

CONVENTION

relative à la déclinaison régionale du Programme National pour l'Alimentation

ENTRE

La Ville de Mérignac, représentée par son Maire, Alain Anziani habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Municipal n° en date du, reçue en Préfecture le

Et

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique de Bordeaux-Mérignac (SIVU) pour la restauration collective, représenté par sa présidente Emmanuelle Cuny, habilitée aux fins des présentes en vertu de la délibération du Conseil Syndical n°, en date du, reçue en Préfecture le 20

Il est préalablement exposé ce qui suit :

Depuis plusieurs années, les villes de Bordeaux et de Mérignac se sont engagées dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'éducation au goût en partenariat avec le SIVU Bordeaux Mérignac.

En 2018, ces trois partenaires ont répondu conjointement à un appel à projet relatif à la déclinaison régionale du Programme National pour l'Alimentation avec comme porteur de projet principal le SIVU Bordeaux Mérignac. Ce projet a été retenu et se voit bénéficier d'un financement commun de 20 000 € TTC par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Ce financement sera attribué au SIVU selon des modalités fixées dans la convention 2019-PRALIM-NA-07.

Ce financement a pour objet de participer aux dépenses de formation et de sensibilisation des personnels des deux villes engagés dans les démarches d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage, notamment au travers du projet « Assiette Citoyenne : manger mieux pour gaspiller moins ».

Il est donc proposé d'établir la présente convention entre la Ville de Mérignac et le SIVU afin de fixer les modalités de participation financière du SIVU à ce projet et d'établir les règles de reversements des financements obtenus par le ministère.

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1 – Objet

L'objet de la présente convention est de fixer les modalités de participation financière du SIVU au projet de la ville de Mérignac « **Assiette citoyenne : manger mieux pour gaspiller moins** » dont la description et les objectifs sont définis dans la fiche projet annexée à cette convention et qui fait par ailleurs l'objet d'un soutien financier du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt dans le cadre de la déclinaison du Programme national pour l'alimentation.

Article 2 – Participation financière du SIVU

Le SIVU accorde à la Ville un montant financier de **7 500€ nets de taxe** (sept mille cinq cent euros nets de taxe). Ce montant est imputable sur le budget du SIVU, après réception des crédits de soutien du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt dans le cadre de la déclinaison du Programme national pour l'alimentation.

L'ordonnateur est

Le comptable assignataire est la

Article 3 – Modalités de versement

Le montant défini à l'article 2 de la présente convention sera versé dans les conditions suivantes :

Un versement au plus tard un mois après la réception de la totalité de l'aide financière accordée par le ministère soit le 31 décembre 2020.

Domiciliation des paiements

Titulaire du compte : **Trésorerie de Pessac**

Banque : Banque de France - Bordeaux

Article 4 – Contenu et nature des actions

La Ville mettra en œuvre les actions conformément au programme et au budget annoncés dans la fiche projet, annexée à la présente convention.

Article 5 – Disposition de résiliation, reversement

La convention sera résiliée de fait si le projet n'aboutit pas et si la ville n'a pas remis les documents nécessaires au versement de l'aide du ministère au plus tard en novembre 2020.

Article 6 - Engagements de la Ville

La ville s'engage à mener à bien l'opération financée dans le respect de la (ou des) réglementation(s) qui la concerne.

Elle s'engage à fournir, le cas échéant, les livrables prévus dans la fiche projet.

Article 7 – Litiges

En cas de contestations et litiges relatifs à l'exécution et/ou à l'interprétation de la présente convention, les parties conviennent de rechercher un accord amiable. À défaut le différend sera porté devant la juridiction territorialement compétente conformément aux dispositions prévues par la législation en vigueur.

Article 8 – Disposition finale

La présente convention comprend 8 articles et 1 fiche projet ; elle a été établie en deux exemplaires originaux.

Fait à _____, le _____

Le Maire de Mérignac
Alain ANZIANI

La Présidente du SIVU
Emmanuelle CUNY

**ANNEXE : fiche projet pour la déclinaison régionale
du programme national pour l'alimentation 2019**

Préfecture de la région Nouvelle Aquitaine



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Service Régional de l'Alimentation, Unité Alimentation et IAA

Tél : 05-56-00-43-75 / 05-56-00-42-21

Courriel :
sral.draaf-nouvelle-aquitaine@agriculture.gouv.fr

Codification de l'action (A remplir par la DRAAF) :

2019-PRALIM-NA-07

Axes et thèmes du PNA

- Education alimentaire de la jeunesse
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Institution/structure pilote du projet

Nom : SIVU Bordeaux-Mérignac
Adresse : 40, avenue de la Gare
Code postal : 33000
Ville : Bordeaux
Téléphone : 05 57 00 04 16
Numéro SIRET : 25330618700035

Personnes référentes

Nom du représentant légal (signataire de la convention) : Emmanuelle Cuny
Fonction : Présidente du SIVU
Nom de la personne chargée du projet : Sandrine Gamel
Mail : s.gamel@sivubm.com

Intitulé du projet

Assiette citoyenne : Manger mieux pour gaspiller moins

Institutions/structures partenaires techniques (préciser leur rôle dans le projet)

Le porteur du Projet est le SIVU de Bordeaux Mérignac, la cuisine centrale en liaison froide des villes de Bordeaux et Mérignac. Il est en charge de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas en majorité à destination des enfants des écoles primaires. Il est le pilote coordonnateur de l'action, et la lutte contre le gaspillage commence à son niveau. Les villes de Bordeaux et de Mérignac sont les partenaires opérationnels et constituent le soutien logistique du projet. Elles gèrent les satellites de restauration et prennent de ce fait en compte le public ciblé par le projet

Objectifs du projet

Le projet s'adresse aux professionnels et aux enfants des écoles élémentaires et au personnel des structures (SIVU et villes.) Il a pour objectif :

- L'éducation à l'alimentation des enfants à l'éveil et au goût. Ce thème sera décliné au travers d'une sensibilisation et d'une formation des personnels d'animation et de restauration, et également de la mise en œuvre d'ateliers à l'attention des enfants pour leur permettre de devenir acteurs de leurs repas et de leur santé
- L'amélioration du temps de repas et le développement de lieux de restauration permettant un apprentissage convivial et propice à de multiples découvertes
- La sensibilisation au gaspillage alimentaire avec le développement d'outils de communication, une campagne de pesée des déchets avec une revue de grammages, un tri sélectif et une valorisation des bio-déchets...
- Le rapprochement du producteur (SIVU) et du consommateur final (enfants et adultes) : de la cuisine centrale à l'assiette avec notamment le développement de formations techniques adaptés aux nouveaux comportements alimentaires (végétarisme...) et l'élaboration de nouvelles recettes.

Public cible, bénéficiaires et nombre

Les enfants des écoles élémentaires de Bordeaux et de Mérignac ainsi que les adultes au contact de ces enfants
Le personnel de production du SIVU (une dizaine de personnes et à terme une quarantaine de personnes)

Description du projet (deux pages maximum)

Contexte de l'action :

Le SIVU est un établissement public, de 120 salariés, proposant un site de production de 23 000 repas par jour sur 210 sites des villes de Bordeaux et Mérignac. Plus de 80% des convives sont des enfants scolarisés, notamment sur les écoles élémentaires.

La convention de janvier 2017 précise les relations entre le SIVU et les Villes et les modalités pratiques de la répartition des compétences en matière de restauration collective :

Ces compétences sont

- L'élaboration, la production et la livraison des repas par le SIVU
- Les villes se chargeant du service à l'usager.

La convention a également pour objectif d'améliorer la prestation de production de repas et de développer les collaborations entre les différentes parties avec des objectifs quantitatifs (liés à la croissance démographique) et qualitatifs (liés à l'évolution des comportements alimentaires).

En parallèle de la mise en œuvre de la convention, un projet politique propose de lutter contre le gaspillage alimentaire et de favoriser l'éducation et l'éveil au goût des enfants.

Dans ce cadre, une première action de lutte contre le gaspillage alimentaire a été menée en 2016 sur plus de 10 % des effectifs scolaires des 2 villes. Cette action a consisté à réaliser des pesées de déchets alimentaires sur les offices de restauration élémentaires des 2 villes. L'étude des résultats obtenus a permis la modification du plan alimentaire et du tableau des grammages des denrées pour diminuer les déchets et mieux adapter le choix des menus au goût des enfants.

Suite à cette première campagne de pesée, les 2 villes et le SIVU souhaitent continuer leur démarche et l'élargir à l'éducation au goût dans les écoles élémentaires et mettre en place une généralisation du tri sélectifs des déchets dans les offices et à leur valorisation.

De plus, ces actions s'inscrivent dans le cadre de la Loi EGALIM et plus particulièrement dans ses objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cuisines centrales.

D'autre part, la Métropole de Bordeaux développe un projet alimentaire de territoire dont le SIVU est un partenaire actif, notamment au niveau de la gouvernance et une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce projet regroupe donc un ensemble d'objectifs et de thématiques qui s'inscrivent à la fois dans la continuité des actions engagées par le SIVU et les Villes de Bordeaux et Mérignac, mais également des partenaires territoriaux et du contexte national sur l'alimentation, la lutte contre le gaspillage et ses ramifications (éveil au goût, éducation des enfants.)

Actions à mettre en œuvre

Mérignac :

Le projet « Assiette Citoyenne » a été déployé en 2018-2019 sur un site pilote de la Ville, l'école élémentaire du Parc (250 enfants), en vue d'être dupliqué progressivement à l'ensemble des écoles de la ville (13 offices de restauration élémentaires et 16 maternelles).

L'accompagnement effectué sur l'école du Parc a pu être assuré par plusieurs acteurs locaux:

- ▶ Le service Zéro Déchets Zéro Gaspi de Bordeaux Métropole
- ▶ L'association Les Détritivores pour la collecte des biodéchets et des interventions pédagogiques auprès des enfants
- ▶ La société Nutrikéo pour la formation d'agents municipaux pour mener des actions d'éducation au goût, et la tenue d'ateliers pédagogiques.

L'objectif est de pouvoir s'inspirer du projet construit sur le Parc et de sa réussite pour continuer à **former les**

professionnels intervenant auprès des enfants. Cette montée en compétence sur les thématiques de l'éducation au goût et de la lutte contre le gaspillage alimentaire des agents de restauration ainsi que des agents d'animation permettra ainsi de mener à bien le projet sur 4 écoles supplémentaires en 2019-2020 (Bourran, Jean Jaurès, Arnaud Lafon et Marcelin Berthelot), ciblant ainsi plus de 1000 enfants supplémentaires fréquentant les offices de restauration Mérignacais, et plus de 50 professionnels parmi les agents de restauration et d'animation des écoles.

Les actions prévisionnelles qui seront ainsi mises en œuvre au sein de ces écoles à l'aide des formations suivies par les agents municipaux reprendront les expériences positives abouties sur l'école pilote, telles que :

- ▶ Installation d'une table de tri des biodéchets et valorisation de ces derniers
- ▶ Réalisation de pesées thématiques pour identifier les leviers de lutte contre le Gaspillage Alimentaire
- ▶ Réalisation d'activités thématiques sur le temps périscolaire
- ▶ Evolution de l'espace de restauration et adaptation des pratiques
- ▶ Interventions ciblées sur le temps de pause méridienne et l'ALSH
- ▶ Réalisation d'actions transversales avec les partenaires internes et externes

Les objectifs sont donc multiples via ce projet : Sensibiliser les enfants aux enjeux que représente le temps de repas pour leur bien-être, professionnaliser les agents municipaux sur les thématiques d'éducation au goût et de lutte contre le gaspillage alimentaire, intégrer ces thématiques dans les pratiques quotidiennes, et ainsi diminuer la quantité de déchets produits quotidiennement sur les offices de restauration et valoriser les déchets résiduels.

Bordeaux :

La Ville mène depuis 2018 un projet sur l'Eveil au Goût dans les restaurants scolaires des 50 écoles élémentaires de Bordeaux. Les actions de ce projet interviennent à différents niveaux, dans et autour de l'assiette avec un travail sur les menus, la décoration des restaurants mais aussi l'implication des enfants dans leur consommation quotidienne et l'évaluation de la prestation alimentaire.

- ▶ Travail sur la proposition des menus avec des plats plus simples et ainsi permettre aux enfants de retrouver le goût des produits bruts.
- ▶ Mise en place du self en autonomie : les enfants se servent seul, choisissent seul la quantité qu'ils souhaitent manger et s'engagent à la consommer.
- ▶ Affichage du menu à l'entrée du restaurant scolaire : informer les enfants du contenu du repas pour leur permettre d'anticiper la composition de leur plateau.
- ▶ Illustration de la ligne du self et du menu : de visualiser le produit qu'ils vont consommer.
- ▶ Décoration du restaurant scolaire : rendre le cadre du repas plus agréable
- ▶ Création d'une mascotte : il s'agit d'un personnage (Miss Miam Miam/Mister GouGou) qui véhicule un message ludique et éducatif autour de la nutrition.
- ▶ Implication des enfants dans l'évaluation de la prestation alimentaire : création d'une boîte à vote « j'aime / je n'aime pas » et création des ambassadeurs du goût.
- ▶ Animation fontaine à chocolat et smoothie : permettent de ne pas oublier la notion de plaisir autour de l'alimentation

Notre objectif est de déployer ce projet sur les écoles maternelles à la rentrée 2019.

De plus, depuis 2018 un groupe de RDS nous accompagne lors des commissions des menus.

Enfin dans le cadre de la lutte contre le gaspillage et de l'étude menée par le SIVU, de nouvelles sessions de pesée vont être mises en place cette année sur les écoles de la Ville.

Les objectifs de ces actions sont de sensibiliser les enfants à l'éducation au goût, au gaspillage alimentaire mais aussi de former le personnel municipal à la nutrition.

SIVU :

Le SIVU pilote ce projet et intervient d'un point de vue apport logistique et ressource auprès des deux villes.

Ainsi, il a procédé à un recrutement dans le cadre d'une formation en alternance d'une étudiante (diététicienne nutritionniste diplômée) en Licence science de la nutrition. Une présence à temps plein à partir du mois d'avril au sein du Pôle qualité et achats avec pour missions :

1. Evaluation du gaspillage alimentaire dans les écoles élémentaires. Avec des pesées sur sites (sur 5 écoles de Bordeaux et 1 école de Mérignac)
2. Intervention lors d'animations sur les écoles de Bordeaux avec une diététicienne en Avril-Mai et début Juin.
3. Une deuxième session des pesées fin Juin sur les mêmes écoles de Bordeaux et de Mérignac afin d'évaluer l'évolution de la consommation.

Une formation des cuisiniers du SIVU à la connaissance des menus végétariens à été entrepris avec pour objectifs : concevoir des plats végétariens réalisables dans le cadre de notre outil de production et la nature de nos approvisionnements

Première séance le 20 Juin. Objectif de ce cours : Créer le menu du goût d'Octobre 2019.

Participation à la journée de clôture du projet le 4 juillet avec Mérignac pour les ateliers sur les fruits. (Présence d'un cuisinier SIVU, de notre stagiaire en alternance et de la diététicienne du SIVU)

Cette participation a permis de montrer l'évidence de mettre à disposition des villes de la ressource technique par l'intermédiaire du chef de production du SIVU. En effet, une fois par semaine, celui-ci se rendra sur les restaurants satellites des 2 villes afin d'apporter ses compétences en matière de techniques culinaires et de gestion du service de restauration. Objectif : aider à la montée en compétence dans la gestion du service de restauration

Participations régulières à de nombreuses actions de communication destinées aux convives scolaires avec la création de support de communication (affiches...) dans le cadres d'animations diverses

A Venir pour tous :

Les revues de grammage vont arriver avec la conclusion de l'étude sur le gaspillage. Poursuite de l'étude prévue en septembre 2019 :

- ▶ Pour les séniors : Ajustement à la marge de certaines catégories de produits (tels que les Féculents)
- ▶ Pour les scolaires : On spécifiera le grammage au plat
 - Il faudra arbitrer sur les familles de produits choisis (conformément aux choix effectués dans les réunions techniques)
 - Dès la fin de la première quinzaine de septembre seront lancées les pesées sur certains produits (pas forcément tous les jours)
 - Nécessite les balances et les seaux
 - Uniquement les élémentaires
 - Résultats récupérés par les villes puis remontés au SIVU
 - Exploitation début décembre des résultats

Echéancier du projet

Date de démarrage : juin 2019

Date prévisionnelle de fin : septembre 2020

Dates des principales étapes :

- Campagnes de pesées : Juin 2019 et Octobre 2019
- Révision des grammages de certains plats : Décembre 2019
- Analyse des résultats : janvier 2020

Indicateurs et livrables prévus en fin d'action

Indicateurs : Campagnes de pesées

Livrables : Rapport Bilan

Grille de grammages adaptés

Perspectives de l'action

Mise en place au sein d'un groupe de travail (Réunion technique SIVU – Villes) d'un point récurrent « Revue des gammages adaptés ». Récurrence à définir

Plan prévisionnel de financement du projet

Actions principales (préciser fonctionnement et investissements)	Dépenses (montant en HT)	Financeurs publics	Recettes (montant en HT)
SIVU - formation cuisiniers	5 000 €	DRAAF Nouvelle-Aquitaine	20 000 €
Pilotage SIVU	9 500 €		
Formations des personnels	15 000 €		
		Auto-financement	5 000 €
Total	25 000 €		25 000 €

Préciser le cas échéant le lien existant avec d'autres programmes de financement du ministère (réseau rural, CASDAR, autre budget opérationnel de programme etc...) :