



Projet partenarial « Cantines marseillaises de demain »
AMI « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires »
13/04/2023 – 9h30

Présents :

STRUCTURE	PRENOM	NOM	POSTE
Bio de Provence	Joseph	RANDRIA	Chargé de mission Restauration collective et Filières Aval
Chambre régionale d'agriculture PACA	Sabine	PICARD	Chargée de missions Fruits et Légumes et circuits de proximité
Chambre départementale d'agriculture 13	Nathalie	RAOUX	Conseillère valorisation – diversification
Lycée Hotelier JEAN-PAUL PASSEDAT	Jean-Noël	BOULON	Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques
CEREMA	Manon	ALBIN	Directrice Adjointe du Département Ville, Territoires et Bâtiments
	Thomas	DIPPE	Chef de projet sobriété foncière et territoires durables
CNRS / CIRED	Carine	BARBIER	Ingénieure de recherche / Economiste
ADEME	Chloé	STAB	Chargée d'alimentation face au changement climatique à l'Association pour l'Innovation et la Recherche
Experte indépendante	Carole	SADAKA	Experte Alimentation Durable, Restauration Collective et Ancrage territorial des entreprises
Sup-Agro Montpellier	Sylvie	AVALLONE	Professeure en sciences des aliments et nutrition Responsable réseau de recherche de la restauration scolaire et ses impacts
Ville de Marseille	Pierre	HUGUET	Adjoint au Maire. Éducation, cantines scolaires, soutien scolaire, cités éducatives
	Noé	PERRARD	Chargé de mission
	Ludovic	MILLE	Responsable de Division Agriculture Urbaine et Alimentation Durable
	Jean-François	DAMANE	Directeur Restauration Scolaire
	Florine	TAMIETTI	Chef de projet Alimentation Durable

Excusées:

- Amélie HIMPENS, GERES
- Laurence MAGNIEN et Laure GAILLARD, Métropole Aix-Marseille Provence
- Julie ALET et Karine PASCAL-SUISSE, DRAAF PACA
- Emilie LE FUR, ADEME PACA

1. Éléments de contexte – Restauration scolaire, Ville de Marseille

Introduction par P. HUGUET, Adjoint à l'éducation, cantines scolaires, soutien scolaire et cités éducatives.

Aujourd'hui, en moyenne 55 000 repas sont confectionnés quotidiennement dans une cuisine centrale à Pont de Vivaux, dans le cadre d'une DSP. L'approvisionnement, la production (liaison froide) et la livraison sont ainsi délégués à Sodexo. Une fois livrés, les repas sont pris en charge par le service municipal de la Ville, chargé de réchauffer et de servir.

Ce modèle a émergé au milieu des années 90 suite à l'apparition de nouvelles normes sanitaires. La ville a alors souhaité sortir du modèle traditionnel existant (cantinières / cantiniers dans les cuisines) pour externaliser la production sur 2 sites, avec 2 délégataires. Depuis que la Sodexo a remporté le lot unique, en 1991, les activités ont été transférées en totalité à l'unique cuisine centrale. En 2018, la DSP a été renouvelée avec un cahier des charges exigeant mais antérieur à la loi Egalim (50% de produits bio annualisés – en volume ; valorisation des circuits courts ; 1 menu végétarien hebdomadaire, éviction des OGM, huiles hydrogénées, huile de palme et de 21 additifs alimentaires).

En 2021, la nouvelle équipe municipale a souhaité reprendre en main le système de restauration scolaire. Un cabinet de conseil a ainsi été mandaté pour accompagner la Ville sur 2 volets :

1. analyse de la DSP actuelle
2. accompagnement sur le futur modèle de restauration scolaire

La première phase est terminée et la seconde phase est en cours de finalisation. La Ville est en attente des conclusions du cabinet concernant les différents scénarios modélisés (à la fois sur la production et la gestion). La question des contenants réutilisables est évidemment intégrée à la réflexion. Le parti pris de la Ville : se concentrer sur ce que l'on souhaite dans l'assiette des enfants, avec comme premier levier le volet de l'outil de production, pour ensuite considérer la gestion. En parallèle, diverses concertations sont menées, avec différents publics : parents d'élèves, personnel municipal, enfants (via le conseil municipal des enfants). Des moments d'échange ont également été organisés, l'occasion de faire intervenir de grands invités et grands témoins, afin de présenter les différents systèmes existants (tant niveau production que gestion) : Montpellier, Dijon, Paris 18ème, SYREC et Mouans Sartoux, etc.

A ce jour, le futur modèle de la restauration scolaire n'a pas été arbitré ; l'idée étant de trouver un modèle répliquable sur la ville et répondant aux ambitions municipales sur la qualité des repas, l'égalité territoriale et en lien avec l'ambition portée par la politique alimentaire portée par la Ville et le PAT.

L'objectif de cette démarche de concertation et de prospective est de développer un projet :

- qui va au-delà de la simple question de la production et considérer la restauration scolaire comme un levier stratégique pour traiter : d'alimentation durable, d'approvisionnements, de création de filières et de services, grâce à un consortium de partenaires aux expertises diverses, capables de développer des projets pilotes ;
- innovant et original, avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire, notamment dans les domaines de la logistique et de la transformation (confirmer si les structures existantes sont capables de répondre aux besoins présents et à venir) pour créer un écosystème autour de la restauration scolaire.

Le projet de restauration scolaire est intégré dans le programme des 100 villes décarbonées. Il s'inscrit particulièrement bien dans les objectifs de cet AMI, grâce à son approche globale et transversale, répondant à de nombreux enjeux : approvisionnements, services, valorisation des produits, politique éducative.

Questions / réponses de Pierre Huguet (assistance Florine TAMIETTI, Noé PERRARD et Jean-François DAMANE)

- Carole SADAKA, Experte alimentation durable, restauration collective et ancrage territorial des entreprises

Est-ce qu'un travail a déjà été amorcé pour retrouver de la qualité dans l'assiette et re-territorialiser l'alimentation ?

PH → L'Assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) nous accompagne sur le sujet. La Ville de Marseille a également eu besoin de se réapproprié cette question : création d'un pôle Restauration Scolaire au sein de la Direction Éducation, en attente de renfort (ressources internes à venir).

Objectif du service : revoir le dispositif autour de cette DSP via la création d'une commission de filières afin de s'emparer des questions de la qualité des approvisionnements (bio, bio et « local » - qui nécessite d'être défini, circuits courts) et de « challenger » la Société Sodexo avant 2025 mais aussi de préparer la sortie de la DSP.

La ville a donc d'importants défis à relever, notamment celui de repenser l'outil de production afin de valoriser cet approvisionnement de qualité tout formant le personnel, pour valoriser les produits. Il apparaît nécessaire d'intervenir globalement, d'où la proposition faite aux partenaires de mettre en place un consortium en capacité d'intervenir sur les différents maillons de la chaîne de production.

- Manon ALBIN, Directrice Adjointe du Département Ville, Territoires et Bâtiments, CEREMA

Quelle est l'articulation entre l'AMO en cours et les attentes de l'AMI ?

PH → La première phase (audit) est terminée. Le cabinet recommandait notamment de revoir la gouvernance autour de la DSP, d'où la création de diverses commissions : filières, révision de la commission des menus, etc.

La définition du modèle de demain sera concomitant avec le dépôt de l'AMI. Pourtant, peu importe le mode de production choisi, l'objectif central est la mise en place d'un écosystème autour de la restauration.



- Nathalie RAOUX, Conseillère valorisation - diversification, Chambre d'agriculture 13

Est-ce que les cuisines existent toujours sur les écoles ? La Ville serait-elle capable de revenir à ce modèle ?

PH → Actuellement, il s'agit simplement de cuisines de remise en température (satellites). Cet ancien modèle ne semble plus envisageable pour les 321 restaurants scolaires (déficit de place, de locaux, de personnel, etc.).

- Joseph RANDIRA, Chargé de mission Restauration collective et Filières Aval, Bio de Provence

Est-ce qu'une partie de l'enveloppe de l'AMI servirait pour de l'investissement (cf. saturation de l'UCP actuelle) ?

PH → Une part des soutiens financier devrait être consacrée des investissements matériels. Des cofinancements seront recherchés mais l'objectif est avant tout de créer un écosystème autour de l'agriculture et de l'alimentation.

- Nathalie RAOUX, Conseillère valorisation – diversification, CA 13

Les 55 000 repas comprennent-ils les portages à domicile ?

PH → L'outil actuel de production est dédié aux scolaires et fonctionne seulement 141 jours par an.

Portage à domicile : CCAS ; crèches : approvisionnement externalisé mais cuisine sur place.

Suggestion : intégration de l'extra scolaire (mercredis et vacances) car aujourd'hui les opérateurs (ex : associations d'éducation populaire et centres sociaux) doivent fournir eux-mêmes la prestation alimentaire, même lorsqu'ils sont dans les locaux d'une école. L'idée serait donc de l'intégrer dans le modèle.

Chloé SAB, Relais ADEME en charge de l'alimentation face au changement climatique à l'Association pour l'Innovation et la Recherche

Quelle est l'articulation du projet par rapport à la décarbonation de Marseille ? Quels co-financements sont envisagés ?

PH → Le projet 'Cantine de demain' fait partie du programme 100 villes décarbonées, dans le volet Éducation (l'approvisionnement y est intégré). Le plan de financement n'est aujourd'hui pas défini. L'objectif est ici de se saisir de cette opportunité.

Remarques et réponses complémentaires de Pierre HUGUET / Noé PERRARD / Jean-François DAMANE :

- Menu simple, menu unique (avec variante sans porc ou sans viande) pour les 321 restaurants scolaires.
- L'outil de production actuel est un outil d'assemblage (principalement produits agroalimentaires) et non un outil de valorisation.
- Plan École : le projet « Cantines de demain » sera intégré, selon le modèle de restauration choisi.
- Saturation des unités de transformation / légumeries du territoire : définir les besoins. Nécessité d'arbitrer sur la création d'un nouvel outil ou d'optimiser et de développer les outils existants, en partenariat avec d'autres partenaires (EPHAD, AP-HM, collèges, lycées, etc.).
- Sensibilisation / éducation : volet intégré dans le PEDT (projet éducatif territorial) et dans la réflexion du temps de l'enfant pour une meilleure articulation entre les temps scolaires et temps périscolaires.

2. Présentation de l'AMI

Référence faite à une note méthodologique comprenant une proposition de rétroplanning qui sera transmise aux partenaires potentiels en même temps que le compte-rendu de la présente réunion.

Points clés de la présentation (Ludovic MILLE)

Distinguer et articuler les objectifs des phases de maturation et de réalisation.

L'objectif du projet est de créer une dynamique systémique et un dispositif de gouvernance innovant autour de l'ambition des « Cantines Marseillaises de demain », durant toute la phase de déploiement du démonstrateur (5 ans) jusqu'à l'achèvement de la réforme (10 ans).

L'intérêt du projet tient particulièrement à la masse critique du système alimentaire de la restauration scolaire marseillaise. Aucun projet de ce type n'a encore été soumis dans le cadre de la première relève. Quid de la seconde relève, dont la liste des lauréats sera publiée en mai 2023. Les attentes des coordonnateurs de France

2030 (rencontrés en janvier 2023) sont particulièrement centrées sur les plans de l'innovation organisationnelle et de la répliquabilité du projet.

Ambitions affichées : aller au-delà des 55 000 repas afin de permettre à un maximum d'enfants d'accéder à la cantine (réforme de tarification en cours pour faciliter l'accès). L'objectif est d'environ 70 000 repas quotidiens. Le modèle devra donc s'adapter à une demande croissante.

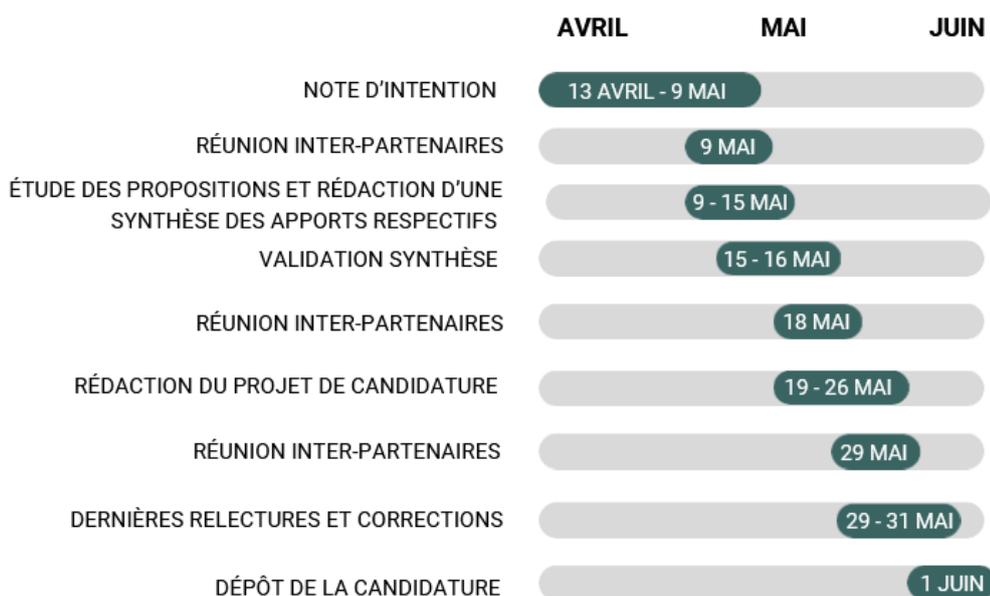
L'ADEME et DRAAF suivent avec attention l'initiative de la Ville de Marseille, d'autant qu'elles sont consultées pour avis simple par le Comité de sélection de l'AMI.

Sur le plan méthodologique, il est proposé aux partenaires d'être force de proposition pour contribuer, sur la base de leurs compétences respectives, à l'objectif global du projet et en particulier à la formalisation du volet « système alimentaire » du projet (cf rétroplanning). La Ville de Marseille souhaite se positionner en tant que chef de file et ensemblier du projet. Afin d'amorcer la dynamique partenariale, valider la composition prévisionnelle du consortium et construire la structure logique du programme d'action en phase de maturation, les partenaires sont invités à produire une courte note d'intention, à transmettre au plus tard lundi 2 mai.

Dans le cadre de cette note d'intention, il n'est pas demandé d'estimer précisément les montants des postes de dépense de la phase de réalisation mais il conviendra de chiffrer les dépenses à prévoir en phase de maturation.

PROPOSITION DE RETROPLANNING

Objectif : intégrer un dispositif et des comités à long terme



3. Positionnements des partenaires (tour de table)

Structure	Domaine / contribution	Questions / besoins / attentes
CEREMA	Ingénierie de projet / Etudes / AMO - diffusion / répliquabilité - approches stratégiques - évaluation - animation / concertation - AMO développement agricole du territoire	



CHAMBRES D'AGRICULTURE	Représentation des exploitations agricoles / Ingénierie Développement et structuration de filières 1. groupements / plateformes de producteurs 2. mobilisation de filières régionales et nationales	- volumes attendus sur une liste de produits ciblés - besoins éventuels de soutien / développement de filières (Marseille)
BIO DE PROVENCE	Représentation des exploitations bio / Ingénierie - simulation des besoins produits SIQO - structuration de l'offre et organisation des filières - sensibilisation des producteurs	
INSTITUT SUP-AGRO MONTPELLIER	Recherche appliquée / Développement - nutrition santé des enfants / précarité alimentaire (comprendre les freins alimentaires) - enquête (cohorte d'étudiants) auprès d'agriculteurs pour faire remonter problématiques (saisonnalité des productions, volume de production, besoins de transformation, stockage...) - études sur les emballages recyclables / réutilisables et les risques sanitaires associés	
CIREC	- évaluation de l'empreinte carbone des repas - production d'un outil répliquable - Prolonger les études prospectives réalisées au niveau national - - prospective et accompagnement de la transition alimentaire dans l'assiette des enfants	- besoins des éléments / diagnostic de territoire (PAT & Marseille) - possibilité de coopérer avec le CEREMA pour l'utilisation des résultats, notamment dans l'organisation des chaînes de transport
Cab consultant (C. SADAKA)	Recherche appliquée / Développement - coordination des organismes de recherche - déploiement d'innovations, approches nutrition, décarbonation, sociologie, acceptabilité sociale du changement... - emploi / insertion professionnelle (membre d'un collectif d'insertion professionnelle)	
Lycée Hôtelier	Enseignement / formation - formation / accompagnement des équipes municipales	

Remarques :

Sabine PICARD, Chargée de missions Fruits et Légumes et circuits de proximité, CRA PACA

- Existence et valorisation de filières spécifiques de la Région vs d'autres filières qui ne sont pas encore valorisées en RHD – où les débouchés sont très tendus : ces filières sont actuellement sur d'autres marchés, plus rémunérateurs.

1. Travailler avec les groupements de producteurs organisés (7 plateformes de producteurs aujourd'hui), capables de répondre aux demandes de collectivités ; voire d'envisager une réponse commune des plateformes
2. Filières régionales et nationales (interprofession, coopérative...) pourraient être mobilisées : revoir leurs stratégies commerciales dans le cadre du projet ?

Joseph RANDIRA, Chargé de mission Restauration collective et Filières Aval, Bio de Provence

- Possibilité de projeter les besoins sur la base d'une analyse des achats
- Projections / simulations d'objectifs (% produits SIQO)
- Travailler sur l'offre et ainsi organiser les filières en fonction des besoins
- Sensibilisation nécessaire des producteurs sur le débouché RDH (prix, appel d'offres etc.)

4. Conclusion, remerciements

A suivre : D'ici au 2 mai, prévoir des réunions spécifiques par thématique / groupes d'acteurs et des réunions bilatérales Ville de Marseille-partenaires pour définir les attentes et orienter les rédactions des notes d'intention.

Pierre HUGUET remercie tous les acteurs présents, pour leurs réponses positives et leur mobilisation.