



Synthèse

Etude de faisabilité sur l'organisation et l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du
Pays des Nestes



CERFRANCE Gascogne Occitane

Tel : +33(0)6 74 40 09 80

dlasaygues@go.cerfrance.fr

www.cerfrance.fr

Sommaire

1	LE CONTEXTE - LES OBJECTIFS POURSUIVIS	3
1.1	RAPPEL DU CONTEXTE PARTICULIER :	3
1.2	LES OBJECTIFS DE L'ETUDE	3
2	ETUDE	4
2.1	REUNIONS ET ENTRETIENS	4
2.2	1ERE PHASE « ETAT DES LIEUX » :	6
2.2.1	<i>Etat des lieux des équipements existants.....</i>	6
2.2.2	<i>Expression des besoins et des objectifs</i>	9
2.2.3	<i>Analyse des retours</i>	12
2.2.4	<i>Analyse du questionnaire envoyé aux cantines :</i>	14
2.2.5	<i>Travail sur le fichier global de repas à l'échelle des territoires.....</i>	20
2.3	PHASE 2 : CONSTRUCTION COLLECTIVE D'UN PLAN D' ACTIONS.....	23
2.3.1	<i>Organisation de trois ateliers de travail.....</i>	23
2.3.2	<i>Synthèse de la phase 2</i>	25
	ANNEXES ET DOCUMENTS.....	31

1 LE CONTEXTE - LES OBJECTIFS POURSUIVIS

1.1 Rappel du contexte particulier :

Cette étude initialement prévue de juillet à décembre 2020 s'est finalement réalisée de septembre 2020 à juillet 2021.

Ce décalage dans le calendrier est lié au contexte particulier de la période, au cœur de la crise « Covid » et de ses multiples évolutions.

La première conséquence a été le report du second tour des élections municipales (entraînant en cascade des délais dans les constitutions des diverses collectivités locales et EPCI.

Le lancement a été retardé (1^{er} comité de pilotage le 07 décembre 2020), et la suite de l'étude a aussi été perturbée, par exemple :

- ➔ Difficulté pour les rencontres/visites et réunions (tenue des réunions en visio-conférence)
- ➔ Complexité de mobilisation des élus et responsables de restauration (car ils étaient concentrés sur leurs actions pour assurer les services en s'adaptant aux évolutions sur les protocoles)
- ➔ Délai dans la possibilité de réalisation des ateliers (présentiel/distanciel/présentiel)

1.2 Les objectifs de l'étude

L'objectif de l'accompagnement était le suivant :

- **Définir une stratégie locale et pérenne d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et bio pour les écoles et structures périscolaires du territoire.**
 - En réalisant un diagnostic des installations de restauration collective sur le territoire concerné
 - En intégrant et croisant avec les éléments de production locale connus, les démarches existantes sur la zone du PETR et les territoires limitrophes,
 - Et surtout en proposant des solutions d'organisation pour l'approvisionnement local de ces structures de restauration

Ce travail devait permettre de poser une **stratégie**, mais aussi et surtout **de définir un plan d'actions : une feuille de route**.

Il s'agissait donc, de mener un travail concret, pragmatique et opérationnel.

2 ETUDE

L'accompagnement s'est déroulé en 2 temps : un **état des lieux** puis la **construction collective** d'une stratégie déclinée en plan d'actions.

2.1 Réunions et entretiens

L'étude s'est déroulée sur ces 2 temps, ponctuées de réunions et comités.

Des comités techniques (07/09/2020, 21/01/2021, 28/06/2021)

Des comités de pilotages :

- En visio conférence : 07/12/2020, 26/01/2021, 28/06/2021
- En présentiel : 06/07/2021

Des rencontres avec les communautés de communes

- 01/10/2021 CCNB
- 02/10/2021 CCAB
- 06/10/2021 CCPL

Et des entretiens avec des acteurs identifiés, afin de recueillir leur niveau d'intérêt, leurs souhaits et leurs attentes éventuelles par rapport à la démarche. (cf 2.2.2)

Structures existantes



Figure 1 : illustration des structures identifiées (extrait du support présenté au comité de pilotage du 07/12/20)

En synthèse :

- **Un territoire diversifié, avec des caractéristiques différentes selon les communautés de communes**

- Un effectif scolaire « limité » (environ plus de 3500 élèves, en comptant les collèges)
 - Des structures identifiées intervenant sur le territoire à diverses échelles
- ➔ **Nécessité de prendre en compte la « maille » des actions, le périmètre d'action (département / communauté de communes / commune ?), tant sur la réflexion des volumes produits que des besoins de la restauration collective.**

Voir document	1 – Comité de pilotage de lancement	07/12/2020
---------------	-------------------------------------	------------

2.2 1ère Phase « Etat des lieux » :

Pour compléter et partager cette première photographie, un travail de caractérisation a été mené, il avait aussi pour but d'identifier les interlocuteurs intéressés par la démarche et mobilisables pour la suite.

2.2.1 Etat des lieux des équipements existants

a) Cartographie

Une carte interactive avec plusieurs calques a été réalisée :

https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1uEk5vIRFR_NCK6e_MYxpaEQDv4Fqlx0q&usp=sharing

- Ecoles et centres de loisirs (32 communes, dont 9 RPI et 15 centres de loisirs) sur les 3 communautés de communes du PETR.



Aventignan
Cantaous
Izaourt
Loures-Barousse
Nistos
Saint-Laurent-de-Neste
Saléchan
Siradan

Avezac-Prat-Lahitte
Bourg-de-Bigorre
Capvern
Clarens
Esparros
Galan
Hêches
La Barthe-de-Neste
Laborde
Lannemezan
Lutilhous
Mauvezin
Montastruc
Pinas
Uglas

Ancizan
Aragnouet
Arreau
Génos
Guchen
Loudervielle
Saint-Lary-Soulan
Sarrancolin
Vielle-Aure

Voir document 6 -Fichier de synthèse « Synthèse Listing Communes Gestionnaires »



Figure 2 : localisation des communes proposant de la restauration scolaire (couleurs selon les communautés de communes concernées)

Source :

https://www.google.com/maps/d/edit?hl=fr&mid=1uEk5vIRFR_NCK6e_MYxpaEQDv4Fqlx0q&ll=42.937621058878385%2C0.4098137642559019&z=10

Voir document

8 - Carte interactive des diverses structures sur le territoire

On peut lister ci-dessous les établissements implantés sur une commune du PETR ayant les agréments nécessaires pour servir des repas dans le cadre de la restauration collective.

4 établissements ont un agrément sanitaire « cuisine centrale » (sur 34 dans le département)

Dept	Numéro d'agrément	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale/Name	Adresse/Address	Code postal	Commune	Catégorie	CC
65	65.258.002	CTRE COMACTION SOCIALE DE LANNEMEZAN - MAISON ACCUEIL PERS	350 RUE GEORGES CLEMENCEAU	65300	LANNEMEZAN	CUISCEN	CCPL
65	65.258.003	CENTRE HOSPITALIER DE LANNEMEZAN	644 RTE DE TOULOUSE	65300	LANNEMEZAN	CUISCEN	CCPL
65	65.471.002	LUIGI - LUIGI FABRI'C	CHE DE VIELLE AURE	65170	VIGNEC	CUISCEN	CCAL
65	65.482.002	OGEC AEP ST JOSEPH		65150	CANTAOUS	CUISCEN	CCNB

Figure 3 : liste des établissements agréés en tant que cuisine centrale (sur le PETR)

11 établissements disposent d'une dérogation (sur 29 dans le département)

SIRET	Raison SOCIALE - Enseigne commerciale	Adresse	Code postal	Commune	CC
26 650 774 800 017	CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE	MAISON DES BARONNIES MAIRIE		65130 SARLABOUS	CCPL
33 210 873 700 013	MAISON D'ENFANTS DIETETIQUE ET THERMALE DE CAPVERN LES BAINS (MEDT)	RUE DE PROVENCE		65130 CAPVERN	CCPL
19 650 022 700 018	COLLEGE BEAULIEU	22 AV DES SPORTS		65150 SAINT-LAURENT-DE-NESTE	CCNB
83 135 499 800 013	LA BODEGA CANTAOUS - LA BODEGA	2 RUE DES PYRENEES		65150 CANTAOUS	CCNB
40 826 855 500 021	O CHALET 1700	CHALET LES QUATRE VENTS FF PLA D'ADET		65170 SAINT-LARY-SOULAN	CCAL
77 568 204 000 271	UCPA SPORT VACANCES - Etablissement sans enseigne	11 RUE DU CHEMIN DE SAILHAN		65170 SAINT-LARY-SOULAN	CCAL
19 650 003 700 011	COLLEGE MARECHAL FOCH	ESPLANADE DES ECOLES		65240 ARREAU	CCAL
43 997 564 000 046	FONDATION PARTAGE ET VIE	RESIDENCE LOGIS D'AURE 5 CHEMIN DE LA MAGNETTE		65240 GUCHEN	CCAL
38 891 306 300 011	ACCUEIL DU FRERE JEAN			65330 GALAN	CCPL
19 650 017 700 015	COLLEGE DE LA BAROUSSE	BD DE LESPONNE BP 14		65370 LOURES-BAROUSSE	CCNB

Figure 4 : Etablissement disposant une dérogation à l'agrément repas, fractions avec produits - A3-AM 8/06/06 (sur le PETR)

Source : <https://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-derogataires-lobligation-dagrement-ce-lists-food-establishments-derogation>

Certaines personnes interrogées identifiant comme point limitant l'absence ou la non disponibilité d'outils de 1^{ère} transformation, un focus spécifique a été réalisé autour des outils « structurants » du territoire.

Produits carnés

2 abattoirs dans les Hautes-Pyrénées, 2 dans la Haute-Garonne, 1 dans le Gers et 6 dans les Pyrénées-Atlantiques

23 ateliers agréés pour la découpe (dont certains réalisant de la prestation :

- Coop des Gaves à Lourdes
- Salle de découpe de l'abattoir de Bagnères de Bigorre
- Cuma Avicole du Magnoac (porc uniquement)

Et 10 ateliers agréés pour la réalisation de viande hachée

Produits végétaux

- Légumerie Ha-py (Maubourguet 65)

<https://www.facebook.com/chambredagriculturehautespyrenees/videos/inauguration-scic-mangeons-hapy-et-1%C3%A9gumerie-%C3%A0-maubourguet/558614608308546/>

- Démarche HandiBio 65 (Azereix 65)

<https://www.adapei65.fr/fr/nos-etablissements-et-services/handibio65>

- Légumerie Terra Alter (Marciac 32)

<https://www.terraalter.org/gascogne/>

- Jardins du Volvestre (Salles sur Garonne 31)

<https://cocagnehautegaronne.org/nous-contacter/les-jardins-du-volvestre/#1489571411701-10990982-0c31>

Voir document

7 – Support de présentation « outils structurants » v2

2.2.2 Expression des besoins et des objectifs

A l'occasion de ces visites, ou lors d'un rendez-vous spécifique, nous avons réalisé un entretien avec les responsables ou personnes en charge de ces structures afin de préciser, affiner l'audit.

a) **Un entretien dédié avec certains élus ou responsables de structures** plus spécifiquement concernées.

- SCIC Restobio,
- SCIC Mangeons Ha-Py
- Croquez local
- Jardins des Cantaous
- Gaec de Bramevaque,
- DRAAF (Monsieur Lecomte)
- Conseil départemental (Mme Claverie et Monsieur Coubéris)
- Luigi Fabri'c (Monsieur Dupont)
- Chal Labroquère (Madame Dufour)
- Elijor Cantaous (Monsieur Dasté)
- Centre Hospitalier de Lannemezan (Monsieur Branger)
- CCAS Nestier (Monsieur Raynaud)
- La Soulane (Monsieur Buyse)

Les autres structures contactées n'ont pas donné suite (Accueil Frère Jean, ASEI Siradan, Logis d'Aure Guchen).

NB : le contexte « covid » a grandement limité la disponibilité des personnes, et nous a contraint à ne pas solliciter les structures de restauration commerciale

b) **Un questionnaire envoyé à l'ensemble des élus du territoire ou parties prenantes identifiées**

Un lien vers un formulaire Google Docs a été adressé à tous les établissements identifiés sur le territoire, un courrier préalable avait été adressé aux communes et aux écoles par le PETR le 04 janvier 2021.

https://docs.google.com/forms/d/1JO_PkW3ffH5OmdqGUGJIVIfkfSga11Wm5r83iL4udI/edit?ts=5ff85f7e

c) **Un appel à contribution complémentaire plus global.**

Pour compléter une communication presse été réalisé pour permettre à toutes les personnes intéressées de se signaler.

LA BARTHE-DE-NESTE

Le Pays des Nestes et les cantines scolaires

Depuis sa création, le PETR du Pays des Nestes soutient les circuits courts. Le projet alimentaire de territoire, qu'il mène en collaboration avec les 3 communautés de communes qu'il couvre, Aure Louron, Plateau de Lannemezan et Neste Barousse, a été labellisé en 2018 par le ministère de l'agriculture.

Le Pays des Nestes lance une

étude pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et bio des cantines scolaires et périscolaires. Pour ce faire, il est accompagné par le bureau d'études CER France Gascogne Occitanie. De nombreuses structures sont déjà associées : les gestionnaires de cantines et leurs prestataires, la chambre d'agriculture de Hautes-Pyré-

nées, le GAB 65, notre département, la DRAAF Occitanie, la SCIC Resto Bio, la SCIC Mangeons Ha-Py, Croques Local ou encore les Jardins de Cantous...

Le Pays des Nestes invite tous les acteurs professionnels intéressés par cette démarche (agriculteurs, artisans, associations, prestataires potentiels...) à se

faire connaître avant le 15 janvier auprès de Daniel Laysaygues, de CER France Gascogne Occitanie : dlaysaygues@go.cerfrance.fr.

À noter qu'une restitution du travail est prévue au printemps 2021 aussi bien avec les communautés de communes qu'auprès des habitants dans le cadre d'une réunion publique.

Figure 5 : Exemple d'article de presse paru en décembre 2020

A l'issue de cette publication, 3 contacts supplémentaires ont été intégrés à l'étude :

- Laetitia et David Laran
- Julien Robbé (CCHB)
- Odyssee d'Engrain

[Voir document](#)

4 - Liste des personnes contactées et participants

2.2.3 Analyse des retours

A partir de l'ensemble des éléments collectés une présentation a été réalisée lors du second comité de pilotage

- Des **constats partagés** :

Constats partagés



Mieux faire manger les enfants

Importance de la logistique et de l'organisation

Professionnalisation, formation

Produit local et/ou bio - Egalim

Notion de coûts, de prix...

concerne tout le monde : enfants, parents, élus, cuisiniers, personnel de cantine, producteurs...

Figure 6 : Liste des principaux constats partagés (extrait du support partagé au comité de pilotage)

- Des **besoins** et des **attentes** (connus et exprimés) ;

Attentes et besoins



Volonté de proposer, d'avancer

Echanger, partager, informer, se former...

Actions ponctuelles, occasionnelles pour expérimenter

Faire déguster, goûter

Repas « Pays des Nestes »

Mutualiser :

- Transport
- Outils, ex salle de découpe
- Magasin de producteur

Figure 7 : Liste des principaux constats partagés (extrait du support partagé au comité de pilotage)

Ces premiers échanges étaient surtout le reflet des principaux acteurs du territoire et de leur volonté (ou non) de s'engager vers la recherche et la mise en œuvre de **solutions opérationnelles portées et intégrées dans une stratégie globale.**

En synthèse :

- Aucune structure ne souhaitait, ni proposait une solution centralisée, répondant aux besoins de tous
 - Aucune thème ou problématique majeure n'est ressortie chez toutes les personnes contactées
 - Chacun avait plus ou moins avancé sur la thématique approvisionnement local, en mettant en place des solutions à son échelle
 - Peu de producteurs agricoles se sont fait connaître ou mobilisé sur cette action (des structures collectives étaient présentes et portaient leur voix)
- ➔ **Des volontés et des initiatives existent à divers endroits du territoire mais elles ne sont pas assez connues, ou utilisées.**
- ➔ **Des acteurs du territoire souhaitent aller un peu plus loin dans leurs actions**

Ces échanges ont surtout permis la mobilisation efficiente au travers d'acteurs du territoire prêts à devenir les porteurs de projets s'inscrivant dans un axe territorial : point de départ d'une mise en action par la réalisation d'ateliers de travail.

Voir document	2 – Comité de pilotage intermédiaire	26/01/202
---------------	--------------------------------------	-----------

Au vu du faible nombre de réponses, une relance a été effectuée auprès des communes pour compléter le questionnaire.

Il faut noter que diverses enquêtes et questionnaires sur le sujet avaient précédés cette étude (région, Association des Maires de France, DRAAF...) et que diverses personnes au sein d'une même commune pouvaient être concernées par ces questions (élu référent, directeur de structure, personnel administratif, personnel de service...)

2.2.4 Analyse du questionnaire envoyé aux cantines :

Sur les 26 répondants, une cuisine centrale (Chal Labroquère) et une cuisine autonome (Aragnouet), 6 servent des repas le mercredi (les autres sont sur 5 jours)

Cela représente un volume indiqué de plus de 160 000 repas par an, consommés sur place ou liaison chaude principalement.

Commune	prestataire	Goupement
ARAGNOUET	ARAGNOUET	
SIRADAN	ASEI Siradan (CL)	RPI Saléchan - Siradan
GENOS	Collège d'Arreau	RPI de Genos - Loudenvielle
ARREAU	Collège d'Arreau	
LOUDENVIELLE	Collège d'Arreau	RPI de Genos - Loudenvielle
SALECHAN	Collège de Loures-Barousse	RPI Saléchan - Siradan
LOURES BAROUSSE	Collège de Loures-Barousse	RPI Loures Barousse / Izaourt
IZAOURT	Collège de Loures-Barousse	RPI Loures Barousse / Izaourt
SALECHAN	Collège de Loures-Barousse	RPI Saléchan - Siradan
SAINT LAURENT DE NESTE	Collège de St Laurent de Neste	
MONTASTRUC	Collège de Trie sur Baïse	RPI de la Baïse
GALAN	EHPAD Accueil du frère Jean	
BOURG DE BIGORRE	ELIOR	
CAPVERN	ELIOR	RPI Capvern Lutilhous Mauvezin
MAUVEZIN	ELIOR	
ESPARROS	ELIOR	RPI Laborde/Esparros
AVEZAC-PRAT-LAHITTE	ELIOR	
NISTOS	ELIOR	
AVENTIGNAN	ELIOR	
LANNEMEZAN	Hôpital de Lannemezan	
CANTAOUS	La Bodega Cantalous	
ANCIZAN	LUIGI FABRI'C	RPI Ancizan- Guchen
GUCHEN	LUIGI FABRI'C	RPI Ancizan- Guchen
VEILLE-AURE	LUIGI FABRI'C	RPI Vielle-Aure Saint Lary
SAINT LARY SOULAN	LUIGI FABRI'C	RPI SAINT LARY SOULAN

Figure 8 : Liste des communes, des prestataires et des regroupements éventuels

Voir document 5 - Fichier de réponse au questionnaire « Analyse des réponses au questionnaire »

Liste des structures citées pour la production des repas :

ARAGNOUET
ASEI Siradan
CHAL Labroquère
Collège d'Arreau
Collège de Loures-Barousse
Collège de St Laurent de Neste
Collège de Trie sur Baïse
EHPAD Accueil du frère Jean
ELIOR
Hôpital de Lannemezan
La Bodega Cantaous
LUIGI FABRI'C

Figure 9 : Liste des structures de restauration collective ayant répondu

Fournisseurs	Nombre de repas par an	% du total indiqué
ARAGNOUET	3 430	2,10%
ARAGNOUET	3 430	2,10%
ASEI Siradan	1 821	1,12%
SIRADAN	1 821	1,12%
Collège d'Arreau	15 942	9,77%
ARREAU	7 550	4,63%
GENOS	2 200	1,35%
LOUDENVIELLE	6 192	3,80%
Collège de Loures-Barousse	17 899	10,97%
IZAOURT	1 591	0,98%
LOURES BAROUSSE	8 732	5,35%
SALECHAN	7 576	4,65%
Collège de St Laurent de Neste	10 290	6,31%
SAINT LAURENT DE NESTE	10 290	6,31%
Collège de Trie sur Baïse	2 500	1,53%
MONTASTRUC	2 500	1,53%
EHPAD Accueil du frère Jean	6 355	3,90%
GALAN	6 355	3,90%
ELIOR	26 395	16,18%
AVENTIGNAN	3 289	2,02%
AVEZAC-PRAT-LAHITTE	3 420	2,10%
BOURG DE BIGORRE	900	0,55%
CAPVERN	13 000	7,97%
ESPARROS	2 114	1,30%
MAUVEZIN	2 592	1,59%
NISTOS	1 080	0,66%
Hôpital de Lannemezan	50 320	30,85%
LANNEMEZAN	50 320	30,85%
La Bodega Cantaous	7 180	4,40%
CANTAOUS	7 180	4,40%
LUIGI FABRI'C	20 960	12,85%
ANCIZAN	2 880	1,77%
GUCHEN	2 880	1,77%
SAINT LARY SOULAN	7 200	4,41%
VEILLE-AURE	8 000	4,91%
Total général	163 092	100,00%

NB : le CHAL Labroquère (Lugaran) n'est pas repris sur ce tableau, il indique une production de 100 000 repas par an (dont seulement une petite partie concerne le territoire)

Figure 10 : nombre de repas produits indiqués par an

réponse	nb de repas par an indiqués	% du total
LANNEMEZAN	50 320	30,85%
CAPVERN	13 000	7,97%
SAINT LAURENT DE NESTE	10 290	6,31%
LOURES BAROUSSE	8 732	5,35%
VEILLE-AURE	8 000	4,91%
SALECHAN	7 576	4,65%
ARREAU	7 550	4,63%
SAINT LARY SOULAN	7 200	4,41%
CANTAOUS	7 180	4,40%
GALAN	6 355	3,90%
LOUDENVIELLE	6 192	3,80%
ARAGNOUET	3 430	2,10%
AVEZAC-PRAT-LAHITTE	3 420	2,10%
AVENTIGNAN	3 289	2,02%
ANCIZAN	2 880	1,77%
MAUVEZIN	2 592	1,59%
MONTASTRUC	2 500	1,53%
GENOS	2 200	1,35%
ESPARROS	2 114	1,30%
SIRADAN	1 821	1,12%
IZAOURT	1 591	0,98%
NISTOS	1 080	0,66%
BOURG DE BIGORRE	900	0,55%
Total général	163 092	100,00%

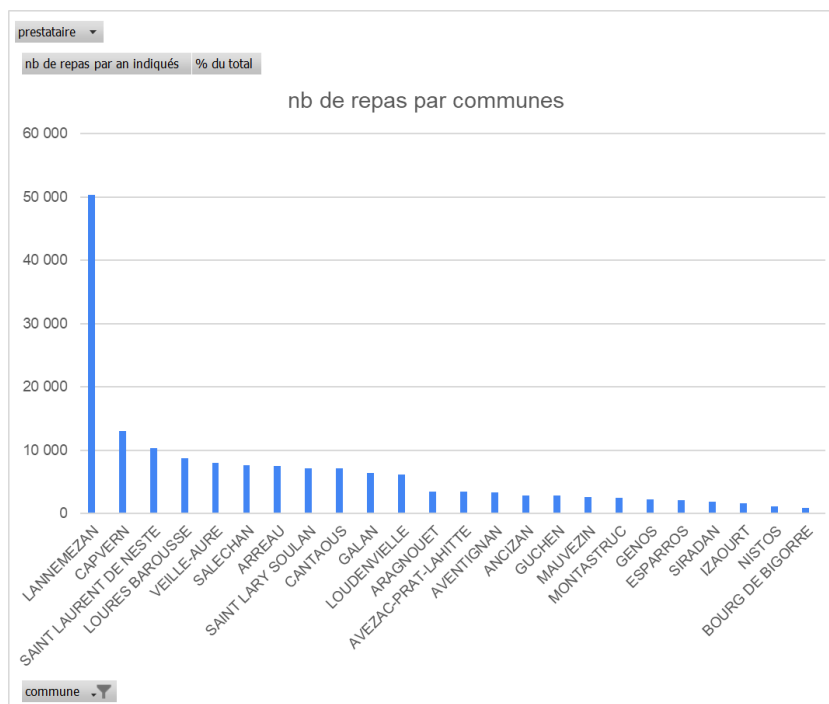


Figure 11 : nombre de repas annuels indiqués par commune

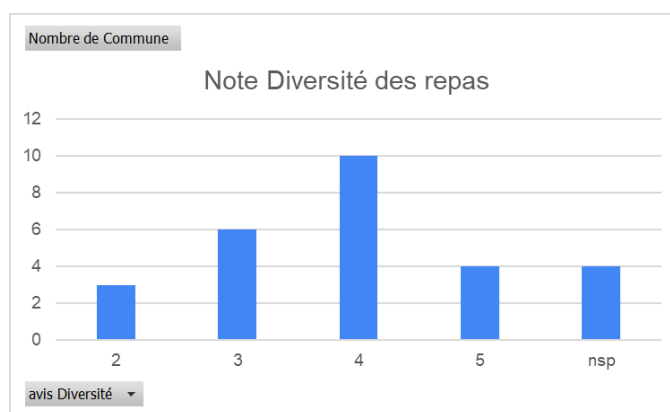
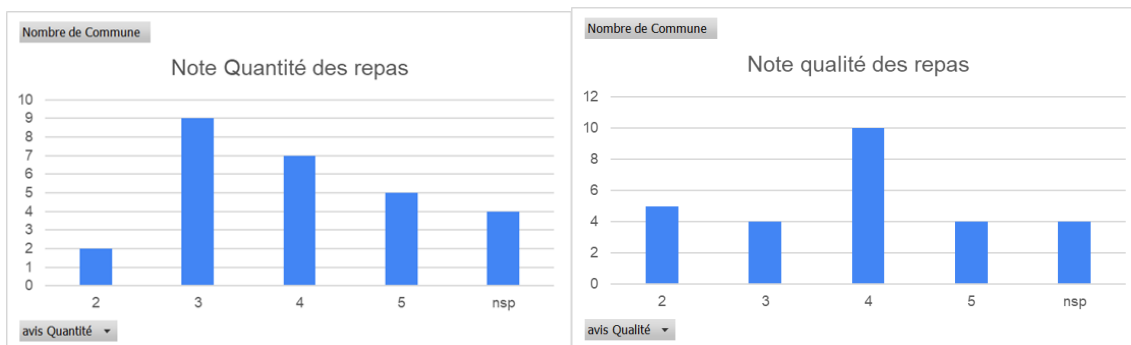


Figure 12 : niveau de satisfaction exprimé sur la qualité des repas et prestations (27 répondants)

	cout repas	cout matière	cout main d'œuvre	cout fonctionnement	cout livré	cout servi	prix facturé	montant collectivité
réponse	7	2	3	3	2	4	23	8
moyenne	3,94 €	2,00 €	1,83 €	2,27 €	3,85 €	4,84 €	3,83 €	1,95 €
mini	3,49 €	2,00 €	0,50 €	0,32 €	3,60 €	3,60 €	1,71 €	0,10 €
maxi	4,72 €	2,00 €	3,00 €	5,50 €	4,10 €	6,00 €	4,80 €	4,86 €

Figure 13 : réponses concernant les coûts et tarifs des repas (non statistiquement représentatif)

En synthèse :

On note que les collèges du territoire occupent une place importante dans la fourniture des repas

Ecoles et CL	CC			
Prestataire	CCAL	CCNB	CCPI	Total général
Elior		3	11	14
Luigi Fabri'c	4			4
Collège Arreau	4			4
Collège Loures Barousse		3		3
Collège Trie sur Baise			1	1
EHPAD Accueil du Frère Jean			1	1
ASEI Siradan		1		1
Collège Saint Laurent de Neste autonome	1			1
Collège Lannemezan			1	1
Bodega de Cantaous		1		1
Total général	9	9	14	32

Figure 14 : Prestataires par communauté de communes

En synthèse :

La plupart des répondants sont contents (11) voire très contents (7) de la prestation, sauf 2 (passables)

- **9 envisagent de faire évoluer leur organisation**
- **4 précisent que le personnel suit ou a suivi des formations spécifiques, 2 prévoient d'en réaliser d'autres**
- **15 ont mis en place des démarches d'informations parents menu (dont une commission)**
- **16 ont mis en place des actions concernant la gestion des déchets (compostage, tri...)**
- **9 envisagent d'aller plus loin sur ces actions**

Les réponses apportées sur la question des coûts et tarifs des repas démontrent que ce point est compliqué à traiter, les informations sont partialisées (entre les personnels de cuisine qui peuvent avoir des éléments sur les coûts des matières premières, les élus qui connaissent les prix négociés avec le prestataire, les parents qui n'ont connaissance que du prix du ticket...)

Un travail global d'information sur les différentes composantes de ce prix pourrait être mené pour notamment identifier la part des matières premières dans le coût du produit, le fait que le prix demandé aux familles est inférieur au coût réel pour la commune...

NB : ces éléments ont été collectés sur l'année scolaire 2020-2021, les données ont certainement évolué pour l'année qui vient (nombre de rationnaires, changement de prestataire...) une actualisation est possible avec les tableaux qui ont été construits et fournis

TYPE	MAIL_COMMUNE_GESTIONNAIRE	ECOLES	ADRESSE	COMMUNE	CC	type	Fournisseur	rpl	laison	nb jours / s	repas par	Effectif	effectif	effectif	TEL	Mail	reponse...
											semaine	regulier	CL	public			
Ecole	commune.ancizan@orange.fr	école primaire Ancizan	24, rue Salsodon 33045 ANCIZAN	Ancizan	CCAL	privé	Luigi Fabril	Sachsen-Ancizan	réseaux		4	2 880	20		05 62 39 34 88	ca.0502044@he-toulouse.fr	oui
Ecole	angouvert@marie-angouvert.com	école primaire Angouvert	avenue de Fabien 33075 ANGOULVERT	Angouvert	CCAL	privé	Autonomie					1 480			05 62 39 61 62	ca.0502043@he-toulouse.fr	oui
Collège		Collège Marcel Cachin d'Arreau	5, rue de la République 33045 ARREAU	Arreau	CCAL	collège	Collège Arreau					70 000	687	20	05 62 40 77 77	0502033@he-toulouse.fr	
Ecole	marie.ameau@wanadoo.fr	école primaire Arreau	4, rue de la République 33045 ARREAU	Arreau	CCAL	collège	Collège Arreau		sur place (collège)			7 500	54		05 62 38 62 65	ca.0502032@he-toulouse.fr	oui
Ecole + centre loisirs	marie.aveint@orange.fr	école primaire d'Aventignan	84, allée 33060 AVENTIGNAN	Aventignan	CNVE	privé	Elbor					3 200	35		05 62 39 72 80	ca.0502021@he-toulouse.fr	oui
Ecole	commune.avezacpratlalitte@wanadoo.fr	école primaire d'Avezac-Prat-Lalitte	11, rue Flaxa 33045 AVEZAC-PRAT-LALITTE	Avezac-Prat-Lalitte	CPL	privé	Elbor					1 400	25		05 62 38 34 43	ca.0502030@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.bougefiguere@orange.fr	école primaire de Bourg de Rigore	Place de la Mairie 33045 BOURG DE RIGORE	Bourg de Rigore	CPL	privé	Elbor		réseau chaudière		4	800	30		16232134	ca.0502029@he-toulouse.fr	oui
Ecole + centre loisirs	carlos.mairie@wanadoo.fr	école privée Saint-Joseph de Carteaux	1, rue de St-Joseph 33045 CARTEAUX	Carteaux	CNVE	privé	Elbor					7 200	50	20	05 62 38 36 40	ca.0502027@he-toulouse.fr	oui
Ecole	carlos.mairie@wanadoo.fr	école primaire de Carteaux	1, rue de St-Joseph 33045 CARTEAUX	Carteaux	CNVE	privé	Elbor					7 200			05 62 38 36 33	ca.0502028@he-toulouse.fr	oui
Ecole + centre loisirs	marie.capvern@wanadoo.fr ja-laran@orange.fr	REP Capvern/Luilhou/Mauvaisin	13, rue Jacques Duchin 33045 CAPVERN	Capvern	CPL	privé	Elbor	Experte - Luilhous/Mauvaisin				10 000	90	15		ca.0502040@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.claern@orange.fr	école primaire de Claern	1, rue Badi du Mail 33045 CLAERN	Claern	CPL	privé	Elbor						30		16238145	ca.0502046@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.eapern@orange.fr	école primaire d'Esparnon	14, rue de la République 33045 ESPARNON	Esparnon	CPL	privé	Elbor					2 100	30		05 62 39 31 34	ca.0502045@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.galan@wanadoo.fr	école primaire de Galan	2, rue de la République 33045 GALAN	Galan	CPL	privé	EPHAD Assoulet du Prince Jean					6 300	60		05 62 39 74 25	ca.0502760@he-toulouse.fr	oui
Ecole	commune.germos.02@orange.fr	REP - école primaire de Laudemerville-Germos	1, rue de la République 33045 GERMOS	Germos	CCAL	collège	Collège Arreau				4	2 200	15		05 62 39 65 47	ca.0502022@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.gocher@orange.fr	école primaire de Guchon	14, rue de la République 33045 GUCHON	Guchon	CPL	privé	Luigi Fabril	Sachsen-Ancizan				2 800			05 62 39 33 87	ca.0502031@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.hiches@wanadoo.fr	école primaire de Miches	1, rue de la République 33045 MICHES	Miches	CPL	collège	Collège Lamoignon						45		05 62 38 34 46	ca.0502047@he-toulouse.fr	oui
Ecole + centre loisirs	marie.izacourt@wanadoo.fr	école élémentaire d'Issourt	1, Place de la Mairie 33045 ISSOURT	Issourt	CNVE	collège	Collège Lannes					1 500			05 62 39 20 38	ca.0502024@he-toulouse.fr	oui
Ecole + centre loisirs	marie.labarthebenesi@orange.fr	école primaire de La Barthe-de-Neste	27, avenue de l'Église 33045 LA BARTHE-DE-NESTE	La Barthe de Neste	CPL	privé	Elbor						30		05 62 38 05 02	ca.0502793@he-toulouse.fr	oui
Ecole	marie.laborde@wanadoo.fr	école primaire de Laborde	1, rue de la République 33045 LABORDE	Laborde	CPL	privé	Elbor								05 62 39 25 07	ca.0502794@he-toulouse.fr	oui

Figure 15 : Tableau Excel constitué permettant de suivre et d'actualiser les données collectées

Voir document

6 – Synthèse Listing communes gestionnaires

2.2.5 Travail sur le fichier global de repas à l'échelle des territoires

Le fichier « Synthèse listing commune gestionnaire » reprend les diverses informations collectées, suite aux réponses au questionnaire, mais aussi aux échanges avec les principales structures (collèges, Elios...)

→ Une actualisation des données a été réalisée en mars 2022 cf fichier « Synthèse Mairie »

Les calculs suivants ne concernent que les données concernant les primaires et maternelles

Fournisseur	Repas par an	% du total
Elios	108 432	49,75%
Collège Arreau	26 352	12,09%
Luigi Fabri'c	20 160	9,25%
Collège Saint Laurent de Neste	18 000	8,26%
Collège Loures Barousse	15 264	7,00%
Collège Lannemezan	7 056	3,24%
EHPAD Accueil du Frère Jean	6 572	3,02%
Bodega de Cantaous	6 480	2,97%
ASEI Siradan	3 600	1,65%
Autonome	3 456	1,59%
Collège Trie sur Baïse	2 592	1,19%
Total général	217 964	100,00%

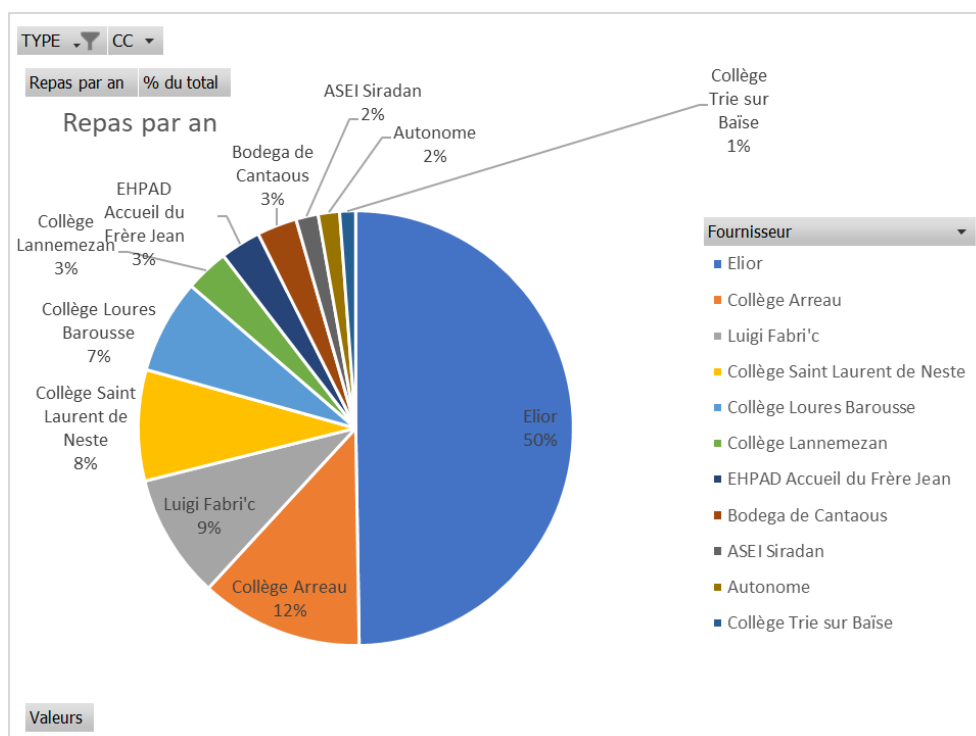


Figure 16 : somme des repas fournis sur le territoire par prestataire

Prestataire	Somme de repas actualisés	% du total
CCAL	49 968	24,48%
Collège Arreau	26 352	12,91%
Luigi Fabri'c	20 160	9,88%
autonome	3 456	1,69%
CCNB	48 960	23,98%
Collège Saint Laurent de Neste	18 000	8,82%
Elior	14 400	7,05%
Bodega de Cantaous	6 480	3,17%
Collège Loures Barousse	6 480	3,17%
ASEI Siradan	3 600	1,76%
CCPL	105 212	51,54%
Elior	79 632	39,01%
Hopital Lannemezan	9 360	4,59%
Collège Lannemezan	7 056	3,46%
EHPAD Accueil du Frère Jean	6 572	3,22%
Collège Trie sur Baïse	2 592	1,27%
Total général	204 140	100,00%

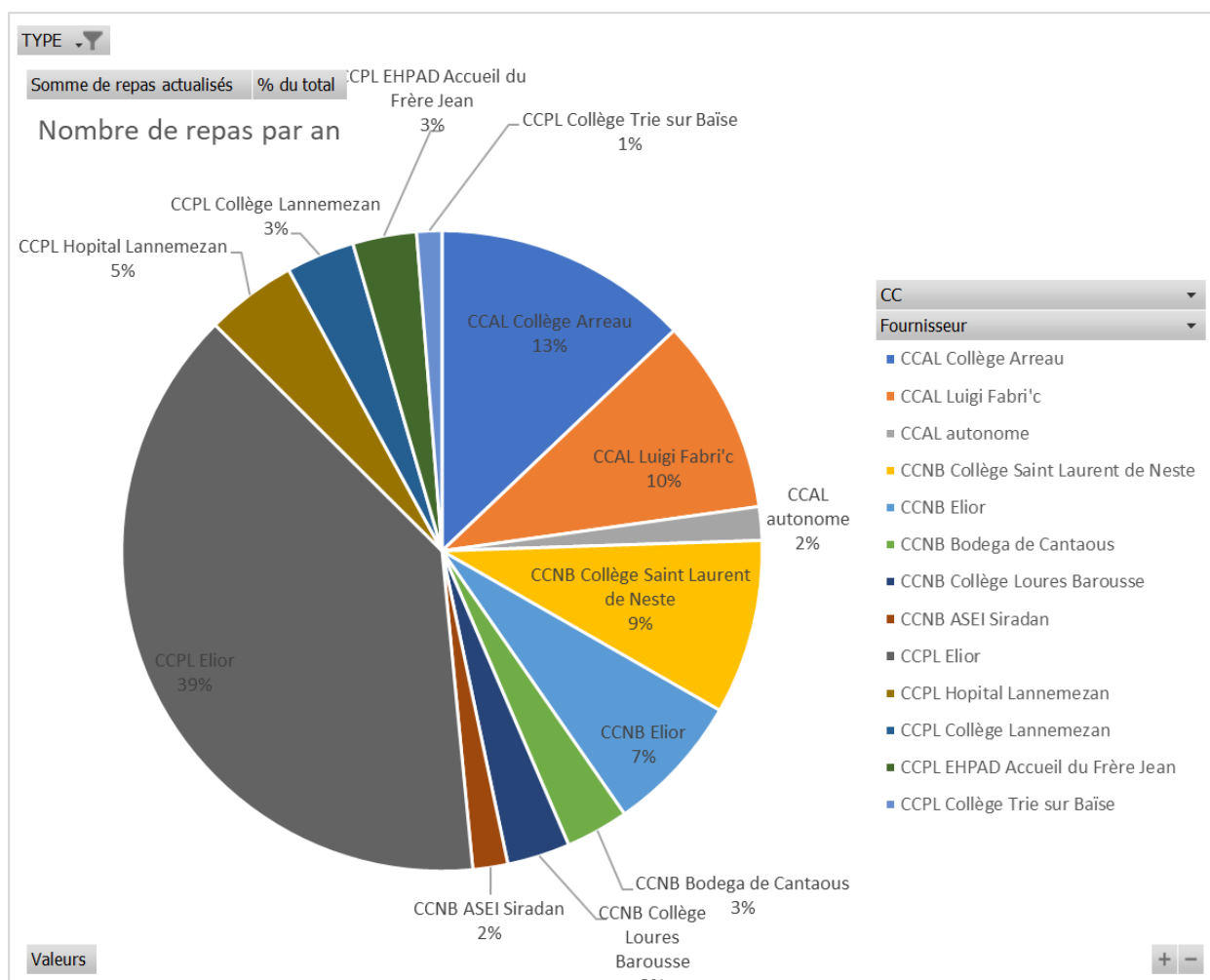


Figure 17 : détail par communauté de communes

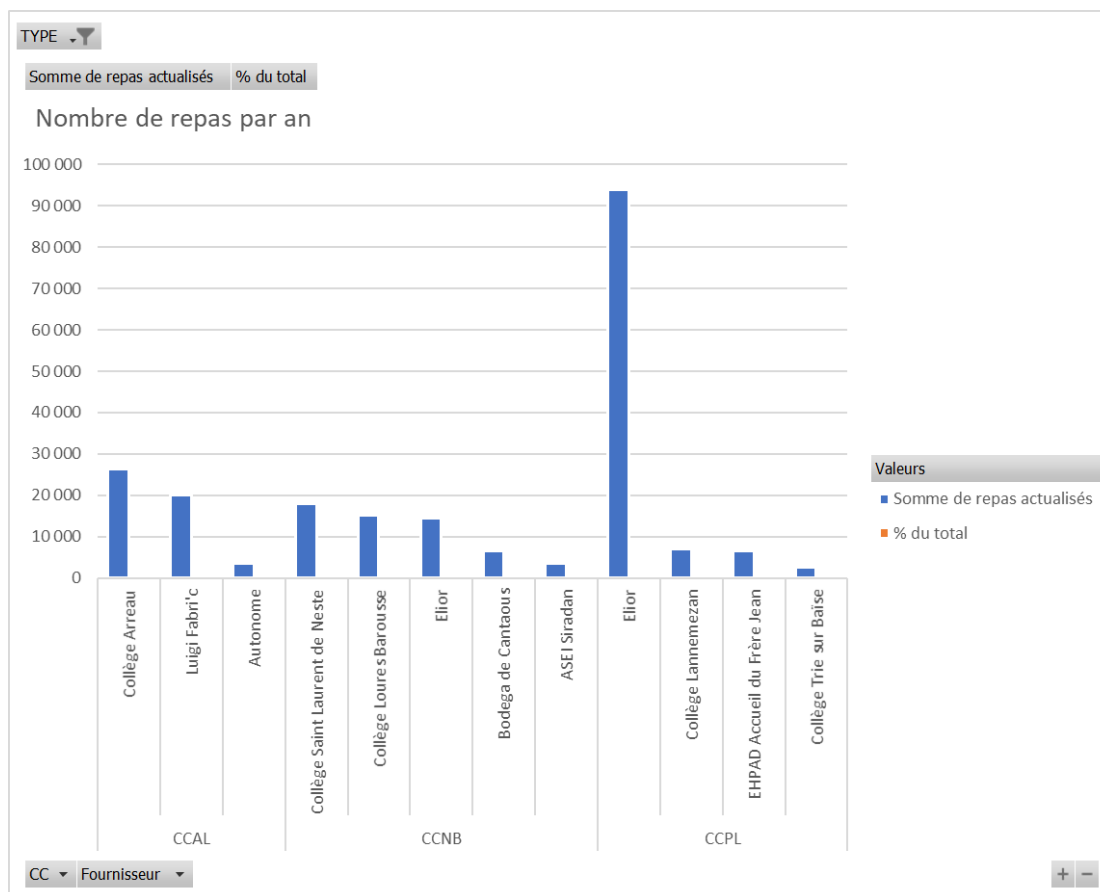


Figure 18 : repas par communauté de communes et par prestataire

Prestataire	Somme de repas actualisés	% du total
Capvern-Lutilhous-Mauvezin	14 400	37,88%
Elios	14 400	37,88%
Genos-Loudenvielle	9 072	23,86%
Collège Arreau	9 072	23,86%
Guchen-Ancizan	6 768	17,80%
Luigi Fabri'c	6 768	17,80%
Salechan - Siradan	7 776	20,45%
Collège Loures Barousse	4 176	10,98%
ASEI Siradan	3 600	9,47%
Total général	38 016	100,00%

Figure 19 : détail par RPI ou groupement

2.3 Phase 2 : Construction collective d'un plan d'actions

Afin que ce travail **débouche sur des projets concrets et faisables, dans un temps limité**, les acteurs identifiés et sollicités en phase 1 ont été invités à rentrer dans un processus de co-construction par la participation à des ateliers de travail.

***NB** Le fait même de participer à cette phase 2 est déjà un élément de réponse vers une collaboration plus étroite entre les acteurs du territoire.*

2.3.1 Organisation de trois ateliers de travail

Ces acteurs ont été mobilisés sur trois temps de travail,

- ✓ Le 11 mars au CCAS Nestier
- ✓ Le 15 avril en visio-conférence
- ✓ Et le 17 juin à « La Soulane » à Jezeau

Les 27 participants se sont répartis sur des groupes thématiques, correspondant aux axes envisagés en comité de pilotage :

- ✓ 1 & 2 - Partager / informer - Se former / se professionnaliser
- ✓ 3 - Explorer des mutualisations locales
- ✓ 4 – Expérimenter / tester

Avec pour objectif de proposer des idées concrètes, s'appuyant sur l'existant et encourageant les initiatives locales et les volontés.

Ces participants ont proposé des actions pour augmenter la connaissance et le savoir des diverses parties prenantes de la restauration scolaire (les professionnels bien évidemment, mais aussi les élèves, les parents, les élus...)

- 1. Se former, monter en compétences → sensibiliser, informer, convaincre / former**
- 2. Sensibiliser nos jeunes, acteurs de demain → faire découvrir, déguster, partager**
- 3. Se connaître → organiser des temps de rencontre**

Nom prénom	Structure
Aline BERTHIER	RestoBio
Maryse BEYRIE	Elue / PETR
Stéphane BRANGER	Hopital Iannemezan
Nicolas BUYSE	Association La Soulane
Romain CAUCHOIS	Elu CCPL
Jean-Philippe COUBERIS	Conseil départemental 65
Julie CUVILLIER	CMA65
Marie DELHOUME	Chambre d'agriculture 65
Marie-Pierre DUFOUR	CHAL Labroquere
Fanny DUNAN	GAB 65
Valérie DUPLAN	Elue CCPL
Dominique FAVRE	Croquez Local
Jonathan-Chris HANSEN	Les Jardins du Cantaous / Le fil d'Ariane
Claude LAFFONTA	Conseil départemental 65
Elodie LANNES	Agricultrice
Laetitia LARAN	Agricultrice
Aurélien MARIE	Odyssée d'Engrain
Claudine PADRONI-BOURDIEU	maison de la région
Karine PELOSSE	Maison de la Nature et l'Environnement
Pascale PERALDI	Elue / région Occitanie
Patrick RAYNAUD	CCAS Nestier
Julien ROBBE	Elu CC Haute Bigorre
Christian ROUCHAROLES	Centre de Vacances Val Louron
Pascaline VARLET	Conseil départemental 65
Karine AGUERRE	CCPL
Juliette BLANC	CCPL
Lydie FOURCADE	CCNB

Figure 20 : Liste des participants aux ateliers de travail

Ce travail de proposition a été repris et formalisé sur une dizaine de fiche actions

Exemples de fiche action



Fiche n°1.1 - Quels leviers pour une commune afin de faciliter l'installation des maraichers ?

Qui ? Pilote : Patrick RAYNAUD (CCAS Nestier)
Equipe : Chambre d'agriculture, GAB 65, Terres de liens, Pays des Nestes.

Pourquoi ?
Faciliter l'accès au foncier pour les maraichers souhaitant s'installer et/ou développer une production destinée à la valorisation en direct ou circuit court.

Objectif :
Présenter aux élus ou aux structures (type CCAS) ayant du foncier disponible les diverses modalités pour faciliter l'accès au foncier à des maraichers
Echanger, sensibiliser, montrer, démontrer.

Moyens :
Lieu pour accueillir cette réunion
Information préalable au public visé
Intervenants pour présenter les exemples locaux et les possibilités existantes

Quoi ?	Qui ?	Quand ? Pour Quand ?	Où ?	Rem
Choisir le lieu de la réunion, les intervenants et les modalités d'organisation	Chef de file / équipe		CCAS Nestier	
Préparer l'organisation de la rencontre	Chef de file / PETR			
Informers, inviter les élus ou structures concernées	Pays des Nestes			
Profiter de ce temps pour faire se rencontrer les divers acteurs locaux, présenter la production locale, déguster.				
Capitaliser les informations, envisager une autre session sur un autre lieu				

Etude FAT organisation et appro restau gg en produits locaux - Pays des Nestes v0 17/06/2021 Page 1 sur 1

Figure 21 : Exemple de fiche action

Le premier objectif à poursuivre est que la démarche s'autoalimente à l'issue de cet accompagnement.

2.3.2 Synthèse de la phase 2

A l'issue de cette seconde phase, un travail de synthèse de la démarche globale et des actions menées a été présenté au niveau en comité de pilotage.

Des actions concertées,

A l'issue de ces échanges, on constate que :

La maîtrise de l'approvisionnement est souvent déléguée au prestataire, sans vraiment savoir si l'approvisionnement local est privilégié (peu de clauses spécifiques dans les AO, et peu de prise en compte « Egalim »)

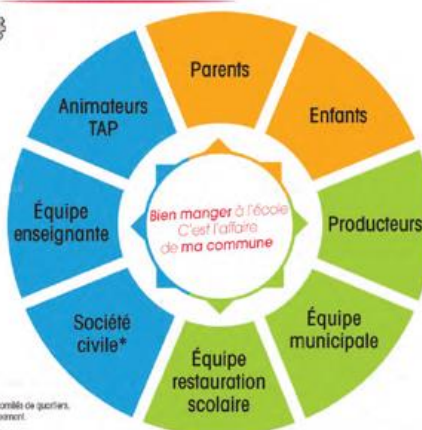
Des initiatives existent mais elles sont assez peu connues ou reconnues (ex gestion des déchets, ...)

Et surtout on remarque que les contraintes spécifiques de chacun sont très variées et assez mal comprises des autres parties prenantes.

On doit donc favoriser les échanges et les actions concrètes et concertées,



Schéma des acteurs



*Conseils citoyens, comités de quartiers, conseils de développement.

Schéma des acteurs du Bien Manger à l'École (SCOT du Grand Anjouême)

Figure 22 : Importance de réaliser des actions concertées et de favoriser les échanges et la connaissance entre parties prenantes (extrait de la présentation au comité de pilotage)

Voir document 3- Comité de pilotage fin de phase 2 06/07/2021

L'idée principale est de s'appuyer sur la volonté des acteurs de terrain, de mieux informer et déployer les solutions existantes en les dupliquant par exemple, de tester certaines actions...de démarrer et d'ancrer petit à petit des démarches vertueuses partout où elles peuvent naître.

- Proposer un plan d'actions concrètes
- S'appuyer sur l'existant
- Encourager les initiatives et les volontés

On peut donc classer les actions retenues selon 3 axes

- **Se former, monter en compétences** (pour les professionnels, les élus, les producteurs, les citoyens...)
- **Sensibiliser les acteurs de demain** (les élèves d'aujourd'hui seront les citoyens et les consommateurs de demain)
- **Apprendre à se connaître** (en multipliant les temps de rencontre entre les différentes parties prenantes)

Les actions sont listées dans les tableaux ci-dessous

Se former, monter en compétences

N°	Cibles	Action	Description	Groupe de travail	Investissement	Impacts sur le territoire / priorité
1.1	Elus	Sensibiliser sur les leviers à disposition des élus pour installer (maraîchage)	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation aux outils à disposition des élus (espace test agricole, régie alimentaire...) • Visite d'outils 	Patrick RAYNAUD, CCAS Nestier Chambre d'agriculture, GAB 65, Terres de liens, Pays des Nestes...	temps d'agents + frais déplacement	
1.2	Elus + structures restauration + écoles	Sensibiliser sur les actions permettant de diminuer les déchets et limiter le gaspillage en restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Informations sur les outils existants (« gachi'pain », expositions...) • Partage d'expériences 	P. VARLET CD 65 SMECTOM, MNE65, CC	temps d'agents	
1.3	Elus	Rédiger un appel d'offres pour la fourniture de la restauration collective permettant un approvisionnement local	<ul style="list-style-type: none"> • Critères et éléments à travailler pour permettre un approvisionnement local • Connaissance des acteurs 	Stéphane BRANGER, Hôpital de Lannemezan CD65, groupement d'achat départemental, chambre d'agriculture, SCIC <u>restobio</u> , SCIC Mangeons HAPY, CMA,	temps d'agents	

Se former, monter en compétences

N°	Cibles	Action	Description	Groupe de travail	Investissement	Impacts sur le territoire / priorité
2.1	Producteurs (agriculteurs ou artisans)	Transformer les produits locaux pour les valoriser	<ul style="list-style-type: none"> Etudier la faisabilité technique et économique de réalisation de conserves pour valoriser les produits locaux → formations 	La Soulane GAB, Chambre d'agriculture, CMA,	Montage du parcours pédagogique	
2.2	Producteurs (agriculteurs ou artisans) souhaitant répondre aux AO	Lutter contre les idées reçues, répondre aux AO restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> Organiser une réunion rassemblant largement les producteurs pour présenter les possibilités et solutions existantes 	PETR CD65, groupement d'achat départemental, chambre d'agriculture, SCIC restobio, SCIC Mangeons HAPY, CMA,	Temps d'agent (organisation et réalisation de la réunion)	
3.1	Cuisiniers et personnels restauration collective	Cuisiner des produits locaux	<ul style="list-style-type: none"> Former à la réalisation de recettes utilisant des produits locaux (ex galettes végétales) 	JP Couberis CD 65 Collèges (lieu de formation)	Temps d'agent (organisation et réalisation formation) + achat de matières 1ères locales	
4.1	Personnes en insertion	Découvrir et se former aux métiers de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser une formation aux métiers de la restauration collective 	C. Hansen (LIMB – LICB) CCAS Nestier (lieu de formation) AFPA (RSFP) Formateurs ?	Montage du parcours pédagogique	

Sensibiliser les acteurs de demain

N°	Cibles	Action	Description	Groupe	Investissement	Impacts sur le territoire / priorité
5.1	Enfants, + écoles (enseignants /personnel de service)	Aux quatre saisons	<ul style="list-style-type: none"> faire connaître les produits et les savoir faire locaux aux enfants de la région (du territoire) en l'inscrivant au programme pédagogique « l'alimentation locale : de la graine jusqu'à l'assiette » 	PETR D. Favre Croquez Local écoles, enseignants, producteurs, artisans et entreprises agroalimentaires <u>MNE65, CMA</u>	Sorties scolaires Temps à réaliser les programmes	
5.2	Enfants + structures restauration	Guide culinaire : Pour une meilleure visibilité des producteurs et de la ressource locale... Lien social : recette élaborée par les résidents d'un EHPAD	<ul style="list-style-type: none"> Permettre l'élaboration de recettes simples (qui seront réutilisées par les cuisiniers, les parents d'élèves...) 	PETR EHPAD, des producteurs, cuisiniers	Conception et réalisation du support Edition. Temps d'agent	

Apprendre à se connaître

N°	Cibles	Action	Description	Chefs de file Partenaires	Investissement	Impacts sur le territoire / priorité
6.1	Producteurs, artisans, entreprises agroalimentaires du territoire cuisiniers et gestionnaires	Speed Dating	<ul style="list-style-type: none"> Une mise en relation « physique » de l'offre et de la demande (cuisiniers, économiste, gestionnaire et producteurs, artisans, entreprises agroalimentaires du territoire). 	PETR CD65, groupement d'achat départemental, chambre d'agriculture, SCIC <u>restobio</u> , SCIC Mangeons HAPY	Salle, matériel et organisation Temps agent	

Figure 23 : tableaux présentant les actions envisagées à l'issue des ateliers

Il reste maintenant à **finaliser ce plan d'actions**

- Définir les objectifs de chacune de ces actions
- Identifier / constituer les groupes de travail (et en particulier la personne et/ou la structure qui sera en charge de « piloter » chaque action)
- Préciser les actions et « dimensionner » les fiches (contenu, calendrier, équipe projets, chiffrage) pour atteindre les objectifs affichés
- Monter l'ingénierie technique et financière de ces actions

Chacune de ces actions pourra être portée ou déployée par divers moyens ou diverses structures ou collectivités.

En synthèse, on peut noter que cette étude a permis

- **D'identifier un groupe mobilisé, des acteurs intéressés par la démarche et souhaitant porter ou participer à des actions**
- **Identifier des actions et initiatives intéressantes, existantes mais pas assez connues ou diffusées à l'échelle du Pays des Nestes**
- **D'envisager des actions à initier ou déployer**

ANNEXES ET DOCUMENTS

La liste ci-dessous reprend les différents documents produits lors de l'étude

1. Comité de pilotage de lancement 07/12/2020
2. Comité de pilotage intermédiaire 26/01/2021
3. Comité de pilotage fin de phase 2 06/07/2021

4. Liste des personnes contactées et participants
5. Fichier de réponse au questionnaire « Analyse des réponses au questionnaire »
6. Fichier de synthèse « Synthèse Listing Communes Gestionnaires »

7. Support de présentation « outils structurants »
8. Carte interactive des diverses structures sur le territoire
9. Feuille de présence ateliers 11/03/2021
10. Feuille de présence ateliers 17/06/2021

11. Trames de fiches actions (à finaliser)
 - a. Partage d'expériences installation maraîchers
 - b. Partage d'expériences locales
 - c. Rédiger un appel d'offre pour l'appro local
 - d. Transformer pour valoriser
 - e. S'organiser pour répondre aux appels d'offre
 - f. Formation des professionnels à la restauration collective
 - g. Découvrir les métiers de la restauration collective
 - h. Aux quatre saisons
 - i. Guide culinaire du Pays des Nestes
 - j. Speed dating