traduire ce projet dans le cahier des charges du marché, accompagnée par un expert de la restauration collective</li> <li>– La publication du marché et la recherche de prestataires en cohérence avec le projet</li> <li>– La communication tout au long du projet pour garantir la compréhension et d'adhésion de tou.te.s</li> </ul>	
Mise en œuvre	
Calendrier	<p><b>Octobre - Décembre 2024</b> : Partage d'expérience entre les 3 intercommunalités (1j) / Concertation des acteurs : élus, agents (gestionnaires, cuisiniers, animateurs temps périscolaire), associations de parents d'élèves / Connaissance des bases juridiques des marchés publics et de la loi Egalim – Identification des objectifs partagés</p> <p><b>Janvier - Février 2025</b> : Construction d'un Cahier des charges commun permettant l'atteinte des objectifs fixés</p> <p><b>Mars – Avril 2025</b> : Consultation Marché</p> <p><b>Rentrée septembre 2025</b> : Nouveau marché commun de prestation pour la restauration scolaire des communes ayant rejoint le groupement</p> <p><b>Tout au long du projet</b> : Communication</p>

Animation interne ?	Oui (40%) : Partage d'expériences / Organisation et mobilisation pour la concertation avec élus, agents (gestionnaires, cuisiniers, animateurs temps périscolaire), associations de parents d'élèves. Communication autour du projet.
Prestation mobilisée ?	Oui (60%) : Animation de la concertation, écriture collective du marché
Autres acteurs concernés / Partenaires	CCVH, CCLL, CCC, Conseil de développement, Un Plus Bio
Etudes et diagnostics préalables	Enquête restauration collective 2022
Coût prévisionnel (HT)	Devis en cours
Indicateurs	Rédaction d'un Cahier des charges favorisant un approvisionnement local de qualité Nombre de communes et de couverts ayant participé à la construction du marché commun Nombre de communes et de couverts rejoignant le marché commun %tage de produits locaux et bio introduits par le nouveau prestataire
<b>Compétences requises pour la prestation</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Expertise sur la restauration collective de qualité</li> <li>– Compétences en animation d'ateliers de concertation</li> <li>– Compétences sur les marchés publics</li> <li>– La connaissance du territoire est un plus</li> </ul>	