

## TABLEAU RESUME DES PROJETS LAUREATS DE L'AAP « DRAAF / DREAL - RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE »

| Département | structure                 | Titre projet   | contact  | description   | Financier |
|-------------|---------------------------|--|--|---|-----------|
| 09          | CA 09                     | Local et qualité, c'est ensemble que ça se joue !  | Clémence POUPIN<br>clémence.poupin@ariege.ch<br>05 61 02 14 45<br>/ 06 42 98 53 79 | Tandis que les actions précédentes s'étaient concentrées sur la prospection commerciale et le développement de RDVB en face-à-face, la période actuelle suppose d'élargir à la fois les catégories d'acteurs ciblés et les modalités de rencontres, tout en s'inscrivant dans un cadre professionnel, en amenant les acteurs à se projeter, et en ayant pour objectif de déboucher sur des commandes effectives à court et moyen terme en faveur des produits locaux.   | DRAAF     |
| 11          | CA 11                     | Territoire de la Haute Vallée de l'Aude, modèle de restauration collective responsable   | Elodie SABATIER<br>elodie.sabatier@aude.cham<br>04 68 11 79 79 / 06 83 69<br>85 56 | Le projet consiste à mettre en place une journée de rencontre professionnelle associant les agriculteurs et professionnels de la restauration collective ainsi que les élus du territoire pour créer des échanges et développer le marché de la restauration collective. La logistique des produits agricoles serait un sujet phare des échanges dans l'objectif de diminuer la pollution, les coûts de la logistique et de faire gagner du temps aux professionnels. Une table ronde avec des interventions de structures spécialisées dans ce domaine sera mise en place.<br>L'objectif est également de présenter et mettre en avant les initiatives collectives (de filières ou de transformation) qui se sont structurées sur ce territoire (coopératives, filière Viande Pyrénées Audoises, filière fruits et légumes, etc.).<br>Pour faire suite à cette rencontre et impulser une phase de test pour une logistique collective, un travail de concertation avec les agriculteurs, associations de producteurs, cuisiniers, sera mise en place en s'appuyant sur le travail de référencement des structures de logistiques du territoire qui aura été fait au préalable.<br>Pour finir une phase de test de livraison collective « du champ à la cuisine », sera lancée pour répondre aux objectifs environnementaux et sociaux, à partir de la mise en œuvre de plusieurs tournées test, permettant de tester et d'évaluer plusieurs modalités de livraison (co-livraison, partenariats avec acteurs logistiques locaux, etc.). | DRAAF     |
| 12          | APABA                     | Les cafés thématiques de la restau co  | Aude DUTAY<br>contact@aveyron-bio.fr<br>05 65 68 11 52 / 06 50 80 21<br>66         | Le projet consiste à organiser des rencontres entre fournisseurs et acheteurs, associées à trois actions complémentaires. Sous forme de cafés thématiques, les professionnels de la restauration collective de tous les secteurs (petite enfance, collège, lycée, médico-social...) pourront se rencontrer et échanger entre eux, sur leurs pratiques et expériences. Ces échanges seront cadrés et accompagnés d'experts apportant des témoignages et des clés de mise en œuvre sur les trois thématiques choisies : repas alternatifs, gaspillage alimentaire, innovation en restauration collective.<br>Une pause-café, véritable outil pédagogique qui donne le nom à ces actions, rythmera ces rencontres, en démontrant l'importance des thèmes choisis, leur lien entre eux et avec l'introduction de produits de qualité.<br>La méthode employée dans cette action fera l'objet d'un fascicule permettant le déploiement de cette démarche dans d'autres secteurs de la Région, voir du territoire national.  | DREAL     |
| 30          | CA 30                     | Sensibilisation de l'amont et de l'aval pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux dans les collèges du Département du Gard   | Jérôme PAPAIX<br>jerome.papaix@gard.cham<br>06 20 28 52 93                         | La Chambre d'agriculture du Gard a accompagné la création d'une plateforme de distribution regroupant de nombreux producteurs du département : le Mas des Agriculteurs. Cet outil permet en effet de distribuer aux collectivités du département ou de la Région des produits locaux (fruits et légumes...) mais également des produits en provenance de départements limitrophes (laitages).<br>Nous souhaitons sensibiliser et accompagner les producteurs dans la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de leur exploitation pour deux raisons essentielles :<br>- Accompagner une agriculture de transition adaptée à son territoire (sol, climat, ressource en eau...)<br>- Répondre aux exigences de la Loi EGALim<br>En s'appuyant sur le Mas des Agriculteurs, nous souhaitons en parallèle sensibiliser les responsables des collèges à la Loi EGALim et leur démontrer qu'il existe sur leur département un outil qui leur permet de travailler avec les produits locaux de saison.   | ADEME     |
| 31          | CA 31                     | Organisation d'une journée de sensibilisation à l'alimentation de proximité pour les producteurs et acteurs de la restauration collective sur le territoire du PETR Comminges Pyrénées | Marianne Berges<br>marianne.berges@haute-gar<br>05 61 10 42 50                     | Le projet consiste à organiser un temps de rencontres entre acteurs de l'offre et de la demande, sur le territoire du PETR Comminges Pyrénées, dans le but de favoriser de manière efficace l'introduction de produits sains et durables en restauration collective.<br>Il s'agira d'informer et d'accompagner la mise en place de la loi EGALim, en mettant en valeur les pratiques de production locales durables existantes ou en projet. Pour cela, une rencontre d'une journée sera organisée avec le matin une présentation générale des enjeux de la loi EGALIM et de l'intérêt de mettre en place des pratiques AB ou HVE. L'après-midi, des rencontres type speed dating seront mises en place entre les agriculteurs et les établissements de restauration collective du territoire. Le projet sera duplicable dans d'autres territoires de la Haute-Garonne.   | DRAAF     |
| 31          | Confédération paysanne 31 | Animation et tests pour un approvisionnement local et durable dans la restauration collective dans le Lauragais  | Hélène DELMAS<br>montplaisirbio@orange.fr<br>07 82 99 38 62                        | Accompagner des collectivités et cantines scolaires : collèges et écoles primaires à s'approvisionner en produits locaux et un maximum en Bio auprès de producteurs du Lauragais.<br>- Sensibiliser et inciter les agriculteurs à fournir des cantines scolaires proches de leur siège d'exploitation : mieux connaître l'offre locale et s'organiser pour l'approvisionnement<br>- Sensibilisation des élus de l'intercommunalité de Lauragais- Revel- Sorrezois à la mise en place d'un Programme Alimentaire Territorial<br>- Organisation de réunions avec les producteurs, élus, chefs cuisiniers, gestionnaires pour analyser les besoins et points d'améliorations (au minimum 3 réunions)<br>- Structurer un groupe de producteurs dans le Lauragais qui puisse fournir régulièrement des cantines scolaires : organisation de réunions (2 à minima)<br>- Mise en place de test de commercialisation et proposition de repas 100 % locaux   | DRAAF     |
| 31          | Jardins du Girou          | S'approvisionner bio, local, simple et sécurisé en Pays Tolosan  | Amandine MONTEIL<br>a.monteil@cocagnehaute-gar<br>06 66 75 88 16                   | Le projet consiste à accompagner les producteurs de la demande (élus, techniciens, gestionnaires, cuisiniers) des solutions structurées d'approvisionnement à la fois bio et local, apportant une réponse simple et sécurisée aux exigences de la loi EGALim. Il veut également à mettre en avant les leviers de maîtrise du budget pour accompagner cette transition, notamment en termes de réduction du gaspillage et de diversification des protéines.<br>Il comprend 2 accompagnements personnalisés d'établissements « pilotes » et 4 réunions collectives sur des thèmes ciblés : grands enjeux et principaux leviers, présentation de solutions structurées d'évolution des approvisionnements en gestion directe et concédée, menus alternatifs, réunion de restitution des accompagnements personnalisés « pilote ». Il s'inscrit dans le projet alimentaire territorial du Pays Tolosan.   | DRAAF     |
| 31          | SYNETHIC                  | Organisation d'une rencontre « B to B » pour l'accélération de la transition alimentaire en restauration collective en Haute Garonne au MIN de Toulouse                                | Jean-Baptiste ORTEGA<br>jbortega@synethic.fr<br>06 03 02 23 68                     | Le projet consiste à organiser une rencontre physique (ou à défaut un e-salon en fonction des conditions sanitaires au moment de la réalisation de l'événement) entre acteurs clés du territoire pour encourager un approvisionnement territorial et durable de la restauration collective : les coopératives agricoles et groupements de producteurs, les plateformes de mises en relation producteurs-acheteurs et les acheteurs publics et privés de la restauration collective.<br>Cette rencontre sera focalisée sur deux enjeux transversaux à l'agriculture et à l'alimentation et soutenus par la loi EGALim :<br>- augmenter la part de produits de « qualité et durable » (atteindre 50% en valeur HT d'achat, dont 20% de BIO)<br>- et recueillir les attentes et les besoins des collectivités en matière d'achat de protéines végétales pour mettre en place au moins un repas végétarien par semaine (objectif : diversifier les sources de protéines et réintroduire les légumineuses)   | DREAL     |
| 32          | CCAAG                     | Vers la structuration d'une offre locale pour le marché alimentaire 2021 de la Communauté de communes Astarac-Arros en Gascogne  | Mélanie LE GOULVEN<br>pole.developpement@cdcaa<br>06 74 84 34 84                   | La Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, dans le cadre de son prochain marché alimentaire, souhaite structurer une offre locale et de produits répondant aux critères de la loi EGALIM pour fournir ses 5 restaurants scolaires. Son projet s'articule autour de deux volets :<br>- Le premier est un travail de sensibilisation et d'animation auprès des acteurs de l'offre et de la demande et des élus (connaissance de l'offre locale et des enjeux de la loi EGALIM, formations pour répondre aux marchés publics). Ce travail de sensibilisation participera aux changements de pratiques en amont et en aval de la filière et à la construction d'un groupe de travail centré autour de la structuration du nouveau marché alimentaire (sourcing, allotissements...)<br>- En parallèle, le volet 2 a pour objectif un diagnostic territorial et socio-économique dans le but d'implanter un ou plusieurs points de massification dans des locaux communaux vacants pour faciliter l'approvisionnement des restaurants scolaires.  | DRAAF     |

|    |                    |   |   |  |       |
|----|--------------------|---|---|--|-------|
| 32 | GABB 32            | Mettre en œuvre la loi Egalim grâce à l'introduction de menus alternatifs favorisant la transition écologique dans le Gers  | Audrey RAMIS<br>coordination@gabb32.org<br>05 62 63 10 86                                   | L'objectif est d'accompagner les sites de restauration collective vers la mise en œuvre de la loi Egalim en travaillant à la mise en place de menus alternatifs qui contribuent à l'atteinte des autres objectifs de la loi Egalim. A travers un temps collectif et un accompagnement individuel nous allons :<br>- Informer et sensibiliser sur les enjeux et les différentes mesures de la loi Egalim ;<br>- Organiser un temps de rencontre entre l'offre et la demande pour faciliter l'approvisionnement en produits bios et locaux<br>- Apporter des préconisations concrètes pour mettre en place des menus alternatifs composés de produits dits « Egalim », tout en contribuant aux autres mesures de la loi (diminution des emballages, communication, etc.).  | DRAAF |
| 34 | CA 34              | Développer les produits HVE dans le panier des SRC (Société de Restauration Collective) du département de l'Hérault   | Laure TEZENAS DU MONTCEL<br>tezenas@herault.chambagri.fr<br>04 67 20 99 00 / 06 18 36 81 71 | Les sociétés de restauration collectives sont triandées de « listing » de producteurs ce pour quoi elles sollicitent les chambres d'agriculture, Les producteurs agriculteurs, « craignent » la restauration collective pour la lourdeur de son fonctionnement administratif, et pour ses prix réputés bas. Cependant ils voient dans la restauration collective un avantage qui est celui de la planification possible d'une partie de leur production avec un paiement assuré régulier, de même que d'être identifié comme acteur d'une alimentation locale et de saison par les convives du territoire.<br>Ce projet va mettre en lumière les points forts de part et d'autres : la volonté de planifier pour les producteurs, la volonté de trouver de nouveaux fournisseurs engagés dans une agriculture vertueuse pour les SRC.<br>Le rôle de la chambre d'agriculture est la mise en relation durable de ces acteurs ainsi que le suivi qualité afin de déclencher les solutions d'accompagnement nécessaires au bon déroulement des relations commerciales.  | DRAAF |
| 46 | CA 46              | Journée – rencontre en présentiel ou E-salons pour l'accélération de la transition alimentaire en restauration collective dans le Lot   | Fanny MELET<br>f.melet@lot.chambagri.fr<br>05 65 23 22 20 / 06 38 16 24 41                  | Le projet consiste à organiser une rencontre physique (ou à défaut un e-salon) entre acteurs clés du territoire pour encourager un approvisionnement territorial et durable de la restauration collective : les coopératives agricoles et groupements de producteurs, les plateformes de mises en relation producteurs/acheteurs et les acheteurs publics de la restauration collective. Cette rencontre sera focalisée sur deux enjeux transversaux à l'agriculture et à l'alimentation et soutenus par la loi EGALIM :<br>- augmenter la part de produits de « qualité et durable » (atteindre 50% en valeur HT d'achat, dont 20% de BIO);<br>- et recueillir les attentes et les besoins des collectivités en matière d'achat de protéines végétales pour mettre en place au moins un repas végétarien par semaine.   | DRAAF |
| 46 | CC Cauvaldor       | Développer l'approvisionnement alimentaire local en restauration collective, sur le territoire de la Communauté de communes Causse et Vallée de la Dordogne   | Pascal GRONDIN<br>agricultureforet@cauvaldor.fr<br>06 40 31 02 10                           | Il s'agit d'organiser 2 rencontres préalables ciblées sur 2 communes (dont une sur Saint – Céré) et ensuite une rencontre globale, plus importante, concernant l'ensemble du territoire.<br>Ces rencontres préalables comprendront un temps de rappel du contexte et des enjeux, et un temps de discussion entre producteurs et acheteurs.<br>La rencontre plus globale, concernera les producteurs et acheteurs du territoire de Cauvaldor qui n'ont pas été concernés par les rencontres ciblées. Elle se fera sur un même schéma et comprendra de plus, trois témoignages : un producteur bio, un producteur certifié HVE et un gestionnaire d'établissement travaillant avec des producteurs locaux. Une visite d'exploitation est également prévue.<br>Un suivi approfondi sera mené auprès des producteurs et de la restauration collective sur une période de 6 mois. L'objectif est d'accompagner les acteurs du territoire, association d'éducation à l'environnement depuis 2009 et organisme de formation depuis 2017, accompagne la communauté de communes Adour Madiran dans son projet de localisation de l'approvisionnement de sa restauration collective comprenant des produits de qualité SIQO. 14.5 jours de rencontre-formation-action permettront à 99 élus et 70 agents de la CCAM de se mobiliser autour de la loi EGALIM et des enjeux d'une alimentation durable, de rencontrer les acteurs de la production agricole locale et de poser les bases de partenariats commerciaux en développement. 160 000 repas distribués annuellement seront sourcés localement et qualitativement, 1600 enfants des 35 écoles seront durablement sensibilisés par les agents de la CCAM aux enjeux d'une alimentation qui respecte la santé des humains et celle de l'environnement.   | DRAAF |
| 65 | Articulture        | Accompagner une alimentation durable et délicate  | Olivier TROUILLE<br>nectar@articulture.org<br>06 89 49 74 06                                | Le projet consiste à accompagner les sites de restauration collective vers la mise en œuvre de la loi Egalim en travaillant à la mise en place de menus alternatifs qui contribuent à l'atteinte des autres objectifs de la loi Egalim. A travers un temps collectif et un accompagnement individuel nous allons :<br>- Informer et sensibiliser sur les enjeux et les différentes mesures de la loi Egalim ;<br>- Organiser un temps de rencontre entre l'offre et la demande pour faciliter l'approvisionnement en produits bios et locaux<br>- Apporter des préconisations concrètes pour mettre en place des menus alternatifs composés de produits dits « Egalim », tout en contribuant aux autres mesures de la loi (diminution des emballages, communication, etc.).  | DRAAF |
| 65 | GAB 65             | Mettre en œuvre la loi Egalim grâce à l'introduction de menus alternatifs favorisant la transition écologique dans les Hautes-Pyrénées  | Fanny DUNAN<br>fanny.dunan.gab@gmail.com<br>05 62 35 27 73                                  | Le projet consiste à accompagner les sites de restauration collective vers la mise en œuvre de la loi Egalim en travaillant à la mise en place de menus alternatifs qui contribuent à l'atteinte des autres objectifs de la loi Egalim. A travers un temps collectif et un accompagnement individuel nous allons :<br>- Informer et sensibiliser sur les enjeux et les différentes mesures de la loi Egalim ;<br>- Organiser un temps de rencontre entre l'offre et la demande pour faciliter l'approvisionnement en produits bios et locaux<br>- Apporter des préconisations concrètes pour mettre en place des menus alternatifs composés de produits dits « Egalim », tout en contribuant aux autres mesures de la loi (diminution des emballages, communication, etc.).  | DRAAF |
| 66 | Chemin Faisant     | Mobiliser les acteurs de la restauration collective dans la transition énergétique  | Stéphanie MACHELART<br>s.machelart@cheminfaisant.fr<br>06 38 43 53 90                       | Le projet consiste à accompagner les sites de restauration collective vers la mise en œuvre de la loi Egalim en travaillant à la mise en place de menus alternatifs qui contribuent à l'atteinte des autres objectifs de la loi Egalim. A travers un temps collectif et un accompagnement individuel nous allons :<br>- Informer et sensibiliser sur les enjeux et les différentes mesures de la loi Egalim ;<br>- Organiser un temps de rencontre entre l'offre et la demande pour faciliter l'approvisionnement en produits bios et locaux<br>- Apporter des préconisations concrètes pour mettre en place des menus alternatifs composés de produits dits « Egalim », tout en contribuant aux autres mesures de la loi (diminution des emballages, communication, etc.).  | DRAAF |
| 81 | CA 81+Agropoint    | Faire de la restauration collective un levier de la transition écologique dans les Etablissements de Restauration Collective du Tarn, prioritairement dans les établissements médicaux-sociaux ; par l'organisation de rencontres offre et demande favorisant l'intégration des produits locaux et des bonnes pratiques cohérents avec la loi EGALIM. | Amélie BAJEUX<br>a.bajeux@tarn.chambagri.fr<br>05 63 48 83 73 / 06 64 36 94 50              | Nous souhaitons organiser deux réunions préalables pour sensibiliser les établissements médico-sociaux (accueillant du public handicapé, établissements hospitaliers publics et privés et EHPAD) du Tarn aux enjeux de l'article 24 de la loi EGALIM :<br>- 50% de produits de qualité et durables dont 20% de bio<br>- diversification des sources de protéines et repas végétariens<br>- réduction du gaspillage alimentaire, compostage et diminution de l'utilisation du plastique<br>Dans un second temps, nous organiserons des rencontres sous forme de speed-meeting afin de faire des échanges directs entre les acteurs de l'offre et de la demande de produits de qualité et de proximité.<br>Les deux phases feront l'objet d'un livrable (film) et d'une évaluation.<br>Les quatre associations souhaitent s'enrichir de leurs expériences respectives dans la restauration hors domicile locale, de plus de 8 ans pour la FRCIVAM OCCITANIE et de plus de 5 ans pour le Foyer du Ségala<br>Le projet consiste à mettre en place 3 actions concrètes :<br>- une concertation entre certaines cantines du territoire et le Foyer du Ségala pour évaluer le potentiel de relocalisation de l'approvisionnement de ces collectivités,<br>- une mise en relation entre le cuisinier traiteur du Foyer du Ségala et les agriculteurs locaux afin de trouver les modalités de fonctionnement qui permettraient de relocaliser une partie de l'approvisionnement du foyer,<br>- une formation à destination des cuisiniers du secteur, destinée à les sensibiliser à la valorisation des protéines végétales et la lutte contre le gaspillage alimentaire.<br>La FRCIVAM OCCITANIE et le FOYER DU SEGALA partagent la conviction que c'est à travers des concertations entre acteurs et des actions de proximité, qu'une restauration collective locale de qualité et pérenne verra le jour. | DRAAF |
| 81 | FR CIVAM Occitanie | CIVAM pour une restauration collective locale et une lutte contre le gaspillage alimentaire dans le Tarn  | Nina GUILBERT<br>Nina.guilbert@civam-occitanie.fr<br>04 67 06 23 37                         | Le projet consiste à accompagner les sites de restauration collective vers la mise en œuvre de la loi Egalim en travaillant à la mise en place de menus alternatifs qui contribuent à l'atteinte des autres objectifs de la loi Egalim. A travers un temps collectif et un accompagnement individuel nous allons :<br>- Informer et sensibiliser sur les enjeux et les différentes mesures de la loi Egalim ;<br>- Organiser un temps de rencontre entre l'offre et la demande pour faciliter l'approvisionnement en produits bios et locaux<br>- Apporter des préconisations concrètes pour mettre en place des menus alternatifs composés de produits dits « Egalim », tout en contribuant aux autres mesures de la loi (diminution des emballages, communication, etc.).  | DRAAF |
| 82 | CA 82              | Ensemble développons les circuits courts de qualité pour la RHD   | Sophie Chambonnières<br>sophie.chambonniere@agri.fr<br>05 63 63 30 25 / 06 08 41 32 78      | Les citoyens cherchent une alimentation plus sûre et plus durable. La restauration se mobilise pour se rapprocher elle aussi du produit local. De plus la loi EGALIM impose dans la restauration collective 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.<br>Par ailleurs les agriculteurs du Tarn-et-Garonne ont été fortement mobilisés pour mettre en œuvre de nouveaux modes de circuits courts pendant la période de confinement COVID 19 et l'objectif est de mobiliser cette nouvelle dynamique également vers la RHD.<br>Il y a donc un grand intérêt à mettre en relation les producteurs sous labels qualité avec la restauration collective, et de sensibiliser et inciter ceux qui ne le sont pas à se pencher sur le label Haute Valeur Environnementale.<br>C'est donc à travers des actions de rencontre, d'échange et de sensibilisation que les circuits courts en restauration collective se développeront avec des produits de qualité et HVE issus du Tarn-et-Garonne.  | DRAAF |

|               |                          |   |   |   |       |
|---------------|--------------------------|---|---|---|-------|
| 82            | PETR Pays<br>Midi Quercy | Construire les conditions optimales à une rencontre offre/demande entre gestionnaires de cantines et producteurs locaux                         | Marie-Agnès BRANDY<br>circuitscourts-pmq@orange.fr<br>05 63 24 60 64              | Labellisé au niveau national, via le dispositif de reconnaissance des Projets Alimentaires de Territoire (PAT) par le Ministère de l'Agriculture en 2017, le PAT du Midi-Quercy a permis d'initier une sensibilisation, une réflexion et des pistes d'actions sur l'approvisionnement des cantines locales en 2019. Convaincu que la restauration collective permet d'intégrer des évolutions environnementales, le Pays Midi-Quercy a inscrit dans le Contrat de Transition Environnemental, signé avec l'Etat en 2019, une action intitulée : « Une gestion durable de la production alimentaire autour de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux de qualité et/ou bio ». Le projet présenté dans cet AAP vise à poser les conditions optimales permettant de construire des temps de rencontre entre l'offre et la demande alimentaire locale dans la restauration collective, en lien avec les partenaires locaux et notamment les communes et la chambre d'agriculture 11/09/20   | DREAL |
| 30/34         | Miamuse                  | Amorcer le développement d'une méthode d'approvisionnement reproductible sur plusieurs territoires et sensibiliser aux enjeux de la loi Egalim. | Célia LE DU<br>le.du.celia@gmail.com<br>06 81 52 58 49                            | Nous souhaitons constituer un groupe de travail afin de rédiger une méthodologie transposable sur plusieurs territoires, permettant d'améliorer la qualité de ses approvisionnements (circuits courts, bios) et de ses comportements alimentaires (diminution de l'usage du plastique et du gaspillage alimentaire). Nous nous engageons à promouvoir cette méthodologie et à accompagner les différents acteurs de la restauration collective dans une démarche d'offre alimentaire plus saine et plus respectueuse de l'environnement, telle que le loi EGALIM le propose, tout d'abord par l'organisation d'une journée de rencontres et d'information/éducation ouverte à tous les acteurs de l'Hérault et du Gard mais aussi par l'accompagnement d'un restaurant scolaire de l'Hérault.   | DRAAF |
| 34/81         | PNR Haut-<br>Languedoc   | Développement d'une filière de pain bio pour la restauration collective   | Hélène NOYER<br>alimentation@parc-haut-lang<br>04 67 97 38 22 / 07 84 16<br>59 20 | A dominante rurale, le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc bénéficie d'une richesse et d'une diversité agricole et agroalimentaire forte. Face à ce constat, le Pnr a engagé depuis plusieurs années un programme d'actions en faveur de l'alimentation, notamment auprès de la restauration collective. Il s'agit également de la conservation du patrimoine naturel, agricole et culinaire. La conservation du blé barbut de Lacaune, variété ancienne du Parc, nécessite qu'il soit produit, transformé et consommé. Pour le valoriser, le Parc naturel régional souhaite créer un pain local et bio, répondant aux besoins de la restauration collective. Ce pain a aussi vocation à faire comprendre les enjeux de l'approvisionnement de qualité, de proximité, pour sensibiliser les convives et lutter contre le gaspillage alimentaire. En effet, le pain, aliment de base pour beaucoup de Français, est souvent gaspillé. Or, une qualité supérieure en goût permet d'augmenter la valeur symbolique du pain et de réduire son gaspillage. | DRAAF |
| Occitanie     | CISALI                   | Améliorer la pénétration, l'acceptabilité et l'usage des légumineuses à graines en restauration collective                                      | Muriel GINESTE<br>contact@cisali.org<br>06 18 48 26 97                            |   | DRAAF |
| <b>TOTAUX</b> | <b>TOTAUX</b>            | <b>TOTAUX</b>   | <b>TOTAUX</b>   | <b>TOTAUX</b>   |       |