

Groupe de travail n°1 : Coordination de la restauration collective

Mardi 16 juin 14h-16h

Présent·e·s :

ALIBERT Florence (Bordeaux Métropole)
BALLEREAU Alexia (Bordeaux Métropole)
BEQUET Karla (Chambre d'agriculture 33)
BERTIN Manuel (Villenave d'Ornon)
DARTIGUE Stéphanie (Le Bocal Local)
DUCLER Lucile (Département de la Gironde)
GAUTIER Laure (Bordeaux Métropole)
HAMES Ebène (GIP GPV)
JOUBERT Astrid (Interbio)
LECOUTURIER Nadège (CREPAQ)
LEGA Dominique (Agores Aquitaine/ Talence)
MERLE Valérie (DRAAF N-A)

REYBOUBET Céline (Collaboratrice des élu·e·s écologistes Bordeaux)
SCOUARNEC Morgane (Bordeaux Métropole)
SIMON Christophe (SIVU Bordeaux Mérignac)
VIEL Carole (Ville de Lormont)

Excusé·e·s :

AULIAC Frédéric (Bordeaux Métropole)
BRIQUET Alain (CHU de Bordeaux)
DUPARC Anaïs (La Coopération agricole Nouvelle-Aquitaine)
LE MANCHEC Michel (Saint Médard en Jalles)
ROUX Virginie (INTERFEL)
VAXIVIERE Aurélie (CCAS Lormont)

Ordre du jour

- Retours d'expérience sur l'activité des unités de restauration collective en période de confinement
- Leviers identifiés pour améliorer la coordination de la restauration collective sur le territoire métropolitain
- Solutions en cas d'évolution de la demande (ex : fermeture des écoles, hausse des besoins dans le secteur de l'aide alimentaire, etc.)

Relevé de décisions

Le groupe de travail a permis d'échanger sur les conditions de travail des acteurs et actrices de la restauration collective en période de confinement, permettant de tirer un bilan de la période de confinement et d'identifier des pistes de solutions en cas de nouvelle crise sanitaire, mais aussi pour pérenniser des actions de soutien aux filières agricoles et aux acteurs et actrices de l'aide alimentaire.

La prochaine étape de ce groupe consiste en l'**organisation d'une réunion à destination des technicien·ne·s et des élu·e·s des communes, du département, de la région et du CHU de Bordeaux** à la rentrée scolaire, pour échanger sur ces enjeux :

- **Comment assurer des solidarités de travail et une coopération technique entre unités de production de restauration collective publique sur le territoire métropolitain ?** Comment faciliter la coordination entre des unités implantées dans la même zone géographique mais dépendant d'échelons administratifs différents : cuisines des écoles (communes), des collèges (département) et des lycées (région) ? Comment assurer une meilleure gestion des stocks ?
- **Comment reconnaître les cuisines centrales comme une solution de long-terme pour la production de repas à destination de l'aide alimentaire ?** Cette problématique doit être traitée à partir d'un recensement des pratiques de coopérations entre les communes et les associations d'aide alimentaire, d'un diagnostic de la demande non couverte de ces associations (en volume et en période) et des marges de production des cuisines centrales. Ce travail doit aussi inclure les attentes des bénéficiaires pour s'assurer que les repas produits correspondent à leurs régimes alimentaires, d'un point de vue nutritionnel et culturel. Le diagnostic peut également prendre en compte d'autres formes de coopération avec les associations (mise à disposition d'espace de stockage de denrées, mise à disposition de l'outil de transformation pour transformer des invendus, etc.).
- **Comment adapter l'offre de la restauration collective aux évolutions de la consommation, notamment dans le cadre de la restauration administrative ?** Intégrer le Restaurant Inter Administratif (RIA) dans cette réflexion pour élargir les potentiels de mutualisation.
- **Comment penser de nouvelles organisations logistiques,** notamment dans la perspective de l'évolution des conditionnements ? Intégrer des établissements de recherche dans cette réflexion.

Compte-rendu des échanges

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Cette réunion a été organisée avec Dominique Lega et Astrid Joubert pour faire un bilan du confinement et échanger sur les coopérations qui ont existé entre unités de production, identifier des coopérations futures, des besoins nouveaux ou non couverts à prendre en compte à l'avenir.

Astrid Joubert (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine) :

Nous avons préparé cette réunion en tant que représentant·e-s des collectivités et des filières. L'idée de ce groupe de travail, c'est d'identifier les mécanismes mis en place pendant la crise, les leçons à en tirer, partager ce bilan aux autres acteur·rice·s et voir comment mettre ce bilan à profit à l'avenir en cas de nouvelle urgence, pour mettre en place des possibles actions de solidarités entre unités de production et côté filières avec les institutions.

Dominique Lega (AGORES Aquitaine - Ville de Talence) :

Des éléments importants d'état des lieux :

- La force de la restauration collective pendant cette période délicate qui a mené à bien ses missions et s'est impliquée dans l'aide d'autres structures, des fournisseurs, des bénéficiaires, etc.
- Le retour au politique est important suite à ce groupe de travail pour ne pas rester dans une discussion close entre technicien·ne·s mais mettre en place des initiatives concrètes grâce à la transmission de l'information aux élu·e·s

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

L'offre de service du SIVU a été divisée par 10, passant de plus de 23000 repas/jour à 2500 repas/jour, destinés de façon marginale pour les écoles (enfants des personnels soignants), plus importante pour les séniors et les structures associatives et les collectivités dans le besoin. Un plan de continuité d'activité a été mis en place.

Pour assurer cette offre, le SIVU a dû faire évoluer ses conditionnements multi-portions vers du mono-portion (ce qui soulève des problèmes d'emballage plastique). En effet, 3000 repas en mono-portions, ce sont 9000 barquettes. Aujourd'hui, on produit entre 10 000 et 11 000 repas, ce qui représente entre 18 000 et 20 000 barquettes/jour. Cela met en tension l'organisation de la production : les équipes passent moins de temps à cuisiner et plus à conditionner, ce qui implique de faire plus appel aux produits de l'agroalimentaire. C'est une des caractéristiques de la période avec un modèle économique qui se retrouve très impacté. La cuisine a enregistré des pertes financières importantes (se chiffrant en millions d'euros). Les charges fixes ne sont pas couvertes, nous allons assurer ces coûts temporairement mais allons demander de l'aide aux communes.

Pour l'instant, on se situe toujours dans une période d'entre deux : entre 40 et 50% des enfants sont de retour dans les écoles. On prévoit que 75% des élèves seront en cours pour la semaine prochaine avec les annonces politiques (nationales et locales). Il y a cependant encore des difficultés pour se projeter entre les annonces politiques et les retours de terrain, malgré l'allègement du protocole sanitaire. Notre cuisine sert des repas chauds aux personnes âgées et des repas froids aux enfants. Nous avons adapté et simplifié l'offre pour faire face à la situation. Nous proposons des cycles de menus de 8 à 15 jours, maintenant 3 semaines. Nous reprenons progressivement les activités de cuisine et sommes dans l'attente d'un retour à la normale à la rentrée.

Il y a eu peu de cas suspects dans les effectifs, et nous n'avons pas eu de tests pour nous en assurer. Ce faible nombre de cas a soulagé notre organisation en ne mettant pas nos ressources humaines en tension. Il n'y a pas eu de grosse vague de cas comme dans d'autres régions, ce qui nous a permis de nous en sortir plus facilement. Nous avons pu aider d'autres cuisines centrales et des associations en difficulté. Nous avons enregistré une explosion du portage de repas dans le même temps : les séniors qui prenaient leur repas dans des espaces collectifs étaient livrés à domicile pendant le confinement. Nous avons beaucoup travaillé avec d'autres services, avec d'autres collectivités, avec le CHU de Bordeaux, en échangeant des denrées, en assurant la production de repas, en échangeant des équipements de protection individuelle (EPI), etc. Cela a fonctionné, mais si le nombre de cas avait été supérieur en Gironde, nous n'aurions pas réussi à assurer ce service avec la gouvernance actuelle : cela aurait été extrêmement problématique. **Une gouvernance sur les enjeux d'approvisionnement, de distribution et d'équipements de protection aurait été nécessaire.** Les cellules de crises (à différents niveaux : Métropole, communes, etc.) n'ont pas pris en compte le sujet de la restauration

collective. Nous avons atteint notre seuil de capacité en raison des limites d'articles de conditionnement et en cas de situation sanitaire plus grave, nous aurions eu de très grandes difficultés. Un des enseignements de cette période à mon sens est que **cette gouvernance alimentaire, d'un point de vue opérationnel dans des gestions de crise, est absolument indispensable.**

Manuel Bertin (Villenave d'Ornon) :

Pour rebondir sur ce qu'a dit Christophe, heureusement que le SIVU nous a aidés car nous étions en incapacité totale de produire. Cela s'explique par des difficultés techniques, avec un manque de personnel (des agent-e-s étaient en autorisation spéciale d'absence) et des difficultés de mise en œuvre. La solidarité inter-cuisine nous a permis de répondre aux besoins du territoire, dans notre cas les enfants des personnels soignants. Je tiens à remercier le SIVU. Cette coopération a été éminemment importante pour nous. Nous avons également eu la chance de bénéficier de l'aide d'un autre prestataire (Alium) avec lequel nous travaillions déjà car notre cuisine ne peut produire plus de 2800 repas alors que la demande potentielle de notre territoire est d'environ 3000 repas/jour. Ce prestataire est venu nous aider surtout sur des livraisons pour des élu-e-s, des responsables d'associations et des bénévoles intervenant sur le terrain pour distribuer des masques. Une trentaine de repas/jour ont ainsi été servis à ces bénévoles.

Aujourd'hui, notre cuisine n'est pas opérationnelle et nous sommes en train d'en construire une nouvelle. Je rejoins enfin Christophe sur **l'importance majeure d'une gouvernance locale de la restauration collective.**

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

Je voudrais rajouter trois points :

- Je tiens d'abord à signaler que le département s'est proposé pour faire de l'offre de services (fournir de l'aide en personnels, etc.). Il a été signalé que leurs satellites étaient fermés mais que du personnel était à disposition sur lesquels compter. Nous n'en avons pas eu besoin mais c'est important de noter cette proposition.
- Deuxièmement, dans cette offre de service et notamment vers les publics vulnérables (squats, réfugié-e-s, etc.) nous avons pu proposer une alternative sans viande mais celle-ci n'était pas toujours compatible avec les besoins nutritionnels et culturels de ces publics. C'est un sujet important. Finalement, une ou deux associations ont préféré fournir une aide financière directement aux publics pour que les individus s'alimentent car notre système favorisait le gaspillage.
- Enfin, cette période a favorisé une hausse du gaspillage alimentaire. Nous nous sommes retrouvé-e-s avec de gros stocks à gérer pendant cette période. Nous avons mis en place une stratégie de don en travaillant avec la Banque Alimentaire, le CAIO, le Secours Populaire, la Sécurité Civile, etc. Nous avons proposé beaucoup de denrées au CHU et avons aussi travaillé avec le Chaînon Manquant qui présente l'intérêt de récupérer des denrées dont la DLC (Date limite de consommation) est à un jour. Il y a néanmoins eu un gaspillage de denrées assez important car le système mis en place était un peu "bricolé", Nous nous appelions les un-e-s les autres pour signaler nos denrées et leur trouver des débouchés. Cela a fonctionné dans le sens où les acteur-ric-e-s ont échangé entre eux mais je ne suis pas sûr que derrière il n'y ait pas eu un gaspillage important. Concrètement, le don alimentaire a représenté chez moi 10 tonnes en mars (13/15 tonnes par jour de denrées entrent normalement dans la cuisine). 10 tonnes de denrées données, cela représente évidemment beaucoup trop et pourtant cela représente peu par rapport à ce qui s'est retrouvé sans preneur-se.

Carole Viel (Ville de Lormont) :

Je vais rebondir sur le don alimentaire même si cela n'a pas été pas le cœur d'activité de la cuisine centrale à Lormont. Comme sur la plupart des communes, les associations ont rapidement arrêté de fonctionner et ce sont des services qui n'ont normalement pas grand-chose à voir avec ces associations (ex : service jeunesse) qui ont pris en charge la collecte des dons. J'en ai eu un petit aperçu et ces services se sont effectivement retrouvés avec des gros volumes et ont eu des grandes difficultés pour écouler les produits. Nous avons vécu un peu le même scénario à Lormont, avec une explosion des demandes en portage à domicile (de 130 à 230 repas/jour) sur des machines qui n'étaient pas adaptées. Nous avons donc effectivement eu l'impression de passer nos journées à faire du conditionnement au lieu de nos activités traditionnelles de production. Je rejoins le SIVU en disant que nous avons échappé à la crise. J'avais très peur d'avoir des cas et de ne pas être en mesure de conserver notre main d'œuvre. Nous avons pour cela mis en place 3 équipes avec des roulements pour éviter les

contaminations entre les personnels. Ce système peut être un exemple de pratique à retenir car cela nous aurait préservé·e·s en cas de déclaration de cas de COVID19 dans une équipe. Nous n'avons pas eu de soucis de personnel sur la période ce qui est à prendre en compte. En cas de contamination, nous aurions eu du mal à trouver du personnel qualifié pour prendre le relais. On a fait le plus qu'on a pu même avec le manque d'EPI que nous avons subi et que je trouve inadmissible, et c'est encore un problème aujourd'hui. Un autre point important sur lequel j'aimerais revenir et ne pas avoir à renouveler en cas de crise, c'est la question de la gestion des fournisseurs. En réaction urgente avec le confinement, j'ai refusé des marchandises et mis en conséquence des fournisseurs en difficulté. Ma cuisine n'a donc pas eu à gérer de grandes quantités ou de pertes mais cette décision a entraîné des pertes pour les producteurs·rice·s. C'est un des points d'amélioration que je veux travailler : comment absorber ces denrées avec nos moyens (surgélation, capacités de stockage) et soutenir nos fournisseurs ? Le travail des menus a été difficile, à la semaine le deuxième mois de confinement puis presque au jour le jour en raison de difficultés d'approvisionnement (liées dans doute aux rapports plus difficiles avec les fournisseurs suite au refus de leurs marchandises au début du confinement et de l'arrêt de l'industrie). Encore aujourd'hui, nous sommes en grande difficulté en particulier sur les produits laitiers bio. Mais encore une fois, heureusement que les chauffeur·e·s routiers ont continué leur activité et que tout le monde a tant bien que mal poursuivi son activité sans quoi les approvisionnements auraient été très impactés alors que cela s'est relativement bien passé pour nous au bout du compte. Néanmoins nous avons dû nous adapter en créant des menus que nous n'avons pas du tout l'habitude de faire et avons mis de côté tout le côté nutritionnel et équilibre alimentaire. Aujourd'hui nous repartons sur une normalisation des menus mais nous n'avons pas de visibilité sur les effectifs ou la demande à venir mais nous allons quand même vers une normalisation de la situation.

Dominique Lega (AGORES Aquitaine - Ville de Talence) :

Valérie Merle est présente, je voudrais savoir son positionnement sur la congélation, peut-on avoir une dérogation ? Nous aurions besoin d'un mode d'emploi sur ce qu'on peut congeler, combien de temps on peut le garder, comment bien faire les choses, etc.

Valérie Merle (DRAAF N-A) :

Il me semble qu'un certain nombre d'assouplissements ont été annoncés au niveau national. Nous avons publié sur notre site et dans les réseaux (et via notamment le CNRC) un certain nombre de fiches concernant cette thématique de la congélation : <http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/1-Congelation-des-stocks-de>

Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Vetyqua avait fait une fiche technique sur la réglementation en matière de congélation/surgélation au début du confinement, transmise par le réseau AGORES il me semble : <http://vethyqua.fr/res/RestauCo-VETHYQUA-200327-FicheCongelation-V4.pdf>

Florence Alibert (Bordeaux Métropole) :

Les restaurants de Bordeaux Métropole ont fermé le 16 mars en catastrophe. Nous avons vite été sollicité·e·s pour fournir de la restauration d'urgence aux agent·e·s. Nous nous sommes rapproché·e·s du SIVU avec qui c'était un peu compliqué en raison des attentes de nos agent·e·s, donc nous avons fait appel à un prestataire privé (Auchan) pour fournir des repas sous forme de snacking à emporter pour les agent·e·s sur site. Cette solution était temporaire (3 semaines), puis une des cuisines a rouvert en avril (en préparation chaude) sur demande de notre employeur, dans des conditions sanitaires strictes. On s'est un peu débrouillé·e·s tou·te·s seul·e·s pour mettre cela en place mais nous nous en sommes bien sorti·e·s et cela nous a permis d'être prêt·e·s suffisamment tôt pour bien accueillir le retour des agent·e·s au déconfinement.

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

Je voudrais rebondir sur un aspect évoqué par Florence. Une cuisine centrale reste un outil, une force de frappe, en particulier dans le cas d'une cuisine comme la nôtre. Il existe cependant des outils plus souples et qui sont capables de proposer ce format traiteur pour lequel nos outils sont mal adaptés. Cette demande va en effet mettre en tension un outil comme le nôtre mais être possible pour d'autres opérateurs. Savoir entre nous (cadres de la restauration collective à l'échelle du département ou de la Métropole) quels sont ces opérateurs plus légers, comment ce service peut être fourni, sur combien de temps et le recensement de besoins particuliers (main d'œuvre, denrées, etc.) serait un recensement utile. En effet, **il est difficile pour nous de parcelliser l'offre, de faire cette offre de snacking/traiteur**

qui n'est pas le métier habituel de beaucoup de cuisines centrales. C'est néanmoins une demande récurrente qui constitue donc un sujet à travailler.

Florence Alibert (Bordeaux Métropole) :

Pour compléter, c'est cet aspect qui nous a limité-e-s dans notre partenariat avec le SIVU. Nous avons trouvé un partenaire (le Restaurant Inter Administratif - RIA) qui fait une prestation à emporter, mais les contraintes administratives pour établir une convention ne nous ont pas permis de les solliciter dans l'urgence. Nous avons donc trouvé une autre solution mais cela nous interroge sur notre mode de fonctionnement traditionnel et sur la question de la diversification de l'offre des repas proposés à nos agent-e-s qui correspond en plus à une demande émergente. Ce virus nous contraint à réfléchir à cette diversification de manière anticipée avec des agent-e-s qui reviennent et n'ont pas forcément envie de manger au restaurant. C'est en effet un nouveau mode de production que nous allons devoir interroger assez vite.

Manuel Bertin (Villenave d'Ornon) :

Pour rebondir sur les pique-niques, au niveau de notre cuisine centrale, nous avons eu de grandes difficultés. Nous avons une proposition de pique-niques universelle. Cela a été assez prégnant pendant cette période avec des familles qui nous ont reproché ce manque de variété. Évidemment nous étions loin des recommandations du GEMRCN en termes de repas équilibrés. Cela me paraît important d'avoir une réflexion sur ce sujet pour permettre de pouvoir s'organiser et proposer du chaud et du froid alternativement, de laisser les enfants manger dehors quand il fait beau et d'éviter de se concentrer dans les réfectoires. C'est donc une démarche qui nous intéresse avec une volonté à l'avenir de diversifier la gamme.

Astrid Joubert (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine) :

Pour continuer sur la réflexion autour des RIA, le RIA de Mériadeck est resté ouvert avec cette offre de snacking. Celui de la Cité municipale a lui fermé. Il est intéressant d'associer les RIA dans ces groupes de travail pour ouvrir le spectre des mutualisations possibles sur la métropole.

Lucile Ducler (Département de la Gironde) :

Le Département a mené plusieurs actions pendant le confinement. La cuisine d'un collège a par exemple produit des repas à destination des associations pour les orienter vers les SDF (300 repas/jours). Je travaille au service agriculture en lien direct avec mes collègues des collèges qui étaient intéressé-e-s par la question de la gestion des stocks pour éviter pertes et gaspillage, auriez-vous d'autres éléments à apporter (en plus de la congélation) ?

Dominique Lega (AGORES Aquitaine - Ville de Talence) :

Pour beaucoup nous avons utilisé les stocks que nous avons déjà. Pour limiter les pertes, nous avons écoulé nos stocks en adaptant nos menus. Les menus d'urgence permettaient de passer d'abord les produits frais, puis le sec. Nous ne sommes plus dans la constitution normale des repas mais nous gardons l'optique de nourrir correctement les enfants.

Stéphanie Dartigue (Le Bocal local) :

Je voulais faire un retour d'expérience sur des initiatives que nous avons pu constater puisque le Bocal Local accompagne des établissements de restauration collective des communes. Nous avons remarqué que beaucoup d'unités de restauration se sont tournées vers d'autres canaux et réseaux de distribution, notamment sur des secteurs qui sont en tension : l'ESS, le secteur sanitaire et social. Nous avons aussi vu que certain-e-s ont décidé de réfléchir à des outils de géolocalisation pour identifier les demandes et offres de denrées. Dans la restauration privée, nous avons remarqué une hausse de l'utilisation de plateformes d'accès à des produits à coûts réduits (type Phénix) qui ont trouvé de nouveaux partenaires (Pomona) qui se sont mis à proposer des produits dans de très gros volumes. Ces éléments peuvent fournir une réflexion supplémentaire.

Dominique Lega (AGORES Aquitaine - Ville de Talence) :

Pour revenir au Département, de nombreux collèges sont présents dans les villes de la Métropole de Bordeaux. Pourtant, moi je n'ai pas eu de lien avec le collège de Talence, chacun-e s'est débrouillé-e de son côté. Nous avons pu aider ponctuellement un lycée. **Il faudrait créer des outils de coopération entre les différentes structures que sont les cuisines des écoles, des collèges, des lycées, etc.** qui permettraient de faire face à des situations de crise. Si cette communication s'est faite par endroits, pour d'autres il n'y a pas eu cette communication d'information et cette coopération.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Comment imaginez-vous cette coordination pour qu'elle soit un outil pertinent à votre service ? Autre question : comment s'organise la mutualisation de personnels entre des structures différentes ?

Florence Alibert (Bordeaux Métropole) :

Nous avons mis des agent-e-s de production à disposition sur les EHPAD du CCAS de Bordeaux. Cela a été possible car nous sommes des services mutualisés (même DGS), ce qui a levé des difficultés administratives (contrat, paie, etc.). S'entraider entre nous sur des RH, des locaux, etc., n'est pas si simple à mettre en place.

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

Pour la mutualisation de personnel, les questions juridiques sont à gérer par les services juridiques, mais nous sommes malgré tout dans un cadre d'emploi commun, celui de la fonction publique territoriale. Pour répondre à la question de Morgane je pense qu'il y a deux sujets. Il me semble qu'il y a eu un foisonnement d'actions sur le terrain extrêmement salutaires et portées par de nombreuses associations et qui ont permis de réguler une grande partie des besoins. Le problème, c'est que nous ne sommes pas sûr-e-s de savoir dans quelle mesure ces actions ont été utiles et comme la vague virale n'a pas été très forte sur notre territoire, nous n'en avons pas éprouvé le besoin immédiatement en termes de gestion de crise. Cela étant, je trouve que **le foisonnement de toutes ces idées et initiatives d'aide et d'urgence alimentaires devrait être recensé**. Je pense qu'il est aussi important de souligner la mobilisation des cuisines centrales sur cette période. Je crois que la gestion des stocks et des denrées que nous avons a manqué de fluidité car il n'y avait pas de mutualisation des informations (recensement de l'offre et de la demande). Il faudrait faire un bilan de cette action-là. Sur les cuisines centrales cela devrait être assez facile et il serait aussi particulièrement intéressant de voir ce que les associations de terrain ont fait en particulier sur le domaine de l'urgence alimentaire et de capitaliser sur ces expériences. Enfin, il faudrait recenser les dispositifs mis en place au niveau de la gestion des stocks.

Nadège Lecouturier (CREPAQ) :

Je participe aujourd'hui pour le CREPAQ dans l'objectif de faire le lien entre cet atelier et celui de vendredi sur la coordination du don alimentaire. **Nous avons relevé le besoin pour des associations d'accéder à des lieux transformation des aliments : il serait intéressant de voir comment mettre en place une mutualisation des cuisines collectives, via des procédures bien établies (HACCP) :** il existe des exemples de ce type en Isère entre un collège et la banque alimentaire, ou encore à Sainte-Foy-la-Grande avec les Râteleurs et une école. Il s'agit d'une idée difficile à mettre en œuvre selon moi mais qu'il serait intéressant de creuser. Ce serait une bonne opportunité de pouvoir profiter de cette situation comme d'un accélérateur pour pousser ces initiatives.

Karla Béquet (Chambre d'Agriculture de la Gironde) :

En réaction à ces échanges, **il serait intéressant de créer un outil, un document ressource inspiré des plans communaux de sauvegarde pour identifier les risques en cas de crise, les points de contacts, les interlocuteur-rices-s pour avoir de l'information**, etc. Il serait intéressant de capitaliser sur cette question de gestion de crise pour anticiper des documents génériques rassemblant un certain nombre d'éléments (contact, comment communiquer, où trouver les informations, etc.) et qui permettraient de mieux se préparer à une éventuelle nouvelle situation d'urgence.

En ce qui concerne les filières, **la Chambre d'agriculture de Gironde a réalisé un travail d'analyse de l'offre avec les producteur-riche-s**, puisque pour certain-e-s qui travaillent avec la restauration collective nous avons assisté à un temps de flottement, heureusement assez court car il y a eu une "ruée" vers les circuits-courts de la part des consommateur-riche-s ce qui a permis de faire émerger de nouveaux débouchés pour les producteur-riche-s (ce qui n'a pas été le cas pour tous les types de fournisseurs). Cette analyse de l'offre aurait été intéressante à communiquer, il y a ainsi des porosités, des liens à créer et surtout à positionner en amont pour pouvoir facilement réactiver ces réseaux.

Astrid Joubert (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine) :

Sur l'aspect transformation, pour rejoindre ce que disait Nadège, il existe des structures implantées sur la Métropole (Elixir, ESAT Magellan) pour la transformation des produits. On pourrait les contacter pour connaître leur activité pendant le confinement. Sur l'aspect filière, je vais parler pour le compte de la filière bio, de nombreux opérateurs ont réorienté leurs produits vers de nouveaux canaux de distribution (grande distribution, magasins spécialisés, etc.) et nous les avons beaucoup accompagnés sur cet

enjeu. Les difficultés ont surtout été majeures pour les opérateurs avec plus de 50% de leur activité de distribution vers la restauration collective. Pour eux, la situation a été beaucoup complexe avec un arrêt quasiment du jour au lendemain. Nous avons essayé de les accompagner sur des opérations et surtout sur l'après. Quand nous avons travaillé à la conception de ce groupe de travail, nous nous sommes beaucoup posé la question (et c'est pour cela que nous voulons impliquer les élu·e·s) du travail de rédaction des marchés de la restauration collective pour soutenir les filières. La grosse contrainte que vous avez aujourd'hui, c'est que vous êtes en marchés publics avec des attributaires de marchés publics. Il faudrait travailler avec ces outils pour soutenir les filières locales et en tension. Nous avons travaillé à l'échelle nationale avec des sociétés de restauration collective, qui peuvent acheter des produits régionaux sans les règles de la commande publique.

Nous avons essayé de vous solliciter pour savoir comment les collectivités peuvent donner un coup de pouce sur les mois à venir (à minima en septembre mais plutôt sur 2021) pour s'engager auprès de fournisseurs ou de filières en difficultés, en sachant que vous faites face à la difficulté d'avoir déjà des attributaires de marchés qui ont aussi besoin de vivre. Je pense que l'angle d'attaque c'est aussi de se questionner, en tant qu'élu·e·s, sur les façons d'acheter pour aller au maximum vers de la production locale, de qualité, etc., (de manière à contourner cette réglementation) et de rédiger les marchés publics en ce sens, qu'il s'agisse de fourniture de produits ou de prestation. Beaucoup d'acteur·rice·s le font sur la Métropole mais il y a encore du travail que l'on va enclencher avec vous, notamment sur l'ADARCE. Nous sommes conscient·e·s côté filières que la problématique est complexe et l'idée est de se positionner sur ce qui peut être enclenché dans l'avenir, sur les mois à venir.

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

Sur les aspects économiques, il faut avoir conscience des difficultés du périmètre économique. Nos coûts de revient ont explosé, il va falloir que les élu·e·s comprennent que les recettes ont diminué et que de nouvelles dépenses arrivent. Le contexte économique n'est pas facilitant pour répondre à ces besoins de soutiens aux filières mais nous allons faire le maximum pour les soutenir. La principale difficulté réside dans le manque de visibilité des besoins à venir en raison du flou sur le nombre de convives (aléas importants). Dès la normalisation, la question du soutien aux filières est à prendre en compte, en ayant en tête que l'évolution des conditionnements implique une augmentation des investissements.

En ce qui concerne les suites à donner : une idée que je souhaite défendre c'est qu'il faut utiliser les cuisines pour ce qu'elles savent faire. C'est-à-dire que les cuisines centrales sont des outils qui ont une force de frappe, tandis que d'autres outils plus souples travaillent sur du « clé en main », snacking, etc. **A ce jour, la capacité des cuisines centrales est peu mobilisée en termes d'aide alimentaire alors qu'il est possible de produire plus de repas par jour pour répondre à cette demande. Il faut pour ce travail mieux connaître le besoin à l'échelle de la métropole.**

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Le CCAS de Bordeaux a organisé le 11 mai une réunion de coordination des acteur·rice·s de l'aide alimentaire, qui ont distribué des colis, des repas ou réalisé des maraudes pendant le confinement. Un des problèmes évoqués par les acteur·rice·s étaient la difficulté pour les associations qui travaillent sur des petites quantités (maraudes) à absorber les denrées issues des "grossistes" de l'aide alimentaire, comme la banque alimentaire. Cela pose des questions logistiques de stockage et de distribution des denrées.

Vendredi 19 juin, un groupe de travail du CCGAD sur la coordination du don alimentaire visera à identifier les structures concernées par le don (artisans de bouche, grande distribution, restauration collective) pour les accompagner dans la réduction du gaspillage alimentaire et faciliter la rencontre de l'offre et de la demande de denrées dans des situations de crise comme celle-là. Ce matin, une réunion a été organisée par la Région et la DRAAF. Valérie, souhaitez-tu nous faire un retour sur ces échanges et nous dire ce qui se fait à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine sur la restauration collective ?

Valérie Merle (DRAAF N-A) :

Nous avons organisé avec la Région des échanges pendant le confinement avec de nombreux opérateurs économiques (fournisseurs têtes de réseaux au niveau régional, services de l'Etat, etc.) pour connaître leurs difficultés. A l'issue de ces réunions, deux groupes de travail se sont constitués, sur la logistique et la restauration collective (secteur particulièrement touché, surtout la restauration scolaire). Le groupe de ce matin, sur la restauration collective, a réuni trois catégories d'acteur·rice·s (acheteurs publics, fournisseurs « têtes de réseaux » et des distributeurs en lien avec la restauration collective). L'objectif de cette réunion était d'identifier des pistes d'amélioration, d'expériences à réutiliser en temps

de crise ou à pérenniser. Cette première réunion a permis d'identifier une première piste d'action, sur les relations transactionnelles et l'équité, et la manière d'intégrer le prix payé au producteur dans les critères d'achat public. Ces échanges devront être poursuivis sur ces thématiques, et un CRALIM devrait être dédié au sujet de l'aide alimentaire. Le compte-rendu de ces réunions seront diffusés, je pourrai vous les transmettre.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Pour en revenir à la volonté de travailler avec les élu-e-s, comment souhaitez-vous les impliquer dans ces réflexions ?

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

Le cadre du PAT (projet alimentaire territorial) ne serait-il pas un bon vecteur ? Le PAT permet d'être le réceptacle de ces sujets : **recenser l'offre et la demande et les outils à disposition (capacités de la restauration collective) serait déjà une bonne piste d'action.**

Astrid Joubert (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine) :

L'étude menée sur la restauration collective l'an dernier est l'angle d'attaque. Nous pouvons profiter de l'arrivée de nouvelles équipes municipales et métropolitaine. Les rapports individuels réalisés par commune pourraient être mis à disposition des élu-e-s responsables dans chaque commune avec une mise en avant des initiatives mises en œuvre sur leur territoire. Nous pourrions réaliser une matrice globale des actions menées et des acteur-riche-s concerné-e-s puis interpellier les élu-e-s en leur demandant comment ils comptent aller plus loin sur ces problématiques.

Stéphanie Dartique (Le Bocal local) :

Oui pour la logique de diagnostic, mais il faudrait aussi intégrer des propositions de ce qui aurait pu être fait, pas seulement dans le cadre de crise mais aussi de façon plus globale, car les structures ont aujourd'hui le recul nécessaire pour tirer ces enseignements.

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

A ce titre-là, est-ce que le recensement ne pourrait pas être très orienté en termes de thématiques ? En clair : quelle offre en termes de solidarité alimentaire vous avez mis en place, comment vous avez travaillé, travaillez-vous avec les actrices et acteurs locaux, qu'est-ce que vous pouvez nous en dire (en termes de %, de moyens, etc.), etc. L'idée est d'orienter le panorama, le diagnostic sur la présentation. Il n'est pas nécessaire de réaliser un diagnostic exhaustif, mais il faut avant tout le problématiser avec des entrées pour mieux préparer "le coup d'après". Les entrées seraient alors : comment on gère nos stocks, comment on s'adapte à la variété de la demande, comment on répond mieux à l'aide alimentaire en s'inscrivant dans le temps et non pas sur des courtes durées, comment on utilise la restauration collective à la fois sur sa force de frappe en terme de capacité de production et à l'inverse quels sont les outils qui peuvent répondre de façon souple sur des besoins ponctuels quand on a des quantités d'approvisionnement qui arrivent et dont on ne sait pas quoi faire, existe-t-il des coopérations techniques qui peuvent s'envisager ? L'idée est, plutôt que de faire une présentation générique, de proposer une présentation thématique sur des enjeux prioritaires et à compléter d'outils et de propositions.

Valérie Merle (DRAAF N-A) :

Vendredi 19 juin, Pays et Quartiers Nouvelle-Aquitaine organise une réunion sur l'ingénierie des démarches alimentaires territoriales dédiée aux actions mises en œuvre en période de crise sanitaire, qui va permettre de fournir des éléments de réflexion. Cela va permettre d'introduire des éléments de réflexion sur des coopérations avec la Métropole et les autres territoires ce qui est un point important de solidarité à envisager dans un cadre de crise mais plus globalement dans un cadre classique de fonctionnement.

Effectivement il s'agit d'une action possible dans le cadre d'un PAT avec une action phare qui permettrait de se servir de ce retour d'expérience que vous êtes en train de faire et qu'il va falloir poursuivre aussi dans les prochaines semaines pour avoir plus de recul et qui pourrait être l'occasion de relancer des actions collectives sur ce sujet, en particulier appliqué à l'aide alimentaire.

Stéphanie Dartique (Le Bocal local) :

Un Plus Bio a également réalisé un recueil d'initiatives, un "Tour de France" des restaurations collectives et de leurs réponses en période de crise.

Manuel Bertin (Villenave d'Ornon) :

Il est difficile d'identifier l'ensemble des structures autour de l'alimentation qui existent sur le territoire : il existe une foule d'informations et d'instances dans lesquelles naviguer et parfois des doublons : **il est important de se poser la question de comment partager l'information pour éviter l'éparpillement.** La communication est complexe et demande un travail à mon sens.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

La question de la visibilité sera traitée demain, comment vous, en tant que gestionnaire d'unités de production, trouvez vos informations ? Comment trouvez-vous une source d'information efficace ?

Manuel Bertin (Villenave d'Ornon) :

Pour nous l'information arrive de partout : CREPAQ, Un Plus Bio, Pays et Quartiers de Nouvelle Aquitaine (PQN-A), etc. Nous allons chercher un peu partout selon les compétences mais il serait bien de centraliser l'information autour de ces thématiques car il y a énormément de sources. La question de la mutualisation des informations obtenues est importante. La plateforme Villes actives PNNS est un bon exemple de plateforme unique avec des échanges d'expériences qu'il faudrait développer. La recherche d'information est très chronophage, les compétences sont diffuses et difficiles à apercevoir.

Astrid Joubert (INTERBIO Nouvelle-Aquitaine) :

Il est vrai que de nombreux·euses acteur·rice·s, de qualité, travaillent sur ce sujet. Nous avons mis en place un portail de la restauration collective bio, locale et de qualité pour rassembler les informations utiles pour les acteur·rice·s de la restauration collective (élu·e·s, parents d'élèves, fournisseurs, etc.) en Nouvelle-Aquitaine : <https://www.restaurationcollectivena.fr/> Cette année, nous sommes en train de nettoyer et mettre à jour les contenus, avec la Région, l'Etat et l'ARS (Agence Régionale de Santé). D'autres sites existent : les outils cartographiques développés par la métropole par exemple : <https://ccgad.bordeaux-metropole.fr/>

Manuel Bertin (Villenave d'Ornon) :

C'est effectivement un outil que j'utilise aussi. Je pense qu'il est important, avant de créer de nouveaux supports, de voir ce qui existe déjà, ce qui fonctionne bien et d'éviter de multiplier les sources d'information.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Je retiens pour l'instant les propositions de ce groupe de travail qui sont de profiter du cadre du CCGAD pour mettre en œuvre un recensement de l'offre et des capacités de production de la restauration collective sur le territoire, de faire le lien entre échelons par zones géographiques et profiter de la mise en place des nouvelles mandatures pour faire une présentation de l'état des lieux sur la restauration collective mais aussi une présentation plus problématisée qui montre les points d'achoppement, les sujets à discuter en terme de coopération et de réponse aux nouveaux besoins.

Lucile Ducler (Département de la Gironde) :

Question sur la logistique : est-ce qu'on a des informations sur des solutions innovantes de coopérations sur ces questions ? Peut-on les intégrer dans le futur travail envisagé ?

Valérie Merle (DRAAF N-A) :

Sur les discussions qu'il y a eu dans le groupe logistique, pour l'instant nous en sommes resté·e·s au stade des idées. Il y a eu peu d'exemples d'expériences mises en place recensés. L'idée de travailler sur cette notion de partage fait néanmoins son chemin et progresse sur le plan réglementaire qui posait de gros freins (sur la question des mélanges de denrées, etc.). Côté pratique, ce sera aux opérateurs de se mettre en lien et de trouver des solutions mais la crise sanitaire a fait progresser cette idée.

Christophe Simon (SIVU Bordeaux Mérignac) :

En matière logistique, la question du dernier kilomètre va devenir un sujet très important pour la restauration collective avec l'interdiction à venir de fournir des emballages uniques en portage de repas. D'autres formes de distribution de repas et de conditionnement sont à inventer, une nouvelle chaîne logistique est à mettre en place pour récupérer les contenants sales. Le réseau Agores travaille en ce moment à cette question sur la région parisienne mais il va falloir que nous nous y mettions sur le

territoire bordelais. La logistique du portage de repas va donc radicalement évoluer dans les deux ans et un travail collectif d'organisation logistique serait intéressant (hypothèse d'externalisation, etc.).

Stéphanie Dartique (Le Bocal local) :

Pendant la crise, l'Atelier Remuménage a développé du portage de paniers, avec ce souci de mobilité douce, du dernier kilomètre, etc. Il serait intéressant de voir si cette solution est transposable ? Cette structure a répondu à une problématique d'approvisionnement pendant la crise, en lien avec la chambre d'agriculture et le drive fermier. L'Atelier Remuménage est un interlocuteur que l'on pourrait mobiliser dans cette réflexion.

Karla Béquet (Chambre d'Agriculture de la Gironde) :

L'initiative "Nos producteurs chez vous" a en effet permis de mettre en place un système de livraisons avec des acteurs logistiques (Remuménage, Aroom), via un système de commande en ligne avec des remises directes. L'initiative a bénéficié d'une certaine souplesse et de la solidarité qui se sont exprimées pendant la crise, mais aussi de la réduction de la circulation, ce qui invite à rester prudent-e-s sur la possibilité de la répliquer en temps normal.

Ebène Hames (GIP GPV Rive Droite) :

Sur les questions du dernier kilomètre, l'IAE de Bordeaux peut apporter des solutions : Remuménage, les Coursiers bordelais, la conciergerie solidaire, etc. ATIS, est une structure qui peut également apporter des réponses.

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Quelles échéances se donner pour ce travail de diagnostic ?

(Fin) septembre (globalement tout le monde d'accord)

Morgane Scouarnec (Bordeaux Métropole) :

Un recensement des pratiques des communes en confinement a déjà été entamé sur ces problématiques. L'idée est maintenant de vous recontacter pendant l'été pour finaliser ce travail et préparer cette action pour la rentrée.

Retrouvez le relevé de décision en page 1.