

CO-CONSTRUCTION DU PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU GRAND ANNECY

Compte rendu du second atelier

Thématique « *Restauration Collective* »

17 mai 2022 à Epagny Metz-Tessy



Avec l'appui de

Introduction et rappel des éléments de contexte de la démarche

Par délibération du 25 mars 2021, le Grand Anancy, s'engage officiellement dans une démarche partagée d'élaboration d'un Plan Alimentaire territorial (PAT).

En juin 2021 le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation labélise officiellement le PAT** du Grand Anancy avec un budget dédié et une finalité: « bien produire, manger sain de saison et local ».

La **première phase de diagnostic** débute en septembre 2021 avec un état des lieux de l'offre et de la demande alimentaire, présentée lors d'un forum partenarial rassemblant 80 personnes en janvier dernier, témoignant de la forte dynamique en cours sur cette thématique alimentaire.

Les élus des communes, les acteurs associatifs, les représentants des usagers ou encore les professionnels de l'agroalimentaire sont associés à la démarche.

Le Grand Anancy poursuit ce travail et entre dans la **seconde phase: l'élaboration d'un programme d'actions concrètes**, dont la mise en œuvre débutera en 2023 et durera 5 ans.

Dans ce cadre, le cabinet Algoé anime la démarche participative à partir de groupes de travail thématiques qui se réuniront 8 fois entre mai et septembre.

Une deuxième série d'ateliers à partir de septembre 2022, suite aux premiers groupes de travail en mai 2022, permettra la consolidation d'une feuille de route opérationnelle et partenariale avec la finalisation d'un document stratégique.

Organisation des Ateliers

Cet atelier s'inscrit dans la perspective plus large des 2 séries de 4 groupes de travail thématiques prévus entre mai et septembre 2022. La 1^{ère} série de groupes de travail, dont l'atelier sur **la Restauration Collective** s'est tenu le 17 mai dernier, a permis de faire émerger des propositions d'actions et initiatives à mener pour préserver la pérennité de l'approvisionnement en collectivité sur le territoire et en favoriser la relocalisation.

L'idée était d'aborder la problématique de manière large et de poser toutes les pistes initiatives imaginées par les participants. Cette réunion du groupe de travail est l'occasion de mettre en débat ces éléments, d'en retenir les plus saillants, ou ceux faisant consensus pour faire aboutir des objectifs communs et partagés, poursuivis par des fiches actions détaillant au possible la démarche à emprunter. Cette 1^{ème} série de groupes de travail ouvre donc un temps de structuration des idées proposées afin de juger de leur faisabilité et de leur pertinence. La 2^{ème} série de groupes de travail visera à partager la formalisation des fiches actions, s'assurer de l'adhésion des participants à la ligne retenue, affiner les actions et leurs modalités et solliciter les volontés d'engagement dans des démarches de mise en œuvre.

Les objectifs des ateliers :

Faire émerger avec une diversité d'acteurs constituant l'écosystème 'alimentaire' du territoire communautaire un avis sur les orientations stratégiques entourant le PAT :

- Partager les enjeux et les orientations stratégiques en découlant
- Identifier des premières pistes d'actions permettant de répondre aux enjeux préalablement définis
- Conforter l'effort de constitution d'une communauté d'acteurs à l'échelle du Grand Anancy
- Hiérarchiser les propositions d'actions préalablement identifiées.
- Aboutir à des propositions opérationnelles et construire l'implication des partenaires

Les thématiques de cet atelier « Restauration Collectives » sont :

- **n°1 : Attractivité et visibilité** (*Rendre le marché de la restauration collective plus attractif, développer l'offre locale disponible et la rendre plus visible*)
- **n°2 : Soutien aux établissements** (*Impact de la crise sanitaire Covid-19, budgets restreints, règles sanitaires exigeantes: quels dispositifs d'appui, quel soutien pour ces établissements ?*)
- **n°3 : Lutte contre le gaspillage alimentaire** (*Réduire les pertes du gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne, valoriser les excédents et opter pour une consommation plus responsable*)
- **n°4 : Structuration des démarches collectives** (*Structurer une démarche de mobilisation commune et des initiatives concertées entre les acteurs du territoire, projet de coopération entre producteurs, démarche de partenariats etc*)

Participants au groupe de travail

Nom	Structure
SCOTTON Aude	Elue Saint-Jorioz
BRAND Pierre	Terre d'Union
ENRIQUE SALAGRE Sonia	Terre d'Union, ADDEAR
DULIEGE Fabienne	VP Grand Anancy Agriculture, Alimentation et Ruralité
GUEGAN Marjorie	ADABIO
THOMASSIN Jean-Charles	Terre d'Union
WEBER Alexandre	GAEC Les Jardins du petit chaperon vert
FAIVRE Marc	Ville d'Anancy
PRIEUR-DREVON Agnès	Elue Grand Anancy
LAVIGNE-DELVILLE François	Maire Viuz-la-Chiesaz
BURDIN Céline	Adjointe à Fillière
LAFARIE Marion	Ville d'Anancy
MANDERRIER Wendie	Mairie St Jorioz
MUGNIER Fabien	La Bio d'ici / Ferme du Parquet
ROUX Laury	Habitante
LEHERICEY Solène	Grand Anancy
ANDRILLON Julien	LEZTROY-LEZSAISONS

LAGARDE Charlène	Restauration Municipale Anecy
RIVIERE Chloé	Adjointe à Anecy
VIRON Christine	La bio d'ici
BOZON Frédérique	GPVOS
SOULIER Marc	Restauration Municipale Anecy

Retour sur le premier atelier et échanges autour des enjeux

Afin de revenir sur les objectifs de la démarche de construction du Plan Alimentaire Territorial (PAT), les participants ont partagé lors d'un premier tour de table les sujets et les enjeux qui les animent et qu'ils souhaitent aborder durant la séance ainsi que tout au long de ce projet co-construit.

- Plusieurs enjeux se sont ainsi révélés au travers des différents profils présents :
 - Représentant des services de traitement des déchets de l'Agglo d'Anecy soulève la question du « non consommé » en restauration collective qui n'est pas forcément du déchet.
 - Retraité jardinier à la Fermaculture s'intéresse à créer du lien avec les personnes.
 - Chargée de mission alimentation durable – Restauration municipale
 - Directeur de la restauration municipale – Cuisine centrale d'Anecy soulève la problématique des approvisionnements
 - Agriculteur, éleveur vaches laitières qui transforme 70% de sa production en yaourt. Il travaillait avec la cuisine centrale d'Anecy.
 - Animatrice chez ADABio (association d'agriculteurs et producteurs) qui s'intéresse à la structuration de filière sur le territoire
 - Un représentant du Petit chaperon vert, producteur ayant le Lycée Baudelaire à proximité de son exploitation et est intéressé par un partenariat
 - La cheffe de la restauration de Saint-Jorioz (500 repas par jour) met en avant le « Fait maison » en recherche d'approvisionnement local et plus seulement national.
 - Restauration collective vers l'enfance – et transformation de produit à destination des restaurations collectives mais pas que.
 - Entreprise de transformation de bio locaux. Société à but non lucratif. Outil commercial et logistique pour faciliter les approvisionnements sur le territoire (à l'échelle des 3 départements).
- Plusieurs remarques ont été formulées relativement aux acteurs en lien avec la circularité :
 - Projet CONCERTO de Seforest qui s'intéresse à la valorisation des déchets et à la logistique en circuit court
 - Couveuse des projets agricoles sur le territoire
- Plusieurs remarques et questionnements ont été formulés relativement au diagnostic :
 - 17 producteurs LOCAUX (ne pas oublier de préciser)
 - 32 écoles sur Anecy et toutes sont équipées de composteurs.
 - Il serait intéressant de connaître le poids de déchets alimentaires plutôt que le poids des déchets ménagers au global, qui n'est pas vraiment représentatif
 - Les acteurs sont bien conscients que les données du diagnostic sont difficiles à avoir du fait des différents échelons administratifs mais le département suit plus précisément les déchets des collègues. Il serait intéressant d'avoir leurs indicateurs chiffrés.
 - Optimiser la réduction des déchets : enjeu économique et financier. Les collectivités n'ont pas les mêmes marges financières qu'avant et sont donc plus attentives à la thématique de la gestion des déchets.
 - Besoin de (re)mettre en adéquation les besoins et la production.
 - « Où en sommes-nous dans le suivi des pratiques et des formations des employés dans la gestion des déchets ? »
Réponse : La formation des équipes est un sujet polémique. Le service qui suit les écoles représente + de 800 salariés. Se pose ainsi la question du temps de travail dédié au suivi des actions (notamment composte), or c'est un temps qui n'est aujourd'hui pas financé par le budget des collectivités.
 Sur le compostage, le personnel de cantine et les enseignants sont formés lorsqu'un dispositif est installé. Mais lors d'un mouvement de personnel sur les écoles, il n'y a pas de suivi ou de transmission d'information.

Formalisation des actions en sous-groupes associés aux 4 objectifs de la thématique « Restauration Collective » et restitution

Quatre objectifs ont été retenus en rapport avec la thématique. Ils restent poreux et sans couvrir toutes les possibilités d'actions envisageables, doivent permettre de favoriser la pérennisation et la diversification des activités agricoles du territoire.

Les participants ont été mobilisés en 4 sous-groupes : 1 par objectif, afin de proposer des actions permettant d'atteindre l'objectif. La formalisation des actions précise les objectifs poursuivis, les résultats visés, les pilotes, les partenaires et le financement à mobiliser et les éventuels obstacles identifiés.

1. Attractivité et visibilité

Liste des actions proposées par le groupe
• Logistique : déplacement des produits
• Appel d'offre vs. Commande mensuelle
• Accompagnement à la conversion. AB + vers cuisines centrales
• Difficulté : lenteur conversion + changer capacité production (investissement)
• Risque de précarité
• Diversification des débouchés : saison d'été intégrée dans un système pour rebondir → pérenniser les débouchés
• Particularité saisonnalités : exemple des vacances scolaires à équilibrer avec d'autres secteurs tels que le tourisme
• Enjeux de transformer / conserver les légumes d'été
• Faire des espaces de Transformation en investissement collectif. Exemple : coopératives.
• Attention aux normes d'hygiène
• Continuité dans le marché
• Simplifier les marchés publics
• Aider à la rédaction de réponse aux marchés publics par les producteurs
• Structuration intermédiaire. Attention à la taille critique, viabilité des agriculteurs.
• Maillon entre producteurs (légumes) et restauration collective (préparation légumes pour utilisation)
• Augmenter et sécuriser la production pour certains produits
• Mieux se connaître entre les acteurs : producteurs, cuisiniers, consommateurs, etc.
• Pédagogie auprès des enfants et des cuisines = formation des cuisines
• Valoriser les produits et les producteurs dans les écoles (ex : la ville d'Anecy)
• Avoir un langage adapté aux enfants
• Donner envie de travailler pour la restauration collective
• Intervention dans les écoles pour expliquer le métier d'agriculteur
• Formation du personnel périscolaire
• Création de poste concernant l'attractivité de la restauration collective.
• Accompagner les communes sur cette question avec du conseil
• Formation producteurs = régularité de la production
• Autre RHD : cout ou traite
• « Vis ma vie » entre cuisinier

Intitulé du levier	Objectifs poursuivis, résultats visés	Tâches à réaliser	Pilotes	Partenaires potentiels et modalités de financement	Frein(s) à lever
Assouplir les marchés publics	<ul style="list-style-type: none"> Continuité Aide à la rédaction Régularité Simplification 	<ul style="list-style-type: none"> Aide humaine du Grande Anancy vers les plus petites communes 	•	•	•
Accompagner les producteurs	<ul style="list-style-type: none"> Conditionnement Recherche d'autres débouchés Conversion Logistique 	•	•	•	•
Développer le « Vis ma vie » Culture	<ul style="list-style-type: none"> Faire se rencontrer : cuisinier, producteurs, périscolaires (animateurs, etc), CAO, rédacteurs de marchés, DGS, élus, enseignants, livreurs, enfants. 	<ul style="list-style-type: none"> Expérimenter des temps de vie où un parcours de formation tels que : <ul style="list-style-type: none"> - Visite agriculteur/ferme - Découverte ingrédients - « Je cuisine. Je mets en œuvre » - Dégustation (cf Adabio) 	•	•	<ul style="list-style-type: none"> Modalités d'intervention au travail
Pédagogie : formation de la chaîne	<ul style="list-style-type: none"> Interconnaissance de toute la chaîne (producteur, cuisinier, personnel périscolaire, enfant, parent) 	•	•	•	<ul style="list-style-type: none"> Existant : formation Adabio et journée 100% locale ville d'Anancy

Remarques et observations :

- Problème d'interconnaissance de la filière. Pour que les producteurs puissent répondre plus facilement aux marchés et se faire connaître et reconnaître, une proposition d'action serait à initier : « vis ma vie » pour faire se rencontrer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.
- Besoin de pédagogie et de formation de la chaîne alimentaire
- Besoin d'assouplir les marchés publics pour permettre une facilitation des réponses aux marchés publics avec un enjeu d'accompagnement. Il faudrait prévoir un emploi supplémentaire (ressource humaine) disponible pour aider à l'accès aux marchés publics.
- Marché des producteurs : Enjeu de continuité du marché (sécurisation d'approvisionnement)
- Accompagnement des producteurs. Les parcours peuvent se cumuler (conversion bio et ouverture vers la restauration publique en simultané) qui impliquent d'avoir des outils différents (conditionnement et logistique notamment). Il y aurait un besoin d'accompagnement sur toute l'année (durant les vacances scolaires par exemple où il y a moins d'activité) → Comment répondre à ses enjeux simultanés ?

2. Soutien aux établissements

Liste des actions proposées par le groupe
• Subvention du Grand Annecy vers les collectivités publiques
• Impliquer les enfants dans la qualité des repas
• Supprimer les méthodes d'achat au « moins disant »
• Former le personnel encadrant les repas

Intitulé du levier	Objectifs poursuivis, résultats visés	Tâches à réaliser	Pilotes	Partenaires potentiels et modalités de financement	Frein(s) à lever
Augmenter le budget matière	<ul style="list-style-type: none"> Faciliter l'accès aux produits locaux et bio. Action subvention à toutes les collectivités publiques du territoire 	<ul style="list-style-type: none"> Voter les subventions par le Grand Annecy sans augmenter le prix des repas 	<ul style="list-style-type: none"> Grand Annecy 	<ul style="list-style-type: none"> Europe Etat AURA Département Valorisation de l'action lors des élections 	<ul style="list-style-type: none"> Ne marchera pas si pas de nouvelles installation et productions
Impliquer les enfants dans la qualité des repas	<ul style="list-style-type: none"> Améliorer la qualité servie Améliorer la qualité perçue 	<ul style="list-style-type: none"> Communiquer au personnel Organiser des jeux et découvertes 	<ul style="list-style-type: none"> Le cuisinier 	<ul style="list-style-type: none"> Diététicien(ne) 	<ul style="list-style-type: none"> Recrutement
Supprimer les méthodes Moins-distantes	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none">
Accompagner les établissements sur leurs approvisionnements	<ul style="list-style-type: none"> Travailler avec des producteurs locaux Améliorer les approvisionnements de manière à travailler avec des fournisseurs ciblés Aider à la rédaction de marchés publics Rejoindre un groupement d'achat (rendre davantage visible) 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser un guide de groupements d'achats existants (pour les petites structures) Réaliser un guide de fournisseurs locaux souhaitant fournir la restauration collective Aide humaine à la rédaction de marchés publics adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> Chambre d'agriculture Adabio Cabinet spécialisé Grand Annecy 	<ul style="list-style-type: none"> Grand Annecy au travers d'une « cellule d'aide à la rédaction de marchés publics » Chambre d'agriculture & autres partenaires de l'agriculture pour une rédaction des guides « fournisseurs » 	<ul style="list-style-type: none"> Pas de ressources humaines disponibles

Remarques et observations :

- Comment accompagner les établissements sur leur approvisionnement : aide pour accompagner les communes qui n'ont pas les moyens d'avoir la ressource humaine (faire appel à des chambres ou des cabinets – Grand Annecy pour aider les communes ?). Freins à lever : pénurie de moyens humains.
- Supprimer les méthodes d'appel d'offre au « Moins disant » dans les marchés publics.

- Soutien aux établissements pour passer le cap du local et du bio → impliquer les enfants dans la qualité des repas (jeux, tests, etc) qui pourraient encourager/ justifier à l'amélioration de la qualité du servi et la qualité perçue. Pour cela, il y a des partenariats sur le territoire (diététicienne par exemple) qui sont des ressources locales mobilisables.
- Augmenter le budget matière dans les collectivités locales sans faire payer davantage aux consommateurs. Cela prendrait la forme de subventions de l'intercommunalité (et autres fonds de type européen) vers territoire. Au fur et à mesure la subvention n'en sera plus une, une fois que les citoyens auront vu le résultat. Les citoyens, une fois convaincus, trouveraient alors davantage justifié de payer le juste prix des repas. Il n'y aurait donc plus besoin de subventionner. La réussite de cette action nécessite de la transparence sur les subventions fléchées. Cette action se traduirait plus largement par une installation des nouveaux producteurs sur le territoire. Afin que l'action soit validée à terme par les citoyens, il faut avoir des résultats tangibles.
- On observe un surcout logistique pour les producteurs et un prix de vente du légume en restauration collective qui ne rend pas attractive cette activité. « C'est un territoire qui aura du mal à assumer l'approvisionnement local ».

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Liste des actions proposées par le groupe	
• Utiliser les invendus pour les cuisines centrales	
• Atelier de sensibilisation sur les produits hors DLC	
• Carnet de recette sur les restes. Ex : Fanes de radis, pain sec.	
• Modifier l'approvisionnement des produits (sans plastiques, sans cartons)	
• Règles dissuasives à l'inscription aux repas scolaires. Ex : factures x2 si on s'inscrit mais que l'enfant ne vient pas.	
• Utiliser toutes les parties du chou-fleur – Maraichers – Sensibilisation sur son utilisation	
• Sensibilisation du personnel de cuisine + enseignants sur la thématique du Grand Anancy + intégrer les élèves dans la sensibilisation	
• Mettre à disposition un gachimètre	
• Concours entre établissements scolaires sur le Grand Anancy	
• Projet comme « J'aime Boc'oh » à développer sur le territoire	
• Soutenir « Pain Pas Perdu »	
• Valorisation des excédents via une valorisation dite « animale » (poules/cochons)	
• Renouvellement du défi déclics	
• Connaître au plus juste le nombre de repas nécessaires	
• Contractualisation avec les producteurs pour éviter le surplus	
• Proposer des portions à la vente (pour les restes) avec des emballages consignés	

Intitulé du levier	Objectifs poursuivis, résultats visés	Tâches à réaliser	Pilotes	Partenaires potentiels et modalités de financement	Frein(s) à lever
Sensibilisation dans les établissements scolaires	<ul style="list-style-type: none"> • Inscrire un projet pédagogique et communal dans chaque établissement sur le thème du gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation du personnel • Gachimètre • Défis / Concours entre écoles 	<ul style="list-style-type: none"> • Grand Anancy • Communes 	<ul style="list-style-type: none"> • Terre d'Union • Autres structures • Ministère de l'éducation nationale 	<ul style="list-style-type: none"> • Montrer que ça marche • Porteurs locaux pour convaincre
Informers les grand public	<ul style="list-style-type: none"> • Baisser le tonnage de déchets gaspillés • Apprendre à consommer différemment 	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier de sensibilisation sur le DLC/DLUO en cuisines • Carnet de recettes – 2nd vie (pain, chou-fleur, fanes de radis, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Grand Anancy 	<ul style="list-style-type: none"> • Structure privée : Fée Nouille, petites cantines, chefs de cuisine • MJC 	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir un impact sur un public non sensibilisé

Réutiliser les invendus via les associations	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter les pertes sur le gaspillage alimentaire • Social (réinsertion) • Lutte contre la précarité 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Portage de projet ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Associations 	<ul style="list-style-type: none"> • Subventions des collectivités 	<ul style="list-style-type: none"> •
---	---	---	--	---	---

Remarques et observations :

- Sensibilisation dans les établissements scolaires à l'aide de projets pédagogiques.
- Informer le grand public et apprendre à consommer différemment : « comment consommer et qu'est-ce que je peux consommer pour éviter les déchets ? ». Cela peut se traduire par une meilleure connaissance des enjeux sanitaires sur les dates de consommation.
- Partager les bonnes pratiques existantes sur les autres territoires. Par exemple : Les collectivités pourraient faire payer le double du prix des repas si l'enfant est inscrit mais que celui-ci n'est pas venu. Cela permet d'avoir une discipline sur les inscriptions et donc une meilleure gestion.

4. Structuration des démarches collectives

Liste des actions proposées par le groupe	
• Outil de transformation pour s'affranchir de la saisonnalité → soutenir les outils existants comme Lezsaisons	
• Soutenir les plateformes qui font le lien entre producteurs et restauration collective comme La Bio d'Ici	
• Flécher les ressources humaines	
• Développer la contractualisation avec les producteurs (sur 2 ou 3 légumes phares notamment les légumes d'automne) pour permettre aux producteurs de développer la production grâce à des prix rémunérateurs	
• Se faire rencontrer les producteurs et la restauration collective	
• Aller vers des structures plus petites que des cuisines centrales	
• Soutien financier pour former les agriculteurs à répondre aux marchés publics	

Intitulé du levier	Objectifs poursuivis, résultats visés	Tâches à réaliser	Pilotes	Partenaires potentiels et modalités de financement	Frein(s) à lever
Développer la contractualisation entre les producteurs et la restauration collective + Former	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer des débouchés viables et rémunérateurs • Regrouper des producteurs • Selon le cas, soutenir les plateformes en place (type La Bio D'ici) 	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des contrats • Animer et faire le lien entre les personnes (mettre les gens autour de la table) → discuter pour que le producteur sache quoi produire et pouvoir adapter son plan de culture • Former les agriculteurs aux enjeux de la contractualisation / marchés publics • Soutenir les outils existants de transformation et répondre aux plus hautes-gammes 	<ul style="list-style-type: none"> • Groupement de producteurs • Structure de développement agricole 	<ul style="list-style-type: none"> • Villes • Collectivités • Lezsaisons • La Bio D'Ici Financement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ PAT ▪ Collectivités 	<ul style="list-style-type: none"> • Marchés publics • La réglementation / calibrage

Remarques et observations :

- Accompagner les producteurs au développement de la contractualisation avec la restauration collective. Pour cela, il faut une connaissance des contraintes de chacun avec une nécessité de faire le lien entre les acteurs.
- Développer des contrats en direct quand cela est envisageable ou passer par les plateformes existantes.
Freins : Répondre aux enjeux de la contractualisation en soutenant des formations à destination des agriculteurs qui pourraient développer leur compétence en matière de réponse aux appels d'offre et ce, sans passer par les plateformes.
- Question de la saisonnalité. Soutenir les outils qui permettent d'écouler les produits lorsque les établissements de la restauration collective ne sont pas en mesure d'écouler les stocks notamment l'été en période de vacances scolaires.
- Freins à l'aide à la structuration : cela prend du temps de former, animer, contractualiser.

Travail de hiérarchisation des actions

Suite au partage des actions formulées par les 4 groupes en présentiel, les participants ont été invités à juger de la pertinence et de la faisabilité des actions de l'ensemble des groupes.

Chaque participant disposait de 2 points de pertinence et 2 points de faisabilité, qui ont été répartis entre les actions dans chaque sous-thématique.

Liste des actions proposées par le groupe Attractivité et Visibilité	Hiérarchisation	
	Pertinence	Faisabilité
• Logistique : déplacement des produits	1	
• Appel d'offre vs. Commande mensuelle	6	1
• Accompagnement à la conversion. AB + vers cuisine centrales		
• Difficulté : lenteur conversion + changer capacité production (investissement)		
• Risque de précarité		
• Diversification des débouchés : saison d'été intégrée dans un système pour rebondir → pérenniser les débouchés		
• Particularité saisonnalités : exemple des vacances scolaires à équilibrer avec d'autres secteurs tels que le tourisme		2
• Enjeux de transformer / conserver les légumes d'été	2	1
• Faire des espaces de Transformation en investissement collectif. Exemple : coopératives.	1	4
• Attention aux normes d'hygiène		
• Continuité dans le marché	2	2
• Simplifier les marchés publics	2	5
• Aider à la rédaction de réponse aux marchés publics par les producteurs		6
• Structuration intermédiaire. Attention à la taille critique, viabilité des agriculteurs.		
• Maillon entre producteurs (légumes) et restauration collective (préparation légumes pour utilisation)		
• Augmenter et sécuriser la production pour certains produits	2	
• Mieux se connaître entre les acteurs : producteurs, cuisiniers, consommateurs, etc.	1	2
• Pédagogie auprès des enfants et des cuisines = formation des cuisines	1	1
• Valoriser les produits et les producteurs dans les écoles (ex : la ville d'Annecy)	1	
• Avoir un langage adapté aux enfants		
• Donner envie de travailler pour la restauration collective	2	
• Intervention dans les écoles pour expliquer le métier d'agriculteur	4	1
• Formation du personnel périscolaire		
• Création de poste concernant l'attractivité de la restauration collective.		
• Accompagner les communes sur cette question avec du conseil		
• Formation producteurs = régularité de la production		
• Autre RHD : cout ou traite	1	
• « Vis ma vie » entre cuisinier		

Liste des actions proposées par le groupe Soutien aux établissements	Hiérarchisation	
	Pertinence	Faisabilité
• Subvention du Grand Anancy vers les collectivités publiques	9	7
• Impliquer les enfants dans la qualité des repas	4	7
• Supprimer les méthodes d'achat au « moins disant »	17	11
• Former le personnel encadrant les repas	4	5

Liste des actions proposées par le groupe Lutte contre le gaspillage alimentaire	Hiérarchisation	
	Pertinence	Faisabilité
• Utiliser les invendus pour les cuisines centrales	1	
• Atelier de sensibilisation sur les produits hors DLC	1	
• Carnet de recette sur les restes. Ex : Fanes de radis, pain sec.	2	4
• Modifier l'approvisionnement des produits (sans plastiques, sans cartons)		2
• Règles dissuasives à l'inscription aux repas scolaires. Ex : factures x2 si on s'inscrit mais que l'enfant ne vient pas.	10	8
• Utiliser toutes les parties du chou-fleur – Maraichers – Sensibilisation sur son utilisation		
• Sensibilisation du personnel de cuisine + enseignants sur la thématique du Grand Anancy + intégrer les élèves dans la sensibilisation	6	2
• Mettre à disposition un gachimètre		5
• Concours entre établissements scolaires sur le Grand Anancy		
• Projet comme « J'aime Boc'oh » à développer sur le territoire	2	
• Soutenir Pain Pas Perdu		3
• Valorisation des excédents via une valorisation dite « animale » (poules/cochons)		2
• Renouvellement du défi déclics		
• Connaître au plus juste le nombre de repas nécessaires	4	1
• Contractualisation avec les producteurs pour éviter le surplus		
• Proposer des portions à la vente (pour les restes) avec des emballages consignés	2	

Liste des actions proposées par le groupe Structuration des démarches collectives	Hiérarchisation	
	Pertinence	Faisabilité
• Outil de transformation pour s'affranchir de la saisonnalité → soutenir les outils existants comme Lezsaisons	9	7
• Soutenir les plateformes qui font le lien entre producteurs et restauration collective comme La Bio d'Ici	7	8
• Flécher les ressources humaines		
• Développer la contractualisation avec les producteurs (sur 2 ou 3 légumes phares notamment les légumes d'automne) pour permettre aux producteurs de développer la production grâce à des prix rémunérateurs	4	6
• Se faire rencontrer les producteurs et la restauration collective		
• Aller vers des structures plus petites que des cuisines centrales	6	5
• Soutien financier pour former les agriculteurs à répondre aux marchés publics		