



# Appel à manifestation d'intérêt

## Accompagnement de deux établissements sur leur projet alimentaire en lien avec leur service de restauration collective

### CONTEXTE :

Le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) qui regroupe les 2 communautés de communes du Sud Lozère, porte un **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** dont l'**objectif est de rendre accessible à tous et toutes une alimentation saine et durable**. Le PETR Sud Lozère accompagne la restauration collective depuis 2021 pour s'approvisionner en produits locaux et de qualité. Pour aller plus loin, nous souhaiterions accompagner deux établissements, pour que la restauration collective soit vectrice de changement de comportements alimentaires.

Pour cela nous travaillons avec plusieurs partenaires sur le territoire, dont notamment le **REEL – CPIE48** qui a obtenu un financement de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) dans le cadre de l'[appel à projet du PRSE4 Occitanie](#). Leur projet « **Bien dans son assiette et bien sur son territoire** » a pour objectif d'accompagner les changements de comportements pour une alimentation saine, durable et locale. Un volet de ce projet concerne l'accompagnement des professionnels de la restauration collective et la sensibilisation des scolaires à une alimentation saine, durable et locale.

### CIBLES DE L'APPEL A PROJET :

Établissements scolaires ou du médico-social avec restauration collective située sur le territoire du PETR Sud Lozère, souhaitant s'engager ou approfondir son projet d'établissement pour aller vers une restauration collective plus saine et durable.



## **OBJECTIFS DU PROJET D'ACCOMPAGNEMENT ET DE FORMATION :**

- ✓ Faciliter l'appropriation et l'application de la loi EGALIM dans vos services de restauration collective
- ✓ Créer du lien entre les acteurs du service de restauration collective de l'établissement
- ✓ Accompagner la réflexion collective d'un projet d'établissement autour de l'alimentation
- ✓ Sensibiliser à une alimentation saine (microbiote, « une seule santé ») et respectueuse de son environnement (durable, locale, lutte contre le gaspillage alimentaire)
- ✓ Améliorer la qualité des repas en accompagnant ceux qui cuisinent

## **PROPOSITION D'ACCOMPAGNEMENT :**

Le PETR Sud Lozère et le REEL – CPIE 48 proposent d'accompagner deux établissements du sud Lozère ayant un service de restauration collective, tous types de structures confondues (scolaire, médico-social, accueil de groupe).

Accompagnement en fonction des besoins de l'établissement, en concertation avec les acteurs phares du projet (réfèrent du projet identifié dans la structure, chef de cuisine, gestionnaire) et incluant dans la mesure du possible tous les acteurs de l'établissement : cuisiniers, personnels de service, gestionnaire, direction, équipe pédagogique/soignante, personnel en charge des espaces verts/potager/compost...

## **DEROULEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT :**

*Entre 4 et 7 journées/demi-journées à prévoir que l'on adaptera au besoin :*

- Diagnostic partagé (approvisionnements, coûts, déchets, qualité des repas...)
- Accompagnement au diagnostic des approvisionnements et à aller vers plus d'approvisionnements durables et locaux, en cohérence avec la loi Egalim
- Formations et échanges sur une alimentation saine, durable et locale
- Rédaction d'engagements collectifs suite au diagnostic établi
- Temps de mise en pratique autour de la cuisine avec une célébration collective

## **CALENDRIER DE L'ACCOMPAGNEMENT :** entre janvier 2025 et avril 2026



## **MODALITES DE L'AMI :**

1. Envoi des candidatures avant **le 25 novembre 2024** à l'adresse : [pat@petr-sudlozere.fr](mailto:pat@petr-sudlozere.fr) :  
Votre réponse devra contenir au minimum **le formulaire de candidature.**
2. Résultat des établissements sélectionnés : mi-décembre 2024.
3. Démarrage de l'accompagnement : janvier 2025.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations :  
Louise Daunizeau à [pat@petr-sudlozere.fr](mailto:pat@petr-sudlozere.fr) ou au 04 66 45 26 38

