
Note de délibération : 12 / 20

Note de correction : 12 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	11	13	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : note très structurée même si le formalisme n'est pas habituel pour une note de synthèse manque le volet financier d'analyse du coût et de la tarification la question de la mobilisation des acteurs est mentionnée comme une difficulté mais peu dans le volet propositions

Correction 2 :

Appréciation : Un travail intéressant, pragmatique, sous une forme enjeux / recommandations, qui permet effectivement de souligner les avantages, les limites d'un tel dispositif et de construire un plan d'action adapté qui couvre bon nombre d'aspects. Le nombre de recommandations et leurs champs très divers auraient dû conduire le rédacteur à s'intéresser au pilotage de la démarche, en particulier, en veillant à la cohérence des interventions. Ce qui aurait pu atténuer le caractère affirmatif « il n'y a qu'à ... il faut que l'on ... » Vous avez su pleinement résoudre le problème posé à partir d'une sélection et d'une hiérarchisation des informations contenues dans le dossier. Les écrits sont structurés à l'aide d'un plan adapté, et font preuve de qualités rédactionnelles et d'expression. La note s'organise autour d'une problématique et d'une proposition de plan qui rend compte de la diversité et richesse des documents qui composent le dossier. Vous avez été en mesure de formaliser les différents enjeux et leviers possibles, à la disposition de la Région. Celle-ci, par l'agencement de ses compétences relatives à la gestion des lycées, ainsi que par rapport au soutien à l'agriculture, a un rôle important à jouer, dès lors qu'elle peut agir à la fois en amont sur l'organisation, le soutien, le développement et l'orientation de filières agricoles locales et en aval avec le levier de la commande publique puisqu'elle doit approvisionner l'ensemble de la restauration des lycées de son ressort. Cette dimension est n'est que partiellement soulignée dans la note. Plusieurs leviers peuvent être utilisés par la Région, et sont retracés à travers le dossier. Vous avez su présenter les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). Il était également possible d'identifier comme autre levier, la commande publique, ce que vous avez fait. La restauration dans les lycées pour offrir un débouché aux producteurs agricoles locaux. La région a donc la possibilité d'adapter ses marchés publics dans ce sens. Elle peut également porter l'ambition de mettre en place une centrale d'achat. Pour travailler à un plan d'actions adapté, l'identification des freins ou points de vigilance était attendu : l'adhésion des jeunes à des repas issus de produits locaux ou bio, le coût de l'opération, la cohérence entre l'offre et la demande (production agricole locale et attentes de la restauration scolaire). La présentation de cette dimension est réussie. La note permet d'apprécier le mode d'élaboration du plan d'actions permettant de proposer au terme du mandat régional une alimentation 100 % locale ou biologique pour la restauration des lycéens. Et d'établir précisément un plan d'actions, avec ses différentes étapes et prérequis. La note n'ouvre pas suffisamment les prochains échanges sur d'autres questions, en particulier financières, organisationnelles ou ressources humaines. La note fait émerger une orientation de travail. La proposition d'un plan d'actions, sur la base notamment du partenariat, comme l'inscription dans des dispositifs et outils existants avec l'Etat permettant de développer une ingénierie de projet n'a pas été pleinement appréhendée. Il était important de mener une démarche d'observation, d'expliquer les axes de travail envisageables, de formaliser un travail de repérage des acteurs incontournables (préfecture, autres collectivités territoriales, producteurs, secteur associatif, ...) et des types de démarches à engager (plan, schéma, convention de partenariat, intégration de tel dispositif, ...), ce que vous avez fait partiellement. La question de la transversalité de la démarche au sein des services de la Région et le pilotage par notamment la « direction générale » et non pas uniquement par le seul DGA en charge des lycées a été restituée, mais n'est pas suffisamment pilotée.

Harmonisation :

Appréciation :

Région X

Directeur général adjoint en charge de la gestion des lycées

Paris, le X/X/2023

Note à l'attention du
Président du Conseil Régional

Objet: note relative à l'élaboration d'un plan d'actions permettant de proposer une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens

En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018, les services de restauration scolaires sont tenus d'utiliser au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques depuis le 1^{er} janvier 2022.

Cors de votre précédente campagne électorale, vous vous êtes engagés sur des objectifs plus ambitieux en la matière, à savoir une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens d'ici le fin du mandat.

Dans ce cadre, la présente note vise à :

- présenter les avantages mais aussi limites liés à la mise en place d'une telle politique pour la région et plus largement l'ensemble des acteurs ;
- proposer une feuille de route, à consolider par la suite, pour tenter d'atteindre cet objectif.

2. Les bénéfices liés à la distribution d'une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens prennent le pas sur les éventuelles difficultés et justifient ainsi l'adoption d'un plan d'action en la matière

① Alors que les enjeux liés à une alimentation locale ou biologique sont de plus en plus pris en compte par les collectivités, les obligations pesant sur ces dernières, dont les régions, se sont récemment renforcées

La distribution de repas locaux et de qualité fait l'objet d'une attention croissante de la part des collectivités. Le département de l'Hérault livre ainsi chaque jour aux collèges 25.000 repas constitués à 60% de produits locaux avec un objectif affiché de parvenir à 100% de denrées locales d'ici 2028. Aussi, la Région Occitanie a lancé le programme "l'Occitanie dans mon assiette" pour proposer 60% de produits bio ou sous signe de qualité dans les 125.000 repas servis quotidiennement.

Le législateur a progressivement renforcé les obligations pesant sur les collectivités en la matière :

- la loi Egalim 2018 fixe l'objectif d'au moins 50% de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20% de bio ;
- la loi Climat et Résilience 2021 (i) prévoit que le seuil de 50% de produits durables devra comporter 60% de viande de qualité à partir de 2024 et (ii) rend obligatoire la préparation d'un menu végétarien hebdomadaire.

② La mise en place d'une alimentation 100% locale ou biologique est un objectif ambitieux qui peut présenter de nombreuses difficultés pour la région

• Difficulté n°1 : La hausse des coûts. En effet les denrées bio ou

locales sont généralement vendues à un prix plus élevé, quasiment "du simple au double" selon l'adjointe au maire de la ville de Montpellier.

• Difficulté n°2: La méconnaissance des filières de production. En effet, basculer sur des produits locaux nécessite une connaissance du paysage agricole local, ce qui n'est pas le cas de nombre de collectivités selon l'Agence de la transition écologique.

• Difficulté n°3: Les difficultés organisationnelles. La mise en place d'un menu végétarien par semaine implique par exemple de préparer deux menus différents en cuisine. Ces difficultés d'organisation qui y sont liées doivent d'ailleurs inviter la Région à ne pas s'engager dans le voie de l'expérimentation d'un menu "végé" par jour ouverte par la loi Climat et résilience.

• Difficulté n°4: L'hostilité des acteurs. L'introduction d'un menu végétarien peut par exemple se heurter à certains préjugés et craintes, à des résistances dans les départements où l'élevage est une activité importante.

③ Cependant, les bénéfices économiques, sociaux et environnementaux liés à la mise en place de cet objectif justifient l'élaboration d'un plan d'action en la matière.

• Bénéfice n°1: Réduire l'impact environnemental de la restauration collective. Frédéric Roug, président de l'association départementale de l'Hérault, prend l'exemple d'une commune qui achetait ses repas à Lyon, qui étaient ensuite conditionnés dans le Drôme avant d'être livrés dans l'Hérault. Or la distribution de produits locaux permet de réduire ces pratiques.

• Bénéfice n°2: Améliorer la qualité des menus au bénéfice de la santé des élèves. Cela est d'autant plus important que seulement 48% des collégiens déclare consommer quotidiennement des fruits et légumes, tendance qui se renforce avec l'âge et concerne donc les lycéens.

• Bénéfice n°3 : Favoriser le développement économique des producteurs et éleveurs locaux.

Enfin, si cet objectif est atteint, la Région apparaîtra comme un exemple en la matière, et ce qui représentera un atout politique important.

II. Dans ce cadre la région, au travers d'un nouveau plan d'action, peut agir sur la demande en tant qu'acheteur et distributeur de repas, mais aussi sur l'offre en cherchant à favoriser le développement d'une agriculture durable et de qualité.

① Du côté de la demande, la Région, en tant qu'acheteur et distributeur de repas, doit réviser sa procédure d'achats publics et former ses agents.

• Recommandation n°1 : Réviser la procédure des achats publics pour favoriser l'abaissement.

↳ la division en lots, qui correspondent à des notions de produits, permet à des petits producteurs locaux de se positionner sur les offres. La Ville de Montpellier a par exemple découpé son appel d'offres en 103 lots différents ;

↳ cependant cela représente un travail supplémentaire pour le service achat ;

↳ à ce titre, il est envisageable de :

- saisir le service achat pour que celui-ci propose un "premier jet" de lots (qui pourrait par la suite être modifiée) ;
- renforcer les moyens humains du service achat (1 ou 2 ETP) pour faire face à ces nouvelles missions ;
- de façon plus originale, solliciter un panel représentatif de lycéens pour goûter et donner un avis sur les produits des nouveaux fournisseurs.

• Recommandation n°2 : Former les agents à la préparation de menus végétariens

↳ une étude réalisée par l'Association végétarienne de France révèle que les obligations de couvrir de la loi Egalim ont contraint 53% des structures interrogées à solliciter une formation

spécifique. Ces formations permettent aussi une montée en gamme des menus;
↳ à ce titre, deux solutions peuvent être envisagées:

- recourir à des professionnels extérieurs pour former les agents qui en ont besoin;
- solliciter les agents internes à la collectivité déjà formés à ces pratiques pour accompagner sur une courte durée leurs collègues (tout en diffusant un guide de bonne pratique).

② Du côté de l'offre, le Région doit chercher à structurer une agriculture durable et de qualité pour faire face à l'ampleur des besoins

• Recommandation n°3: Structurer l'offre via l'élaboration d'un plan régional pour une alimentation locale et durable

↳ la Région Île de France a élaboré un Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire pour renforcer la production francilienne;

↳ l'adoption d'un tel plan au sein de notre région permettrait de développer l'offre locale face à la quantité de repas à servir quotidiennement;

↳ à ce titre, il est envisageable de:

• saisir le service alimentation et environnement pour que celui-ci fixe les principaux objectifs (développer l'agriculture, attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture, ...) et modalités d'action;

• organiser une réunion avec les principales partenaires (chambres d'agriculture notamment) pour intégrer leurs propositions.

Recommandation n°4: Créer une centrale d'achat pour structurer les filières

- ↳ la Région Occitanie a récemment mis en place "Occat-alim" (centrale d'achat) qui rassemble quarante fournisseurs locaux,
- ↳ bénéfiques pour les personnes publiques (économies d'échelle, baisse des coûts de la procédure de passation, ...), les centrales d'achat profitent également aux prestataires qui peuvent intervenir auprès de multiples acheteurs;
- ↳ à ce titre, il convient de saisir le service juridique pour étudier la forme que cette centrale pourrait prendre (EP, GIP, association, ...).

Recommandation n°5: Soutenir les investissements réalisés dans le cadre des PAT

- ↳ un Projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les acteurs (producteurs, distributeurs, ...) pour développer une agriculture durable et de qualité;
- ↳ dans le cadre du plan de relance, l'Etat finance des projets d'investissement et d'actions opérationnelles des PAT (achat de bâtiment, de matériels, ...) via une enveloppe de 77 millions d'euros. Dans ce cadre, l'Etat et la Région Nouvelle Aquitaine ont lancé un appel à projets dans le courant de l'année 2021.
- ↳ à ce titre, il s'agit de:
 - s'inspirer du projet de la Région Nouvelle Aquitaine;
 - prendre contact avec le préfet de région pour échanger à ce sujet.

③ Sur la méthode, il convient d'élaborer un document stratégique de déterminer un calendrier cohérent et de mettre en place un suivi régulier

Recommandation n°6: Elaborer une feuille de route
↳ sur la base des propositions formulées dans cette note, une feuille de route plus élaborée pourrait être produite.

↳ il convient à ce titre de :

- * confier à un service la rédaction de ce document;
- * recueillir, par l'intermédiaire d'une consultation en ligne, l'avis des citoyens sur le sujet;
- * in fine, soumettre ce document au vote de l'assemblée pour lui donner une légitimité politique.

Recommandation n° 7 : Fixer un calendrier crédible

↳ entre les obligations à respecter, à partir du 1^{er} janvier 2022 et les objectifs de fin de mandat, des objectifs intermédiaires doivent être définis (ex: 60% en 2024, 70% en 2025, ...)

Recommandation n° 8 : Mettre en place un suivi régulier et approfondi de ce plan d'action

↳ pour que ces objectifs soient respectés un suivi constant et un partage politique fort apparaissent indispensables;

↳ il s'agit donc de :

- * mettre en place un comité de pilotage et d'en choisir les membres;
- * désigner un vice-président de la Région chargé de suivre ce plan d'action, d'impulser les initiatives nécessaires et de représenter la collectivité auprès des partenaires;
- * désigner un agent (voire deux) en charge du suivi et du pilotage, et rattaché directement auprès d'un DGA.

Note de délibération : 12.5 / 20

Note de correction : 12.5 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	12	13	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : Assez bon devoir qui analyse correctement les principaux volets de la réflexion. On dénote toutefois quelques variations dans l'argumentation et son impact. Le focus effectué sur les PAT est par exemple insuffisant, alors que ces derniers constituent un levier important pour la Région. D'autres développements se révèlent plus complets. L'annexe 1 qui synthétise les propositions formulées est une bonne idée, tout comme annexe 2 qui propose quelques éléments de langage. Attention à l'orthographe.

Correction 2 :

Appréciation : Une assez bonne copie dans l'ensemble. Le sujet a été plutôt bien compris même si le principal enjeu ne réside pas dans le respect de la législation récente. L'enjeu de santé est vu. L'enjeu environnemental est à peine esquissé. L'enjeu du bien manger n'est même pas évoqué. Il est excessif d'avoir consacré toute la 2e partie à l'articulation avec les partenaires. Le sujet ne portait pas non plus sur la restauration dans les communes et l'accompagnement des maires.

Harmonisation :

Appréciation :

La Région

Direction en charge de l'éducation

Directeur(trice) général adjoint(e) en charge de la gestion des lycées.

A X le 28 juin 2023,

- NOTE -

à l'attention de
Monsieur le président
de Région

Objet : élaboration d'un plan d'action visant la mise en œuvre d'une alimentation 100% biologique ou locale dans les lycées.

Annexes : • synthèse des propositions

• éléments de langage avant la première Assemblée

Plus de 50% des collégiens déclarent ne consommer que quelques jours par semaine des fruits ou des légumes tout en consommant des suceries et boissons sucrées à intervalles réguliers. Devant les risques que cela implique pour la santé publique, la Région peut jouer un rôle favorable en améliorant les modes de consommation de ces usagers dans la suite de leurs études dans le secondaire.

À l'issue du renouvellement de l'assemblée régionale, et suite aux engagements de campagne du nouveau président de Région, apparaît l'opportunité de mettre en œuvre un projet ambitieux en terme d'alimentation et à travers les lycées, un laquelle la collectivité est compétente. Le projet, favorable

1 / !!
... / !!

au développement des filières locales, pourrait générer des coûts importants qui justifient la mise en œuvre d'un plan dédié. A cet effet, la présente note vise à :

- Illustrer le cadre d'action et les enjeux devant être pris en compte par la Région pour élaborer le projet.
- Définir des priorités, un calendrier et des propositions de mise en œuvre qui tiennent compte des enjeux prioritaires.

1. La Région, dans l'élaboration d'un plan d'action pour l'alimentation des lycées, doit prendre en compte une diversité d'enjeux tenant aux obligations qui pèsent sur elle, à la nécessité de coopérer avec les acteurs locaux et au besoin d'informer les usagers.

1.1. L'action régionale est contrainte par des obligations croissantes qu'elle doit anticiper et auxquelles elle peut répondre par une diversité de leviers

1.1.1. La mise en œuvre d'un plan d'action justifiée pour partie par le besoin d'anticiper des contraintes législatives croissantes

- Les obligations qui pèsent sur les collectivités en matière de restauration sont croissantes :
 - La loi EGAlim vient fixer des obligations en terme d'approvisionnement, impose la fin des emballages et outils plastique à 2025 et l'usage d'au moins 50% de produits de qualité/durable dont 20% de produits biologiques.
 - La loi Climat et Résilience va plus loin en imposant un repas hebdomadaire au minimum

qui soit végétarien dans les cantines.

- L'objectif poursuivrait par ces contraintes est celui du bien-manger. Cela implique deux choses :

- 1) Les normes évoluent rapidement, les collectivités qui composent la Région et la Région elle-même ne peuvent s'adapter rapidement à ces évolutions.
- 2) Il faut donc anticiper. Avoir un temps d'avance permettrait à la Région de servir un haut niveau de service en souffrant moins des pressions normatives.

1. 1. 2. La Région dispose d'une diversité de lieux et d'une large marge de manœuvre pour concilier l'intérêt du territoire et les obligations législatives.

- Le lieu le plus important est celui des « Projets alimentaires territoriaux ».

- ▷ Le rôle de la Région est ici celui d'un soutien matériel et économique aux communes, EPCI et départements ou ces projets sont le plus souvent mis en œuvre.
- ▷ Le PAT poursuit des objectifs qui entrent en synergie avec les autres politiques régionales comme le plan de transition énergétique de la Région.

- En outre, la Région peut aussi mobiliser divers outils pour le plan d'action et sa mise en œuvre. Ces outils ont pour point commun de laisser la Région très libre. Par exemple :

- ▷ Commande publique : en choisissant des critères qui privilégient le local pour les communes des lycées et en allouant pour commander au niveau des petits producteurs
- ▷ Recours aux centrales d'achat : ces centrales permettent de mutualiser des services et favoriser les économies. Elles peuvent prendre une diversité de formes juridiques (EP, GIP, GIE, ...) et être dotées ou non de la personnalité juridique.

Focus sur les PAT :

- Ce sont des projets labellisés par le ministère de l'Agriculture (niveau 1 : 3 ans non reconductible ; niveau 2 : 5 ans reconductible).
- Ils offrent des opportunités de financement pour les collectivités : de la région vers les PAT locaux ; de l'État vers les PAT via contractualisation.
- Ils se déclinent en priorités (en moyenne 4).

1. 2. L'action régionale doit nécessairement prendre en compte des enjeux en matière de coopération avec les acteurs locaux et d'information des usagers.

1. 2. 1. Un plan d'action en faveur d'une alimentation 100% bio ou locale dans les lycées ne peut se faire sans une approche partenariale avec tous les acteurs locaux.

Trois grands enjeux en terme de coopération doivent être pris en compte pour élaborer le plan :

(1) Prendre en compte les difficultés des élus locaux :
ceux-ci n'ont pas les moyens de la Région, pour comprendre la complexité des obligations législatives il faut les accompagner. Sans cela, la Région ne pourra s'appuyer sur les communes et départements.

(2) Synchroniser des PAT parfois illégitimes entre eux : les collectivités locales n'ont pas toujours agité en commun pour leurs PAT respectifs. Ainsi, l'action de la Région pourrait se compliquer si la fourniture des lycées se fait sous des conditions variables d'un département à l'autre.

(3) Tenir compte des producteurs locaux : la généralisation des repas végétariens pourrait générer des craintes chez les éleveurs de bovins et volailles. Il faut rassurer cette population.

1.2.2. Le succès d'un plan d'action en faveur d'une alimentation 100% locale ou bio dans les lycées dépend aussi d'une éducation des usagers les plus jeunes aux enjeux du bien-manger.

• La mise en œuvre du plan d'action sera conduite à générer des coûts importants :

▷ A raison de ≈ 150.000 repas servis par jour dans la Région, et à raison de 20 jours par mois, une simple hausse des coûts de 10 centimes pourrait coûter plus de 300.000€.

▷ Pour prévenir ces coûts, la Région doit nécessairement agir via deux leviers :

1 - la lutte contre le gaspillage alimentaire, afin de réduire les pertes subies par la Région.

2 - l'utilisation de produits moins coûteux. Si l'on ne veut pas réduire la qualité, il faudra donc passer par l'effet volume en consommant moins.

• Le premier levier est particulièrement important puisqu'il vise à :

- réduire les pertes

- mais aussi à informer les consommateurs (lycéens et leurs parents) de la qualité de la nourriture dans le lycée afin de les inciter à utiliser la cantine scolaire. Une hausse de la consommation réduirait les coûts par économie d'échelle.

2. L'élaboration du plan d'action en faveur d'une alimentation 100% biologique et locale dans les lycées reposera sur la détermination d'un calendrier et la mise en œuvre de trois grandes priorités

2.1. Cadre général de l'élaboration : déterminer les priorités et un calendrier

2.1.1. La détermination de 3 priorités permet de guider l'action régionale

• Le premier axe pourrait viser à soutenir l'élaboration et la synergie entre les PAT.

↳ Pourquoi? La Région fait face à un double enjeu mis en valeur ci-dessus :

(1) La nécessité de se reposer sur des acteurs locaux pour réduire les coûts

(2) Le fait qu'élus locaux et acteurs de l'alimentation sont parfois incertains et seuls dans la mise en œuvre.

↳ Cette priorité permettrait donc au plan d'action de doter la Région des moyens d'atteindre le 100%. Tout en soutenant les acteurs.

• La deuxième priorité vise à soutenir l'action des lycées en faveur de la lutte contre le gaspillage.

↳ Pourquoi? Afin de réduire les coûts de la transition au 100% bio/local tout en concourant au développement positif des jeunes.

↳ Cette priorité permettrait au plan d'action d'être soutenable et résilient

• La troisième priorité vise à assurer la pérennité du plan d'action.

↳ Pourquoi? Face aux évolutions constantes des obligations législatives, le plan doit pouvoir être souple et adaptable.

↳ Cette priorité permettrait au plan d'action de ne pas freiner la mutation des modes de consommation et d'accompagner l'action publique de demain.

2. 1. 2. La détermination d'un calendrier favorisant la réussite des objectifs fixés par le plan d'action.

• Année N : élaboration

→ Mobiliser les acteurs concernés :

▷ Institutionnels : les collectivités locales, leurs directions dédiées à l'alimentation et leurs élus délégués à ces questions.

▷ Producteurs et transporteurs : les acteurs locaux peuvent être concernés afin d'échanger sur leurs besoins et sur leurs capacités productives.

→ Mobiliser les financements nécessaires :

▷ Copil de la direction de l'éducation avec l'agriculture pour élaborer une subvention que l'assemblée pourrait adopter et qui viendrait à soutenir les initiatives favorables au plan d'action 2007..

▷ Soutenir les PAT des collectivités ou les informer des aides de l'État (à élaborer avec la direction en charge de la communication).

→ Élaborer la totalité des moyens à mettre en œuvre pour chaque priorité du plan : - en se fondant sur les propositions de la présente note.
- en les complétant d'autres dispositifs.

• N à N+4 :

→ Mise en œuvre progressive : le plan ne pourra attendre le 100% de tout local / bio immédiatement. Des paliers sont nécessaires.

→ opérer des contrôles réguliers afin de vérifier la bonne mise en œuvre.

• Année N+5 : réussite de l'objectif du plan d'action. Il s'agit pour la Région d'aller plus loin si elle le souhaite.

2.2. Propositions relatives à la mise en œuvre des 3 priorités

2.2.1. Priorité 1 - Soutenir l'élaboration et la synergie entre les PAT

Proposition n°1 : recenser les PAT et organiser des copilotages entre leurs gestionnaires

Objectif : mettre fin à la mise en œuvre désynchronisée des PAT afin de faciliter la fourniture de produits bio et locaux dans les territoires des lycées

Horizon : court terme pour la prise de contact, moyen terme pour la synergie.

Mise en œuvre : Les services de la Région pourraient recenser les PAT labellisés et connaître de leurs pratiques pour se fournir en produits locaux et biologiques. A cet effet, un délégué pourrait être désigné dans la Région en charge d'animer des réunions de copilotage avec les gestionnaires respectifs des PAT dans les collectivités.

Les moyens de synergie dépendent des conclusions du délégué sur les modalités de mise en œuvre de chaque PAT.

Importance : Très forte

Proposition n°2 : construire un annuaire en ligne de la production locale

Objectif : permettre à la Région de recenser les producteurs locaux pour le plan d'action tout en servant les intérêts économiques du territoire.

Horizon : court terme (1 à 2 ans).

Coûts : plusieurs dizaines de millions d'euros pour la création, maintenance et utilisation d'un site internet dédié. Beaucoup moins cher s'il s'agit d'un onglet dans le site de la Région.

Mise en œuvre : le service informatique de la collectivité devrait être mobilisé pour connaître des conditions de mise en œuvre de cette

initiative. Un agent pourrait être délégué au recensement de ces fournisseurs, lesquels pourraient être contactés pour savoir s'ils acceptent de figurer sur le site.

Cette initiative devrait être évaluée en coûts et opportunités par un agent de la Région.

Importance : Moyenne.

2.2.2. Priorité 2 - Soutenir l'action des lycées en faveur de la lutte contre le gaspillage.

Proposition n°3 : soutenir la venue d'intervenants pour sensibiliser les lycéens.

Objectif : réduire les coûts pour la Région en réduisant le gaspillage des denrées immo du plan d'action 100%. En outre, si elle fonctionne, cette initiative soutient les usagers mais aussi d'autres collectivités pour leurs services de restauration scolaire respectifs en étendant la mesure.

Horizon : Moyen terme pour un fonctionnement optimal avec un bon d'expérience.

Coûts : S'il s'agit d'une association dédiée, quelques millions d'euros à multiplier par le nombre de lycées $\rightarrow \sim 200.000$ à 400.000 € à raison d'une trentaine de lycées avec plusieurs niveaux de classes.

Mise en œuvre : Contacter la direction juridique pour savoir si une commande publique avec ses règles de concurrence est nécessaire est impératif. Concernant les intervenants, il s'agit d'évaluer l'apport de leur prestation en vérifiant les quantités gaspillées après l'intervention. Un questionnaire d'évaluation pourrait être transmis dans les temps et transmis à la Région.

Importance : Forte

2.2.3. Prisité 3 - Assurer la pérennité des plan d'action

Proposition n=4: alléger les demandes en aliments pour les lycées.

Objectif: mobiliser tout le bassin économique de la Région et fournir les produits bio et locaux tout en ne dépendant pas d'un unique fournisseur.

Horizon: long terme (3 à 5 ans) pour être optimal.

Coûts: importants. Alléger implique une charge de travail qui justifie le recours à plusieurs agents de catégorie B ($\approx 50.000\text{€}$ annuels par agents B).

Mise en œuvre: A partir des listes de producteurs, la commande publique va pouvoir cibler les produits souhaités plus facilement. L'allégement mobilise beaucoup de moyens, s'appuyer sur la synergie des PAT et les moyens qu'ils offrent pourrait faciliter le traitement des contrats et servir toute la restauration départementale. En outre certains départements ont parfois une légèreté: se reposer dessus pourrait être intéressant pour les lycées du secteur de la structure.

Importance: forte

Proposition 5: réaliser des circuits réguliers pour assurer la souplesse et l'adaptabilité du plan

Objectif: rendre le plan d'action adaptable.

Horizon: long terme

Coûts: importants pour les raisons liés au recrutement d'un agent dédié.

Mise en œuvre: après le début de la mise en place du plan, à horizon $N+1$ à $N+3$, il s'agit de recenser les remarques de tous les acteurs et les conclusions de ces derniers afin de formuler une note de proposition et d'optimisation du plan.

Importance: très forte.

Annexe 1 : Synthèse des propositions

Priorité n°1 : Soutenir l'élaboration et la synergie entre les PAT

- Proposition n°1 : recenser les PAT et organiser des copilotages entre leurs gestionnaires
- Proposition n°2 : construire un annuaire en ligne de la production locale

Priorité n°2 : Soutenir l'action des lycées en faveur de la lutte contre le gaspillage

- Proposition n°3 : soutenir la venue d'intervenants pour sensibiliser les lycéens

Priorité n°3 : Arrêter la perméité du plan d'action

- Proposition n°4 : allouer les demandes en aliments pour les lycées
- Proposition n°5 : réaliser des contrôles réguliers pour assurer la sèquence et l'adaptabilité du plan

Annexe 2 : éléments de langage avant la première Assemblée

- Le plan d'action répondrait à la fois aux obligations légales imposées par l'État et nous permettrait dans le même temps d'anticiper les évolutions à venir.
- Le plan d'action serait l'opportunité de mieux nourrir des adolescents qui sont souvent plus d'un seuil donc à ne pas consommer de légumes et fruits quotidiennement.
- Le plan d'action permettrait de soutenir l'alimentation au lycée en servant les intérêts des plus petits producteurs
- Plus largement, il serait possible d'harmoniser les initiatives locales en matière de projet alimentaire de territoire, et donc de réduire les consommations en énergie en accord avec notre plan de transition énergétique.

Note de délibération : 13 / 20

Note de correction : 13 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	12	14	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : de bonnes idées bon équilibre entre obligations juridiques et volontarisme politique la méthodologie de projet est totalement plaquée et artificielle volet financier insuffisant volet économique de la structuration de la filière agricole évoqués dans les enjeux mais ne faisant pas l'objet de propositions

Correction 2 :

Appréciation : Une note qui permet de comprendre les enjeux, les conditions de réussite et propose un plan d'actions interne, externe, une conduite de projet et un pilotage. Des précisions étaient attendues pour documenter les recommandations du plan d'actions. Vous avez su pleinement résoudre le problème posé à partir d'une sélection et d'une hiérarchisation des informations contenues dans le dossier. Les écrits sont structurés à l'aide d'un plan adapté, et font preuve de qualités rédactionnelles et d'expression. La note s'organise autour d'une problématique et d'une proposition de plan qui rend compte de la diversité et richesse des documents qui composent le dossier. Vous avez été en mesure de formaliser les différents enjeux et leviers possibles, à la disposition de la Région. Celle-ci, par l'agencement de ses compétences relatives à la gestion des lycées, ainsi que par rapport au soutien à l'agriculture, a un rôle important à jouer, dès lors qu'elle peut agir à la fois en amont sur l'organisation, le soutien, le développement et l'orientation de filières agricoles locales et en aval avec le levier de la commande publique puisqu'elle doit approvisionner l'ensemble de la restauration des lycées de son ressort. Cette dimension est soulignée dans la note. Plusieurs leviers peuvent être utilisés par la Région, et sont retracés à travers le dossier. Vous avez su présenter les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). Il était également possible d'identifier comme autre levier, la commande publique, ce que vous avez fait. La restauration dans les lycées pour offrir un débouché aux producteurs agricoles locaux. La région a donc la possibilité d'adapter ses marchés publics dans ce sens. Elle peut également porter l'ambition de mettre en place une centrale d'achats. Pour travailler à un plan d'actions adapté, l'identification des freins ou points de vigilance était attendu : l'adhésion des jeunes à des repas issus de produits locaux ou bio, le coût de l'opération, la cohérence entre l'offre et la demande (production agricole locale et attentes de la restauration scolaire). La présentation de cette dimension pouvait faire l'objet de développements plus appuyés. La note permet d'apprécier le mode d'élaboration du plan d'actions permettant de proposer au terme du mandat régional une alimentation 100 % locale ou biologique pour la restauration des lycéens. Et d'établir précisément un plan d'actions, avec ses différentes étapes et prérequis. La note n'ouvre pas suffisamment les prochains échanges sur d'autres questions, en particulier financières, organisationnelles ou ressources humaines. La note fait émerger une orientation de travail. La proposition d'un plan d'actions, sur la base notamment du partenariat, comme l'inscription dans des dispositifs et outils existants avec l'Etat permettant de développer une ingénierie de projet n'a pas été pleinement appréhendée. Il était important de mener une démarche d'observation, d'expliquer les axes de travail envisageables, de formaliser un travail de repérage des acteurs incontournables (préfecture, autres collectivités territoriales, producteurs, secteur associatif, ...) et des types de démarches à engager (plan, schéma, convention de partenariat, intégration de tel dispositif, ...), ce que vous avez fait avec précision. La question de la transversalité de la démarche au sein des services de la Région et le pilotage par notamment la « direction générale » et non pas uniquement par le seul DGA en charge des lycées a été restituée.

Harmonisation :

Appréciation :

Région XXX

Direction générale de l'éducation

de 28 juin 2023,

A l'attention de monsieur le Président
de région

S/c du Directeur général des services

Objet: note de proposition, relative à l'élaboration d'un plan d'action pour une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens.

Depuis plusieurs années, la restauration scolaire est engagée dans une profonde mutation de ses pratiques.

Le recours aux productions locales de qualité, aux produits bio, à la diversification des protéines combinées, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la suppression des emballages plastiques constituent des priorités nationales et territoriales pour rendre l'alimentation scolaire plus locale et biologique.

Dans ce cadre, la volonté de la région de se doter d'un plan d'action pour une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens au terme du mandat régional, s'inscrit dans ces enjeux contemporains.

Dès lors, la présente note a pour objet :

- d'exposer les nouvelles obligations légales qui sont autant d'opportunités pour le plan d'action régional, bien que des

difficultés de mise en œuvre puissent apparaître (I);
- de proposer des mesures pour l'exécution du plan d'action alimentaire pour les lycées, au sein de la collectivité, en assurant le lien avec les acteurs externes (II).

*

*

*

I] L'élaboration du plan d'action permettant de proposer au terme du mandat régional une alimentation 100% locale ou biologique repose sur un cadre légal, pertinent pour la volonté affichée de la région, mais devra répondre aux difficultés de mise en œuvre et leurs effets, sur la restauration des lycéens.

A) Plus qu'une obligation légale, l'alimentation locale ou biologique dans les lycées répond aux engagements de l'exécutif régional.

① L'élaboration du plan d'action pour la restauration dans les lycées bénéficie d'un cadre légal étoffé.

Le législateur a entendu donner une impulsion nouvelle à la réponse aux enjeux environnementaux en promulguant de nouvelles obligations légales pour la restauration collective.

Dans ce cadre les lois "Egalim" du 30 octobre 2018 "Agéc du 10 février 2020 et "Climat et résilience" du 22 août 2021, créent de nouvelles obligations à des échéances de moyen terme:

- depuis 2020 : la lutte contre le gaspillage alimentaire
- depuis 2022 : l'atteinte d'au moins 50% de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas servis

à la cantine.

- pour 2024 : l'atteinte d'un seuil de 50 % de produits durables et de qualité dont 60 % de viande de qualité.

- pour 2025 : l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique.

Dans ce cadre, les autorités nationales ont cherché à doter les collectivités d'outils pour parvenir à ces objectifs :

- les articles L. 2113-2 et suivant du Code de la commande publique autorisent les centrales d'achats, les groupements de commande et les entités communes transnationales.

- la mise en œuvre de Projet Alimentaire Territorial (PAT) au sens de l'article L. 111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime pour mettre en relation les différents acteurs dans le but de :

↳ favoriser la structuration de filières locales et de réseaux d'approvisionnement ;

↳ favoriser l'accompagnement des pratiques agroalimentaires responsables et les valoriser ;

↳ favoriser l'éducation alimentaire des jeunes et la valorisation du patrimoine patrimonial et agricole.

- la mise à disposition de plateformes gouvernementales d'aides :

↳ "Ma Cantine", lancée en 2022 pour aider au "diagnostic de sa cantine au regard de la loi Egalim"

↳ l'opération "Les cantines s'engagent" de l'Ademe depuis 2020, pour mutualiser les bonnes pratiques de gestion.

② Le plan d'action devrait engendrer d'autres effets positifs pour la région et ses politiques publiques.

L'élaboration du plan d'action pour la restauration dans les lycées s'intègre dans les engagements de l'exécutif territorial et représente une opportunité.

En effet, le plan d'action régional devrait engendrer des bénéfices pour d'autres politiques publiques, en premier lieu desquelles, le développement économique. La mise en œuvre du plan d'action peut :

- permettre le développement d'une filière locale agroalimentaire et ainsi être vecteur d'emplois, ou du moins de débouchés économiques

- permettre d'attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture

et de l'alimentation par l'apprentissage ou la conclusion de partenariats avec les lycées agricoles et les écoles de formation des métiers de bouche. Le plan d'action peut également avoir des répercussions sur le volet social :

- il permet aux lycéens issus de milieux défavorisés de maintenir une alimentation équilibrée et saine
- il permet d'avoir un effet de recul des mauvaises habitudes de consommation depuis le collège (Ministère de l'éducation nationale) en éduquant à l'alimentation et au goût.

De plus, l'élaboration du plan d'action régional pour la restauration dans les lycées s'inscrit dans le cadre du plan de transition énergétique de la Région.

En effet, le plan alimentaire est un vecteur du verdissement du budget local et de la réalisation d'économies car il engage la région dans :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire;
- la réduction des protéines animales;
- la limitation de l'empreinte carbone liée à l'alimentation et au transport en privilégiant le circuit-court;
- la réduction budgétaire car par exemple les options végétariennes coûtent moins cher que les menus standard (selon Greenpeace).

*

B) Cependant, des limites pratiques et des effets contre-productifs ont été identifiés et doivent être pris en compte dans l'élaboration du plan d'action.

① En premier lieu, le plan d'action pourrait rencontrer des difficultés de mise en œuvre.

Effectivement, le plan d'action pour la restauration des lycées introduit plusieurs difficultés, à la charge de la collectivité. Tout d'abord ces difficultés sont financières.

↳ le passage à une alimentation plus locale ou biologique entraîne une augmentation des dépenses publiques locales.

- L'Agères estime ainsi le surcoût sur l'achat des denrées alimentaires à 40 centimes par repas servi, soit environ 20% du coût moyen des denrées.

- De plus de nouvelles installations, comme le remplacement

des contenants plastiques peuvent également engendrer du surcoût.

La seconde difficulté est d'ordre juridique.

↳ le passage à une alimentation plus locale ou biologique nécessite la traduction juridique de ces exigences dans les cahiers des charges des marchés publics.

Enfin, la dernière difficulté à la charge de la collectivité est d'ordre pratique :

↳ les délais pour se conformer aux nouvelles obligations légales en matière de restauration scolaire semblent trop courts (Agence de la transition ^{écologique})

↳ l'offre des produits correspondant aux critères peut être trop faible et créer des difficultés d'approvisionnement.

↳ des difficultés techniques se posent sur la viabilité des alternatives au plastique.

② Par ailleurs, le plan d'action pour la restauration des lycées produit des effets connexes qui peuvent être contre-productifs.

Ces effets connexes identifiés sont principalement sociaux et communicationnels.

Le plan d'action pour une alimentation plus locale ou biologique dans les lycées, représente un enjeu social. Effectivement, il présente un risque pour l'équilibre alimentaire des élèves.

↳ l'étude d'impact du projet de loi expose des enjeux de santé publique, notamment chez les adolescentes qui pourraient pâtir de carences en fer, si les repas végétariens obligatoires n'apportent pas les mêmes valeurs nutritionnelles que les repas standards.

Le plan d'action représente également un enjeu communicationnel, principalement sur le volet des repas végétariens.

↳ politiquement, la mesure peut être très mal perçue

par les acteurs économiques locaux, en particulier dans les territoires et bassins économiques où l'élevage est une activité importante.

↳ L'introduction du repas végétarien hebdomadaire se heurte à une certaine méconnaissance, des préjugés et des craintes.

*

*

En définitive, la mise en œuvre du plan d'action régional pour une alimentation locale et biologique dans les lycées, est facilitée par le cadre normatif national. Cette politique publique est une opportunité pour la collectivité et les acteurs du développement économique régional, mais doit prendre en compte les limites qui ont été identifiées (budgétaires, juridiques, organisationnelles, sociales et communicationnelles).

*

*

II) Dès lors, l'élaboration et l'exécution du plan d'action reposent sur son partage politique et technique au sein de la collectivité, et à l'extérieur, pour assurer son efficacité.

A) Le plan d'action régional comporte des mesures pour en assurer l'exécution au sein de la collectivité.

① La mise en œuvre d'une gouvernance assure son partage politique et son suivi d'exécution.

Proposition n° 1: Mettre en œuvre un comité de pilotage (Copil).

↳ objectif: délibérer, arbitrer et impulser le plan d'action

↳ composition: le président de région, les élus ayant un porte-feuille s'intéressant au projet (éducation, transition écologique, finances publiques, développement économique) et

les membres de l'opposition.

↳ mission: assurer le portage politique du plan d'action et atteindre l'objectif de fin de mandat de 100% d'alimentation locale ou biologique pour la restauration des lycéens.

Proposition n° 2: Mettre en œuvre un comité technique (Cotech).

↳ objectif: préparer les arbitrages

↳ composition:

- une personne de la Direction de l'éducation, qui sera chargée de l'animation et du suivi du plan.

↳ cette mesure nécessite une lettre de mission prévoyant que l'agent en question consacre au moins 25% de son temps de travail à cette mission

↳ l'option du recrutement d'un ETP peut également être envisagée mais semble plus compliquée pour aboutir en raison du cadre budgétaire contraint.

- toutes les directions ayant intérêt à agir.

↳ missions:

- proposer les mesures du plan à soumettre au Copil puis à l'approbation de l'organe délibérant

- contrôler la mise en œuvre des mesures.

- rapporter les points d'amélioration éventuels après mise en œuvre.

② La mise en œuvre du plan d'action nécessite l'exécution de certaines mesures au niveau de la région, pour en assurer l'efficacité.

Proposition n° 3: Diligenter un diagnostic des modes actuels d'alimentation.

↳ cette mesure peut être réalisée à l'aide de la plateforme « La Cantine »

↳ objectif: avoir un état des lieux clair de ce que la région a déjà mis en œuvre et les lieux sur lesquels elle pourra agir.

Proposition n° 4: Former les agents de restauration.

↳ la région en tant que leur employeur peut les former aux nouvelles exigences de restauration collective.

Proposition n° 5: Réaliser une étude comparative (benchmark)

↳ recueillir les pratiques des autres collectivités afin d'anticiper les difficultés dans l'exécution du plan d'action.

Proposition n° 6: Développer de nouvelles pratiques de commandes publiques pour répondre aux besoins (Direction des affaires juridiques)

↳ l'objectif est l'adaptation des moyens aux réalités du terrain pour divers outils (allègement, sourcing, centrales d'achats...)

↳ intégrer le plan d'action alimentaire dans le SPASER.

*

B) Le plan d'action doit également maintenir le lien avec les acteurs externes à la collectivité.

① Cet engagement politique est l'occasion de renforcer le développement économique régional.

Proposition n° 7: Créer un Plan Alimentaire Territorial (PAT).

↳ objectif: structurer une filière agroalimentaire locale en capacité de répondre aux besoins de la collectivité.

↳ besoin: un budget de 200 000 € HT minimum pour prétendre à la labellisation.

Proposition n° 8: Accroître le lien avec les agences de l'état.

Les entités telles que l'Ademe, la DRAAF ou le groupe de travail Nutrition du Conseil national de la restauration scolaire, sont autant d'entités externes qui pourront apporter des conseils ou un soutien financier à la mise en œuvre du plan d'action de la région.

↳ ce lien pourra être complété par d'autres instances comme les associations d'élus ou encore les comités nationaux pour l'alimentation.

② Le plan d'action pour la restauration des lycées est également l'occasion de renforcer le lien avec les citoyens.

Proposition n° 9 : Communiquer sur le plan d'action (Direction de la communication).

↳ cette mesure représente une opportunité politique pour faire connaître aux citoyens de la région, la mise en œuvre des engagements électoraux et l'implication dans la préservation de l'agriculture locale.

Proposition n° 10 : Favoriser l'engagement citoyen des lycéens.
(Direction de l'éducation et Direction de la participation citoyenne).

↳ moyen : création d'un comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) composé d'élèves pour :

- faire participer les lycéens au plan ;
- recueillir l'avis des lycéens sur la qualité du service public de la restauration scolaire.

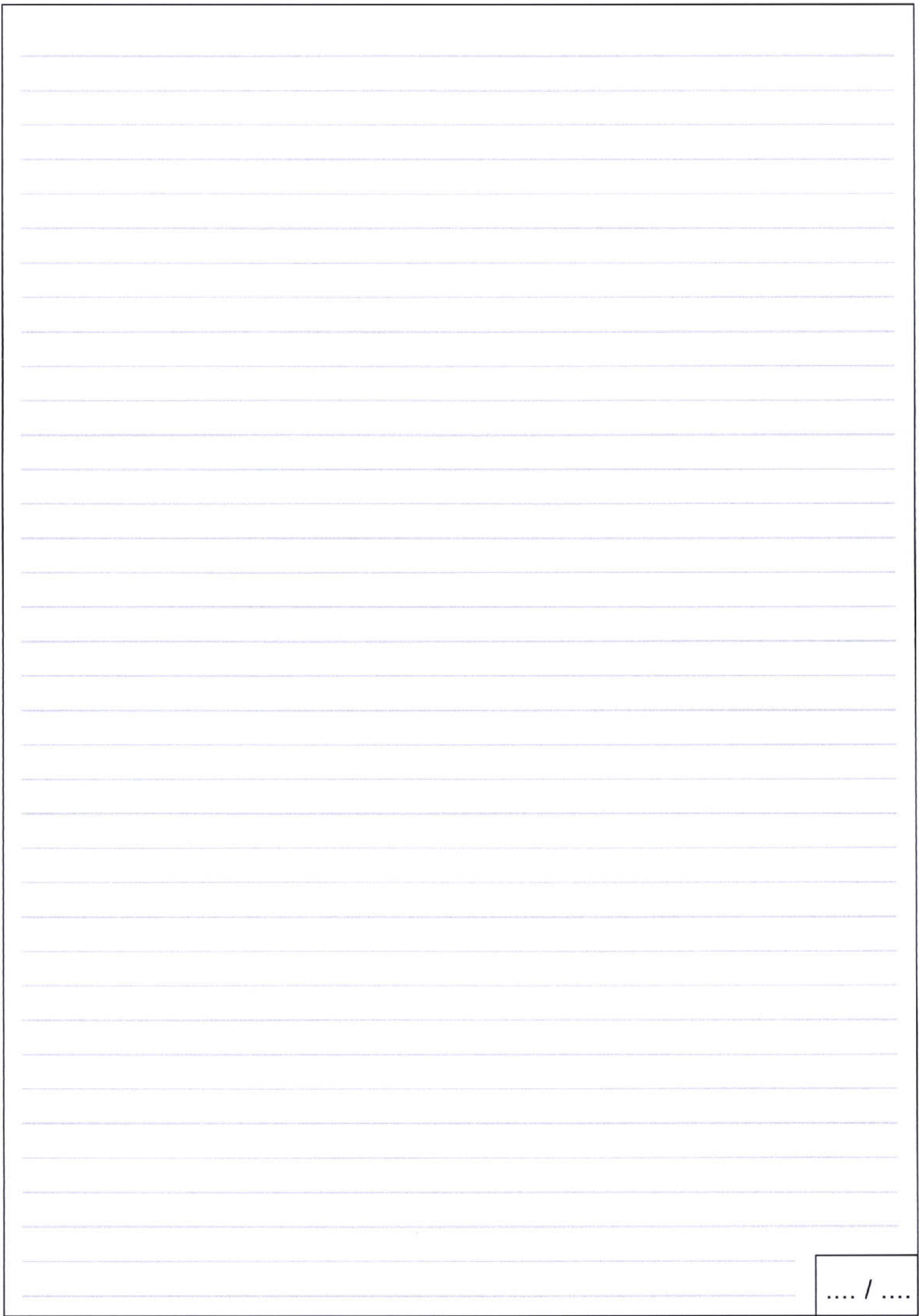
*

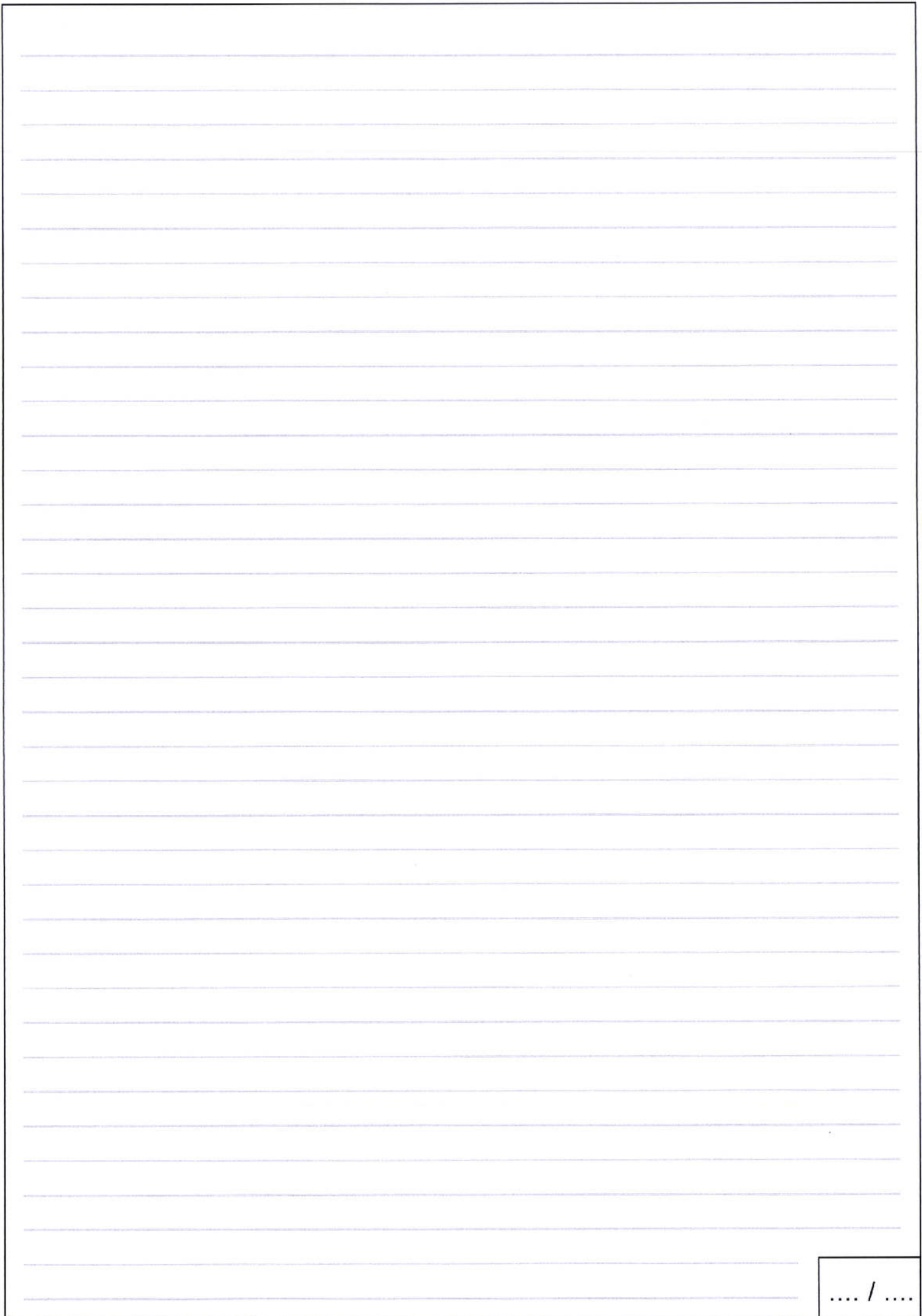
*

*

En définitive, le plan d'action élaboré dans cette note doit permettre de proposer au terme du mandat régional, une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens. Opportunité pour la région, la mise en œuvre de ce plan devra répondre aux différents enjeux et difficultés précités et être l'objet d'un portage politique, ainsi qu'en suivre dans sa mise en œuvre, pour en garantir l'efficacité.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE





Note de délibération : 13 / 20

Note de correction : 13 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	14	12	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : La copie expose clairement le contexte. L'introduction est particulièrement réussie. L'analyse faite en première partie permet de situer les interactions et les contraintes juridiques et financières. Les propositions faites sont pour la plupart opérationnelles, elles auraient pu être encore plus détaillées sur le volet technique.

Correction 2 :

Appréciation : Votre réflexion est correcte et vous maîtrisez la méthode. Vous avez su identifier les principales conditions de réalisation et vous développez une argumentation construite. Vous auriez pu mieux faire le lien entre les obstacles rencontrés et vos préconisations en la matière. Vous auriez pu également être plus précis et concret sur les leviers de la Région notamment en matière économique. Veillez à rédiger de bout en bout votre copie y compris le plan d'action.

Harmonisation :

Appréciation :

Région de X
DdA chargé de
l'éducation et
de la gestion des
lycées

Le XX 2023

NOTE AU
PRÉSIDENT DE LA
RÉGION DE X

Objet: Plan d'action pour une alimentation 100% locale ou biologique pour la
restauration des lycées d'ici 2027

À l'issue de la crise sanitaire, le Gouvernement a relancé
le Programme national pour l'alimentation dans le cadre du plan France
Relance. Ce programme vise à subventionner les projets alimentaires territoriaux
(PAT) répondant aux critères de localisation et de qualité de l'approvisionnement
de la restauration collective. La relance de ce programme montre le caractère
prioritaire de l'évolution de la restauration collective vers une alimentation
saine et durable.

La Région, en tant que collectivité territoriale
compétente en matière de transition énergétique et de restauration collective des
lycées, est en effet amenée à jouer un rôle déterminant dans le

développement de l'alimentation saine et durable. L'approvisionnement en alimentation locale et biologique constitue à la fois un enjeu de santé publique et de lutte contre le dérèglement climatique. Des évolutions législatives récentes ont mis en place des obligations d'approvisionnement en alimentation biologique ou locale à des délais courts pour les collectivités chargés de la restauration collective. L'élaboration d'un plan régional visant une alimentation 100% locale ou biologique nécessite d'anticiper les efforts d'organisation, les risques juridiques et opérationnels ainsi que les possibilités de mutualisation pour limiter les surcoûts financiers.

À l'issue du renouvellement de l'assemblée régionale, vous avez souhaité la production d'une note relative à un plan d'action visant une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycées d'ici la fin du mandat. Ce plan s'inscrit dans le plan de transition de la Région, faisant partie de vos engagements.

Dans ce contexte, la présente note montre que le développement de l'alimentation locale et biologique pour la restauration des lycées constitue un levier essentiel de la Région, dont la réussite est néanmoins conditionnée à une coordination des acteurs et une anticipation des coûts (I). L'élaboration de ce plan pourrait ainsi reposer sur un diagnostic partagé et une gouvernance coordonnée avec les acteurs régionaux afin de valoriser l'atteinte des objectifs à la fin du mandat régional (II).

*

*

*

I. Le développement de l'alimentation locale et biologique pour la restauration des lycées constitue un levier structurant pour la Région, dont la réussite est conditionnée à la coordination d'un réseau d'acteurs et l'anticipation des coûts financiers et organisationnels.

A. L'alimentation saine, durable et locale est désormais considérée comme un objectif à atteindre pour les régions en s'appuyant sur le réseau multiple d'acteurs.

Des évolutions législatives ont rendu prioritaire le développement de l'alimentation saine et durable dans la restauration collective, la Région étant concernée pour la restauration des lycées :

• La loi "égalité" du 30 octobre 2018, la loi "AGE" contre le gaspillage alimentaire de 2020 et la loi dite "Climat et résilience" ont fixé progressivement des objectifs chiffrés pour les collectivités en matière de filières durables, de qualité, d'agriculture biologique et de substitution du plastique.

• Ainsi, d'ici 2024, au moins 50% des produits doivent être issus de filières durables dont 20% issus de l'agriculture biologique et 60% de viande de qualité. Le plastique doit être substitué d'ici 2025. La proposition d'un menu végétarien une fois par semaine est désormais obligatoire.

• Les délais courts peuvent néanmoins susciter des difficultés opérationnelles pour certaines collectivités. Ils représentent néanmoins une opportunité de valoriser le patrimoine alimentaire régional et de promouvoir une autonomie alimentaire par la Région.

• Les évolutions législatives interviennent dans le contexte de transition énergétique, dont la Région est compétente. L'alimentation saine et durable reste néanmoins un enjeu pour toutes les collectivités compétentes en matière de restauration collective en raison de son influence sur la santé publique. En effet, en 2018, seulement 44% des collégiens déclarent manger quotidiennement des légumes, cette proportion baissant au fil des années. Quant à la coordination entre collèges et lycées sur l'alimentation.

Le développement de l'alimentation locale et biologique au niveau régional repose en effet sur un réseau multiple d'acteurs :

• La restauration collective implique non seulement les départements pour les collèges, les communes pour les écoles, les régions pour les lycées mais aussi les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) dans

chaque établissement. Les comités sont chargés de définir un diagnostic sur le besoin d'alimentation des Lyonnais.

° Le rôle des producteurs, transformateurs et distributeurs alimentaires et agricoles est également déterminant pour développer une offre durable et biologique.

° Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont vocation à devenir des outils pour rapprocher l'ensemble de ces acteurs pour le développement d'une alimentation saine, durable et locale. Les projets peuvent être labellisés lors d'appels à projet de la Préfecture afin de disposer de financements. Les régions peuvent ainsi coordonner leur action en matière alimentaire grâce à cet instrument. Néanmoins, plusieurs conditions doivent être réunies.

B. Plusieurs freins opérationnels, juridiques et financiers peuvent entraver le développement de l'alimentation locale et biologique pour la restauration des Lyonnais.

Des freins opérationnels et financiers se posent pour la Région à court terme :

° Des réapprovisionnements peuvent entraîner des surcoûts financiers, estimés à 20% sur le coût moyen des denrées. Les produits de meilleure qualité ou produits localement peuvent se révéler plus onéreux.

° Les délais courts en matière d'évolution de la restauration collective peuvent être sources de coûts organisationnels, en raison d'une faiblesse de l'offre locale en matière biologique et d'un manque de viabilité des solutions alternatives plastiques.

La réussite du plan d'action régional d'ici la fin du mandat est ainsi conditionnée à une coordination locale et une évaluation des avantages d'une mutualisation des achats publics :

° La coordination des acteurs locaux devrait dépasser le cadre du Plan Alimentaire Territorial pour s'intégrer pleinement dans le plan d'action régional et se coordonner avec les autres collectivités compétentes en matière de restauration collective.

° La coordination permettrait d'éviter les risques juridiques, notamment les nouvelles règles dans les cahiers des charges des marchés publics. Une mutualisation des achats publics devrait ainsi reposer sur une évaluation des coûts et avantages avant d'être menée.

*

*

*

II. L'élaboration du plan pour une alimentation 100% durable ou biologique pour les lyénois pourrait reposer sur une participation active des acteurs locaux par une gouvernance coordonnée afin de valoriser les objectifs atteints en fin de mandat.

A. La nouvelle assemblée régionale pourrait élaborer un Plan pour l'alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lyénois après un diagnostic partagé et une concertation des acteurs locaux.

Proposition 1: Solliciter la DASEN et les Comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté de chaque lycée de la Région afin de rédiger un diagnostic territorial sur les besoins des lyénois en matière d'alimentation

→ Le diagnostic pourrait servir au nouvel comité régional pour les arbitrages.

Proposition 2: À votre initiative, un débat d'orientation sur l'alimentation durable et biologique dans la restauration des lyénois pourrait avoir lieu avec la nouvelle assemblée régionale.

→ Le débat pourrait anticiper les mesures de ce plan sur les approvisionnements en circuits courts, la valorisation du patrimoine alimentaire local et les objectifs en matière de développement d'agriculture biologique.

Proposition 3: Organiser une concertation avec les acteurs de la restauration collective et les producteurs locaux afin de compléter le diagnostic et préparer la constitution d'un Projet Alimentaire Territoriale

Proposition 3-1: Cette concertation pourrait évoquer les coûts

Budgétaires et organisationnels du plan et prévoir un plan pluriannuel de diversification de l'offre alimentaire durable, biologique et de qualité d'ici 2027.

Proposition 3-2: se rapprocher de la DRAPP pour faire une demande de labellisation du PAT et disposer des fonds LEADER

Proposition 4: A l'issue de la consultation et dépendant des arbitrages de l'assemblée, les objectifs du Plan régional pour une alimentation 100% locale ou biologique pourraient être votés d'ici la fin d'année et prévoir des indicateurs de suivi.

Proposition 4-1: Le Plan régional pourrait inclure la mise en place d'une application pour identifier les producteurs de la Région en mesure d'approvisionner la restauration collective à l'instar de l'application "du local sur mon plateau" prévue dans la Région d'Île-de-France.

Proposition 5: solliçiter la Direction de la commande publique pour évaluer les coûts et avantages d'une mutualisation de l'achat public au niveau régional.

Proposition 5-1: Le Vice-Président chargé de la restauration collective au sein de la Région pourrait se coordonner avec les élus départementaux et communaux pour une éventuelle plateforme d'approvisionnement en commun.

Proposition 5-2: sous réserve de la proposition précédente, la Direction pourrait ajouter de nouveaux critères dans les cahiers des charges des marchés publics: circuits courts, gaspillage alimentaire, coûts financiers, remplacement du plastique...

→ Cette étape risquant de prendre du temps, la mutualisation dépend des arbitrages des élus. Une centrale d'achat pourrait être construite avec plusieurs fournisseurs locaux à l'instar de celle du Département de l'Hérault.

B. La mise en œuvre du plan pourrait reposer sur une gouvernance coordonnée afin de permettre une valorisation de l'alimentation saine et durable sur le territoire d'ici la fin du mandat régional.

Proposition 6: Prévoir la signature d'une Charte de l'alimentation locale, par l'ensemble des acteurs pour valoriser les engagements du Plan et son lien avec la transition énergétique. Une communication forte pourrait être également prévue si le PAT a été labellisé par le Ministère de l'Agriculture.

Proposition 7: Mettre en œuvre des comités de pilotage (COPIL) et comités techniques (COTECH) pour le suivi du Plan régional jusqu'à la fin du mandat

Proposition 7-1: Le COPIL serait l'instance de validation et de contrôle du plan, composé des élus en charge de la restauration collective et de vous.

Proposition 7-2: Les COTECH seraient chargés de la mise en œuvre du plan, composés des acteurs locaux présents lors de la concertation.

Proposition 8: Afin de valoriser vos engagements d'ici la fin du mandat, des jardins partagés au sein des lycées, chargés de sensibiliser les lycéens à l'alimentation locale et biologique, pourraient être financés par la Région et inclure des produits locaux. Des éco-délégués des lycées seraient ainsi chargés de l'animation des lycéens pour l'entretien de ces jardins.

Note de délibération : 13.5 / 20

Note de correction : 13.5 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	13.5	13.5	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : L'introduction est passable. Des maladresses scripturales avec l'adresse directe au destinataire via le "vous" apparaissent. L'analyse du dossier fait part de ses éléments importants, compte tenu de la commande. La première partie est assez complète. La seconde l'est tout autant quant au respect de la démarche de projet, mais des mesures nécessiteraient davantage de clarifications pour être applicables.

Correction 2 :

Appréciation : Une introduction correcte mais peu dynamique. Une première partie bien synthétisée qui aborde les enjeux principaux : centrale d'achat et Pat . Dommage de ne pas développer le levier de la Commande Publique . La deuxième partie est complète notamment sur le nécessaire partenariat bien qu'il manque l'aspect financier;

Harmonisation :

Appréciation :

Note à l'attention de
Monsieur le Président du Conseil Régional
s/c de M. le Directeur Général des Services

Objet : Note relative à l'élaboration d'un projet d'alimentation locale ou biologique dans les lycées - État des lieux et propositions

L'adoption de la loi EGALIM de 2018 a renforcé l'implication des structures de restauration collective dans la préservation de l'environnement et la réduction des émissions de gaz à effet de serre en expérimentant la mise en place d'un menu végétarien un jour par semaine.

Dans le cadre du plan de transition énergétique de la région, et au regard des engagements de campagne électorale du nouvel exécutif, l'élaboration d'un plan d'action en faveur d'une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens offre des atouts de développement économique local, d'inclusion sociale et d'éducation nutritionnelle, ainsi que de réduction de l'impact environnemental de l'alimentation.

Faisant suite à votre demande et dans le cadre de ce nouveau mandat régional, la présente note :

- Expose les atouts économiques, sociaux et

environnementaux liés à l'adoption d'un projet d'alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycées (I)

- détaille une stratégie d'élaboration de ce projet d'alimentation, nécessitant un partage transversal par la région, une démarche d'évaluation préalable et un suivi fin et anticipé du projet (II)

*

*

*

I - L'élaboration d'un projet d'alimentation locale ou biologique dans les lycées, favorisée par le cadre législatif actuel, constitue un vecteur de développement économique, d'inclusion sociale et de préservation de l'environnement

I - A - Le cadre législatif actuel fixe des objectifs ambitieux en termes d'alimentation locale ou biologique dans les structures de restauration collective

1 - Les lois récentes ont renforcé les règles s'appliquant aux offres de restauration collective.

La loi EGALIM de 2018 a instauré une obligation de proposer un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines dans le cadre d'une expérimentation lancée en 2019.

↳ Cette loi a renforcé les objectifs d'alimentation biologique et locale : depuis janvier 2022, 50% de produits issus de filières durables dont au moins 20% de produits biologiques devront être servis dans les cantines.

La loi Climat et Résilience d'août 2021 a amplifié les objectifs fixés aux structures de restauration collective.

↳ Cette loi rend obligatoire la mise en place d'un menu végétarien quotidien par l'ensemble des offres de restauration collective publiques et privées, dont les cantines scolaires.

↳ Cette loi renforce les objectifs d'une alimentation de qualité, en fixant un seuil de 50% de produits durables,

dont 60 % de viande de qualité d'ici 2024.

De plus, la loi EGALIM fixe des objectifs de préservation de l'environnement en interdisant les contenants alimentaires de cuisson et de service en plastique d'ici 2025, et 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants.

Des efforts récents ont également été menés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, par la loi Agec de 2020 qui favorise le don aux associations.

↳ Le cadre législatif rend ainsi pertinente l'élaboration d'un projet d'alimentation par le Conseil régional, à votre demande.

2. En outre, l'existence d'outils contractuels et de programmes labellisés facilite l'élaboration d'un projet d'alimentation.

La mutualisation des achats entre les structures de restauration (cantines scolaires) permet de coordonner les structures de restauration et les fournisseurs locaux, ce qui permet de réduire les coûts et d'acheter des produits de qualité.

↳ Le recours à une centrale d'achat, dotée de la personnalité morale, peut offrir une plus grande souplesse aux lycées dans la mutualisation des achats par rapport à un simple groupement de commande.

De plus, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) constituent une démarche labellisée par le Ministère de l'Agriculture.

↳ Dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), ces programmes permettent d'établir un diagnostic du système agricole et alimentaire à l'échelle d'un territoire.

↳ Éligibles à des subventions étatiques, ces PAT permettent de développer les circuits courts et l'offre de production locale, de soutenir l'éducation à une alimentation de qualité et à la préservation de l'environnement.

↳ La réalisation d'un Projet Alimentaire Territorial par

La région constitue ainsi un levier pertinent en réponse à votre projet d'alimentation.

B. L'élaboration d'un projet d'alimentation 100% locale ou biologique constitue un vecteur de développement local, d'inclusion sociale et de préservation de l'environnement

1. Un vecteur de développement local.

La création de ce projet d'alimentation permettrait :

- ↳ Un développement de l'offre agricole et alimentaire à l'échelle régionale, par la valorisation des producteurs locaux.
- ↳ Ceci permettrait d'améliorer l'emploi régional et de développer les formations agricoles, dans le cadre des compétences de la Région en termes d'emploi et de formation professionnelle.
- ↳ Le maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, en pérennisant des structures de production
- ↳ la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui représente des pertes économiques importantes
- ↳ Une réduction du coût des produits pour la restauration collective, en rapprochant l'offre et la demande
- ↳ La mise en valeur d'espaces agricoles inexplorés, favorisant l'emploi

2. Un enjeu d'insertion sociale et d'accès à une alimentation de qualité.

↳ Le développement d'une offre de restauration 100% locale ou biologique permet l'accès de chacun à une alimentation de qualité, saine, équilibrée et durable (loi EGALIM)

↳ Ceci encourage l'éducation alimentaire des jeunes en faveur d'une alimentation équilibrée, notamment la limitation des produits sucrés en faveur de fruits et de légumes.

↳ Le projet comporte donc une dimension sociale importante, au profit des ménages les plus

modestes -

↳ De plus, ceci permet d'inciter à la limitation des produits carnés, dont l'impact environnemental est plus important -

↳ Ça permet aussi de mettre en valeur le patrimoine et de promouvoir les formations agricoles

3. Un outil de préservation de l'environnement et des écosystèmes

Le développement d'une alimentation 100% locale ou biologique permet de réduire l'usage d'intrants chimiques, voire de les supprimer dans le cadre d'une alimentation biologique -

↳ Ceci permet d'accompagner l'évolution des modes de production agricoles en faveur d'une préservation de la biodiversité et des écosystèmes, en particulier la qualité de l'eau et des sols.

↳ Le développement d'une alimentation végétarienne permet de limiter l'impact environnemental de l'alimentation, en termes d'intrants chimiques ou d'usage de l'eau

- le recours à une agriculture saisonnière est également un secteur de préservation de l'environnement, en réduisant le transport des produits alimentaires.

- Enfin, le recours à une alimentation locale permet aussi une meilleure rémunération des producteurs.

*

*

La mise en place d'un projet d'alimentation locale et biologique présente donc de nombreux atouts, ce qui nécessite toutefois

un portage transversal et un suivi anticipé par la Région.

‡

*

II - L'élaboration efficace de ce projet d'alimentation nécessite un portage transversal par la Région, une démarche d'évaluation ex ante et ex post ainsi qu'un suivi formel et anticipé du projet

A. Le succès de ce projet nécessite une démarche concertée par la Région et ses porteurs, incluant l'ensemble des acteurs de la restauration collective et de l'alimentation locale.

1. Le lancement de comités de stratégie doit permettre de fixer les axes prioritaires du projet

↳ L'organisation d'un Comité de Pilotage (COPIL), incluant le Président de Région, le Directeur Général des Services et les Vice-Présidents en charge de l'Éducation (lycées) et du Développement Durable doit permettre de fixer les priorités stratégiques du projet
Calendrier : 1^{ère} réunion d'ici le 3^{ème} trimestre 2023

Ce COPIL pourrait être complété par un Comité technique, incluant le Directeur Général des Services, ainsi que les Directions en charge de l'éducation et de la gestion des lycées, ainsi que du développement durable.

↳ Au sein de ce CO TECH, la nomination d'un chef de projet (1 ETP) au sein de la Direction de l'Éducation permettrait de suivre le lancement du projet et ses avancées régulières.

2. Une démarche concertée incluant les acteurs de la restauration collective et de l'alimentation locale

Les acteurs de la restauration collective doivent être impliqués dès le lancement du projet :

- équipes de direction des lycées
- représentant des agents de la restauration collective
- Direction des lycées au sein de la Région

De plus, il faut inclure les acteurs agricoles locaux :

- chambre d'agriculture régionale
- syndicats de producteurs
- établissements de formation agricole

la mobilisation des acteurs étatiques est aussi nécessaire =

- la DRAAF, en charge de l'étude et de la labellisation des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
- la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL), en charge de la préservation de l'environnement.

3. Une démarche d'identification de l'offre de production locale et des besoins de restauration à l'échelle régionale.

L'élaboration d'une démarche de diagnostic doit permettre d'identifier les capacités de production et d'approvisionnement au niveau local.

↳ Ceci doit s'effectuer de manière concertée avec la Chambre d'agriculture et les syndicats de producteurs en insistant sur les critères d'une alimentation de qualité, saisonnière et incluant une part importante de produits biologiques.

↳ Malgré les dispositifs de financement existants, il semble préférable de privilégier une alimentation 100 % locale au terme du mandat régional.

↳ Ce premier objectif pourra être complété par le développement progressif des produits biologiques dans les lycées.

Cette démarche d'identification des besoins et de l'offre locale peut être menée par les groupes de travail suivants =

- 1°) Maraîchage local
- 2°) Préservation de l'environnement
- 3°) Qualité des produits alimentaires
- 4°) Agriculture biologique
- 5°) Bien-être Animal
- 6°) Lutte contre le gaspillage alimentaire

Méthode = Ces groupes de travail pourraient être constitués d'ici le 3^{ème} trimestre 2023, avec l'objectif d'une restitution au comité technique (COTECH) avant la fin de l'année.

B. Cette démarche concertée doit permettre l'élaboration d'un projet alimentaire territorial par la région, tout en prenant en compte les enjeux de financement, d'évaluation et de communication

1. L'objectif de réalisation d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

L'élaboration d'un PAT au terme du mandat régional, ou durant ce mandat, est un levier pertinent de concrétisation d'un projet d'alimentation 100% locale.

↳ En effet, certaines cantines ont fait part de leurs difficultés à assurer un approvisionnement durable en produits locaux, au regard des coûts supplémentaires des produits locaux/biologiques par rapport à leur volume de production.

↳ La labellisation d'un PAT par le Ministère de l'Agriculture permet ainsi d'obtenir un financement étatique, ce qui permet de réduire le coût du projet en faveur d'une alimentation locale.

2. Une élaboration accélérée du projet

Au terme de la démarche de diagnostic, la rédaction du Projet Alimentaire Territorial de la Région pourrait être fincée d'ici la fin de l'année 2023.

↳ Ceci permettrait une présentation du PAT lors de l'Assemblée du Conseil Régional prévue au quatrième trimestre 2023.

Méthode : Dans le cadre du COPIL et du COTECH, la désignation des personnes chargées de rédiger le projet de PAT doit permettre l'avancée du projet et son adoption par le Conseil Régional.

↳ le dépôt du projet de PAT auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) sera à terme nécessaire.

En outre, une évaluation ex post du projet sera également nécessaire de la part des différents acteurs impliqués.

Calendrier : 6 mois après son adoption

3. Le lancement de politiques de formation par la Région

Ces formations visent plusieurs objectifs :

- Inciter les producteurs locaux au développement d'une agriculture saisonnière et respectueuse de l'environnement
- Encourager à la réduction des intrants chimiques et au choix de cultures peu consommatrices d'eau
- Dans les lycées, encourager les agents de restauration collective et les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire

4. Le lancement d'une communication adéquate

Le succès de cette stratégie alimentaire doit s'accompagner d'une politique de communication sur le site du conseil Régional.

De plus, le site « Ma Cantine » doit permettre de communiquer auprès des parents d'élèves.

Calendrier : Document de communication sur le site Internet d'ici décembre 2023.

*

*

*

Le lancement d'un projet d'alimentation locale ou biologique présente donc de nombreux atouts économiques, sociaux et environnementaux. La mise en œuvre de ce projet nécessite toutefois un partage transversal par la région et les différents acteurs impliqués.

Lined writing area with horizontal blue lines.

Lined writing area with horizontal blue lines and a vertical red margin line on the left.

Note de délibération : 14 / 20

Note de correction : 14 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	13	15	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : plan structuré propositions pertinentes mais un oubli majeur du libellé du sujet : la volonté d'ancrer cette action dans une logique de transition énergétique de la Région.

Correction 2 :

Appréciation : Un travail sérieux, appliqué qui répond à la commande passée. Le plan d'action est adapté. La conduite de projet reste à travailler. Vous avez su pleinement résoudre le problème posé à partir d'une sélection et d'une hiérarchisation des informations contenues dans le dossier. Les écrits sont structurés à l'aide d'un plan adapté, et font preuve de qualités rédactionnelles et d'expression. La note s'organise autour d'une problématique et d'une proposition de plan qui rend compte de la diversité et richesse des documents qui composent le dossier et de la mise en situation. Vous avez été en mesure de formaliser les différents enjeux et leviers possibles, à la disposition de la Région. Celle-ci, par l'agencement de ses compétences relatives à la gestion des lycées, ainsi que par rapport au soutien à l'agriculture, a un rôle important à jouer, dès lors qu'elle peut agir à la fois en amont sur l'organisation, le soutien, le développement et l'orientation de filières agricoles locales et en aval avec le levier de la commande publique puisqu'elle doit approvisionner l'ensemble de la restauration des lycées de son ressort. Cette dimension est soulignée dans la note. Plusieurs leviers peuvent être utilisés par la Région, et sont retracés à travers le dossier. Vous avez su présenter les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). Il était également possible d'identifier comme autre levier, la commande publique, ce que vous faites, de manière peu précise. La restauration dans les lycées pour offrir un débouché aux producteurs agricoles locaux. La région a donc la possibilité d'adapter ses marchés publics dans ce sens. Elle peut également porter l'ambition de mettre en place une centrale d'achats. Pour travailler à un plan d'actions adapté, l'identification des freins ou points de vigilance était attendu : l'adhésion des jeunes à des repas issus de produits locaux ou bio, le coût de l'opération, la cohérence entre l'offre et la demande (production agricole locale et attentes de la restauration scolaire). La présentation de cette dimension est réussie. La note permet d'apprécier le mode d'élaboration du plan d'actions permettant de proposer au terme du mandat régional une alimentation 100 % locale ou biologique pour la restauration des lycéens. Et d'établir précisément un plan d'actions, avec ses différentes étapes et prérequis. La note ouvre les prochains échanges sur d'autres questions, en particulier financières, organisationnelles ou ressources humaines. La note fait émerger une orientation de travail. Il convenait d'y associer les autres acteurs territoriaux en charge également de cette politique. La proposition d'un plan d'actions, sur la base notamment du partenariat, comme l'inscription dans des dispositifs et outils existants avec l'Etat permettant de développer une ingénierie de projet n'a pas été pleinement appréhendée. Il était important de mener une démarche d'observation, d'expliquer les axes de travail envisageables, de formaliser un travail de repérage des acteurs incontournables (préfecture, autres collectivités territoriales, producteurs, secteur associatif, ...) et des types de démarches à engager (plan, schéma, convention de partenariat, intégration de tel dispositif, ...), ce que vous avez fait partiellement. La question de la transversalité de la démarche au sein des services de la Région et le pilotage par notamment la « direction générale » et non pas uniquement par le seul DGA en charge des lycées n'a pas été identifiée. L'intérêt du plan d'actions réside davantage dans les axes d'intervention que dans la présentation de leurs modalités de mise en œuvre.

Harmonisation :

Appréciation :

Région X

Direction générale de l'éducation

Le directeur général adjoint

A X

le xx/xx/xx

A l'attention de M. le président de la Région X

Objet : Note relative à l'élaboration d'un plan d'action pour une alimentation 100% locale et biologique dans les lycées.

M. le Président,

L'enquête Enclasse 2018 met en constat alarmant : à l'entrée au lycée, seulement 40% des jeunes déclarent manger tous les jours des fruits ou légumes et un quart d'entre eux mangent d'une fois par semaine.

Les habitudes alimentaires des élèves soulignent ainsi l'importance de conserver un service public de restauration scolaire de qualité dans nos lycées bien que ce dernier soit une compétence facultative. Ce service public fait aujourd'hui l'objet de profondes transformations, l'évolution du cadre juridique ces dernières années ainsi que le nouveau projet politique de la Région invitent la collectivité à s'engager pour la transition alimentaire dans les

certains placés sous sa responsabilité. La transition alimentaire est entendue comme la substitution totale ou partielle des aliments vers des produits bio et/ou locaux conformes - mais à une démarche plus large de développement durable et de montée en qualité des services.

Malgré la situation financière contrastée, ce projet de transition alimentaire doit être appréhendé comme un investissement et non un coût pour la collectivité. En effet, au-delà des difficultés de mise en œuvre d'un projet ambitieux, c'est avant tout une démarche structurante et pérenne au long terme en interaction avec d'autres politiques publiques : économique, environnement, éducation, identité régionale...

Le rapport à la nourriture fait l'objet d'un fort attachement et exige ainsi un accompagnement au changement progressif tout en étant rapide et à la hauteur des enjeux. Cette note propose de recontextualiser les objectifs de la transition alimentaire pour notre région et de définir un plan d'action à suivre.

I) L'engagement vers une transition alimentaire des services de restauration des lycées est source de risques nombreux pour la Région mais également d'opportunités.

A) De nouvelles contraintes juridiques et pratiques invitent la Région à une attention accrue dans la conception de son plan de transition alimentaire.

1. L'environnement juridique de plus en plus dense impose de nouvelles obligations aux collectivités territoriales dans leur service public de restauration collective.

Le corpus juridique en vigueur impose aux collectivités des objectifs chiffrés.

- Trois lois récentes font l'objet d'une attention particulière par la Région.

- la loi Égalim du 30 octobre 2018 consacre depuis le 1^{er} janvier 2022 une obligation de 50% de produits issus de filières durables ou de qualité dont 20% de bio.

- la loi "Agée" du 10 février 2020 renforce les mesures contre le gaspillage alimentaire

- la loi "Climat et Résilience" du 22 août 2021 précise la loi Égalim en

comportant au moins 60% de viande de qualité pour 2024.

Dès lors, le nouveau corpus réglementaire entraîne des conséquences importantes et immédiates pour la Région.

- la Région est tenue de se conformer aux nouvelles lois malgré les délais très courts et les risques de non conformité pour la loi Egalim depuis 2012

- des définitions de "produit issu de" "de qualité" et "locaux" ne sont pas clairement définies et constituent ainsi des marges d'appréciation nécessaires pour respecter les brefs délais.

- Au delà des objectifs quantitatifs, des missions qualitatives encadrent les services de restauration : lutte contre le gaspillage, contre le suremballage ou l'utilisation de plastiques, objectifs de diversification nutritionnelle des repas, exigence de saisonnalité et participation des usagers dans une démarche collaborative.

2 - L'adaptation du service public de restauration est susceptible de générer de nouveaux risques pratiques, juridiques et financiers pour la Région.

Certains risques pratiques et concrets menacent la concrétisation du projet de transition alimentaire

- la faisabilité du projet dépend de facteurs complexes tels que l'approvisionnement et l'offre de quantité suffisantes de produits locaux bio et durable sur le territoire.

- le projet et sa réalisation suppose de revoir l'ensemble des procédures du service public de restauration : passation des commandes, contrats de prestations pour les services externalisés, gestion des équipes et du déchets. face à une remise en cause profonde du modèle d'activité (par exemple, développement de la cuisine "fait maison" la région doit elle envisager de réinternaliser certaines prestations?

des risques juridiques en cas de réorganisation des services sont contenus.

- Malgré l'existence d'un risque juridique direct et immédiat pour cause de non conformité à la loi Egalim, les sanctions semblent peu probables puisque un délai supplémentaire à d'ores et déjà été sollicité par les communes au Gouvernement.

- des contraintes juridiques ordinaires liées à la passation de marchés publics de fournitures ou de prestation sont toujours à prendre en considération. le cahier des charge actualisé devra veiller à intégrer les nouvelles exigences des produits en terme d'origine géographique et de qualité ainsi que le respect des règles de seuils et d'attribution.

de risque financier pour la collectivité est réel mais à nuancer fortement.

- S'il faut s'attendre à une réelle hausse des coûts avec la mise en conformité des services de restauration (+20% pour les matières premières, parfois +100% pour la viande), la mutualisation des achats par une procédure de commandes groupées ou le recours à une centrale d'achat à l'échelle régionale peut contenir ces coûts de transition d'un modèle de restauration à l'autre.

- A plus long terme le financement supplémentaire sera modéré grâce aux économies réalisées par la composition des menus (moins de viande avec l'instauration de repas végétariens) et par la réduction des quantités gaspillées grâce à une meilleure prise en compte du juste besoin (10€ environ par repas)

(B) Le plan de transition alimentaire est une opportunité à saisir pour lancer un projet structurant de territoire.

1. La Région est invitée à s'associer avec de nombreux acteurs pour rendre ce projet singulier réalisable.

La Région doit mobiliser toute la chaîne de production et les acteurs associés à la réalisation du service public.

- Le service de restauration fait intervenir les producteurs, des fournisseurs, des acheteurs, des lycées, des transformateurs dans les cuisines centrales et des usagers.

- Un groupe d'étude ou de travail regroupant les acteurs clés doit permettre d'affiner le plan d'action et d'intégrer les besoins spécifiques de chacun.

La Région peut également intégrer des partenaires extérieurs à son service public de restauration

- Les éleveurs et agriculteurs doivent être associés afin d'informer et de donner de la visibilité sur les grandes orientations de la Région en matière alimentaire.

- La communication politique auprès des citoyens est essentielle pour ne pas laisser à l'initiative de "jeunes nouvelles" sur un sujet sensible.

- Les autres échelons territoriaux, notamment département et communes sur un objectif commun dans les établissements scolaires respectifs.

2 - Ce projet de transition alimentaire peut servir de laboratoire politique et de fil directeur intégré aux autres politiques publiques de la collectivité.

La transition alimentaire est un laboratoire incarné de l'action politique.

- Elle peut être source d'économie ou de meilleure gestion de la dépense publique grâce à une révision complète des procédures.
- Elle donne l'occasion d'ouvrir une réflexion sur la place de l'usager dans le service public.

C'est également une mission structurante pour les filières locales.

- Le projet alimentaire régional (PAR) est un outil déclinable en projets alimentaires de territoire (PAT) visant à développer la production locale et l'emploi dans les filières agricoles.
- Le PAR invite à questionner l'usage et la vocation des sols inscrit dans le SRADDET.

Des financements dédiés pour accompagner les projets sont disponibles.

- Le projet national alimentaire, le fond européen LEADER et le TEPCV peuvent être mobilisés pour financer l'action régionale.
- La Région peut se porter co-financière dans le cadre d'appels à projet pour les initiatives sur son territoire.
- Le plan de relance national adopte un volet alimentaire dont les régions devraient solliciter l'éligibilité.

II) Face aux contraintes de mise en œuvre, la Région doit adopter un plan de transition alimentaire ambitieux et réaliste qui nécessitera des arbitrages forts.

ⓑ A court terme, évaluer et mettre en conformité la Région avec les engagements juridiques existants : Objectif 50% de produits durables.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1 - Réaliser un état des lieux et un inventaire de l'existant préalable au plan d'action pour connaître les marges de manœuvre de la Région sur le projet.

- Définir des menus locaux respectant les exigences sanitaires, nutritionnels et d'origine locale.
- Mettre en œuvre un diagnostic de gaspillage alimentaire dans toutes les cuisines centrales et cantines sous la responsabilité de la région.
- Construire un groupe de travail animé par le DGS de la région et un agent référent avec toutes les parties prenantes. Ce groupe se réunira régulièrement en phase préparatoire puis tous les trois mois lors de l'exécution pour partager le retour.
- Prendre un arbitrage politique sur la stratégie de restauration de la Région : faut-il dé-internaliser ou poursuivre la sous-traitance à des prestataires ?
- Voter un projet de plan d'action structuré comme la Région Nouvelle Aquitaine en 5 dimensions : enquête des besoins et synthèse de la performance ; communication ; démarche de cohésion sociale ; approvisionnement et résilience ; pilotage du foncier.

2 - Développer l'alimentation locale rapidement pour mettre la Région en conformité avec la loi

- Arbitrer une solution de mutualisation des achats entre centrale d'achat (solution préférable car plus structurée pour la Région) et groupement de commande.

- Adapter les allotissements pour ouvrir les marchés publics à des acteurs plus petits.

- Recevoir les procédures internes des cuisines et cantines pour limiter le gaspillage et distribuer les invendus aux Associations.

- Si nécessaire, décliner au sein de la Région différents secteurs pour préparer des menus plus locaux et adapter ainsi la demande à la production du territoire. La complexité de cette mesure suppose un arbitrage politique et une étude de faisabilité.

Ⓛ A Moyen terme, soutenir la montée en puissance du dispositif en repensant l'organisation du service public de restauration régional : Objectif 75% local.

1 - Concevoir un programme d'accompagnement au changement pour les agents et prestataires de la Région

- Investir dans la formation des équipes et si nécessaire dans le matériel notamment pour limiter l'usage du plastique

- Développer une culture de retour d'expérience afin d'adapter le plan d'action de façon dynamique (par ex. en concluant des marchés d'une durée plus courte pour avoir plus de souplesse lors du renouvellement à la modification des clauses)

2 - Ouvrir le service public de restauration aux usagers dans une démarche de responsabilisation

- Solliciter les chefs d'établissements et le Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté par concevoir un projet d'établissement éducatif axé sur la sensibilisation sur les questions alimentaires (éco-délégués, classes vertes...)

- S'appuyer sur les compétences des lycées. Développer le recours à l'apprentissage dans les services de la région pour les lycées provinciaux ou la sensibilisation des élèves au lycée agricole.

- Communiquer à destination des parents et des entreprises. Insister sur les aspects nutritifs et gustatifs des produits autant ou plus que la démarche écologique. Le partage politique est ici essentiel.

- Développer l'outil Agenda 21 pour intégrer des citoyens au pilotage du projet. La Région peut ainsi faire preuve de démocratie locale auprès de la population.

③ A long terme, faire de la Région un modèle exemplaire et fédérateur pour tout le territoire : Objectif 100% durable

1 - Intégrer dans le projet de transition alimentaire le soutien à la production régionale en coordination avec les autres politiques publiques locales de la Région.

- Diffuser des appels d'offres et à projets co-financés par la région pour soutenir l'offre alimentaire locale et quantité suffisante.

- Soutenir la conversion au biologique des fournisseurs de la Région afin d'accroître la qualité de l'offre locale

- Accroître le recours aux critères Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) dans la détermination des cahiers des charges de la Région.

2 - Conforter le rôle de meneur de la Région auprès des autres collectivités et du secteur privé sur le domaine de la transition alimentaire.

- Ouvrir la centrale d'achat ou la commande groupée aux autres collectivités pour des besoins similaires.

- Proposer une convention de subventionnement partiel des repas aux collectivités en difficulté avec leur propre transition alimentaire.

- Inciter ces collectivités à agir en faveur des producteurs locaux via une adaptation des réglementations locales du foncier et des aides à l'installation.

Note de délibération : 14.5 / 20

Note de correction : 14.5 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	15.5	13.5	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : Excellente compréhension de la commande et appropriation du dossier. Démonstration d'un niveau élevé de connaissances territoriales et très bonne perception de l'ensemble des enjeux, en particulier de la mobilisation des acteurs au profit d'une synergie territoriale. La compétence de la Région en matière de développement économique aurait pu être un point d'appui plus développé. Très bonne copie.

Correction 2 :

Appréciation : formes correctes même si le devoir aurait dû être davantage rédigé L'approche est intéressante car met la région au centre Le fond est assez complet mais la mise en oeuvre proposée n'est pas assez opérationnelle

Harmonisation :

Appréciation :

Note à l'attention de
Monsieur le président du conseil régional

Objet : Réplacem^t d'un plan d'action "Alimentation 100% locale ou biologique" dans les menus de restauration des lycées

Cadre juridique :

- loi ÉGALIM de 2018
- loi AOC de 2010
- loi Climat et résilience de 2021

L'enquête de l'École des Hautes Études en Santé Publique de 2020 relative aux habitudes alimentaires note que 17,7% des collégiens seulement consomment quotidiennement des fruits et des légumes. Ce constat peut être transposé aux lycéens. Cela soulève donc une problématique de santé publique, en plus de sa place dans un contexte de changement climatique, qui doit agir sur la transformation de notre alimentation.

Dès lors, la région a une responsabilité pour impulser le changement des habitudes alimentaires.

D'une part, elle exerce une compétence en matière de restauration collective dans les lycées. Cela lui offre la possibilité de fournir, une fois par jour, un

repas sain et équilibré. Cela est donc un moyen de modifier, à long terme, les pratiques alimentaires des jeunes.

D'autre part, le renouvellement de l'assemblée délibérante démontre, à travers le choix d'élus s'engageant à porter cette transition, qu'il existe une attente de la part des citoyens envers cet échelon pour agir à cet égard.

Dans ce cadre, mener une action en faveur d'une alimentation 100% locale ou biologique permettrait d'apporter une réponse à ce nouvel impératif. Elle constituerait dès lors un levier pour soutenir l'action de la région en faveur de la transition écologique. De plus, cette action serait le support d'une démarche plus globale faisant intervenir des acteurs multiples autour de la région, et exerçant une influence du territoire régional vers une plus grande inclusion.

Cette action constitue donc une opportunité pour la région, dont le déploiement doit être réalisé au plus tôt.

Dans ce cadre, la présente note vise à :

- présenter les avantages et éventuels risques de cette action pour la région
- proposer un plan permettant d'atteindre un objectif d'une alimentation 100% biologique et locale dans les lycées d'ici à la fin du mandat.

I - Conscience une éducation 100% biologique en lycée dans les lycées est une opportunité pour créer une montée en puissance de la région pour la transition écologique, dans le déploiement d'une approche croisée, durable et multiforme

A) Porter cette démarche doit répondre à une obligation légale tout en valorisant le rôle de la région en matière de transition écologique

L'impératif d'adaptation et de lutte contre le changement climatique a conduit au renforcement des obligations légales reposant sur les collectivités territoriales

D'une part, la loi Egalim de 2017 pose des règles sur la qualité de l'alimentation dans la restauration scolaire. La loi Climat et Résilience de 2021 les renforce et les rend contraignantes. De fait, les collectivités doivent à partir de 2024 satisfaire un tiers de 50% de produits locaux et de qualité, ainsi que 60% de viande de qualité. De plus, et par 2025, le plastique ne doit plus être utilisé.

D'autre part, la loi ABEC de 2018 vise à lutter contre le gaspillage, notamment alimentaire, ce qui doit inciter les collectivités à rendre leurs pratiques plus vertueuses.

Ces règles impliquent de transformer nos habitudes dans les menus de restauration, et cela dans un délai court.

Dès lors, répondre à ces obligations juridiques permettrait d'opérationnaliser le rôle de la région dans la transition écologique, la positionnant comme un acteur clé.

D'une part, cela simplifierait son action dans ce domaine. En effet, la région est cheffe de file en matière de climat et de biodiversité, ce qui en fait un acteur pertinent pour mener ces transformations. Son action serait alors renforcée au prisme de nouvelles problématiques comme la santé de sa population. De plus, cela mettrait en valeur son identité et son patrimoine régional et

appuyant les acteurs agricoles locaux.

D'une part, cela permettrait pour la région, et au-delà de ses propres murs de restauration, de devenir centrale dans le développement de synergies territoriales si partie de l'axe alimentaire. Il s'agirait de déployer une action cohérente rassemblant les usages, les autres niveaux de collectivités et les acteurs économiques du territoire dans la poursuite d'une alimentation durable. Pour ce faire, la région dispose de fait de plusieurs dispositifs :

→ les leviers sont d'abord financiers. La région peut aider au financement d'action par les autres acteurs. Cela a pu être le cas dans l'introduction de dossiers France Relève pour les services de restauration des petites communes, mais également dans le versement des fonds structurels européens.

→ elle peut également disposer d'un rôle de pilotage en prenant l'initiative et l'animation d'un projet alimentaire territorial (PAT). Celui-ci rassemble les acteurs autour de l'objectif d'initier une alimentation durable sur le territoire, en développant par exemple des circuits courts.

Cela permettrait d'engager une réflexion globale, autour de la région. Développer une action autour de l'alimentation serait donc un vecteur dans la montée en puissance de la région.

La région doit donc satisfaire au plus tôt ces obligations légales. Une ambition d'une alimentation 100% biologique et locale serait donc plus claire et serait notée par une action plus structurante ayant pour vocation la région.

B) Il est donc nécessaire de déployer une démarche partagée, participative et vectrice de changements dans les pratiques pour surmonter les difficultés présentes.

Le plan d'action doit satisfaire à trois objectifs principaux. Il faut ainsi qu'il soit :

1) Partagé

Pour réussir, ce plan d'action doit faire intervenir largement les acteurs présents et définir une approche qui soit acceptable et acceptée pour en assurer la légitimité.

Du point de vue des usages, la sensibilisation et la nécessité de transformer leurs pratiques alimentaires est indispensable. Cela requiert une compréhension relative aux changements opérés. Dans ce cadre, leur participation à ces transformations est souhaitable pour surmonter les tensions présentes et leur faire prendre part directement aux modifications du mode de consommation. ⁵ Épisant des producteurs locaux qui doit reposer le plan d'action, des tensions peuvent se cristalliser au regard de certaines dispositions, comme l'obligation de repas végétariens. Il est donc nécessaire d'assurer une information claire et une communication transparente dans cette action.

Enfin, le partage politique est indispensable pour mener une démarche à long terme. Si le soutien politique est acquis à la région, la question se pose pour les autres niveaux de collectivités que la région pourrait intégrer à sa demande. Il faut donc donner la priorité d'une

action qui ne soit pas innée d'en haut, mais concertée.

2) Lutterable

L'aspect financier représente un risque. En effet, monter en gamme dans la restauration gélinaire représente un coût important. Il est donc essentiel de ne pas faire peser le coût de production supplémentaire sur les usagers.

- Dès lors, il est nécessaire à la fois de rationaliser les coûts, notamment par la mutualisation, et de dégager de nouvelles ressources financières.

3) Vecteur d'évolution dans nos pratiques.

Le changement doit être global. Il faut donc être vigilant à accompagner la formation des personnels à ce nouveau jeu. De plus, il faut remettre la difficulté juridique relative à la commande publique en montrant les enjeux des changes de marchés publics relatifs à la restauration. À plus long terme, c'est l'approvisionnement plus global de la région qui doit être révisé, notamment à destination de l'amélioration de l'alimentation de agents.

En conséquence, le plan d'action permettrait de réaffirmer les obligations légales tout en répondant aux ambitions de la région à être un acteur clé de la transition écologique.

Le plan d'action doit donc faire l'objet d'une programmation pour être applicable d'ici la fin du mandat.

II - Le plan d'action doit s'articuler autour de 3 étapes pour porter l'ambition du développement d'une alimentation 100% biologique et locale

A) Réaliser un diagnostic territorial permettrait une meilleure connaissance des enjeux, des acteurs et des marges de manœuvre possibles

À court terme, il est nécessaire de mieux connaître le territoire régional du point de vue alimentaire pour mener une action cohérente et adaptée aux spécificités locales.

Les objectifs de ce diagnostic seraient ainsi :

- identifier les pratiques des acteurs de restauration pour évaluer à quel degré les obligations légales sont déjà satisfaites
 - ↳ cela permettrait d'établir les marges d'actions possibles
 - ↳ il serait également identifié les pratiques à risques et non vertueuses qui freinent l'atteinte de ces objectifs (utilisation de banquettes en plastiques...)
- recenser les acteurs de la chaîne de production, de l'éleveur jusqu'au distributeur
 - ↳ cela donnerait notamment un bon aperçu des agriculteurs avec lesquels collaborer si ceux-ci remplissent les intérêts de la loi
 - ↳ une remontée serait faite des pratiques à améliorer de leur part et à inscrire dans le cahier des charges des nouveaux marchés publics.

Si ce diagnostic doit prioritairement être réalisé par la région à l'égard de ses services, il serait pertinent de faire cet état des lieux dans le cadre d'un PAT.

→ plusieurs avantages existent alors :

- ↳ en découlant dès le début de la démarche des synergies auprès des autres niveaux de

collectivités territoriales dans une action globale

↳ envisager de faire habiller au plus tôt la demande auprès du ministère de l'Agriculture pour obtenir des financements pour cette action.

- le pilotage serait assuré par le président de la région et pourrait être doublé au niveau administratif d'une unité technique réunissant les DGS des collectivités concernées.
- cette structure permettrait ainsi de réaliser ce dispositif, en s'appuyant notamment sur les Chambres d'Agriculture.

Cet état de lieux nous fait donc un support pour l'action régionale à moyen et long terme.

B) La priorité à moyen terme doit être de répondre aux dispositions légales posées en matière de réinsertion rurale

Cette étape permettrait d'atteindre un objectif intermédiaire de 50% de produits issus de filières locales ou biologiques doubles.

→ pour atteindre cet objectif, il semble nécessaire d'opérer, dans un cadre large, une mutualisation de cette ambition.

- ↳ cela permettrait d'éviter des doublons entre producteurs et collectivités dans leur approvisionnement
- ↳ la région pourrait opter pour une centrale d'achat réunissant plusieurs niveaux de collectivités.

↳ elle assurerait le passage de marchés communs pour satisfaire l'objectif de 50%.

↳ la redéfinition des cahiers des charges pourrait alors s'effectuer au sein de cette structure pour développer une action cohérente à l'échelle régionale.

↳ il faut dans ce cadre favoriser l'allotissement pour diversifier les producteurs et adapter aux spécificités locales l'approvisionnement.

- la fonction doit être centrale dans cette action
- ↳ en interne, les parts croisées doivent être

formis à ces nouveaux impératifs pour éviter des postures de passivité notament.

En ce sens, la direction des affaires juridiques doit veiller à ce que les producteurs et distributeurs se forment et respectent les obligations dans le cadre de la définition du cadre des charges.

→ la direction de la communication doit être associée pour veiller à promouvoir cette démarche en interne et auprès du public.

Ces actions permettraient d'accélérer au plus tôt l'intégration de cette démarche dans l'opinion publique des milieux de production.

1) Il faut envisager à long terme de faire de la région le support territorial d'une demande alimentaire globale

L'atteinte d'un objectif de 100% d'alimentation locale ou biologique doit se faire à travers une transformation territoriale et démocratique plus large.

→ d'un point de vue territorial, il faut que les acteurs économiques soient en mesure d'atteindre cet objectif de 100%. Il faut donc envisager une agriculture locale plus diversifiée et biologique.

↳ la région pourrait alors utiliser les fonds européens et la politique agricole commune comme leviers pour développer de nouveaux types

d'agriculture. Cela élargirait le vivier de
faux-neux potentiels.

↳ la région pourrait également aider les communes
dans l'organisation de zones dédiées à l'élevage
et au maraîchage sur leur territoire

→ cette ambition pourrait s'inscrire dans un plan
régional de promotion de l'alimentation locale
et biologique, sur le modèle de celui d'Île-de-
France.

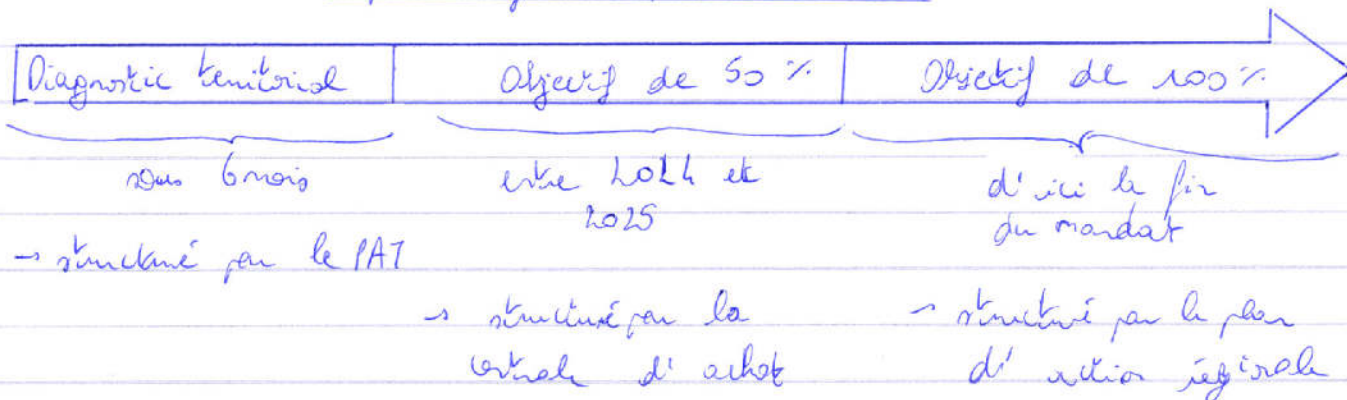
→ concernant l'aspect démonstratif, l'intervention
des usagers à ce niveau est essentielle

↳ une consultation pourrait être faite pour
déterminer si la région s'intéresse à l'expérimentation
de repas végétariens lors des jours au lycée

↳ la région pourrait se rapprocher des recteurs pour
participer aux comités d'éducation à la santé et
de citoyenneté de nos lycées.

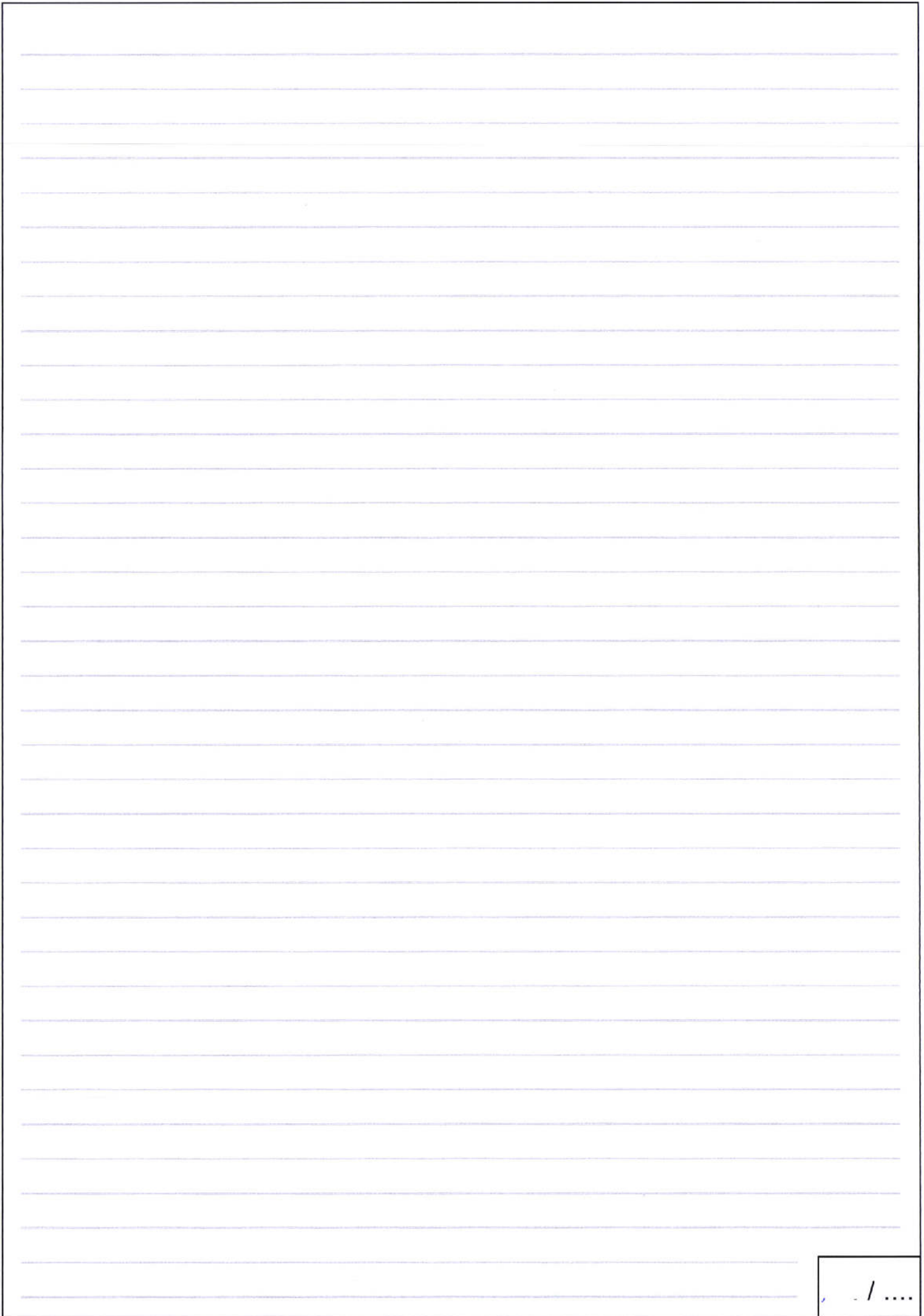
↳ une enveloppe de budget participatif pourrait être
mise à la disposition des conseils de vie lycéenne
pour créer des actions de sensibilisation

Récapitulatif du plan d'action



L'ambition de la région doit donc être globale
et trouver ce plan d'action pour permettre une

alimentation de meilleure qualité, plus durable et locale



Note de délibération : 15.5 / 20

Note de correction : 15.5 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	15	15.5	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : Très bon devoir qui met clairement en évidence les principales dimensions du sujet. Le discours d'ensemble est structuré, tant pour la note de synthèse que concernant les propositions. L'argumentation est adaptée et la qualité rédactionnelle est présente.

Correction 2 :

Appréciation : Une très bonne copie dans l'ensemble. Le sujet a été bien compris. Les développements sont précis et pertinents. La structuration de la copie est convaincante. Les propositions sont opérationnelles.

Harmonisation :

Appréciation :

Sujet: Elaboration d'un plan d'action régional pour une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens

La Région de X

Direction générale à l'éducation

et à la gestion des lycées

Le DGA

à X, le 28 juin 2023

Note à l'attention
de M. le Président de région

Objet: Plan d'action pour une alimentation 100% locale ou biologique dans les cantines de nos lycées régionaux d'ici la fin du mandat - Enjeux et Propositions

La garantie d'une alimentation locale et biologique dans les cantines des établissements d'enseignement publics n'est pas seulement une exigence introduite par des lois récentes, telles que la loi Climat et Résilience du 22 août 2021, qui impose notamment une part de 50% de produits durables dans les assiettes d'ici 2024. Elle est une priorité cardinale pour notre région dans le cadre de la nouvelle mandature, avec une ambition supérieure : celle de porter ce chiffre à 100% d'ici la fin du mandat.

Cet objectif s'articule avec notre plan régional de transition écologique, dans la mesure où il implique tant une transformation tant des pratiques de production (développement de circuits courts, de filières d'agriculture

biologique, baisse des gaz à effet de serre liés à la production et la logistique alimentaires, que des pratiques de consommation (participation de notre région à l'éducation alimentaire des lycéens). Il implique des défis d'ordre matériel (approvisionnement, coûts) et stratégique (articulation avec les autres stratégies régionales relatives à la transition écologique, voire avec les projets alimentaires infra-régionaux).

Dans ce contexte, et en vue d'un débat d'orientation avec la nouvelle assemblée régionale, la présente note soumet à votre appréciation :

- i. Un rappel des principaux enjeux et arbitrages relatifs au passage au « 100% local ou bio » dans les cantines de nos lycées d'ici la fin du mandat
- ii. Un plan d'action relatif à cet objectif

*

↘

* ↗

I/ Un plan d'action pour une restauration scolaire régionale « 100% locale ou bio » s'inscrit avantageusement dans l'articulation des priorités nationales et régionales en matière de transition écologique, sous réserve d'arbitrages stratégiques et financiers dédiés

A) La mise en œuvre d'un tel plan d'action permet d'articuler avantageusement le cadre d'obligations nationales avec nos priorités régionales, mais implique des défis d'ordre stratégique et pratique

1- Un plan pour une alimentation « 100% locale ou bio » dans les cantines de nos lycées permettrait d'articuler les obligations légales nationales et nos priorités régionales, notamment en matière de transition écologique

En effet, le « 100% bio ou local » est le prolongement plus ambitieux du cadre d'obligations légales actuelles, qui fournit d'ailleurs des outils utiles en

- transition du tissu productif local :

- le « 100% local ou bio » contribue aux politiques régionales d'encouragement à une agriculture à faible émission de GES (production bio, transport en circuit court), et moins consommatrice de foncier (dans la perspective d'un PAV régional)
- ainsi qu'à la sécurisation des approvisionnements alimentaires régionaux

2- Néanmoins, cet objectif soulève des points d'attention d'ordre pratique et stratégique, dont il faudra tenir compte

Le passage au « 100% local ou bio » dans le cantine de nos lycées suppose de surmonter certaines difficultés pratiques, de trois ordres :

- logistique : insuffisance de l'offre à court-terme (lenteur de la structuration, inégale selon les filières), diversification des approvisionnements
- financier : hausse du coût moyen des denrées (+10% selon l'ADEME), conséquence sociale en cas de compensation par une hausse de tarifs
- juridique : modification des cahiers des charges avec nos fournisseurs, pérennité de nouveaux marchés publics avec des structures locales moins habituées

Il soulève en outre des difficultés d'ordre stratégique, dans trois domaines :

- social : acceptabilité d'une nourriture nécessairement plus végétarienne ou a minima plus chère, santé des jeunes consommateurs (au regard de la carence en fer de nombreux adolescents)
- économique : le changement d'approvisionnement devrait avoir un impact sur les filières agro-industrielles locales, qu'il faudra accompagner
- politique :
 - a - d'une part, en matière d'articulation stratégique avec les programmes ou plans alimentaires territoriaux menés à l'échelle infrarégionale
 - b - d'autre part, en matière d'accord au sein de l'assemblée régionale : le local n'étant pas toujours bio, et inversement, la définition précise de l'objectif « 100% local ou bio » devra faire l'objet d'arbitrage

B) Les enjeux pourront être surmontés par des arbitrages de votre créativité en deux sens : en termes de cadre stratégique, et de moyens et financements

1- La mise en œuvre du « 100% local » dans nos cantons suppose de bâtir un cadre stratégique adapté, par un plan d'orientation en cohérence avec les objectifs régionaux et infrarégionaux.

La poursuite de cet objectif pourra ainsi s'appuyer sur la mise en place d'un document d'orientation et d'un cadre stratégique de type « Pacte alimentaire régional », qui suppose :

- une vigilance à l'articuler avec le Plan National Alimentaire (PNA) du ministère de l'Agriculture, mais également avec les Programmes Alimentaires Territoriaux (PAT), conçus à l'échelle infrarégionale par des communes ou EPCI en réponse à un AAP national

- des avantages certains :

- o cadre de dialogue et de coordination des objectifs et des moyens
- o cadre de contact avec l'Etat, favorisant l'obtention de financements ou de soutien technique dans le cadre d'AAP futurs

⇒ Ainsi, le « Pacte Alimentaire Régional » mis en place en Nouvelle Aquitaine a permis de fléchir vers la stratégie alimentaire régionale des fonds du Plan de relance, ainsi qu'une meilleure réactivité face aux ruptures d'approvisionnement liées à la crise sanitaire.

2- Elle suppose également de bâtir un cadre de financement et d'organisation logistique réaliste en cohérence avec nos objectifs ambitieux.

À court-terme, des moyens dédiés doivent être accordés au « 100% local ou bio » par des arbitrages en deux sens :

- financement de la hausse des coûts induite :

- o par une hausse des tarifs
- o par des crédits dédiés dans le cadre du PTE régional

- par une offre plus importante de plats végétariens (via l'expérimentation facultative évoquée)
- mutualisation des achats pour nos lycées rattachés (voici en partenariat avec d'autres collectivités), par deux types d'outils possibles :
 - centrales d'achat : permettant des missions plus larges en terme d'approvisionnement, mais impliquant des risques juridiques supérieurs pour notre collectivité
 - groupement de commandes : plus souple et aisé à mettre en place, avec la possibilité d'associer des acteurs privés, mais suppose des risques juridiques certes limités mais exclusivement sur l'autorité coordinatrice

À plus long terme, le cadre de financement de notre stratégie régionale devra être élargi à un appui à la structuration des filières bio :

- formation des jeunes agriculteurs et apiculteurs
- subventionnements et appels à projets dédiés
 - à l'installation
 - à l'agro-transition

*

Ainsi, la mise en place d'un « 100% local ou bio » dans les cantines de nos lycées suppose la création d'un cadre stratégique et de moyens ad hoc, et une intégration probable dans une stratégie alimentaire régionale compatible avec notre PTE. Cette mise en place peut faire l'objet du plan d'action suivant.

*

II/ Le plan d'actions relatif à la mise en place du « 100% local ou bio » dans les cantines de nos lycées pourrait s'appuyer sur trois piliers d'ici la fin du mandat : définition des objectifs, des instruments, et du suivi

A) Premier salon (horizon : 1 an) : définir un cadre stratégique appuyé sur un diagnostic des besoins alimentaires de nos lycées, et des sous-objectifs relatifs à chacun

Proposition n°1 : Définir un cadre stratégique alimentaire lié à l'approvisionnement de nos lycées, et appuyé sur un portage politique dédié

- Mettre en place un document d'orientation stratégique sur le modèle du "Plan Alimentaire Régional", restreint à court terme à deux objectifs principaux :

1- passer au "100% local ou bio" dans nos lycées

2- soutenir les filières régionales d'approvisionnement

- Créer un Comité régional en charge du suivi et de la déclinaison de ce document d'orientation, présidé de droit par le Président de région et co-présidé, lors de réunions techniques et de suivi, par un Vice-Président dédié. Le comité comprendrait un certain nombre d'élus de la majorité, des oppositions, ainsi que le représentant de l'Etat (niveau Préfet pour le Comité, DRAAF pour les réunions intermédiaires), la chambre d'agriculture, et potentiellement des représentants de collectivités partenaires

- Placer sous la responsabilité de ce Comité deux groupes de travail (GT) :

- GT1 "lycées" : en charge de la déclinaison du 100% dans les approvisionnements

- GT2 "filières" : en charge de définir des orientations prospectives pour la structuration de filières agricoles bio et locales

Proposition n°2 : Mettre en place un diagnostic adapté à chaque lycée, et des sous-objectifs "bio" et "local" au sein du 100%, selon les approvisionnements disponibles ou envisagés

- Ces diagnostics pourront être menés par le GT1 auprès de chaque bassin scolaire, afin d'encourager les lycées à reprendre leurs objectifs et commandes

- Après établissement de diagnostics sur 2024, chaque bassin scolaire pourra se voir attribuer, en complément de l'objectif "100%" bio ou local, une part de bio obligatoire variable selon les coûts et approvisionnements du secteur

B) Deuxième salon (horizon : 2 ans) : définir des instruments et moyens adaptés

Proposition n° 3 : Instituer un groupement de commande régional, ~~des~~ réserve pour les lycées qui le souhaitent de constituer des Centres d'achat ou groupements infra-régionaux

- une étude de faisabilité pourrait être commandée au service juridique régional, et dédiée à chaque groupement de lycées dans le cadre du GT1
- au travers du COPIL, inciter et démarcher des acteurs infra-régionaux notamment les collectivités qui pourraient être intéressés à rejoindre au groupement de commande

Proposition n° 4 : Inclure dans le PTE régional une ligne budgétaire dédiée à la structuration de la filière agricole bio régionale, sur la base du diagnostic du GT2.

C) Troisième jalon (horizon : mi-mandat) : Évaluer la mise en œuvre du « 1007 » et élargir le cadre partenarial

Proposition n° 5 : Mettre en place dès 2024 des indicateurs d'analyse et de suivi, qui pourront alimenter un COPIL d'évaluation à mi-mandat

- en termes d'atteinte de sous-objectifs "bio" et "local" des lycées
- en termes de structuration de la filière bio régionale

Proposition n° 6 : Attribuer dès 2023 un ETP au moins au démarchage des collectivités (départements, EPCI) intéressées par la mutualisation des approvisionnements

Proposition n° 7 : Organiser d'ici la mi-mandat une Conférence régionale dédiée à la description des filières agricoles et aux circuits-courts, avec a minima les présidents de départements et métropoles, en vue d'une meilleure articulation avec les PAT, mais aussi le PTE régional, et le nouveau volet territorial du CPER suivant.

*

*

*

Note de délibération : 16 / 20

Note de correction : 16 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	16	16	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : Une copie de grande qualité, à la lecture aisée et à la structuration pertinente. Même si elle allie analyse et propositions conjointes en première partie, les développements sont construits et pertinents. Les principales connaissances sont présentes et bien mobilisées, dans une approche transversale des enjeux du sujet et des compétences régionales. La prise en compte des enjeux environnementaux, économiques, du levier de la formation sont autant d'analyses qui confortent la qualité de la copie. Le plan d'actions est lui aussi complet et pertinent, inscrit dans un calendrier et une méthode partenariale et implicative adaptés.

Correction 2 :

Appréciation : Bonne copie, même si la structuration de la 2ème partie pourrait être plus convaincante.

Harmonisation :

Appréciation :

Conseil régional de X

Direction générale des services

Le directeur général adjoint chargé de l'éducation et des lycées

à Y, le 28 juin 2023,

Note à l'attention de monsieur
le président
sous couvert du Directeur général
des services.

Objet: Perspectives d'actions visant à assurer une alimentation 100% locale ou biologique au sein de la restauration collective des lycées.

L'alimentation au sein des établissements scolaires soulève des enjeux de santé publique, pédagogiques et environnementaux. Une nourriture de qualité, répondant aux meilleurs standards en matière nutritionnelle et d'utilisation de produits phytosanitaires, constitue un levier d'amélioration de la santé et de la réussite des élèves.

La Région, chargée de la gestion des lycées et disposant de compétences en matière d'économie et de formation, est un acteur clé pour réaliser une transition vers une alimentation plus saine et durable. Votre engagement d'une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens, inscrite dans le cadre du plan de transition énergétique,

d'ici le terme du mandat régional traduit cette ambition, au service des lycéens.

Dans cette perspective, la présente note vise à :

- présenter les intérêts de la démarche engagée et souligner les risques auxquels elle pourrait être confrontée, qu'ils soient pratiques, juridiques ou financiers;
- proposer des pistes d'actions et d'outils pouvant être mis en œuvre au cours des prochaines années afin d'accomplir l'objectif fixé.

I) le déploiement d'une alimentation locale et durable représente un atout pour la santé des élèves et la transformation agricole régionale, à condition d'accompagner les acteurs, de renforcer la structuration des filières et d'adapter les procédures relatives aux marchés publics.

A. Une alimentation 100% locale et biologique permettrait de favoriser une nourriture saine pour les lycéens et constituerait un support de transition écologique et agricole.

1. La restauration scolaire serait des enjeux clés en matière de santé, d'éducation et de formation à la transition environnementale des jeunes.

Elle permet de lutter contre la malbouffe chez les adolescents, celle-ci s'accroissant avec l'âge. Ainsi moins d'un jeune sur deux mange quotidiennement un fruit et/ou un légume - contre 22% d'entre eux consomment des sucreries ou des boissons à forte teneur en sucre chaque jour.

améliorer. Proposer une alimentation de qualité constitue un levier pour la santé des élèves à court terme mais est aussi un moyen pour changer les pratiques alimentaires à moyen terme. Une telle action favorise ainsi l'éducation à la santé et à l'impact environnemental des activités humaines. De plus, une alimentation locale permet de faire connaître aux élèves la diversité et la qualité des produits régionaux, tout en les sensibilisant à l'intérêt des circuits courts.

Les collectivités engagées dans une telle démarche témoignent d'une satisfaction importante des élèves et d'un maîtrise et d'un moindre ou nul gaspillage des denrées alimentaires.

2. Au-delà des établissements scolaires, la démarche engagée est susceptible de contribuer à la transition environnementale de la région à un changement des pratiques alimentaires, soutenant économiquement les agriculteurs régionaux.

D'une part, la transformation des pratiques alimentaires dans les lycées peut encourager un changement des comportements à plus grande échelle par copillarité.

Ainsi, les élèves et leurs parents pourraient adopter des choix d'achats de biens alimentaires locaux et biologiques, leur sensibilisation en la matière étant renforcée. Une telle démarche peut déclencher un réflexe "consommer mieux et local" parmi les citoyens.

Un effet d'entraînement est également possible auprès d'autres responsables de restauration collective, notamment les départements dans les collèges et les communes dans les écoles.

D'autre part, la réorientation de la commande publique de la restauration collective régionale constitue un soutien aux agriculteurs locaux et une incitation à la transformation de leurs pratiques. Elle pourrait permettre une transition de la filière locale vers une production plus durable et moins carbonée ainsi que vers des circuits courts. Elle s'inscrit dès lors dans un cadre plus global de transition environnementale de la Région et d'accroissement de la

résilience alimentaire.

B. Alors que la mise en œuvre des obligations légales est confrontée à des difficultés pratiques, juridiques et financières, l'engagement d'une alimentation 100% locale et biologique nécessite un déploiement ordonné, progressif et déterminé.

1. Les objectifs inscrits dans les lois ÉGALIM et Climat et Résilience en faveur d'une alimentation saine dans la restauration collective ont rencontré des difficultés de mise en œuvre.

La loi Égalim (2018) rend obligatoire la proposition d'au moins 50% de produits respectant des critères de durabilité et de qualité, dont 20% biologiques. Ces engagements ont été renforcés en 2021 par la loi Climat et Résilience, se traduisant par la proposition hebdomadaire d'un repas végétarien à partir de 2023 et d'un critère de qualité appliqué à la viande.
l'ajout

La mise en œuvre dans un déai très court de ces obligations en matière de restauration scolaire s'est heurtée à des difficultés de plusieurs ordres.

Des difficultés pratiques ont nécessité des adaptations :

- Des difficultés d'approvisionnement ont été constatées, en raison d'une offre insuffisante et d'une structuration insatisfaisante des filières.

- la méconnaissance des filières par les acteurs a rendu difficile le déploiement de ces mesures.

- Des oppositions de la part de certains acteurs, notamment des parents, ont été recensées, en raison de préjugés relatifs aux options végétariennes concernant leur qualité nutritionnelle.

La mise en œuvre de ces obligations a également :

- accru le coût de chaque repas celui d'environ 40 centimes d'euros, soit 20% de son coût.

- et rendu nécessaires des changements de pratiques d'achats, ayant soulevé des difficultés juridiques concernant la commande publique en la matière.

2. La mise en œuvre de ces mesures a permis d'enclencher des transformations et constitue un préalable utile au déploiement d'une alimentation 100% locale ou biologique dans les lycées de la région.

Premièrement, le délai de mise en œuvre de la mesure devrait prendre en compte les changements nécessaires dans la production agricole, la structuration des filières et la sensibilisation des acteurs. Il conviendrait dès lors de planifier et d'organiser dans la durée le déploiement de la mesure, afin de garantir son effectivité et la capacité des acteurs d'y parvenir.

Deuxièmement, la formation des acteurs et l'appui technique à ces derniers apparaissent être des conditions de réussite de la mise en œuvre de l'engagement. Les gestionnaires et les cuisiniers sont concernés en priorité.

Enfin, l'information des élèves, des parents et des enseignants constitue un axe clé pour réduire les oppositions et les risques associés au déploiement de la mesure. Elle est, de plus, un préalable à la transformation globale des pratiques alimentaires.

La Région dispose d'atouts et de leviers multiples pour identifier ces points de vigilance et y répondre. Elle bénéficierait de s'appuyer sur un réseau d'expérience de déploiement des mesures conduit ces dernières années afin d'accélérer la concrétisation des engagements en matière d'alimentation. Les divers outils de soutien à la filière agricole et à la formation professionnelle pourraient, à cet égard, être mobilisés, tout comme les moyens de communication

de la Région.

II. En s'appuyant sur une démarche collective, programmée et ambitieuse, le déploiement d'une alimentation 100% locale ou biologique devrait s'accompagner de la mise en place d'outils d'appui à la commande publique et pourrait s'inscrire dans un projet alimentaire territorial (PAT)

A. Le déploiement de l'engagement pourrait reposer sur un engagement et une concertation des acteurs et s'inscrire dans la durée selon des objectifs progressifs.

1. Dès la rentrée scolaire prochaine, il conviendrait d'engager une campagne de concertation et d'association des parties prenantes.

Dans un premier temps, des diagnostics territoriaux devraient être menés en associant les services de la Région, les gestionnaires et les filières agricoles pour identifier les capacités actuelles et les difficultés éventuelles, qu'elles concernent certains produits ou des enjeux de quantité de production. Les communes pourraient participer à ce dialogue. Ils permettraient de disposer d'une vision globale et locale de la situation.

En parallèle, il conviendrait d'engager une démarche de sensibilisation et d'engagement dans chaque établissement scolaire. Les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC), où siègent des élus régionaux,

peuvent être des relais locaux de la démarche et proposer des actions de médiation, en complément. Un événement régional pourrait être organisé autour de l'objectif et des déclinaisons locales pourraient être encouragées, notamment autour de l'imaginaire d'une alimentation saine et locale.

→ Proposition: Convier au sein du Conseil régional les éco-délégués et les équipes gestionnaires des lycées afin de sensibiliser les acteurs à l'objectif poursuivi et proposer des outils de médiation de proximité.

Ces premiers déploiements pourraient constituer la base d'une gouvernance régionale associant filières agricoles, gestionnaires, cuisiniers, parents et élèves autour de l'objectif.

→ Proposition: Composer un comité de suivi régional de déploiement de la mesure dès la fin d'année civile associant les acteurs pour identifier les points de difficultés et créer, en lien avec les CESC, un réseau collectif autour de l'enjeu d'une alimentation saine et durable.

2. Il conviendrait de définir des jalons de mise en œuvre de l'engagement, accompagnés de mesures d'accompagnement.

Ces objectifs annuels pourraient être définis afin de permettre de suivre la réalisation de l'objectif final et donner à voir les avancées en la matière. Ainsi, ils pourraient être :

- À la rentrée 2023, les objectifs nationaux seraient atteints, soit 50% de produits de qualité, dont 20% biologiques et un repas végétarien hebdomadaire.
- À la rentrée 2024, le taux d'alimentation locale ou biologique pourrait être porté à 75% et être accompagné d'une hausse de la part de plats végétariens.
- À la rentrée 2025, 100% de l'alimentation serait biologique ou locale, avec une option

végétarienne quotidienne.

Le calendrier de deux ans constituerait des grands temps de vérification des engagements, associant alimentation durable et accroissement des plats végétariens, eux-mêmes moins carbonés et souhaités par les consommateurs.

En parallèle, il apparaît souhaitable de:

- Développer une formation adaptée aux gestionnaires, concernant les changements relatifs à la commande publique, et aux cuisiniers, afin de veiller à l'équilibre nutritionnel des plats, y compris végétariens, en fixant un objectif de formation intégrale à horizon de la rentrée 2025;
- Proposer une information accrue aux lycéens et à leurs parents sur la qualité et la provenance de l'alimentation fournie, permettant de constater les progrès réalisés et le maintien d'impératifs nutritionnels de haut niveau, notamment au travers d'une interface numérique;
- Déployer au niveau régional et dans chaque lycée un plan de réduction du gaspillage alimentaire, réduisant ainsi le coût de l'amélioration de la qualité et renforçant la dimension éducation à l'impact environnemental de la démarche. Il pourrait reposer sur un système de pesée des déchets lors du dépôt des plateaux, de calcul de l'empreinte carbone des repas proposés et un mécanisme de réduction de la taille des portions, en contrepartie de possible demande de compléments. Des faits régionaux de communication pourraient être déployés.

B. Pour mener à bien le déploiement du projet, il conviendrait de l'inscrire dans un PAT et de proposer un outillage en matière de commande publique.

1. Le PAT constitue un support pertinent pour renforcer les synergies entre les acteurs et accroître la résilience alimentaire globale et un outil au service de la généralisation d'une alimentation 100% locale ou bio dans les cantines

Mettre en place un PAT permettrait d'accompagner les transformations agricoles dans la région en associant l'ensemble des acteurs afin de mettre en œuvre des objectifs communs autour de financements régionaux précisés et cohérents

La démarche du PAT permettrait de concerter les acteurs et de déployer une politique agricole adaptée à l'objectif de production locale et biologique, au service des cantines.

Le déploiement de celle-ci, à condition d'obtenir une labellisation du ministère chargé de l'Agriculture, assurerait des dotations budgétaires, accrues lorsqu'elles permettent un soutien à l'éducation et à la santé. Obtenir un tel label suppose aussi la capacité de la Région à répondre à des appels à projets nationaux, tels que ceux initiés dans le cadre de France Relance, conditionnant le soutien à l'existence d'un PAT.

Le PAT permettrait de mettre en œuvre des conditions favorables à la réalisation de l'objectif d'une alimentation

100% locale ou biologique dans les lycées et de favoriser la constitution de filières adéquates, tout en accroissant les effets sur les changements de pratiques alimentaires.

2. En parallèle, un support à la transformation de la commande publique pourrait être fourni aux gestionnaires.

Premièrement, une telle démarche nécessite de réaliser des achats par lots plus nombreux auprès de différents fournisseurs, ce qui engendre des coûts supplémentaires et des compétences juridiques. Des services juridiques de la Région pourraient être sollicités pour réaliser un guide d'accompagnement aux changements de pratiques d'achat.

Deuxièmement, une mutualisation des achats pourrait être prévue à horizon 2024 afin de réduire les coûts d'achat et les coûts juridiques pour les lycées. Celle-ci pourrait prendre la forme d'une centrale d'achat, bénéficiant d'un statut d'établissement public auquel pourrait recourir les lycées et d'autres établissements ou collectivités intéressés.

→ Proposition: Engager un travail juridique relatif à la mutualisation des achats afin d'identifier les différentes possibilités et outils mobilisables à l'aide d'une analyse coûts-avantages.

Ainsi, le calendrier suivant pourrait être suivi :

Rentrée scolaire 2023 :

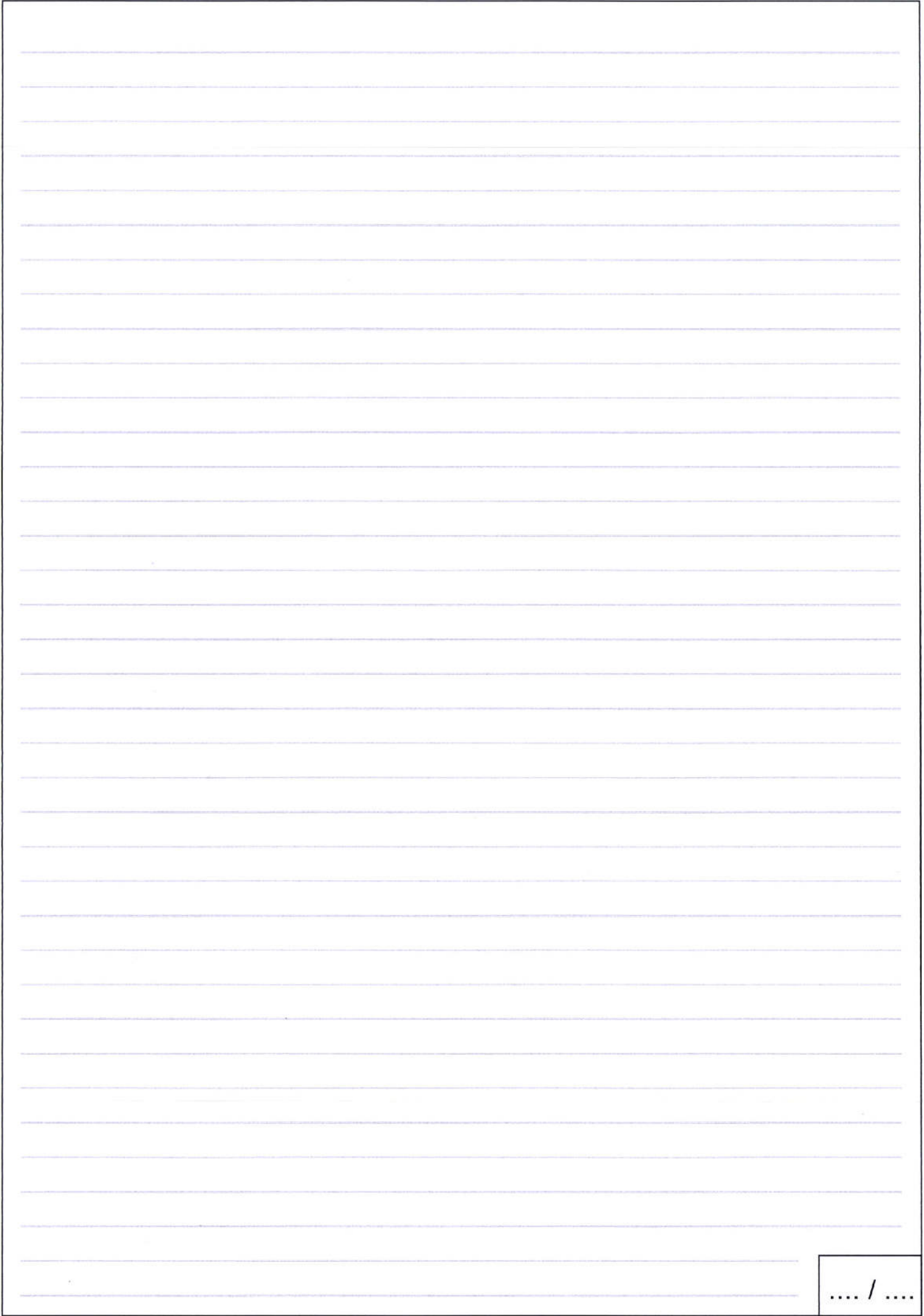
- ↳ Lancement des travaux de diagnostic et de démarche dans chaque établissement.
- ↳ Atteinte des objectifs des lois Egalim et Climat-Résilience.
- ↳ Lancement de la gamme nœuds régionale.
- ↳ Organisation d'un événement régional dédié.
- ↳ Publication d'un guide - achat.

Rentrée scolaire 2024 :

- ↳ 75% de produits alimentaires locaux ou biologiques.
- ↳ 50% des personnels formés.
- ↳ Choix de la modalité de la mutualisation des achats et sensibilisation.
- ↳ Déploiement de plan antigaspillage.
- ↳ Développement d'outils de médiation et d'information.

Rentrée scolaire 2025 :

- ↳ Atteinte des objectifs fixés.
- ↳ centrale d'achat ou procédure de mutualisation formalisée.
- ↳ 100% des personnels formés.
- ↳ communication renforcée.



Note de délibération : 16.5 / 20

Note de correction : 16.5 / 20

Critère	Corr. 1	Corr. 2	Points
Note de synthèse (Épreuve commune/épreuves écrites)	16	17	/ 20

Correction 1 :

Appréciation : Une copie de très bonne qualité, tant sur le fond des développements que sur la forme, dans le respect de la lettre de cadrage et à la lecture aisée. Des connaissances nombreuses et documentées, mises en perspective de manière pertinente avec les enjeux du sujet et ses leviers/contraintes. Une seconde partie qui propose un plan d'actions lui aussi pertinent et opérationnalisés par une méthode, des outils, un calendrier et une gouvernance adaptés. la copie aurait pu davantage développer les interactions avec l'ensemble des politiques publiques régionales et territoriales et construire une démarche reposant sur une association plus large des acteurs internes et externes.

Correction 2 :

Appréciation : Très bonne copie, bien rédigée et structurée, comprenant des propositions opérationnelles intégrant la question de la temporalité La dimension relative à l'accompagnement des filières aurait pu être davantage traitée

Harmonisation :

Appréciation :

Région X

Direction de l'éducation et de la gestion des lycées
Le directeur général adjoint

Le 28/06/2023

Note et attention du Président

Objet : Outils et méthode de travail relatifs à l'élaboration d'un plan d'action permettant de proposer une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycées.

*

Depuis la loi Égalité alimentaire du 30 octobre 2018, la qualité de la restauration scolaire fait l'objet d'une prise de conscience nationale et locale, notamment en raison des bienfaits d'une alimentation plus locale et biologique sur le plan sanitaire, écologique et économique.

En tant que gestionnaire des lycées (loi NOTRE du 7 août 2015), la Région est compétente pour la distribution de repas scolaires dans l'ensemble des lycées dont elle a la charge. À ce sujet, la restauration scolaire représente environ 4% des dépenses de fonctionnement des régions. Ces dépenses sont très sensibles à la conjoncture économique, et notamment à l'inflation.

Sous l'impulsion de fournir une alimentation 100% locale et biologique dans les lycées de votre département, vous avez sollicité, Monsieur le Président, mettre en œuvre un plan d'action visant à atteindre cet objectif d'ici la fin de

21/10

notre mandat.

Conformément à notre commande, le présent note :

→ Mettre les intérêts et mener ce plan d'action pour notre région, ainsi que les enjeux et intégrer pour garantir la réussite.

→ Préparer un plan d'action à court et à moyen-long terme ambitieux mais réaliste afin d'assurer une restauration scolaire 100% biologique et locale dans l'ensemble des lycées de notre région d'ici la fin de notre mandat.

*

1) Si la qualité de la restauration scolaire fait l'objet d'une prise de conscience nationale et locale, la réussite de notre plan d'action nécessite d'intégrer plusieurs enjeux opérationnels

1.1) Enjeux de santé publique, la restauration scolaire fait l'objet d'une prise de conscience nationale et locale

• La qualité de la restauration scolaire constitue un enjeu de santé publique pour notre région.

— La qualité de l'alimentation scolaire peut avoir des conséquences en termes de capacités physiques (énergie, détente, sommeil). De plus, elle peut, en raison des choix de qualification, éliminer les inégalités entre les élèves : ainsi, des élèves issus de milieux modestes fréquenteraient moins la restauration scolaire que ceux issus de milieux favorisés (Carré des Comptes, rapport sur la restauration scolaire, 2022)

— La qualité de la restauration scolaire permet de corriger les mauvaises habitudes alimentaires de nos lycéens. D'après une enquête de 2018 (Endoss) seuls 30% des élèves de 7^{ème} consomment un fruit ou un légume par jour. De même, la consommation de boissons contenant du sucre a progressé de 13% à 21% entre les élèves de 6^{ème} et de 7^{ème}. Or, ces mauvaises pratiques alimentaires se retrouvent chez les lycéens, d'où la nécessité d'assurer, pour notre région, une alimentation de qualité.

• Les avantages d'une restauration scolaire de qualité est contributif d'une prise de conscience nationale et locale

- Les avantages sont multiples : circuits courts, soutien aux commerçants locaux, soutien aux agriculteurs du territoire. Les derniers sont d'ordre écologique, économique et agricoles.

- Dans ce contexte, plusieurs lois ont cherché à accélérer la transition vers une alimentation saine de meilleure qualité. À titre d'exemple, les lois "Egalim" (20 octobre 2018), "Ages" (10 février 2020) et "Climat et résilience" (22 août 2021) définissent de nouvelles règles aux collectivités territoriales de restauration scolaire. Ainsi, la loi "Egalim" prévoit depuis le 1^{er} juillet 2018, la distribution d'au moins 50% de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. La loi "Climat et résilience" oblige les collectivités à proposer au moins 1 repas végétarien par semaine.

• Ainsi, pour accompagner les collectivités territoriales, notamment régionales, vers une restauration scolaire 100% locale ou biologique, l'État a lancé différents appels à projets

- Au lendemain de la crise sanitaire, le Plan de relance a, en partie, contribué à accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale.

- Ainsi, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), nés de l'article L111-22 du code rural et de la pêche maritime) permettant de développer la résilience alimentaire des territoires. Ces appels à projets permettent de soutenir notre région sur le plan financier (de Nouvelle-Aquitaine ayant obtenu 3 AEs de subventions en 2020), mais aussi technique (ingénierie, échanges de pratiques). L'éligibilité des PAT relève toutefois de territoires ayant déjà entrepris des actions en faveur de la transition agroécologique (Agenda 21)

En résumé :

- La restauration scolaire est un enjeu de santé publique pour notre région
- Notre région doit profiter des opportunités offertes par la prise de conscience globale sur ce sujet
- Notre région pourrait s'appuyer sur les PAT mis en œuvre par l'État

2) Pour avoir, le respect des mesures réglementaires ainsi que la mise en œuvre de notre plan d'action nécessitent de se heurter à des critères d'opérabilité.

• Les mesures visant à favoriser l'alimentation saine biologique au local sont difficilement applicables dans les conditions actuelles

— S'agissant de la mise en œuvre des mesures issues des lois subventionnées :

- Les critères de l'approvisionnement (50% local ou 10% biologique) se heurtent à la méconnaissance locale des filières de production ;
- L'introduction de repas végétariens se heurte à des préjugés et contraintes non chapeaux ;
- L'abandon de plastique pour les cantines s'heurte à plusieurs limites : financières (achat), techniques (espaces), infrastructurelles ;
- Enfin, la lutte contre le gaspillage alimentaire ne semble suivie que par 30% des collectivités ;
- Globalement, la fixation de ces mesures nationales ne semble pas tenir compte des difficultés rencontrées en pratique par les collectivités.

• Ainsi, le manque d'attribution de notre plan d'action risque donc de placer notre région dans des difficultés d'opérabilité, et d'ache financières et juridiques

— D'une part, notre collectivité risque, par ce plan d'action, de manquer de sources d'approvisionnement. Par essence une alimentation locale ou biologique, notre région doit passer de quelques fournisseurs à plusieurs lots d'achats. Elle se passe donc de diversifier ses sources d'approvisionnement et d'avoir des capacités de production alimentaire de notre territoire. À titre d'exemple, la région Occitanie a mis en œuvre une centrale d'achat avec 40 fournisseurs locaux.

— D'autre part, cette réalité peut exposer la collectivité à des risques

— Sur le plan juridique : la révision de la politique d'achat (établissement, centrale d'achat) doit être conforme aux règles de la commande publique (mutualisation, règles encadrant le pouvoir adjudicataire).

— Sur le plan financier : la transition de l'alimentation saine vers des denrées locales ou biologiques expose la région à des risques de surcoûts, notamment en période inflationniste. À titre, le coût unitaire de repas pourrait avoisiner les 10€, laissant en outre à charge l'imprévu pour notre région (environ 6€/repas). Le financement se fait par la lutte contre le gaspillage.

En outre, l'adoption de notre politique d'achat (mutualisation, centrale d'achat) expose les agents à des difficultés techniques, supposant ainsi soit un bassin de recrutement de personnel, soit un bassin de formation.

• La mise en œuvre de certains projets ambitieux de restauration sylvicole se heurte à l'absence de coordination entre les acteurs

— La ville d'Albi souhaitait avoir un exemple en termes de soutenabilité et de souveraineté alimentaire. Or, ce projet s'est heurté à quelques difficultés.

— Un manque accru de sensibilisation de la population et de la jeune génération.

— Une absence de diagnostic territorial suffisamment précis pour être efficace.

— Un manque de coordination entre les acteurs concernés.

— Ainsi, l'intérêt pour notre région, est de tirer les enseignements des projets ayant partiellement échoué.

En résumé :

→ Notre région doit anticiper les difficultés posées par les évolutions législatives

→ Notre plan d'action doit couvrir tous les risques potentiels

→ Notre plan d'action doit s'inspirer des expériences locales pour maximiser les chances de réussite.

*

*

*

2) Notre plan d'action doit donc reposer sur un diagnostic territorial incarné par un partage politique fort à court terme, permettant, sur le long terme, d'atteindre notre objectif d'une réduction relative 100% locale ou équivalente grâce d'une stratégie ambieuse et respectueuse de notre plan de transition énergétique

2.1) À court-terme (1an), notre plan d'action doit reposer sur un diagnostic territorial précis et incarné localement par un partage politique fort

• Notre plan d'action doit reposer sur un diagnostic territorial précis et exhaustif afin de lever en amont, les éventuelles sources de blocage lors de la mise en œuvre

Recommandation n°1: ce diagnostic doit s'articuler autour de 4 axes:

- Assurer l'appropriation locale : peu à peu, la direction de développement du territoire pourra rassembler les producteurs locaux et biologiques afin de mieux connaître les potentialités du territoire.
- Garantir la soutenabilité financière du plan : la transition de cette réduction relative suppose d'amortir les coûts d'investissement. Ainsi, il convient d'évaluer le reste à charge pour notre région et les pistes de financement (direction des finances)
- Assurer les bonnes pratiques en EMT : les éventuels changements de politique d'action supposent de revoir les compétences des agents. De plus, afin de s'assurer que notre ambition soit partagée par les établissements, une campagne de sensibilisation d'informations pourra être menée. Elle vi permettra de mieux connaître et comprendre les consommations et pratiques alimentaires des lycéens de notre région. Elle pourra nous appuyer pour la lutte contre le gaspillage et les actes de dérégulation.
- Éviter les risques juridiques : avec l'appui de la direction des affaires juridiques, profiter de ce diagnostic pour évaluer la pertinence des méthodes d'action (Amélioration, accompagnement, contrôle d'achat) afin de rendre notre politique d'achat plus efficace et économe (exclusion des gains d'échelle).

• Faisant partie des engagements de votre campagne, ce plan d'action doit bénéficier d'un partage politique fait.

Recommandation n°2: Le diagnostic territorial doit être piloté, sur le plan interne et politique.

• Sur le plan politique, d'abord, la réalisation du diagnostic territorial, analysant les possibilités du plan et les éventuels difficultés et avantages, doit être piloté par un comité technique regroupant l'ensemble des directions compétentes de notre collectivité (éducation, finances, affaires juridiques, aménagement du territoire, communication).

- Puis, ce COTECH procédera la constitution d'un comité de pilotage que vous pourriez présider. Ce COPIL serait composé des acteurs compétents (région, collectivités, État, société civile, communauté éducative). La composition du COPIL pourrait, si vous estimez favorablement, être soumise à une approbation par délibération du conseil régional, ou à défaut, de la commission permanente.

- Ce COPIL pourrait procéder à des audits, ainsi qu'à des déplacements (comme avec votre cabinet). Il serait notamment appelé à interroger la région Île-de-France au sujet de son plan d'action, et nommer les vice-présidents J. Charan (Culture) et V. Lacroix (Environnement, agriculture). De même, l'opposition régionale pourrait être entendue sur le sujet ^{consensuel}.

- Enfin, pour vous épauler dans l'incarnation politique de ce projet, un vice-président (éducation et lycée) pourrait vous aider. De même un délégué spécial chargé de ce projet pourrait être nommé.

• Sur le plan interne, le COTECH doit fonctionner dans la durée afin de permettre un pilotage efficace du projet sur le plan administratif.

- Ainsi, une direction projet pourrait siemer les travaux du COPIL et assurer le projet sous ma responsabilité.

- À défaut, une équipe projet dirigée par un chef de projet (catégorie A) placé sous mon autorité est envisageable.

Selon vos souhaits, et après consultation de la DRH, il sera sans doute nécessaire de procéder à des recrutements d'agents, notamment contractuels (contrat de projets, loi du 6 août 2003)

Recommandation n°3: L'incarnation politique doit être visible et perceptible par nos habitants

- Pour ce faire, une stratégie de communication doit être réalisée grâce à la direction de la communication / cabinet

- Cela pourrait se matérialiser de diverses manières (Interviews médias, magazine régional, publicité, réseaux sociaux)

2.2) À plus long terme, le succès de notre plan d'action doit reposer sur une stricte d'usage, l'efficacité de la soutenabilité financière des actions mises en œuvre, tout en menant une réflexion sur notre souveraineté alimentaire

• Dans le cadre de notre plan d'action de transition énergétique, notre plan alimentaire doit favoriser la stricte des usages.

Recommandation n°1: Notre plan d'action de restauration scolaire doit converger vers un système d'abondance alimentaire.

- Par ailleurs, il convient de lutter activement contre le gaspillage alimentaire.
- Des actions menées avec les collectivités locales, comme relais de notre message pourraient être réalisées (Ateliers des maîtres ; thématique : gaspillage alimentaire)
- Des actions pourraient être menées avec la population. La région pourrait ainsi agir en appel à projet pour encourager les collectivités à réduire leurs déchets (ex : Ville zéro déchet de Louvain). Cela permettrait de transformer en profondeur les pratiques

Recommandation n°2: Sensibiliser davantage les lycéens au gaspillage alimentaire.

- Cette région pourrait encourager l'organisation de projets éducatifs visant à lutter contre le gaspillage alimentaire (circuits, appels à projets). Cela pourrait faire l'objet d'un dépassement politique pour témoigner de votre soutien à ces démarches.
- Ce travail doit s'effectuer en étroite coopération avec la communauté éducative (CESO) afin de s'assurer de la mise en œuvre, pilotée de ces mesures.

• Nous devons également assurer l'opérationnalité, l'efficacité, et la soutenabilité financière de notre plan d'action.

Recommandation n°3: Notre région pourrait à ce propos financer l'appel à projet "PAT" de l'Etat

- Elle nous permettrait de nous appuyer sur leur expertise, tout en bénéficiant de subvention assurant la soutenabilité financière du plan d'action
- Selon votre souhait, notre région pourrait présenter sa candidature dès le 6 mars à venir, après avoir analysé les critères d'éligibilité.

Recommandation n°4: En fonction du diagnostic juridique réalisé, il s'agirait de constituer une cellule d'audit afin d'améliorer l'efficacité de nos méthodes

d'oppressionnisme, et ainsi respecter d'Co fait les obligations réglementaires et nos propres objectifs. La proposition d'une centrale d'achats pourrait être soumise à l'approbation du conseil régional.

Recommandation n° 5: Notre plan d'action doit être soutenable. Ainsi, en fonction des critères et services de financement proposés par la direction des finances, plusieurs économies sont envisageables

- Le contrôle d'achats assure des économies d'échelle
- La lutte contre le gaspillage permet de réaliser des économies
- Le recours aux circuits courts réduit la sensibilité des prix à la

conjoncture économique.

Pour financer notre plan, des programmes pluriannuels d'investissement (PPI) sont également envisageables.

• Enfin, notre plan d'action doit s'accompagner d'une réflexion plus grande sur la souveraineté alimentaire de notre région.

- Bien que ces réflexions relèvent de la compétence d'autres directions, celles-ci pourraient être les suivantes (à l'image du plan de la région Île-de-France)

→ assurer une souveraineté alimentaire d'ici le fin du marché du notre territoire (SRADDET)

→ assurer l'attachement des emplois agricoles (CPRORAP)

→ soutenir financièrement notre secteur agricole (SRDESI)

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

- En résumé, une proposition de concertation regroupant l'ensemble des mesures motivées pour atteindre notre objectif d'alimentation saine 100% locale au biologique

Immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> - COTECH - axes prioritaires du diagnostic local
J + 3 mois	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place du COPIL - Équipe projet - Lancement du diagnostic (directions)
J + 6 mois	<ul style="list-style-type: none"> - Validation du diagnostic par le COPIL
J + 1 an	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place de la cellule achats - Mesures de sensibilisation au gaspillage - Stratégie de communication - Appel à projet « PAT »
J + 2 ans	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre des mesures de sobriété - Évaluation de la soutenabilité financière - 1^{ère} évaluation globale (résultats obtenus, retour d'expérience)
J + 3 ans	<ul style="list-style-type: none"> - Bilan à mi-mandat - Évaluation de la trajectoire des objectifs et d'attente
En parallèle	<ul style="list-style-type: none"> - Mesures favorisant la souveraineté alimentaire de notre région (Cogniziteurs, emplois, aides économiques)

