

TABLEAU RESUME DES PROJETS CANDIDATS A L'AAP « DRAAF / DREAL - RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE »					
Département	structure	Titre projet	description	DRAAF/DREAL/ADEME ?	Subvention retenue
09	PETR de l'Ariège	Programme d'accompagnement collectif des structures de la RHD médico-sociale et solidaire Ariégeoises dans leur montée en puissance pour atteindre et dépasser les objectifs de la loi EGALIM.	Le projet vise à organiser trois temps forts collectifs en 2024 pour aider les structures de RHD médico-sociales et solidaires locales à passer un cap dans leurs capacités à s'approvisionner plus localement et avec des produits plus durables et plus sains et de faire essayer ces démarches d'une manière viable et durable sur le territoire.	DREAL	7 500 €
12	Ouest Aveyron communauté	Accompagner l'Ehpad LE PAGINET de Lunac pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM 1 et 2, Vers l'exemplarité sur le territoire.	Le projet a pour ambition d'accompagner L'EHPAD de Lunac, géré par le Centre Intercommunal d'Action Sociale (CIAS) de l'intercommunalité Ouest Aveyron Communauté, dans son objectif de bien-vivre pour les résidents et d'exemplarité sur le territoire. Il permettra de poser les premières bases en favorisant l'évolution des menus, la réduction des déchets pour tendre vers les recommandations de la Loi EGALIM. Des animations de sensibilisation du personnel et des membres du CIAS et du CVS, des sessions de formation à destination des cuisiniers et des rencontres avec des producteurs seront organisées.	DRAAF	10 000 €
30	CC Pays Viganais	Pour une restauration collective durable et locale dans les structures médico-sociales du Pays Viganais	L'objectif est d'augmenter la part de produits locaux et bio dans les restaurants collectifs des structures médicales et sociales du territoire (hôpital, ESAT, EPHAD, maison de retraite, centre de loisir) en mettant en relation des producteurs et des cuisiniers. La réussite d'un tel projet ne se fera pas sans un accompagnement au changement des équipes de cuisine et gestionnaires, des équipes pédagogiques mais aussi des Producteurs.	DRAAF	9 500 €
31	Cocagne Alimen'Terre	Sensibilisation de la restauration collective du médico-social pour une alimentation saine, durable et inclusive au sein de l'écopôle alimentaire nord toulousain	Le projet vise à identifier, mobiliser et sensibiliser les professionnels et les usagers de la restauration collective dans les établissements du médico-social aux enjeux d'une alimentation saine, durable et inclusive à travers un cycle d'animations. Ce cycle d'animations abordera les thématiques suivantes : le gaspillage alimentaire, la végétalisation de l'assiette, la diversification des protéines, les liens entre alimentation et santé et l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Ce projet s'intègre dans le cadre de l'écopôle alimentaire nord toulousain, et vise en ce sens à intégrer ces établissements dans les dynamiques locales existantes en faveur de la transition alimentaire sur le nord toulousain.	DRAAF	6 500 €
32	CD 32	Alimentation locale et durable en restauration collective sociale et médico-social, c'est possible !	Le Département du Gers, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gers et avec l'accompagnement de Véronique Champomier souhaite œuvrer aux changements des pratiques en cuisine des établissements sociaux et médico-sociaux. Pour cela, nous accompagnerions un établissement à titre d'exemplarité dans l'objectif de démontrer la faisabilité d'une restauration durable et de qualité. Les réussites et les enseignements tirés de l'expérience de cet établissement pilote pourront servir d'exemple pour sensibiliser les autres établissements médico-social du département et les encourager au changement de leur pratiques plus vertueuses pour l'environnement, le territoire, la santé...	DRAAF	5 000 €
34	CA 34	Mieux manger pour mieux ses Soigner	Le CHU œuvre depuis longtemps à la confection de menus intégrant le plus de produits locaux possibles répondant aux exigences de la loi Egalim. Le projet comporte différents volets ► OFFRE ET DEMANDE : OBJECTIF : introduire de nouveaux produits locaux respectant le cadre de la Loi Egalim dans les menus du CHU ► REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE: OBJECTIF : réaliser un film/vidéo « du champ au plateau-repas », pour montrer comment le CHU répond concrètement aux exigences de la loi Egalim 2 et diminuer le gaspillage alimentaire grâce à cette information.	DRAAF	2 700 €
34	Compostons	Audit sur le gaspillage alimentaire dans deux ESAT	Avec deux partenaires ESAT Envol (UNAPEI) et ESAT de Saporta (ADAGES) avec lesquels nous travaillons sur le compostage en établissement, nous souhaitons aller plus loin sur la prévention des biodéchets en menant une action de lutte contre le gaspillage alimentaire dans 2 établissements pilotes. Cela passera par un diagnostic approfondi et la mise en place d'actions correctives et de sensibilisation auprès des équipes et des convives. L'action se prolongera par un suivi sur 6 mois pour assurer l'autonomie de l'établissement et une rencontre avec les autres ESAT du groupe.	DRAAF	10 800 €
46	CD 46	Expérimentation d'une plateforme numérique de commande d'achats locaux pour la restauration d'EHPAD et résidences autonomie du Lot, et mise en réseau avec les producteurs en vente directe du Grand-Figeac.	Le Département du Lot et la Communauté de communes du Grand Figeac prévoient de tester l'utilisation de la plateforme numérique Agrilocal auprès d'établissements proposant une restauration collective, essentiellement dans le secteur médico-social : 6 EHPAD, 1 résidence autonomie et 1 collège -, sur un secteur restreint du département. L'objectif est de favoriser la connaissance mutuelle entre producteurs et acheteurs afin d'accroître les débouchés pour les agriculteurs lotois et la qualité de l'alimentation servie dans ces établissements.	DRAAF	4 900 €

46	CC Grand Figeac	Expérimentation d'une plateforme numérique de commande d'achats locaux pour la restauration d'EHPAD et résidences autonomie du Lot, et mise en réseau avec les producteurs en vente directe du Grand-Figeac.	Le Département du Lot et la Communauté de communes du Grand Figeac prévoient de tester l'utilisation de la plateforme numérique Agrilocal auprès d'établissements proposant une restauration collective, essentiellement dans le secteur médico-social : 6 EHPAD, 1 résidence autonomie et 1 collège -, sur un secteur restreint du département. L'objectif est de favoriser la connaissance mutuelle entre producteurs et acheteurs afin d'accroître les débouchés pour les agriculteurs lotois et la qualité de l'alimentation servie dans ces établissements.	DRAAF	2 900 €
48	CC Haut-Allier	Restauration collective des établissements médico-sociaux de la CCHA et loi EGAlim : formation/sensibilisation et mise en relation avec les producteurs.	La CCHA souhaite mieux impliquer les structures du milieu médico-social de son territoire dans les activités de son PAT en lien avec la sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation durable et la loi EGAlim. En ce sens, des journées de sensibilisation et de rencontres offre/demande ainsi que des ateliers de cuisine/découvertes seront mis en œuvre. Les producteurs (acteurs de l'offre) sont directement ciblés dans la mesure où leur participation à certaines activités est vivement souhaitée pour obtenir des résultats concrets de ce projet. Un bilan technique ou compte rendu des échanges pourra être mis à disposition des personnels de la restauration collective de ces établissements à la fin des formations/sensibilisations. Pensé en 2 volets, une première phase de ce projet ciblera les personnels de la restauration collective des résidences (à Langogne) de l'association, le centre hospitalier de Langogne et l'ESAT. Elle servira à poser les bases et tirer des enseignements pour aller plus loin dans une seconde phase.	DRAAF	5 000 €
48	Centre hospitalier de Mende	Plats végétariens à base de légumineuses locales	Nous souhaitons mettre en place des plats végétariens à base de légumineuses locales, accompagner les équipes de services par la formation et communiquer aux patients/résidents/enfants/parents les bienfaits de cette démarche. Notre vision finale est de réaliser des repas localement avec les producteurs du territoire et d'aider ces derniers à diversifier leurs offres. Les plats sont à destination des établissements publics de la commune et des alentours (crèches, écoles, hôpital et maison de retraite).	DRAAF	5 000 €
81	GAB 81	Un parcours de rencontres-actions pour faire entrer la loi EGAlim dans les EHPAD	Le projet vise à faire connaître et s'approprier les enjeux et leviers de mise en œuvre de la loi EGAlim par les acteurs et actrices clefs dans les EHPAD. Il s'agit d'abord mobiliser tous les établissements du Tarn, pour permettre à une sélection des plus motivés de participer à un parcours de 4 rencontres-actions d'EHPAD pilotes. Ces 4 rencontres d'une 1/2 journée co-animées à trois voix (compétences gaspillage alimentaire, approvisionnement et cuisine) sont orientées sur les leviers permettant d'appliquer pleinement la loi EGAlim dans les EHPAD, sans mobiliser de budget supplémentaire. Les participant-e-s, responsables cuisine, chef-fe-s cuisinier-ère-s, gestionnaires, directeurs ou directrices, sont ainsi conduit-e-s à réaliser par eux-mêmes l'état des lieux en termes de gaspillage alimentaire et d'approvisionnement en produits bio et autres produits de qualité et durable, puis à élaborer et mettre en œuvre des plans d'actions. Un livret de « retours d'expériences » sera alors édité et diffusé à l'ensemble des établissements, en vue de poursuivre la dynamique de mise en réseau des EHPAD.	DRAAF	3 800 €
81	SCOP Les mains sur terre	Un parcours de rencontres-actions pour faire entrer la loi EGAlim dans les EHPAD	Le projet vise à faire connaître et s'approprier les enjeux et leviers de mise en œuvre de la loi EGAlim par les acteurs et actrices clefs dans les EHPAD. Il s'agit d'abord mobiliser tous les établissements du Tarn, pour permettre à une sélection des plus motivés de participer à un parcours de 4 rencontres-actions d'EHPAD pilotes. Ces 4 rencontres d'une 1/2 journée co-animées à trois voix (compétences gaspillage alimentaire, approvisionnement et cuisine) sont orientées sur les leviers permettant d'appliquer pleinement la loi EGAlim dans les EHPAD, sans mobiliser de budget supplémentaire. Les participant-e-s, responsables cuisine, chef-fe-s cuisinier-ère-s, gestionnaires, directeurs ou directrices, sont ainsi conduit-e-s à réaliser par eux-mêmes l'état des lieux en termes de gaspillage alimentaire et d'approvisionnement en produits bio et autres produits de qualité et durable, puis à élaborer et mettre en œuvre des plans d'actions. Un livret de « retours d'expériences » sera alors édité et diffusé à l'ensemble des établissements, en vue de poursuivre la dynamique de mise en réseau des EHPAD.	DRAAF	3 000 €
81	CA Gaillac-Graulhet	Sensibiliser et informer les établissements du secteur médico-social sur la réglementation, les acteurs de l'offre alimentaire locale et de qualité et les accompagner dans leurs approvisionnements et leurs démarches durables	- Accompagner les acteurs de la restauration collective du secteur médico-social (accueillant du public handicapé, établissements hospitaliers publics et privés, EHPAD, Foyers jeunes, ...) sur les critères des lois EGAlim, Climat et Résilience et les enjeux d'une alimentation durable. - Apporter des réponses aux besoins d'approvisionnements exprimés de la restauration collective du secteur médico-social en lien avec l'offre alimentaire locale - Impliquer les établissements médico-sociaux selon les besoins spécifiques identifiés lors des échanges pour développer des démarches durables appuyées par les projets étudiants des filières : sociale et agricole de l'établissement de formation.	DREAL	7 500 €
82	PETR Pays Midi Quercy	Objectif Egalim : Rencontres et animations autour de l'évolution nutritionnelle en faveur des changements des habitudes alimentaires, de la maîtrise de l'approvisionnement et du gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux	Les actions proposées dans ce projet visent à orienter un changement des habitudes culinaires et alimentaires dans les établissements médico sociaux en s'adaptant aux réalités inhérentes à ces structures (manque de moyens, perception de l'alimentation et de la nutrition). Afin de poser les conditions optimales aux changements de pratiques culinaires et alimentaires dans les établissements médico sociaux, le projet prévoit de travailler sur l'ensemble des composantes du système alimentaire de ces structures : définition des besoins nutritionnels, approvisionnement de qualité, limitation du gaspillage alimentaire, techniques culinaires, intérêt de la substitution des contenants plastiques, approche de gustative et culturelle de l'alimentation... Cette évolution des pratiques passe par une sensibilisation des différents acteurs grâce à des actions et animations spécifiques et « sur mesure ».	DRAAF	5 982 €
Occitanie	Bio Occitanie	Essaimer et accompagner des démarches alimentaires durables intégrant du bio local dans les EHPAD publics d'Occitanie	Le projet a pour objectif d'informer et de former les directeurs et autres agents d'EHPA publics à la transition de leurs organisations de restauration. Les actions envisagées sont des rencontres interdépartementales de formation et d'échanges autour des enjeux alimentaires et agricoles, de retours d'expériences réussies, de leviers concrets pour la transition des établissements et de la mise en relation avec l'offre du territoire. Il s'appuiera sur des actions de mobilisation de réseaux partenaires comme la FHF et l'ANFH.	DRAAF	13 000 €

Occitanie	Elior	Etude sur la lutte antigaspillage en restauration collective dans le milieu pénitencier	Elior souhaite mettre en place, en collaboration avec l'administration pénitentiaire, un projet visant à trouver des solutions pertinentes et simples à déployer pour réduire significativement le gaspillage alimentaire généré lors de la production, livraison et consommation des repas en centres pénitentiaires. La démarche proposée se déroulera en 5 étapes : Diagnostic, Mise en place d'un Groupe Projet Ambassadeur, Génération d'idées et des plans d'actions, Validation et mise en place du plan d'actions et Mesure de l'efficacité des actions et célébration des réussites.	DRAAF+ADEME	28 000 €
TOTAUX	TOTAUX	TOTAUX	TOTAUX		131 082 €