

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 9	Accompagner la labellisation de 5 sites de restauration collective
Contexte et problématique	
<p>Au sein du réseau de restauration collective du Cœur d'Hérault réuni régulièrement depuis la mise en place de la gouvernance du PAT en 2021, plusieurs élu.e.s et équipes techniques aspirent à améliorer la qualité de l'alimentation et la conduite de leurs sites de restauration collective.</p> <p>Suite au forum de la restauration collective du 30 mars 2022, trois ateliers/journées ont été organisés pour répondre aux besoins et questionnements formulés. Une journée a notamment permis de visiter la cuisine écoresponsable de Quissac et la cuisine « fait maison » des crèches du Clermontais à Canet. A la demande de certains participants, Ecocert y a présenté la labellisation « En Cuisine » et accompagné l'ensemble de la journée.</p> <p>Cette labellisation semble être un levier très intéressant pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Valoriser le travail réalisé par les équipes – Inscrire les établissements et leurs équipes dans une démarche commune de progression systémique et transversale (Bio, Local, Sain et Durable) pour aller plus loin – Fixer des exigences avec le prestataire quand la restauration est concédée – Poursuivre la mise en réseau des établissements labellisés pour évoluer ensemble <p>Plusieurs établissements dont la restauration est en régie directe sont aujourd'hui intéressés par la labellisation « En cuisine » (Cuisine scolaire de Gignac, Crèches du Clermontais, Crèche de St André de Sangonis). La Communauté de Communes de la Vallée de l'Hérault (CCVH) a exigé la labellisation « En Cuisine » niveau 1 dans le marché public de la restauration des crèches en gestion concédée.</p>	
Description de l'action	
Périmètre choisi	5 services de restauration collective volontaires : La restauration des crèches du Clermontais, la restauration scolaire de Gignac, la crèche de Saint André de Sangonis, les 4 autres crèches en gestion concédée de la CCVH et 1 ou 2 autres sites à définir (EHPAD, Lycée privé agricole Vallée de l'Hérault ou restauration collective en délégation à un prestataire)
<p>A travers cette action, le Sydel propose d'accompagner la relocalisation et la valorisation des approvisionnements de 5 sites de restauration collective en vue d'obtenir la labellisation « En Cuisine ».</p>	

Cela se traduira par des temps collectifs avec les équipes des établissements intéressés (élu.e.s, gestionnaires, cuisiniers, prestataires) et par des temps individuels de diagnostic par établissement.	
Mise en œuvre	
Calendrier	<p>Fin 2024 : Réunion de présentation de la labellisation / préparation à l'audit</p> <p>1er trimestre 2025 : Diagnostic : Audits blancs ou 1^{er} audit</p> <p>2ème trimestre 2025 : Résultats des audits – point annuel – tableau de bord</p> <p>3ème trimestre 2025 : Atelier-Echanges leviers d'évolution</p> <p>Fin 2025 : Présentation des résultats aux élus, remise des labels et communication dans les établissements</p>
Animation interne ?	Oui (30%) : Animation auprès des élus et du groupe de gestionnaires, connaissance du territoire, mise en lien avec les fournisseurs potentiels, communication
Prestation mobilisée ?	Oui (70%) : diagnostics et accompagnement au diagnostic
Autres acteurs concernés / Partenaires	Communautés de communes, Commune de Gignac, Ecocert, un Plus Bio, Civam Bio 34, Conseil de développement
Etudes et diagnostics préalables	Enquête restauration collective en 2022
Coût prévisionnel (HT)	Devis en cours
Indicateurs	<p>Nombre de sites labellisés</p> <p>Niveau de labellisation et niveau d'introduction de produits bio et/ou locaux</p> <p>Changements d'approvisionnements et de fonctionnement dans le cadre de la labellisation</p>
Compétences requises pour la prestation	
<ul style="list-style-type: none"> – Expertise dans le domaine de la restauration collective de qualité – Expertise sur les marchés publics – La connaissance du territoire est un plus. 	