

ACTIONS & SOLUTIONS POUR NOS TERRITOIRES

CONFÉRENCE RENCONTRES & TÉMOIGNAGES . JEUDI 02 NOVEMBRE 2023

Ressources en eau et alimentation durable

Comment relever ces défis collectifs sur nos territoires ?

10h45-12h30

Témoignages, réalisations et actions concrètes

Découvrir les initiatives, les projets et les actions
qui fonctionnent sur le terrain





Témoignage

Gilles PEROLE

Adjoint au Maire de Mouans Sartoux et délégué à l'alimentation

“Mise en place d'une régie agricole pour approvisionner les cantines de la commune en légumes bio”



MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



La régie municipale agricole de Mouans-Sartoux

De la fourchette à la fourche...
ou créer les ressources pour nos besoins!



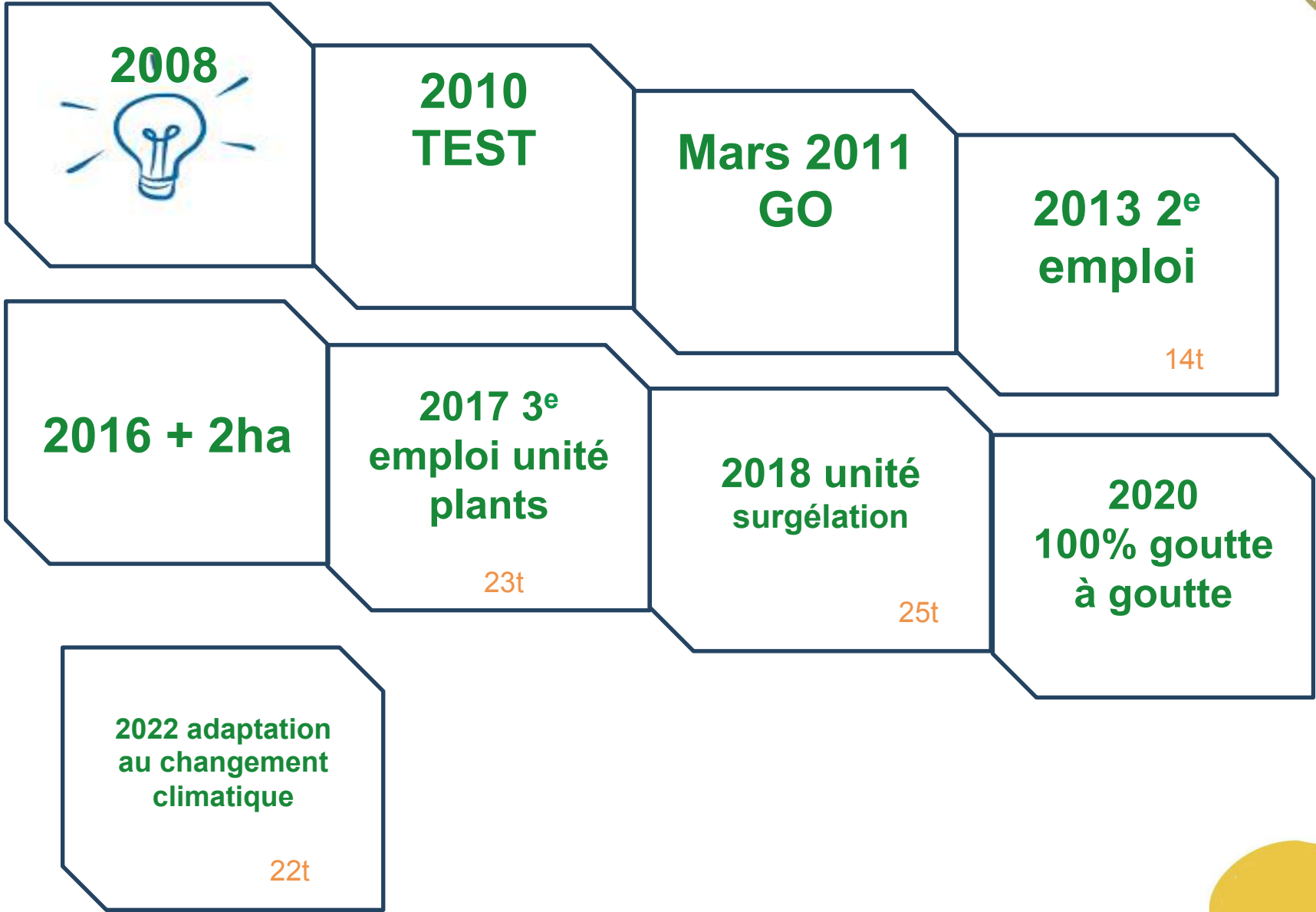


- Construire la souveraineté alimentaire sur le territoire.
- Impulser une action publique reposant sur une forte volonté politique.
- Répondre au défaut de fournisseurs locaux lors des appels d'offres.
- Privilégier la qualité alimentaire : fraîcheur, saisonnalité, cuisine vivante.
- Maîtriser et sécuriser une partie des approvisionnements bio et locaux.



MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Education à l'Alimentation Durable





MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



La régie municipale agricole, un élément de l'écosystème alimentaire durable de Mouans-Sartoux



Une cantine 100% Bio
50% végétarien
-80% gaspillage alimentaire



Une régie municipale agricole et une reconquête des terres et de la production agricole



La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable MEAD

Un PAT communal à impact positif:

59% des habitants ont modifié leur régime alimentaire (réduction de la viande, des aliments ultra transformés, consommation accrue de produits BIO de saison et locaux).

66% des habitants déclarent que leur changement de comportement alimentaire a été influencé par la municipalité.

- 42 % d'impact GES pour les personnes qui appliquent l'ensemble des recommandations
- 26% d'impact GES pour les personnes ayant participé aux activités de la MEAD
- 12% d'impact GES pour les personnes n'ayant pas participé aux activités de la MEAD



Témoignage

Olivier BONNEAUD

Directeur de la plateforme Manger Bio en Provence

“Des pistes d’approvisionnements donner aux cantines des collectivités, pour contribuer à l’autonomie alimentaire des territoires”



Manger Bio
en Provence



Les Défis collectifs de l'alimentation durable

Qu'est ce que l'alimentation durable? Un produit durable?

Moins consommatrice de ressources (énergies / eau / matière première)

Moins transformée / Moins emballée

Moins découpée / préparée

Plus de produits bruts

Bon pour la biodiversité / Meilleur pour les sols

Plus de BIO

Garant du Bien-être animal

Chartes du bien-être animal et cahier des charges BIO

Bon pour la santé

Sans pesticide / Sans intrants / Sans conservateurs

Sans colorant / Sans exhausteur / Sans agent de texture /

Moins transformés

En Circuit-court

Plus durable pour le pour le budget

Moins de transport et du ruptures de charges

Labels de qualité => lire le cahier des charges !!!

Prix juste pour le producteur et planification des volumes

➔ 1 produit brut BIO et LOCAL

Les Défis collectifs de l'alimentation durable

Quel est le coût de l'alimentation durable? Ou d'un produit brut BIO et LOCAL? (1)

Le coût de production

Main d'œuvre

Eau / Energie

Foncier (terres/bâtiments)

Machines

Un coût de production plus cher MAIS

Très variable d'un produit à l'autre et d'une région à l'autre

→ bien choisir ses produits et ses origines pour maîtriser son budget

→ Importance d'avoir un acheteur

OU les distributeurs sont là pour vous informer sur les produits

Les Défis collectifs de l'alimentation durable

Quel est le coût de l'alimentation durable? Ou d'un produit brut BIO et LOCAL? (2)

Le coût logistique =

Transport Distributeur + Stockage Distributeur + Transport Client + Stockage Client

Un coût logistique entre vos mains

Dépend intégralement des Quantités par commande

Taille de votre stockage

DLC des produits

Nombre de repas/jour

=> Grande Cuisine / Grand Stockage (+ de 1500 repas/jour)

Direct producteur mais bcp de producteurs à gérer

Mix producteurs + distributeurs

=> Petite Cuisine / Petit stockage

Besoin d'un mix produit via des distributeurs

Prendre peu de fournisseurs pour massifier

les commandes

Les Défis collectifs de l'alimentation durable

LES LEVIERS ECONOMIQUE DE L'ALIMENTATION DURABLE (1)

Lutte contre le gaspillage (10 à 20% d'économies)

Refonte des menus

Moins de produits transformés

Plus de produits locaux, de saisons

Plus de produits multi-portions / Grands conditionnements

Flexibilité sur les menus / Capacité à modifier le menu

Pour s'adapter à la production agricole

et aux produits accessibles et de qualité

Pour profiter des opportunités (surproduction/déstockage)

Revoir sa capacité de stockage

Etudier l'augmentation/optimisation de la capacité de stockage

Pour augmenter la taille des commande et baisser le prix

Les Défis collectifs de l'alimentation durable

LES LEVIERS ECONOMIQUE DE L'ALIMENTATION DURABLE (2)

Avoir un acheteur et Etudier sa capacité à passer en direct avec les producteurs

Référencer les produits du territoire

Planifier les volumes par commande

Ou voir avec un/des distributeurs de produits locaux

Rationaliser le nombre de fournisseur et la taille de vos commandes

En fonction de vos ressources humaines

De la taille de votre cuisine

Objectif : commande >750 euros >1500 euros

Massifier sa logistique avec d'autres cuisines

Créer des régies logistiques

Créer des cuisines centrales en liaison chaude mutualisée

Créer des légumeries mutualisées

Les Défis collectifs de l'alimentation durable

Les externalités positives du BIO et LOCAL

DANS VOS CUISINES

Redonner du sens et de la capacité d'action
Dans la contrainte, il faut être créatif

EMPLOIS LOCAUX

Emplois locaux dans le production et la distribution
Emplois pour la transformation de produits bruts

SANTE POUR NOS ENFANTS

Produits plus sains pour la santé
Moins Gras / Moins Salés / Moins Sucrés

ENVIRONNEMENT SAIN POUR DEMAIN

Préservation de la fertilité des sols
Préservation de la biodiversité
Préservation des nappes fréatiques



MANGER BIO EN PROVENCE

1. Des produits au **prix juste** – transparence des prix
2. Une **vision sur l'approvisionnement** des produits et des prix sur l'année en fonction des volumes
3. Une **solution logistique sur une large gamme de produits**
4. Des annonces d'**offres promotionnelles** en fonction des saisons et de vos besoins
5. **S.A.V** : les problèmes logistiques sont gérés par notre équipe humaine et engagée



Contacts

Olivier BONNEAUD – Direction – 07 67 59 15 39
Camille CHARRIER – Commerce – 06 95 02 25 71

Manger Bio en Provence

07 67 79 87 90

commande@mangerbioenprovence.fr

www.mangerbioenprovence.fr



Témoignages

Pauline RICARD

Chargée de mission agriculture et alimentation durable au CD84

Christian MOUNIER

Vice Président du CD84

Président de la commission Agriculture, Eau, Alimentation

“Des outils innovants utilisés pour les diagnostics en amont de la construction de Projet Alimentaire Territoriaux”



Le Diagnostic du projet alimentaire territorial (PAT) du Département de Vaucluse

Projet co-financé par :



Conférence " Ressources en eau et alimentation durable :
Comment relever ces défis collectifs
sur nos territoires ? "

Diagnostic du territoire Phase 1 : Février 2020- octobre 2020

Réalisé par deux stagiaires :

- ✓ une élève ingénieure agronome
- ✓ un étudiant en Master 2 politique sociale

Diagnostic social,
Stage encadré par l'Observatoire des solidarités du Pôle Solidarités



- ✓ **Etat des lieux de l'aide alimentaire** dans le Vaucluse
- ✓ Construction d'une **cartographie de l'accès à l'alimentation** et des poches de précarité alimentaire en Vaucluse
- ✓ **Identification des besoins des publics en situation de précarité** et notamment des freins à une alimentation saine et de qualité pour les publics urbains et ruraux
- ✓ Focus sur le **public étudiant**

Diagnostic agricole,
Stage encadré par le service AEAE et accompagné par l'association Résolis sur le volet cartographie des acteurs

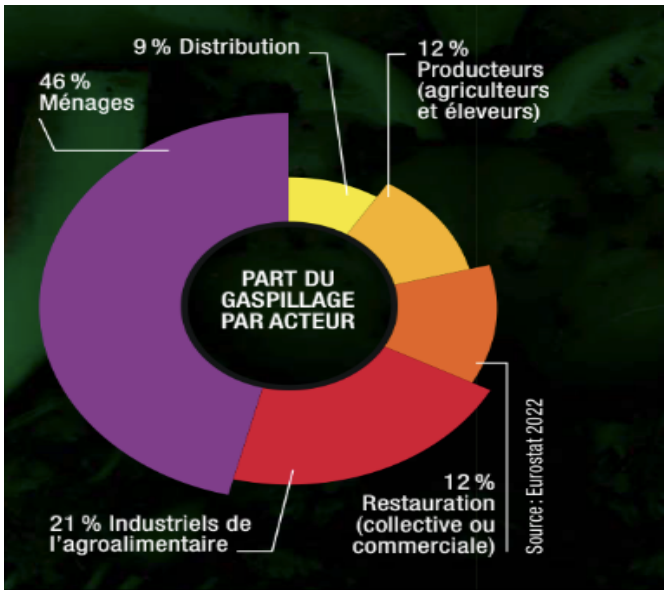


- ✓ **Identifier des filières agricoles** qui pourraient faire l'objet de **don agricole** ou de **vente** dans une démarche d'économie sociale et solidaire au profit de l'aide alimentaire.
- ✓ **Identifier les stratégies des coopératives et des agriculteurs** face à des produits invendus non valorisés et leurs connaissances du réseau d'aide alimentaire Vauclusien.
- ✓ Créer un **recueil d'initiatives** avec une cartographie des acteurs du territoire sur la thématique de la lutte contre la précarité alimentaire.

Diagnostic du territoire Phase 2 : complément de diagnostic janvier à mai 2021

Complément de diagnostic rôle des CCAS dans la lutte contre la précarité alimentaire



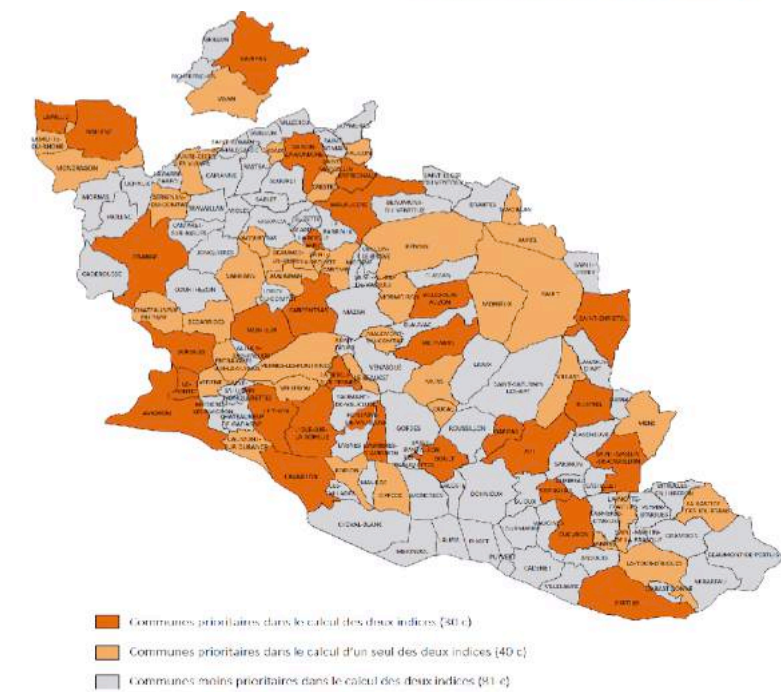


En France :
9 millions de tonnes d'aliments jetés en 2020 = **18%** de la production alimentaire française (source ADEME)

En Vaucluse :

Agriculteurs :

- Invendus ou productions non récoltées (78%)
- Intérêt pour vente à bas coûts produits invendus (moches ou déclassés) (1/3)
- Intérêt fiscal du don, peu connu
- Frein : problème logistique et main d'œuvre



Publics précaires :

- Complément panier aide alimentaire par achat en GMS (80%)
- Souhait + de fruits/légumes (75%)

Structures d'aide alimentaire :

- Peu de dons agricoles ou achats chez les agriculteurs
- Manque de fruits/légumes dans les colis (9/10)

Un contexte qui aujourd'hui a beaucoup évolué :
+33% de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur le département
soit environ 40 000 Vauclusiens (source : BA84)



- **Enjeu 1** : assurer un **approvisionnement durable** et de qualité pour les **publics précaires**
- **Enjeu 2** : **coordination** opérationnelle entre les **structures d'aide alimentaire** et les **administrations**
- **Enjeu 3** : **inclusion** et **sensibilisation** pour une **action sociale innovante** dans la lutte contre la précarité alimentaire
- **Enjeu 4** : pour une **restauration collective sociale** et innovante

Le séminaire
20 septembre 2022



Les groupes de travail
Octobre 2022



Exemples d'actions mises en œuvre :



Paniers solidaires
« **Consommez le Vaucluse** »
auprès des jeunes des missions locales



Association SOLAAL SUD
Application SOLAAL pour
la récupération
des invendus agricoles

Travail en cours avec les associations caritatives qui manquent de bénévoles et de ressources financières face à l'augmentation de la demande





Témoignage

Frédéric MARCHAND

Ancien Sénateur et expert en PAT

“Mise en place et évaluation des Projets Alimentaires Territoriaux”



Témoignage

Zéhor DURAND

Avocate au Barreau d'Avignon, Droit public, Droit de la santé,
Droit de la fonction publique, Droit des associations et des fondations
et de l'environnement

“Les conflits liés à la gestion publique de l'eau”

The background of the slide is a light gray gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance.

SERVICES PUBLICS DE L'EAU ET DE L'ASSAINISSEMENT

LES AVANTAGES DE LA GESTION PUBLIQUE

VS GESTION COMMERCIALE

LA REGIE : UN MODELE DEMOCRATIQUE GARANT DE LA STABILITE DU SERVICE ET DES DROITS DES USAGERS

2 MODÈLES JURIDIQUES DE RÉGIES PUBLIQUES :

* **LA RÉGIE À AUTONOMIE FINANCIÈRE :**

La collectivité (ass. délibérante) gère le service en direct et décide de l'ensemble des grandes orientations du service. Cette proximité permet une gestion très étroite du service et son contrôle des plus poussé et ce, dans toutes ses composantes : qualité de l'eau, coût du service/tarifs et gestion du personnel...

Un conseil d'exploitation composé de représentants des usagers est obligatoirement consulté sur toutes les grandes décisions.

INCONVÉNIENT : confusion des budgets (collectivité/service)

* **LA RÉGIE À PERSONNALITÉ MORALE ET AUTONOMIE FINANCIÈRE**

Idem que la régie à AF +

La régie est juridiquement et financièrement indépendante de la collectivité ; elle est administrée par un conseil d'administration (émanation de la collectivité publique) et dispose d'un budget totalement autonome (annexe).

Le coût du service doit obligatoirement être équilibré par les tarifs facturés aux usagers (l'eau paye l'eau).

INCONVENIENT : aucun

LA REGIE : UN MODELE FINANCIER GARANT DES INTÉRÊTS DU SERVICE ET D'UNE MAITRISE DE SES COÛTS POUR LES USAGERS

- ADAPTATION DE LA GESTION À L'ÉVOLUTION DE LA SITUATION DU SERVICE ET NON EN FONCTION DES PROFITS ATTENDUS PAR LE PRIVE
- AUCUNE LIMITE DANS LA DURÉE POUR FIXER LES PARAMÈTRES ECONOMIQUES ET FINANCIERS DE LA GESTION DU SERVICE (ex. pas de limite de temps pour programmer renouvellement de réseaux et amortissements vs privé : équilibre économique calculé sur la durée du contrat)
- GRANDE AUTONOMIE POUR LA FIXATION DES TARIFS (VS PRIVÉ : RENÉGOCIATION DU CONTRAT PAR AVENANTS)
- GESTION DÉSINTÉRESSÉE PAR LES ÉLUS DÉLÉGUÉS (VS PRIVÉ : RÉMUNÉRATION ACTIONNAIRES/ DIVIDENDES)

LA REGIE PUBLIQUE : UN MODELE GARANT DE L'INGENIERIE LOCALE ET DE LA PERENNITE DU SERVICE

- POUR MÉMOIRE SPIC : PERSONNEL DE LA REGIE EST DE DROIT PRIVÉ (ET NON FONCTIONNAIRE)
- INGÉNIERIE LOCALE : CONNAISSANCE DU RÉSEAU, DE SON ÉTAT ET DE SES BESOINS
- IMPLICATION DES « **USAGERS** » DANS L'EXPLOITATION, LA GESTION ET LE DÉVELOPPEMENT DU SERVICE PUBLIC (VS « **CONSOMMATEURS** »)
- L'EAU PAYE L'EAU : PRINCIPE QUI RENFORCE LES PRINCIPES DIRECTEURS QUI GOUVERNENT LE SERVICE PUBLIC : ÉGALITÉ, MUTABILITÉ ET CONTINUITÉ



Témoignages

Natacha SIRE

Présidente de l'association ECO-Lab' Environnement

Pauline OLIVIER

Chargée de mission éducation à l'environnement à l'association Semailles

“Les actions de sensibilisation à l'environnement proposées aux collectivités, écoles et entreprises”



ACTIONS & SOLUTIONS POUR NOS TERRITOIRES
CONFÉRENCE RENCONTRES & TÉMOIGNAGES
JEUDI 02 NOVEMBRE 2023

Ressources en eau et alimentation durable
Comment relever ces défis collectifs sur nos territoires ?

