



**A l'attention des 43 maires du
Grésivaudan**

Crolles, le 7 octobre 2020

N/Réf : OS/JP/VS/2020-01515

S/C Direction Générale /

Objet : Appel à manifestation d'intérêt pour une restauration collective publique durable, responsable et de qualité

Affaire suivie par Violène Salem au 04 76 04 42 26

Madame le Maire, Monsieur le Maire,

Les territoires et acteurs de la région grenobloise (1) ont élaboré le **Projet Alimentaire Inter-Territorial (PAIT)** avec des représentants de la société civile et du monde associatif, des acteurs socio-professionnels de la production et de la transformation agricoles, de la santé, de l'action sociale ... dans le contexte de changements globaux que nous connaissons (climat, crise sanitaire, évolution des attentes sociétales ...) avec l'objectif de déployer un système alimentaire local, durable pour répondre aux besoins de tous les habitants.

Dans sa nouvelle politique agricole et alimentaire, Le Grésivaudan s'est donné comme ambition à l'horizon 2030 d'atteindre 80% de produits durables dont 50% de produits bio dans la restauration collective publique du territoire, ambition qui va bien au-delà des objectifs de la Loi Egalim. Il se positionne en facilitateur et fédérateur de vos projets. Cette politique s'inscrit dans le PAIT et est menée en collaboration avec les autres territoires.

Constatant que la restauration collective publique est l'un des leviers de la transition et de la reterritorialisation du système alimentaire, Le Grésivaudan lance cet appel à manifestation d'intérêt pour une restauration collective publique durable, responsable et de qualité auprès des 43 communes du territoire, qu'elle soit en gestion concédée ou directe.

Cet appel à manifestation d'intérêt vise à identifier :

- **Les gestionnaires de la restauration collective** qui souhaitent participer à la transition alimentaire et créer ainsi un réseau à l'échelle inter-territoriale, auquel il sera proposé des échanges d'expérience, des formations, des mutualisations ;
- **Les besoins des communes** qui fournissent des repas (cantine scolaire, crèches, centres de loisirs, EHPAD, ...) en accompagnement dans leur **projet de transition alimentaire** ;
- **Les besoins des communes** qui souhaitent mener un **projet de réduction des déchets en restauration collective** à travers deux axes prioritaires : la réduction du gaspillage alimentaire et la réduction de l'usage des plastiques.

Le GRÉSIVAUDAN

communauté de communes

390, rue Henri Fabre - 38926 Crolles cedex

www.le-gresivaudan.fr

Tél. : 04 76 08 04 57 - Fax : 04 76 08 85 61 - bienvenue@le-gresivaudan.fr

Recenser vos besoins permettra à la communauté de communes d'aller chercher les compétences techniques et les financements nécessaires à cet accompagnement. D'ores et déjà, une subvention de la Région dans le cadre de Territoire à énergie positive (TEPOS) permettra de démarrer certains projets rapidement.

Votre commune est intéressée par ce projet, souhaite intégrer le réseau des gestionnaires et/ou être accompagnée ? Je vous invite à compléter et nous transmettre le formulaire de réponse **d'ici le 10 novembre 2020**.

Je vous prie de croire, Madame le Maire, Monsieur le Maire, en l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le Président,
Henri BAILE
Et par délégation
Le vice-président agriculture,
alimentation, forêt

Olivier SALVETTI



Pièce jointe : Formulaire de réponse

- (1) *Les territoires du PAiT : Grenoble-Alpes Métropole, Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais, Communauté de Communes Le Grésivaudan, Communauté de Communes du Trièves, Parc naturel régional de Chartreuse, Parc naturel régional du Vercors, Ville de Grenoble*
Les acteurs du PAiT : Chambre d'agriculture de l'Isère, Réseau des conseils de développement de la région grenobloise, collectif autonomie alimentaire de Grenoble et de ses environs.



Appel à manifestation d'intérêt pour une restauration collective publique durable, responsable et de qualité

- Formulaire de réponse -

*(Disponible sous format informatique sur demande auprès de Violène Salem :
vsalem@le-gresivaudan.fr)*

Projet construit et mené dans le cadre du Projet Alimentaire Inter Territorial (PAiT)

Le projet « restauration collective » du PAiT consiste à créer un réseau des gestionnaires de la restauration collective publique (hors collèges et lycées) et à accompagner les gestionnaires volontaires de la restauration collective autour de différents axes : l'amélioration des repas servis (approvisionnement, qualité, quantité, diversité...); la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets; la prise en compte de la dimension santé autour des repas et la sensibilisation des convives.

Nous vous proposons de nous indiquer votre projet ainsi que le volet sur lequel vous souhaiteriez être accompagné.

Vous pouvez vous associer à une ou des communes voisines pour répondre à cet appel à manifestation d'intérêt.

**Ce document est à retourner par mail ou par courrier à Violène Salem
d'ici le 10 novembre 2020**

Communauté de communes Le Grésivaudan
Direction de l'économie
390 rue Henri Fabre
38920 Crolles

vsalem@le-gresivaudan.fr
04 76 04 42 23
06 77 76 13 08

Nom de la commune : _____

Le projet de la commune, ses motivations : _____



Quelques informations sur l'organisation de la restauration collective de la commune :

Nombre de repas

jour : _____

annuel : _____

Si possible, précisez la répartition du nombre de repas jour entre les différents convives (maternelle, primaire, crèches, autres ...) :

Mode de gestion

Gestion concédée

nom du prestataire : _____

Période de fin de contrat : _____

Gestion directe

Éléments qualitatifs

Part de bio en % (indiquer si calculé en valeur ou nombre de composants) : _____

Repas végétarien (indiquer la fréquence) : _____

Actions déjà menées ou projetées (n'hésitez pas à joindre un document en annexe) :

Indiquer les communes avec lesquelles vous souhaiteriez travailler : _____

Volets sur lesquels la commune souhaiterait être accompagnée

1- Sensibilisation, prise de conscience

- Sensibilisation des responsables de restaurants collectifs à la notion d'alimentation durable, bio et locale, sans produits et additifs industriels et accompagnement pour un état des lieux de la qualité des repas servis en restauration collective ;
- Accompagnement des responsables de restaurants collectifs dans la sensibilisation et la formation des convives et des salariés sur les produits locaux et bio, la réduction des déchets, l'importance de l'alimentation dans la santé ;
- Accompagnement à la prise en compte des aspects santé/ergonomie des restaurants collectifs, des menus aux modalités d'organisation interne (pour les convives et le personnel).

2- Gestion concédée ou gestion directe : améliorer le système ou en changer

- Accompagnement global des gestionnaires de la restauration collective pour changer de système et passer en gestion directe : état des lieux, propositions d'amélioration et de changement d'organisation (gestion directe), prévisionnel économique, de fonctionnement et d'organisation, accompagnement pour le recrutement d'une équipe en cuisine, sur l'approvisionnement en produits bio et locaux, suivi et évaluation ;
- Accompagnement des gestionnaires de la restauration collective dans des projets de mutualisation de cantines en gestion directe existantes ;
- En gestion concédée, accompagnement des gestionnaires de la restauration collective pour améliorer leur cahier des charges et la rédaction de leurs marchés restauration collective, appui pour le suivi et le contrôle du respect du cahier des charges ;
- En gestion directe, accompagnement des gestionnaires de la restauration collective pour faire évoluer le travail du cuisinier (notamment par l'organisation de formation collective).

3- Réduction et valorisation des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire (conduit avec la direction de la gestion des déchets)

- Accompagnement des responsables de restaurants collectifs dans des **projets de réduction des déchets** (notamment par des formations), en particulier le plastique, et valorisation des déchets organiques ;
- Accompagnement des responsables de restaurants collectifs sur la **réduction du gaspillage alimentaire**.



Référent « restauration collective » (possible d'indiquer les noms de plusieurs référents, élu et technicien par exemple)

M. ou Mme (prénom et NOM) : _____

Sa fonction : _____

Son téléphone : _____

Son courriel : _____

M. ou Mme (prénom et NOM) : _____

Sa fonction : _____

Son téléphone : _____

Son courriel : _____

Lieu :

Date :

Nom :

Fonction :

Signature :

Ce projet est soutenu financièrement par la Région dans le cadre du programme TEPOS 2 (Territoire à énergie positive).

