Région Nouvelle Aquitaine - Site de Limoges

# APPROCHE GLOBALE DE LA QUALITE ET DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES LYCEES (ET CFA) DU LIMOUSIN.

© Photo : Tina Pauli

## RÉSUMÉ

Rapport de synthèse de l'expérimentation menée dans le cadre de l'appel à projets 2014 du Plan National de l'Alimentation

RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE
AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

Approche globale de la qualité
et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
dans la restauration collective des lycées (et cfa)
du Limousin

BOUILLAGUET Brigitte
21/09/2016

## 1. RESUME DES CONCLUSIONS

**Lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets :**

- L'expérimentation a été un important facteur de sensibilisation des établissements, bien au-delà des participants.
- Une dynamique à conforter :
  - Echanges
  - Formations multi-acteurs
  - Accompagnement (moyens humains)
  - Forte volonté politique partagée et affichée : Région-Rectorat-DRAAF

- Des partenariats à développer pour démultiplier les capacités d'accompagnement (organismes de collecte des déchets, CPIE...)

**Approvisionnement local et de qualité**

- Disposer d'un logiciel régional pour enregistrer et analyser les données
- Favoriser le développement et l'organisation par bassin de la production agricole destinée à la restauration collective
- Généraliser l'organisation des lycées en groupements d'achats en lien avec ces bassins de production.

## 2. CADRE GENERAL DU PROJET

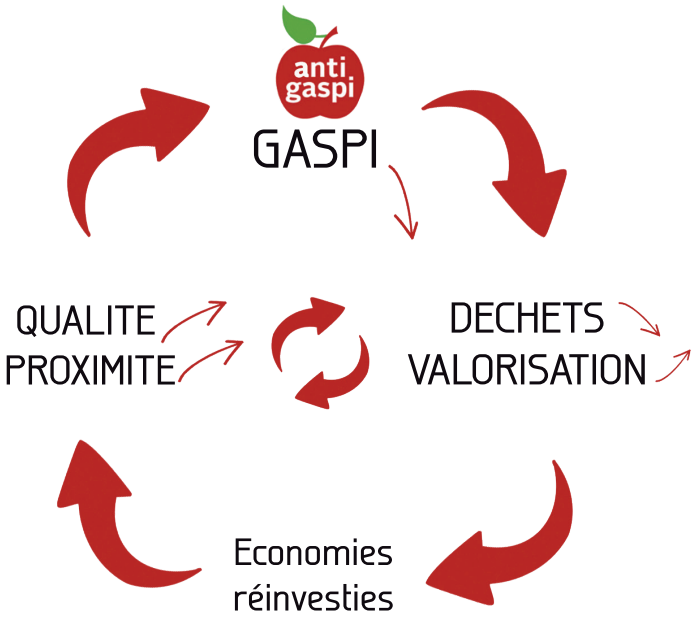
Le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a ouvert le 7 octobre 2014 un appel à projets dans le cadre du Programme National pour l'alimentation (PNA).

La Région a répondu à cet appel et en a été lauréate avec un projet qui s'adresse aux lycées et CFA mettant en œuvre une restauration scolaire et qui répond plus particulièrement aux priorités nationales **d' « éducation alimentaire des jeunes » et de « Lutte contre le gaspillage alimentaire ».**

Il est intitulé: **« Approche globale de la qualité et de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective des lycées et CFA »**. C'est une application des orientations adoptées par la Commission Permanente du Conseil Régional en septembre 2014 : « débuter par une mobilisation forte sur la question des circuits courts de proximité, mais inscrire dès le départ cette démarche dans un objectif plus large qui est celui de la qualité dans la restauration scolaire. Cela ouvre par exemple la porte à des actions qui viseraient à réduire le gaspillage alimentaire et à réinvestir les économies réalisées dans la qualité. »

Il s'agit d'accompagner une quinzaine d'établissements volontaires (lycées, CFA) **dans une approche globale de leur politique et de leurs pratiques en matière de restauration collective** afin qu'ils mettent en place des actions participatives (enseignants, gestionnaires, cuisiniers, élèves...) combinant :
- la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets,
- l'amélioration de l'offre alimentaire,
- une maîtrise du coût global (alimentaire, énergie, gestion des déchets, main d'œuvre ...) avec réinvestissement des économies réalisées dans l'amélioration de la qualité et de la proximité de l'approvisionnement.

Le projet comprend **un programme d'accompagnement des lycées** : sensibilisation, animation, formation, appui à la conception du projet et à la mise en œuvre des actions, réalisation des investissements nécessaires à l'atteinte des objectifs.




**Les objectifs opérationnels sont :**

- Quantifier et identifier le gaspillage alimentaire (coût, quantité, typologie des déchets) pour les établissements participant à cette expérimentation.
- Sensibiliser les équipes de cuisines et les lycéens au gaspillage alimentaire et à une meilleure gestion et valorisation des déchets.
- Réduire le gaspillage à moins de 150g /repas / personne dans les établissements participants en fin d'année scolaire 2014-2015.
- Trier et valoriser les biodéchets dans les services restauration participants et prioritairement ceux concernés par la réglementation relative aux biodéchets.
- Faire 20% d'approvisionnement local dont le bio dans chaque établissement en 2017.

**Financement :**
Ainsi a été octroyée à la Région au titre de cet appel **une subvention de 40 000 €** sur un montant total du projet de 101 200 €.
La participation financière de l'ADEME a également été octroyée sur les investissements permettant de limiter, trier et valoriser les biodéchets ainsi qu'une participation de l'Etat (Crédits déconcentrés DRAAF/PRALIM) à la formation PALC (plaisir à la cantine).

## 3. PILOTAGE

Le comité de pilotage et technique, déjà en place, de la mission visant à développer l'approvisionnement local et de qualité dans les cantines des lycées a piloté ce programme. L'élu référent et l'ensemble des Pôles de la Région ont participé à trois réunions de préparation et de suivi du projet entre juin 2014 et juin 2015. La préparation et la mise en œuvre de la fusion des Régions ont ensuite perturbé puis interrompu ce processus remplacé par un pilotage par la Direction Générale Adjointe en lien avec l'élu référent et avec information des autres Pôles.
Les séminaires ont été préparés en collaboration avec les Services de l'Etat et l'ADEME.

## 4. METHODOLOGIE MISE EN ŒUVRE

**a. Principes généraux**

- Elle vise à servir **l'approche globale** de la qualité sous forme de « cercle vertueux » tout en privilégiant **« l'accroche » par la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction et la valorisation des biodéchets**.

- **Elle mobilise conjointement les personnels techniques de la Région dans les lycées et les personnels administratifs et pédagogiques de l'ETAT**

- **Un large partenariat** a été mis en œuvre autour des lycées volontaires pour réaliser ce projet avec les Services déconcentrés de l'Etat, l'ADEME, les Collectivités territoriales, les syndicats de traitement des déchets, les organisations agricoles et environnementales, le CNFPT ...

**b. Les établissements expérimentateurs**

13 lycées (12 établissements) se sont engagés dans l'expérimentation suite à l'appel à candidature sur 41 disposant d'une restauration collective ainsi qu'un CFA, soit 5 en Corrèze, 6 en Haute-Vienne et 3 en Creuse, comprenant 6 lycées (5 établissements) agricoles (sur 8 lycées/6 établissements) et 7 lycées de l'Education nationale.
Pour 2 des lycées creusois, cette démarche s'intégrait dans une démarche de labellisation « Eco-Ecole ».

**c. Méthodologie proposée aux établissements**

| | |
|---|---|
| Etape 0 | **Signature de l'engagement** dans l'expérimentation régionale.<br>Comprenant un choix de types d'actions envisagés |
| Etape 1 | **Diagnostic** initial. Pesée des déchets |
| Etape 2 | Constitution du **groupe projet** (GP) impliquant les différents acteurs<br>Ex : la commission menu... ou autre |
| Etape 3 | Rendu du diagnostic au GP, discussion, appropriation.<br>Conception **du projet d'établissement** répondant à ce diagnostic (objectifs, actions, moyens...) |
| Etape 4 | **Mise en œuvre** des actions du projet |
| Etape 5 | **Diagnostic de fin** d'année scolaire :<br>• 2ème pesée des déchets<br>• enquête de satisfaction<br>• ...<br>• Et suite à donner sur 2015/2016 |

**d. Formation**

Les attendus suivants ont présidé au choix du cycle de formation :
- Approche globale multi-acteurs
- Accompagnement des acteurs et des projets
- Utilisation maximale des ressources du CNFPT
- Echanges entre participants

- **Deux modules techniques du catalogue du CNFPT** ont été tout d'abord mis en œuvre « en intra » auprès des personnels techniques de la Région en poste dans les lycées :
  - construction d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire
  - la gestion des déchets en cuisine
- **La mise en œuvre d'un cycle de type « Plaisir à la cantine »** a été confiée au groupe CENA suite à l'établissement d'un cahier des charges correspondant aux attendus exposés ci-dessus.
Engagé en septembre 2015, ce cycle prendra fin en juin 2017.

## 5. RESULTATS

### a. Synthèse des actions

- **Plus de 40 actions différentes ont été menées par les différents établissements** participant à l'expérimentation, mais également par d'autres établissements qui nous ont communiqué leurs réalisations, ce qui montre une bonne diffusion de la prise en compte des problématiques structurant l'expérimentation au sein du tissu des lycées limousins. *Cf Annexe: Tableau récapitulatif des actions répertoriées*
Cependant seulement 5 établissements ont formalisé, décrit précisément, leur projet ou leurs actions ; ceci rend difficile l'évaluation globale de l'efficacité des actions.

- **Actions collectives :**

- **Cycle de formation :**

4 lycées ont suivi l'ensemble du cycle sur sa partie 2015-2016 (5 sessions).
En tout 16 lycées et un CFA, dont 12 « expérimentateurs » sur les 14 ont participé à au moins une formation, représentant en tout 71 jours-stagiaires.

- **Les deux séminaires (22 avril 2015 et 23 juin 2016) ont réuni respectivement :**

- 2015 : 67 participants au total venant notamment de 24 lycées (dont 10 expérimentateurs) et le CFA expérimentateur
- 2016 : 54 participants au total venant notamment de 17 lycées (dont 7 expérimentateurs)

Outre un point sur les actions menées, ils ont permis la participation active et l'apport d'information par les partenaires et une motivation par les témoignages issus de lycées expérimentateurs limousins et de lycées de la grande région (79, 33).

### b. Investissements matériels

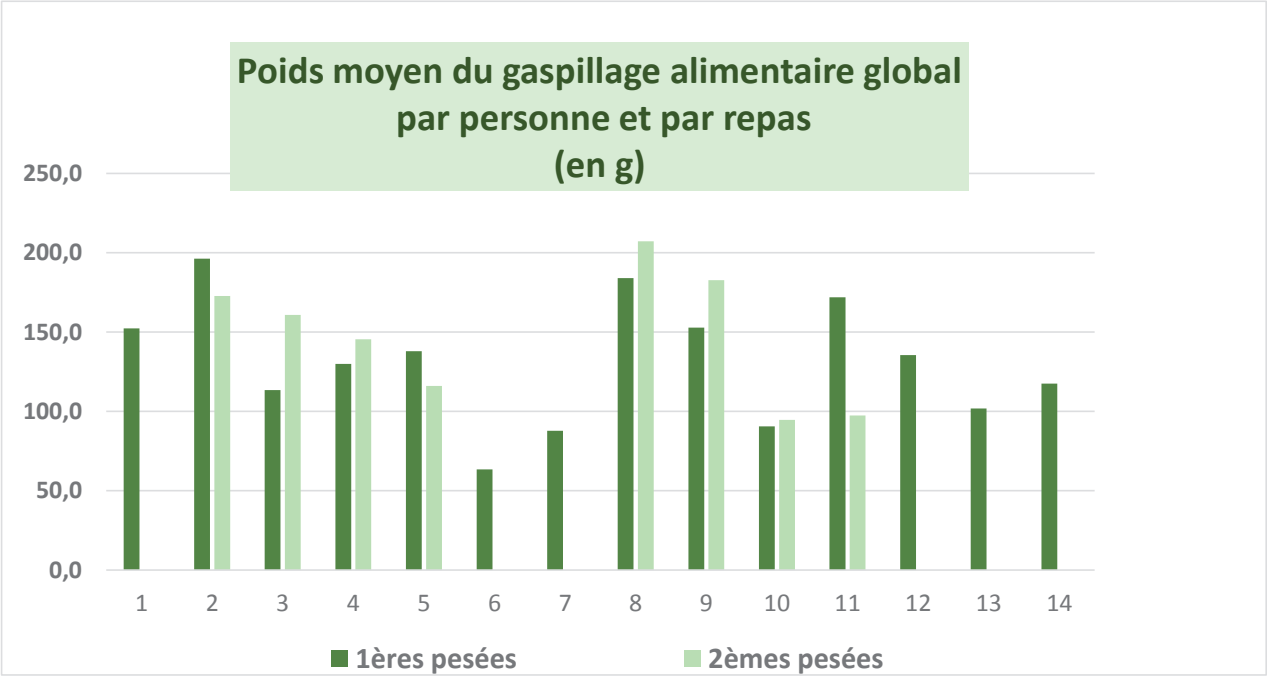
**Tous les selfs des lycées** participant à **l'expérimentation** sont désormais équipés de **tables de tri**, contre un seul en 2014. Pour **l'ensemble des lycées** ayant un service de restauration (40), nous sommes à 65% et **nous nous acheminons vers 80% (contre 20% en 2014)**.
L'équipement en salade bars progresse également et les équipes de cuisine disent constater une diminution du gaspillage des hors d'œuvre.
Le tri et la réduction du gaspillage (position du pain, salade bars) sont désormais pris en compte dans la conception ou le réaménagement des lignes de self.
Il est à noter par ailleurs que toutes les cuisines sauf une disposent d'une légumerie et tous d'équipements de refroidissement et de stockage réfrigéré des reports leur permettant de resservir les excédents de production non présentés.
Par ailleurs, le partenariat avec les Collectivités et organismes de collecte et traitement des déchets a permis de lancer le compostage dans 8 lycées, dont 3 participant à l'expérimentation .

### c. Synthèse des pesées

- Tous les établissements expérimentateurs ont réalisé un diagnostic initial

8 établissements sur 14 ont effectué des 2èmes pesées exploitables

- Résultats et comparaisons
  → Synthèse sur 2 repas (midi et soir) :




Suite aux 1ères pesées, seuls 5 établissements, dont uniquement 3 significativement, dépassaient les 150g de gaspillage par plateau.
Pour ce gaspillage global, une diminution est constatée dans 3 établissements sur les 8 qui ont effectué leurs 2èmes pesées.

Parmi les 7 établissements qui ont réalisé deux semaines de pesées du pain, 4 ont diminué le gaspillage, 3 l'ont augmenté.

**d. Analyse des résultats**

Ces résultats s'avèrent surprenants et difficiles à interpréter. En effet, sur 5 établissements ayant à la fois formalisé des actions, nous donnant potentiellement des clés d'interprétation, et réalisé les 2èmes pesées, 3 ont un gaspillage par plateau qui a diminué, 2 l'ont augmenté. Ni l'aspect « approche globale », que l'on peut estimer par la variété des items sur lesquels se répartissent les actions (tels que dans le tableau des actions de l'annexe II2), ni l'existence d'une instance de gouvernance ne départagent les deux catégories.
En conclusion, vu le petit nombre d'établissements pour lesquels nous disposons de données relativement complètes, seules des monographies comportant une analyse qualitative fouillée des résultats opérée avec les acteurs de chaque établissement permettraient d'amorcer une compréhension des mécanismes ayant conduit à ces résultats. Ceci n'a pu être mené dans le temps imparti.

## 6. ANALYSE ET RECOMMANDATIONS

**a. Difficultés rencontrées**

1. « Important pour tous, prioritaire pour personne ! »
2. Assistance technique rapprochée trop courte
3. Complexité de l'enregistrement et des calculs
4. Absence de méthode d'enregistrement spécifique des achats de produits locaux
5. Durée courte (18 mois) : diverses expériences notamment en Nouvelle Aquitaine montrent qu'il faut 5 à 7 ans pour obtenir des résultats tangibles, avec le maintien d'une action collective constante.
6. Mobilisation conjointe des différents acteurs
7. Maîtrise de la globalité de l'approche dans ses différentes composantes

**b. Identification des facteurs clés de succès**

**- Niveau Région (impulsion, accompagnement)**

- Affirmation politique claire et forte des objectifs et des moyens (production alimentaire, restauration collective, fonctions intermédiaires)
- Appui technique de proximité
- Travail sur la durée
- Simplicité et clarté des enregistrements diagnostics/ suivis
- Cycle de formation pluriannuel
- Animation d'échanges entre pairs inter établissements
- Procurer les moyens adaptés (personnel, matériel)
- Partenariat Rectorat/DRAAF/Région
- Partenariat Collectivités et autres organismes

**- Niveau Etablissements**

- Gouvernance multi-acteurs
- Formalisation du projet de l'établissement et communication
- Impulsion du Chef d'établissement
- Participation multi-acteurs aux actions : administration, enseignants, vie scolaire, équipes TOS, convives, familles
- Participation aux formations
- Répétition et variété des actions d'information et de sensibilisation des convives
- Communication entre l'équipe de restauration et les convives
- Groupements de commandes avec partage du travail (DCE, sourcing, tests...)
- Communication des/sur les résultats

**c. Améliorations à apporter**

1- Sur le plan méthodologique de l'expérimentation

- **Un allègement du système expérimental** semble nécessaire :

- **Recueillir des données très précises au niveau national** associées à une typologie des établissements
- **Etablir des relations statistiques** entre les quantités/taux de gaspillage alimentaire et le total de bio-déchets alimentaires produits.
- Au niveau des expérimentations et programmes **locaux ou régionaux : limiter le recueil de données** dans chaque établissement à celui des **pesées globales de bio-déchets alimentaires.**
- **Equiper les établissements de poubelles avec système de pesée**, voire avec système de pesée ET enregistrement automatique dans un logiciel.
- **Appliquer les résultats statistiques nationaux aux pesées globales de biodéchets de chaque établissement** pour calculer les quantités et proportions de gaspillage. L'allègement des pesées et à plus forte raison l'automatisation et la dématérialisation du recueil des données pourraient même permettre d'effectuer des enregistrements sur de plus longues périodes ou à des fréquences plus importantes, améliorant ainsi la fiabilité de ces données et facilitant leur utilisation pédagogique.

Pour dégager ainsi le temps nécessaire à la conception en commun et la mise en œuvre des actions dans chaque établissement et à l'appui technique nécessaire au niveau régional
Pour dégager le temps nécessaire aux actions collectives inter-établissements

- **Les établissements participants** devront non seulement être volontaires, mais aussi être en capacité de se mobiliser en associant toutes les composantes de leur communauté que ce soit pour participer au programme national de recueil de données ou aux programmes locaux. A cette fin, il faudra être plus vigilent et exigeant sur la formalisation de l'engagement et la mise en place effective d'une gouvernance multi-acteurs.

- Au-delà du recueil de données nationales à visée statistique, **une expérimentation d'approche globale**, telle qu'elle a été proposée dans le présent projet, **sur une durée de 18 mois**, peut être discutée et **discutable**. En effet une expérimentation doit être en mesure de fournir à son terme des données fiables et vulgarisables. Or nous sommes ici sur **un processus long englobant des interactions complexes.** En conséquence,

- **soit** les expérimentations de ce type doivent être conduites sur **une durée plus longue** (5 à 7 ans),

- **soit** on considère **qu'il s'agit d'amorcer des programmes de développement avec des établissements pilotes**, en ayant conscience des moyens à mettre en œuvre pour accompagner chaque établissement et/ou groupe jusqu'à l'obtention de résultats positifs et pour diffuser les méthodes et les bonnes pratiques en mobilisant un nombre croissant d'établissements. **L'amorçage doit donc être suivi d'une action inscrite dans la durée.**

2- Sur le plan des moyens humains

**Un ETP pour 8 établissements serait nécessaire** pour mener à bien la globalité de l'expérimentation telle que prévue :
- deux séries de pesées sur le gaspillage
- la formalisation, la mise en œuvre et le suivi évaluatif d'un programme d'actions relevant d'une approche globale (gaspillage, déchets, qualité-proximité).
En effet, avec 12 mois de technicienne (dont conception méthodologique, recrutement des établissements...) et le relai pris en 2ème année scolaire par la chargée de mission, 5 établissements ont réalisé 2 pesées comme prévu dans une année scolaire, chiffre porté à 8 sur deux années, et 8 établissements ont au moins formalisé une ou plusieurs fiches action.

## 7. CONCLUSION

- L'expérimentation menée a permis d'appréhender **l'importance des moyens humains** nécessaires à la mobilisation des établissements et de leurs acteurs et au recueil d'informations précises. Nous en avons déduit **des pistes de simplification**, simplification qui nécessite toutefois l'établissement de données statistiques nationales précises adossées à une typologie des établissements.

- **Les résultats** traités au niveau du groupe ne sont **pas assez homogènes pour en tirer des conclusions générales** mais sont **utilisables par chaque établissement** pour poursuivre un travail d'analyse que la Région pourrait accompagner.

- L'expérimentation a été un **important facteur de sensibilisation des établissements,** au-delà de ceux directement impliqués dans le programme, comme en témoignent la participation aux séminaires et formations et le recueil des actions menées par chacun.

- Cette dynamique doit être entretenue :

- en favorisant et accompagnant tous les moyens d'échange entre établissements, en proximité et au sein de la Nouvelle Aquitaine : groupes techniques, séminaires, groupements d'achat/de commande, site internet...
- en poursuivant les cycles de formation pluriannuels et multi-acteurs
- en accompagnant techniquement chaque établissement pour que la qualité globale de l'alimentation soit un réel projet de l'établissement, effectivement mis en œuvre
- en affirmant une forte volonté politique partagée : Région, Rectorat, DRAAF

- Couplée à une volonté de mise en application de la réglementation concernant les gros producteurs de bio-déchets, ce programme expérimental a permis de nouer des **partenariats opérationnels** avec les Collectivités et syndicats en charge de la collecte et du traitement des déchets. La convergence avec les démarches « Eco-école » a permis de travailler en partenariat et synergie avec le CPIE des pays creusois. Ces partenariats permettent une démultiplication des capacités de suivi et d'accompagnement.

- Le **volet « approvisionnement local et de qualité »** nécessite une méthode et mieux, un logiciel régional unique, permettant **d'enregistrer ce type de données** et de les traiter au niveau régional. Parallèlement **un développement et l'organisation par bassin** (à définir) **de la production agricole destinée à la restauration collective** doit aussi devenir une priorité partagée avec les organisations professionnelles.

## 8. ANNEXES

**TABLEAU DE SYNTHESE DES ACTIONS MENEES et REPERTORIEES: LUTTE CONTRE LE GASPI, TRI ET VALORISATION DES BIO-DECHETS, AMELIORATION DE LA QUALITE ET DE LA PROXIMITE DES PRODUITS**

| **Thématique/Actions** | **Partenaires** | **Etablissements/sites de restauration (*en gras ceux participant à l'expérimentation "PNA"*)** |
|---|---|---|
| **Sensibiliser les convives** | | |
| Animations dans le self | SYDED, SIRTOM région de Brive | **Magnac (1),** Darnet, **prévu ELUARD, à programmer Danton** |
| Affiches "anti gaspi" | DRAAF, Canopée | EMB Felletin, **Neuvic**, **Caraminot, Voutezac, Loewy, La Faye, Saint Exupéry,** Bourdan, Tulle-Naves, |
| Affichage menu avec détails (Origine, signe de qualité...) | | **Loewy, Eluard, Caraminot..., prévu Magnac "viande circuits courts"** |
| Affichage origine (locale) sur ligne de self | | **Neuvic**, **Caraminot** ... |
| Affichage "fait maison" sur ligne de self | | **Loewy**, ... |
| Affichages au foyer | | **Prévu Favard 2016-2017** |
| Sensibilisation pendant les cours | | **Neuvic, Caraminot, Eluard** |
| Sensibilisation par Elèves (éco-délégués...) | | Jamot-Jaurès, **Ahun, Brive-Voutezac, Neuvic (3)** |
| Affichage résultats pesées déchets | | **Caraminot, Neuvic, ...** |
| Visite self et cuisine lors des portes-ouvertes | | **Caraminot,** |
| Sensibilisation santé | | **Ahun,** |
| Participation concours de projets d'affiches anti-gaspi | | **Favard, Les Vaseix (2), Ahun, Danton,** Perrier, B. de Ventadour, Bort-Artense, d'Arsonval. |
| **Sensibiliser et former le personnel** | | |
| Séance de sensibilisation tri-valorisation des déchets | Limoges Métropole | **Saint Exupéry**, Renoir |
| Information-accompagnement compostage | Limoges Métropole, SYDED, Corrèze Environnement | Renoir, Valadon, **Les Vaseix (2), Magnac (1)**, Darnet, **Brive-Voutezac** |
| Participation au cycle de formation / au moins 1 fois en 2015-2016 | CNFPT, CENA | **Caraminot, Neuvic (3), Danton, Loewy, Ahun, La Faye, Magnac (1), Les Vaseix (2), Saint Exupéry, Eluard, Vaillant, CFA 13 Vents**, Darnet, Jamot-Jaurès, LMB Felletin, Roussillat, Meymac (4) |

(1) EPLEFPA Limoges-Nord Haute-Vienne, lycée de Magnac-Laval
(2) EPLEFPA Limoges-Nord Haute-Vienne, lycée de Les Vaseix/Verneuil sur Vienne
(3) EPLEFPA de Haute-Corrèze Henri Queuille, Lycée de Neuvic
(4) EPLEFPA de Haute-Corrèze Henri Queuille, Lycée de Meymac

| **Thématique/Actions** | **Partenaires** | **Etablissements/sites de restauration (*en gras ceux participant à l'expérimentation "PNA"*)** |
|---|---|---|
| **Diminuer le gaspillage en cuisine** | | |
| Améliorer la prévision du nombre de repas | | |
| Préparer au plus juste et compléter si nécessaire au fur et à mesure | | (pratique courante, établissements non répertoriés) |
| Réutiliser en cuisine le pain restant non présenté | | **Caraminot** |
| Cuisson lente | | (suite à formation juin 2016, gpe de travail pour fixer procédure s'est réuni) |
| 4ème gamme et surgelé | | **Eluard** |
| **Diminuer le gaspillage des convives** | | |
| Pain en fin de chaîne | | **Saint Exupéry**, **Eluard, Caraminot,** Tulle-Naves, Perrier, **...** |
| Limitation Nb morceaux pain | | **Neuvic (3)**, **...** |
| Petites assiettes/grandes assiettes | | **Loewy,** en projet EMB Felletin, |
| Diminution de la taille des portions avec possibilité de demander d'en rajouter | | **Eluard** |
| Salade bar | | cf tableau équipements |
| Self-service du plat chaud (expérimentation 4 mercredis) | | Renoir |
| Menu zéro déchet | | **Ahun**, |
| Formation des Eco-Délégués | AROEVEN | Jamot-Jaurès |
| **Trier et valoriser les bio-déchets** | | |
| Tri par convives | | **Tous les 14** + cf tableau équipements |
| Poursuite contrats éleveurs chiens, chevaux... | | **Favard**, Jamot-Jaurès, **Loewy, Ahun**, Dautry, Gay-Lussac, Giraudoux, Limosin, Renoir, **St Exupéry**, Turgot, |
| Nouveaux contrats éleveurs chiens, chevaux... | | Darnet, **La Faye** |
| Pain pour fabrication aliments pour animaux | | **Eluard, Vaillant**, Perrier |
| Compostage déchets cuisine | Limoges Métropole, SYDED, Tulle-Agglo | Valadon, Renoir, Pagnol, Darnet, Prévu: **CFA 13 Vents, Saint Exupéry** |
| Compostage tous bio déchets | | **Brive-Voutezac, Les Vaseix (2); en projet :** Tulle-Naves**, Neuvic, Magnac (1)** |
| Participation élèves/ compost (conception et/ou fabrication et/ou mise en place composteur, suivi compostage, retournement...) | | **Brive-Voutezac, Les Vaseix, Neuvic (3)** |
| Formation Eco-Délégués | SYDED | **Magnac (1)** |
| Essai-démonstration déshydratateur à kit bactérien | SIRTOM Egletons | **Caraminot** |

| **Thématique/Actions** | **Partenaires** | **Etablissements/sites de restauration (*en gras ceux participant à l'expérimentation "PNA"*)** |
|---|---|---|
| **Augmenter la qualité et la proximité** | | |
| Poursuite convention Viande de Qualité (SIQO) bœuf et agneau | | **13/14,** 25 hors expé |
| Extension convention V de Q au porc | | **12/14,** 23 hors expé |
| Mise en œuvre convention/ Porc SIQO | | **Eluard, Ahun, Brive-Voutezac,** Tulle-Naves, Meymac (4), EREA Mille sources, d'Arsonval, D. Gay, |
| Introduction ou augmentation du Bio | | Tulle-Naves |
| Introduction ou augmentation d'autres SIQO hors V de Q | | |
| Autres accroissements qualitatifs: saisonnalité,... | | **Magnac**, Bourdan, **Caraminot** |
| Modification CDC commande publique pour ouvrir à produits locaux | | **Neuvic**, Bourdan, Gay |
| Achat via Agrilocal | | **Caraminot, Favard** |
| Produits de la ferme du lycée | | **EPLEFPA Nord Haute-Vienne (les Vaseix-Magnac), La Faye, Ahun, Neuvic** |
| Accroissement de l'achat local via d'autres modes | | EMB Felletin, **Brive- Voutezac, Eluard, Neuvic (3)** |
| Enregistrement produits locaux | | **Eluard,** |
| **S'adapter aux aspirations des convives (tout en tenant compte normes et prix)** | | |
| Décoration des plats | | **Magnac (1)**, |
| **Concertation, pilotage** | | |
| Par Commission menu/restauration ou CVL | | **Magnac (1), Neuvic (3), Caraminot**, **Ahun**, **Saint Exupéry, Eluard** |
| Par CoPil Eco-Ecole, comité de suivi... | | **Loewy, Favard**, **Neuvic (3), CFA 13 Vents** |
| Collaboration avec infirmière / PAI | | **Magnac (1)**, |
| Enquête de satisfaction | | **Neuvic (3), Loewy, Favard**, St Vaury |

(1) EPLEFPA Limoges-Nord Haute-Vienne, lycée de Magnac-Laval
(2) EPLEFPA Limoges-Nord Haute-Vienne, lycée de Les Vaseix/Verneuil sur Vienne
(3) EPLEFPA de Haute-Corrèze Henri Queuille, Lycée de Neuvic
(4) EPLEFPA de Haute-Corrèze Henri Queuille, Lycée de Meymac

RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
AQUITAINE LIMOUSIN POITOU-CHARENTES

**Hôtel de région**
14, rue François-de-Sourdis
33077 Bordeaux Cedex
Tél. : 05.57.57.80.00

**Site de Limoges**
27, boulevard de la Corderie
CS3116
87031 Limoges Cedex 1
Tél : 05.55.45.19.00

**Site de Poitiers**
15, rue de l'Ancienne-Comédie
CS 70575
86021 Poitiers Cedex
Tél. : 05.49.55.77.00