



ASSEMBLÉE
DES TERRITOIRES

GROUPE DE TRAVAIL 4

Territoires en transition durable

Chantier 2

LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Déroulé :

- ✓ Cadrage du Sujet et rappel de la saisine du Conseil Régional
- ✓ Interventions alimentant la réflexion
 - ✓ *DRAAF – Unité Alimentation*
 - ✓ *Témoignage : lycée Christian BOURQUIN à Argelès sur Mer*
- ✓ Échanges et propositions autour de 2 questions :

- **quelle place des territoires dans l'organisation des circuits alimentaires?**
- **quels facteurs clés de succès pour accompagner les territoires à pérenniser les circuits alimentaires vers la RHD?**

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

✓ Cadrage du Sujet

La politique régionale en faveur de l'alimentation et des circuits de proximité doit

- concourir à la valorisation de l'agriculture régionale (PDR, SRDEII)
- répondre aux initiatives des territoires
- permettre l'éducation à l'alimentation dans les lycées
- proposer aux consommateurs régionaux une alimentation de qualité, locale, saine et durable

Contexte national : les Etats Généraux de l'Alimentation

Contexte régional: Lancement le 3 novembre du chantier régional alimentation sur 2018, avec Intégration des travaux de l'ADT

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Parmi les thématiques abordées, celle des circuits alimentaires destinés à la restauration collective

Objectif : alimenter le chantier régional afin de bâtir la future politique alimentaire régionale et faire évoluer les outils existants

- appui aux investissements de nature économique, communication Sud de France et Qualité
- appui à l'émergence et à l'animation des territoires (PDR, LEADER, ATI, Région)
- prise en charge des coûts d'achat de denrée dans les lycées, communication,
- etc

De nombreux projets et initiatives ...pour quels succès et pérennité?

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

- ✓ À l'issue du premier atelier, besoin d'avoir des apports sur
 - outils, méthode, formation et compilation de guides et recueil en matière d'alimentation locale en région Occitanie, quels besoins par rapport à l'existant ?
 - des propositions pour **réussir et mettre en réseau les initiatives locales** (partage d'expériences, gain d'efficacité, changement d'échelle...).
- => ce que les deux interventions vont apporter

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

- ✓ *Intervention de la DRAAF : Claire DERAM et Donald LECOMTE*
 - Outils, méthodes et ressources disponibles
 - Travaux en cours

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

✓ *Intervention Mme COEURJOLI gestionnaire et M. PARAROLS chef de cuisine du lycée Christian BOURQUIN*

Retour d'expérience

CHANTIER N° 2 : LES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

✓ Production de l'atelier

Rappel des deux axes de réflexion :

- quelle place des territoires dans l'organisation des circuits alimentaires?
- quels facteurs clés de succès pour accompagner les territoires à pérenniser les circuits alimentaires vers la RHD?

Objectif :

- poursuivre le travail au delà de l'atelier,
- audition du groupe ADT le 9 janvier par la Région.