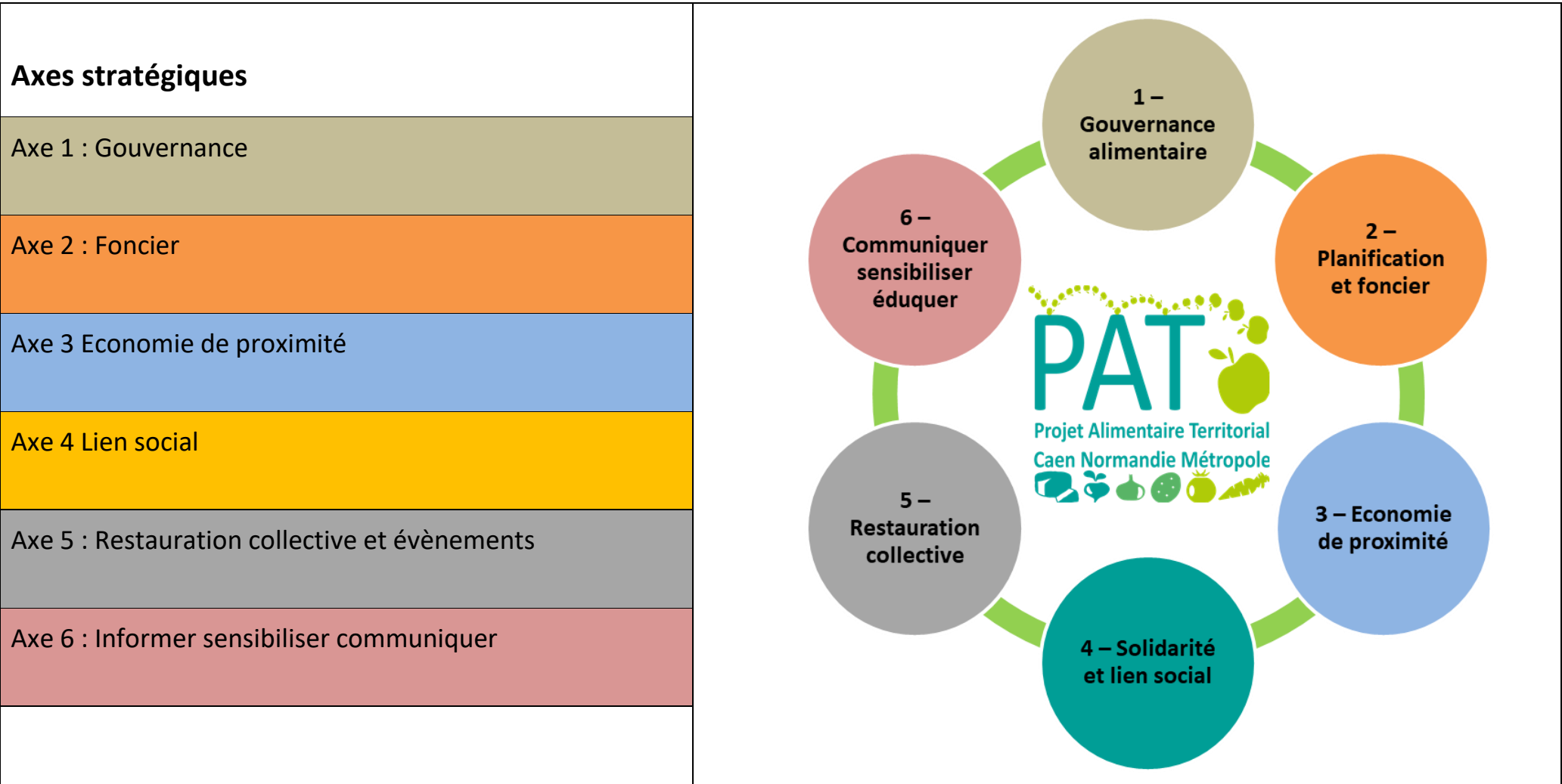


PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

5b - FICHES ACTIONS





SOMMAIRE

Axe 1 : Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine

1.1 Rencontre annuelle du forum des acteurs	4
1.2 Animation territoriale auprès des élus	5
1.3 Organisation de formations à l'alimentation pour les élus du territoire	6
1.4 Suivi de la convention partenariale sur l'agriculture	7
1.5 Valorisation du PAT dans les réseaux régionaux et nationaux	8
1.6 Cohérence entre le PAT et le PCAET	9

Axe 2 : Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier

2.1 Accueil de porteurs de projets sur les filières de proximité	10
2.2 Mobilisation de foncier pour la fourniture alimentaire locale	11
2.3 Déclinaison du PAT aux échelles territoriales opérationnelles	12

Axe 3 : Soutenir l'économie de proximité

3.1 Relocalisation de la valeur ajoutée en production, transformation et distribution	13
3.2 Accompagnement des démarches collectives innovantes	14
3.3 Partage de la connaissance sur les besoins et les flux alimentaires locaux	15
3.4 Accès des professionnels aux produits locaux	16
3.5 Développement de l'emploi agricole et alimentaire	17
3.6 Amélioration de la qualité des produits et des pratiques	18
3.7 Amélioration de la qualité de l'eau	19

Axe 4 : Renforcer la collaboration et le lien social

4.1 Encouragement de l'autoconsommation	20
4.2 Développement de la convivialité alimentaire	21
4.3 Accessibilité sociale à l'alimentation de qualité	22

Axe 5 : Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités



5.1 Appui à la restructuration de la restauration collective	23
5.2 Développement des outils d'approvisionnement alimentaire local	24
5.3 Mutualisation des informations et des équipements entre professionnels	25
5.4 Sensibilisation des convives au bien-manger	26
5.5 Favoriser la consommation de produits locaux et la lutte contre le gaspillage dans les événements locaux	27

Axe 6 : Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

6.1 Création d'un centre de ressources internet dédié	28
6.2 Développement de campagnes d'information auprès du grand public	29
6.3 Valorisation des filières locales auprès des habitants et des visiteurs	30
6.4 Valorisation gastronomique des produits locaux à l'extérieur du territoire	31
6.5 Lutte contre le gaspillage à toutes les étapes des filières	32
6.6 Valorisation des biodéchets	33

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine	Orientation 1. Installer une conférence stratégique participative					
ACTION 1.1 : RENCONTRE ANNUELLE DU FORUM DES ACTEURS						
<p>Description :</p> <p>Instance de concertation élargie rassemblant l'ensemble des acteurs de l'alimentation</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivre et évaluer le plan d'actions du PAT, en validant les propositions d'ajustements et les déclinaisons qui permettront de s'adapter aux évolutions. - Faire le point sur l'avancée des projets des acteurs et accompagner à la mutualisation des initiatives et des besoins formulés par les acteurs du territoire. - Accompagner les acteurs dans la recherche de financements. <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Associer les acteurs le plus largement possible ▪ Rencontre 1 à 2 fois par an ▪ Déclinaison par ateliers si besoins ▪ Organisation de groupes de travail stratégiques mais aussi opérationnels sur une thématique particulière si besoin <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Meilleure coordination des acteurs et des actions ✓ Partage de connaissances ✓ Pilotage stratégique durable ✓ Gouvernance à long terme, pérennité du partenariat Aucame-CA14 ✓ Lancement d'une dynamique venant des acteurs du PAT pour mettre en place des mesures opérationnelles 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>CNM CA14 AUCAME</p>	<p>Partenaires</p> <p>Université Réseaux PAT DRAAF ADEME</p>				
<p>Publics cibles : Acteurs de l'alimentation durable du territoire : élus, techniciens des collectivités, entreprises privées, secteur de l'ESS, organismes professionnels, etc.</p>						
<p>Echelle de réalisation :</p> <p>Calendrier</p>						
<p>Besoins financiers</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1393 1043 1771 1171">INVESTISSEMENT</td> <td data-bbox="1771 1043 2157 1171">FONCTIONNEMENT</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>- Ingénierie des partenaires</td> </tr> </table>			INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT	-	- Ingénierie des partenaires
INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT					
-	- Ingénierie des partenaires					
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de réunions du forum - Nombre de participants aux rencontres - Production de comptes-rendus ou d'Actes - Groupes de travail créés et nombre de rencontres 						

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine	Orientation 2. Sensibiliser les élus à l'alimentation locale					
ACTION 1.2 : ANIMATION TERRITORIALE AUPRES DES ELUS						
<p>Description :</p> <p>Les EPCI et les communes sont des acteurs majeurs de l'alimentation durable. L'alimentation est une thématique montante dans les collectivités locales à toutes les échelles territoriales. Il est nécessaire de partager l'information sur l'alimentation et le PAT de CNM auprès des collectivités locales du socle (EPCI et communes) et du Pôle réseau en proposant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aider les collectivités à s'investir dans la thématique de l'alimentation durable, - Créer un réseau des chargés de mission alimentation à l'échelle du pôle métropolitain. <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rencontres des élus locaux par exemple lors de conférences des maires organisées par les EPCI ▪ Présentation du PAT et de la thématique alimentation durable dans les conseils communautaires ▪ Connaissance mutuelle des projets et initiatives des collectivités locales ▪ Organisation d'une rencontre annuelle ▪ Appui technique aux collectivités qui le souhaitent <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prise en compte de la thématique alimentation dans les collectivités locales ✓ Échanges et partages d'expériences entre les EPCI ✓ Incitation à l'organisation par les EPCI de sensibilisation auprès de leurs communes 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>CNM CA14 AUCAME EPCI</p>	<p>Partenaires</p> <p>Université Réseaux PAT DRAAF ADEME</p>				
<p>Publics cibles : Elus et techniciens dédiés à la thématique alimentation du territoire</p>						
<p>Echelle de réalisation :</p> <p>Calendrier</p>						
<p>Besoins financiers</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1391 991 1771 1158">INVESTISSEMENT</td> <td data-bbox="1771 991 2157 1158">FONCTIONNEMENT</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>- Ingénierie des partenaires</td> </tr> </table>			INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT	-	- Ingénierie des partenaires
INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT					
-	- Ingénierie des partenaires					
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de rencontres EPCI ou communes rencontrées - Nombre de fiches-actions constituées suite à ces rencontres 						

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine	Orientation 2. Sensibiliser les élus à l'alimentation locale		
ACTION 1.3 : ORGANISATION DE FORMATIONS À L'ALIMENTATION POUR LES ELUS DU TERRITOIRE			
<p>Description :</p> <p>De nombreux élus connaissent mal le milieu agricole et les filières alimentaires. Or les collectivités locales ont de nombreux rôles à jouer dans les domaines agricoles et alimentaires.</p> <p>Il est donc proposé de mettre en place des journées d'information notamment sous forme d'alim'tours qui pourront être reproduits selon les demandes (demande du temps de mise en place).</p> <p>Des sessions de formation pourront également être organisées en coordination avec le CNFPT.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <p>Organiser des journées de formation d'élus sur la thématique alimentaire grâce à des visites de terrain ou des présentations en salle, sur une journée ou une matinée sur un thème précis :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repérage et choix d'expériences ▪ Les thématiques possibles sont très variées <ul style="list-style-type: none"> - La vie du produit du champ à l'assiette - Les différentes formes d'agriculture - La gestion de l'eau - Les circulations agricoles - Les outils de gestion du foncier - La restauration collective, dont la loi EGALIM, ses exigences et les outils à disposition - Etc. <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Montée en compétence des élus sur la thématique alimentaire ✓ Connaissance du terrain 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>CNM CNFPT</p>	<p>Partenaires</p> <p>CA14 AUCAME Université Acteurs du territoire</p>	
	<p>Publics cibles : Elus locaux (avec élargissements aux techniciens et aux institutionnels, selon la demande)</p>		
	<p>Echelle de réalisation :</p>  <p>Calendrier</p> 		
	<p>Besoins financiers</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1393 992 1771 1251"> <p>INVESTISSEMENT</p> <p>-</p> </td> <td data-bbox="1771 992 2168 1251"> <p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie interne - Prestation partenaires et intervenants - Location véhicules - repas </td> </tr> </table>		<p>INVESTISSEMENT</p> <p>-</p>
<p>INVESTISSEMENT</p> <p>-</p>	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie interne - Prestation partenaires et intervenants - Location véhicules - repas 		
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'Alim'tours organisés - Nombre de formations réalisées - Nombre d'intervenants et d'expériences visitées - Nombre de participants 			

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine

Orientation 3 : la convention partagée sur l'agriculture sert de fil conducteur pour la mise en œuvre du PAT

ACTION 1.4 : SUIVI DE LA CONVENTION PARTENARIALE SUR L'AGRICULTURE

Description :

La Convention partenariale CNM – CA14 a été signée en 2017. Il s'agit d'un espace de dialogue entre les 2 structures avec accompagnement de l'AUCAME.
Le PAT est partie intégrante du programme d'action de la convention.
Cependant les thématiques de la convention sont plus larges que l'alimentaire.

Mise en œuvre :

- Organisation annuelle ou bisannuelle d'une rencontre des élus du Pôle et de la CA14 ainsi que de l'AUCAME pour échanger sur les besoins en connaissance et les actions communes dans les domaines agricoles et alimentaires

Résultats attendus :

- ✓ Développement d'une culture commune sur les questions agricoles et alimentaires
- ✓ Synergie des actions entre chambre d'agriculture et pôle métropolitain
- ✓ Anticipation des grandes transitions du territoire

Maîtres d'ouvrage

CNM
CA14
AUCAME

Partenaires

Publics cibles : Elus des maîtres d'ouvrage

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie interne des partenaires

Indicateurs de suivi

- Nombre de réunions du COFIL convention
- Thématiques qui ont fait l'objet de réunions extérieures à ce COFIL

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine

ACTION 1.5 : VALORISATION DU PAT DANS LES RESEAUX REGIONAUX ET NATIONAUX

Description :

Les PAT sont en développement partout en France, appuyés par l'Etat. Il est important de s'intégrer aux réseaux régionaux et nationaux pour connaître des exemples réussis et d'échecs d'actions sur des territoires de catégorie proche et d'échanger sur des pratiques et solutions. Par ailleurs il existe un label national des PAT qui permet de valoriser au niveau national l'implication des collectivités dans le domaine de l'alimentation durable. Le PAT de Caen Normandie Métropole est labellisé niveau 1 depuis mars 2021 pour une durée de 3 ans. Il est nécessaire de poursuivre les actions du PAT pour candidater et obtenir le label de niveau 2.

Mise en œuvre :

- Participation aux réseaux PAT régionaux et nationaux
- Accès au label national niveau 2

Résultats attendus :

- ✓ Reconnaissance nationale et intégration dans un réseau national
- ✓ Echanges d'expériences, connaissance de solutions mises en place par d'autres territoires

Maîtres d'ouvrage

CNM
CA14
AUCAME

Partenaires

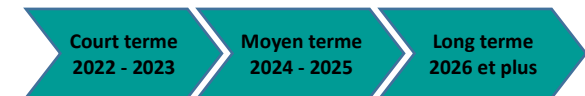
Réseau régional PAT
Réseau National PAT
DRAAF
ADEME

Publics cibles : Financeurs, Partenaires (communication + effet d'entraînement pour les initiatives infra)

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

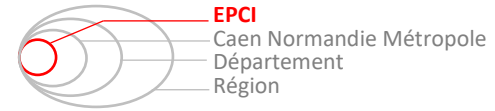
FONCTIONNEMENT

- Ingénierie interne des partenaires

Indicateurs de suivi

- Nombre de réunions
- Obtention du label niveau 2

Axe I. Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine						
ACTION 1.6 : COHERENCE ENTRE LE PAT ET LE PCAET						
<p>Description :</p> <p>L'un des axes de réponse à l'appel à projets du PNA s'est structuré autour de la cohérence entre PCAET et PAT à l'échelle du Pôle socle, notamment en ce qui concerne les mobilités, la diminution de l'usage des ressources fossile dans la production et la distribution de l'alimentation et la lutte conjointe contre le changement climatique.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> Concordance des fiches actions dans le PAT et le PCAET Mutualisation dans la mise en œuvre, l'animation et le suivi de certaines actions Travailler en particulier sur les conséquences entre circuits courts et économie de GES par les économies de déplacement liées à une distribution locale optimisée (déplacements bas carbone, solutions logistiques, etc...). <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cohérence entre les stratégies et programmes d'actions des PAT et PCAET du territoire : part d'actions agricoles et alimentation dans le PCAET, prise en compte des aspects énergie climat dans le PAT 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>CNM</p>	<p>Partenaires</p> <p>ADEME DRAAF CA14 AUCAME</p>				
	<p>Publics cibles : Elus CNM</p>					
	<p>Echelle de réalisation :</p> <p>EPCI Caen Normandie Métropole Département Région</p>					
	<p>Calendrier</p> <p>Court terme 2022 - 2023</p> <p>Moyen terme 2024 - 2025</p> <p>Long terme 2026 et plus</p>					
	<p>Besoins financiers</p> <table border="1"> <tr> <td>INVESTISSEMENT</td> <td>FONCTIONNEMENT</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>- Ingénierie interne des partenaires</td> </tr> </table>			INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT	-
INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT					
-	- Ingénierie interne des partenaires					
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> Fiches-actions concordantes dans le PAT et le PCAET de CNM 						

Axe II. Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier	Orientation 4. Établir des réserves foncières destinées à l'alimentation humaine					
ACTION 2.1 : ACCUEIL DE PORTEURS DE PROJETS SUR LES FILIERES DE PROXIMITE						
<p>Description :</p> <p>Lutter contre l'artificialisation de terres agricoles au profit d'espaces économiques, d'habitat ou d'infrastructures routières. Donner des perspectives à long terme aux agriculteurs leur permettant de se projeter sur des productions longues (maraichage, arboriculture...).</p> <p>Mettre le territoire en capacité d'accueillir de nouveaux porteurs de projets sur les filières de proximité Prendre en compte la nécessité du temps long de concertation pour arriver à un consensus.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Intégrer l'alimentation dans les documents de planification ▪ Tendre vers le zéro artificialisation nette, sensibiliser élus et public sur l'importance de conserver le foncier agricole ▪ Création de ZAP (zones agricoles protégées) ou de PAEN (protection des espaces agricoles et naturels) ▪ Amélioration de la place de l'alimentation dans les diagnostics des documents d'urbanisme <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Baisse de l'artificialisation ✓ Réserves foncières autour des zones urbaines ✓ Mise en culture d'espaces interstitiels à repérer 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>EPCI Syndicats mixtes</p>	<p>Partenaires</p> <p>SCoT CA14 DDTM AUCAME</p>				
<p>Publics cibles : Elus du SCoT, des InterSCoT, des PLUI</p>						
<p style="text-align: center;">Echelle de réalisation :</p> <div style="text-align: center;">  <p>Calendrier</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #ccc;">Court terme 2022 - 2023</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #008080; color: white;">Moyen terme 2024 - 2025</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #008080; color: white;">Long terme 2026 et plus</div> </div> </div>						
<p style="text-align: center;">Besoins financiers</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">INVESTISSEMENT</td> <td style="width: 50%;">FONCTIONNEMENT</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">- Ingénierie des maîtres d'ouvrage</td> </tr> </table>			INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT	-	- Ingénierie des maîtres d'ouvrage
INVESTISSEMENT	FONCTIONNEMENT					
-	- Ingénierie des maîtres d'ouvrage					
<p>- Indicateurs de suivi : Réunions de concertation avec les acteurs (agriculteurs, CD14, État...)</p> <p>- Taux d'artificialisation du territoire</p> <p>- Nombre de ZAP créées</p> <p>- Diagnostics et documents d'orientation prenant en compte l'alimentation</p>						

Axe II. Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier

Orientation 4. Etablir des réserves foncières destinées à l'alimentation humaine

ACTION 2.2 : MOBILISATION DE FONCIER POUR LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE

Description :

Même si le territoire de CNM est peu concerné par le problème de friches agricoles, il existe néanmoins des surfaces peu ou pas utilisées ou qui mériteraient d'être reconverties pour permettre de produire.

Foncier proposé à des producteurs pour l'alimentation humaine :

- Soit du foncier appartenant à des collectivités et sous/inutilisé,
- Soit sous la forme de fermes relais : portage foncier par la collectivité,
- Soit grâce à des portages de type Terres de liens.

Étudier les possibilités d'agriculture urbaine selon les demandes des habitants collectivement ou individuellement.

Les productions alimentaires telles que le maraîchage ou certains élevages n'ont pas besoin de grandes surfaces : des solutions innovantes à petite échelle sont à réfléchir.

Mise en œuvre :

- Élaboration d'une stratégie foncière et/ou d'un observatoire foncier
- Recensement de foncier qui pourrait servir à la production alimentaire :
 - Foncier public non utilisé ou utilisé à d'autres fins (pelouses...) ou destiné à des opérations à long terme (phases d'urbanisation...)
 - Friches (industrielles, commerciales, agricoles, voire délaissés d'équipements...)
 - Foncier privé dont le propriétaire donne la disposition pour mise en culture alimentaire de proximité
- Des accords peuvent être recherchés entre territoires consommateurs et territoires à potentiel foncier
- Étude des potentialités de mise en culture des terrains : contraintes réglementaires, qualité des sols dont pollution, environnement physique et humain, accessibilité, accès à l'eau ...
- Si le foncier n'est pas déjà propriété du maître d'ouvrage, recherche de solution de portage ou acquisition, en portant attention à la pérennisation afin que l'agriculteur ait une visibilité sur le long terme
- Au moment de la succession de certaines exploitations : favoriser le dialogue entre tous les acteurs afin de permettre dans certains cas des reprises partagées entre différents types de productions. Accentuer la sensibilisation aux cédants pour qu'ils anticipent leur transmission
- Étude de la forme d'organisation : bail simple, bail clauses environnementales, ferme relai, espace test agricole, salariat (régie), etc... pour production générale ou destinée à la restauration collective ...
- Analyse des candidats producteurs (capacité à conduire une exploitation)
- Encourager les innovations (portage, mode de production, mode d'organisation...)
- En faisant attention à la viabilité économique des structures créées

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation des surfaces cultivées pour l'alimentation locale
- ✓ Installation de porteurs de projets
- ✓ Remise en production d'espaces en déshérence ou promis à l'urbanisation

Maîtres d'ouvrage

EPCI, Communes
Associations
Propriétaires fonciers
CA14, SAFER, EPFN
Terres de liens

Partenaires

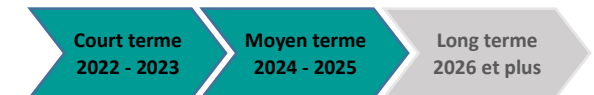
CA14
Bio en Normandie
SAFER
EPFN
Terres de liens
Banques, MSA, centres de formation ...

Publics cibles : Candidats à l'installation, Propriétaires de foncier, Collectivités locales

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Acquisition foncier
- Aménagement de parcelles (eau, clôtures...)

FONCTIONNEMENT

- Animation de l'action
- Prestations (CA14, BEN, SAFER, etc...)

Indicateurs de suivi

- Nombre de producteurs installés sur du foncier mobilisé
- Hectares mobilisés

Axe II. Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier

Orientation 5. Mettre en place des programmes locaux alimentaires

ACTION 2.3 : DECLINAISON DU PAT AUX ECHELLES TERRITORIALES OPERATIONNELLES

Description :

Le PAT de CNM est élaboré à une échelle large ce qui permet d'associer des territoires urbains et ruraux à l'échelle d'un grand bassin de vie.

D'autre part CNM n'est pas une collectivité locale donc sans compétence dans le domaine de l'alimentation autre que l'animation, la mise en réseau et l'information.

Le PAT de CNM a vocation à être décliné sur des territoires plus restreints où les actions pourront plus facilement être mises en œuvre.

Le PAT aura alors un rôle d'accompagnement, de mise en réseau, de partage des bonnes pratiques grâce notamment au Forum des acteurs et au centre de ressources Internet PAT.

Mise en œuvre :

- Élaboration de stratégies alimentaires et/ou agricoles à des échelles plus petites que CNM, ces échelles pouvant fonctionner elles-mêmes en « poupées russes » :
 - EPCI
 - Communes
 - Quartier
- Une cohérence entre les stratégies des différentes échelles devra évidemment être assurée
- Élaborer une méthodologie d'essai (appui à la rédaction de plans d'action à partir de diagnostics particuliers ?)

Résultats attendus :

- ✓ Émergence de PAT opérationnels à l'intérieur du territoire de CNM (certaines collectivités ont commencé)
- ✓ Appui à la diversité des porteurs de PAT (associations sociales ou environnementales, fédérations professionnelles...)

Maîtres d'ouvrage

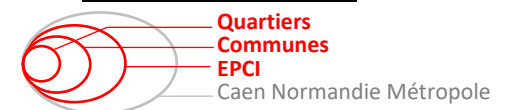
EPCI
Communes
Associations dont associations de quartiers

Partenaires

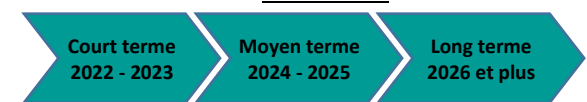
CNM
CA14
AUCAME
EPCI, communes
Université (données FRUGAL)

Publics cibles : Acteurs de l'alimentation, Grand public

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT



-

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie interne des EPCI (ou communes, associations)
- prestations

Indicateurs de suivi

- Nombre de PAT locaux élaborés

Axe III. Soutenir l'économie de proximité	Orientation 6. Structurer les filières de proximité			
ACTION 3.1 : RELOCALISATION DE LA VALEUR AJOUTEE EN PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION				
<p>Description : L'un des principaux objectifs d'un PAT est de relocaliser l'alimentation à consommer sur le territoire. Cependant cet objectif ne peut aboutir si les filières économiques du territoire ne sont pas structurées de la production à la consommation. Il s'agit notamment de favoriser le développement d'équipements structurants dans la logistique, la transformation, la distribution et commercialisation, de préférence grâce à des groupements d'acteurs et une mutualisation réfléchie le plus en amont possible. Il s'agit également de favoriser la relocalisation de filières complètes au moins à l'échelle Normande.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Structuration des filières économiques de l'alimentation locale en privilégiant la mutualisation et le regroupement des acteurs : <ul style="list-style-type: none"> - Identification et si possible structuration de groupes d'acteurs, - Études de faisabilité d'équipements, de possibilités de mutualisation voire de polyvalence des équipements (exemple cuisine scolaire utilisée hors service en tant que légumerie et/ou conserverie), - Création d'équipement : logistique, transformation, distribution, vente... qu'ils soient fixes ou mobiles - Mise en place ou valorisation de solutions numériques (partage de transports, de stockage, vente en ligne...), - Invention de solutions d'acheminement des produits de proximité : logistique innovante, adapter les horaires des commerces, des marchés, développer zones de livraisons ... - Accueil ou développement d'IAA (dont artisans et commerçants) permettant la relocalisation de filières locales (échelle Région). <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation de filières complètes sur le territoire ✓ Mutualisation d'équipements, optimisation de l'utilisation des équipements donc de leur rentabilité ✓ Développement de l'approvisionnement local pour les professionnels de l'alimentation du territoire 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>Groupements de producteurs et producteurs Entreprises dont ESS Collectivités locales MGAC</p>	<p>Partenaires</p> <p>Tous les partenaires qui ont déclaré leurs besoins en légumerie, conserverie et plateforme d'éclatement. Porteurs de solutions de mutualisation</p>		
<p>Publics cibles : Consommateurs Producteurs (agriculteurs et entreprises)</p>				
<p style="text-align: center;">Echelle de réalisation :</p> <div style="text-align: center;">  <p>— Communes — EPCI — Département — Région</p> </div> <p style="text-align: center;">Calendrier</p> <div style="text-align: center;">  <p>Court terme 2022 - 2023 Moyen terme 2024 - 2025 Long terme 2026 et plus</p> </div>				
<p style="text-align: center;">Besoins financiers</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="1464 1062 1771 1273"> <p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipements logistique, transformations, commercialisation, stockage ... </td> <td data-bbox="1771 1062 2134 1273"> <p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etudes de faisabilité - Prestations - Partenariats - ingénierie </td> </tr> </table>			<p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipements logistique, transformations, commercialisation, stockage ... 	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etudes de faisabilité - Prestations - Partenariats - ingénierie
<p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipements logistique, transformations, commercialisation, stockage ... 	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etudes de faisabilité - Prestations - Partenariats - ingénierie 			
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipements créés 				

Axe III. Soutenir l'économie de proximité

Orientation 6. Structurer les filières de proximité

ACTION 3.2 : ACCOMPAGNEMENT DES DEMARCHES COLLECTIVES INNOVANTES

Description :

Les producteurs agricoles sont entourés de plusieurs structures qui les soutiennent dans leur développement et activités quotidiennes.
Cependant peu de ces accompagnements sont territorialisés et axés sur la commercialisation locale des productions.
Or l'animation d'un collectif est chronophage et compliquée à assurer au démarrage d'une action.
Les collectivités locales ou autres structures peuvent soutenir le développement de l'économie productive locale en assurant une animation de groupements de producteurs ou d'entreprises locales dans l'objectif d'aboutir à une structuration pérenne, qu'il s'agisse d'un équipement ou d'une collaboration active, en s'appuyant sur les professionnels.

Mise en œuvre :

- Animation de groupes de producteurs ou d'acteurs (agriculteurs, entreprises, associations etc...) au niveau local ayant un projet de production, transformation ou commercialisation locale afin de permettre une autonomie progressive du groupe ou de les accompagner dans une évolution technique et/ou commerciale.

Résultats attendus :

- ✓ Émergence d'actions menées par des groupes de producteurs ou d'entreprises (dont artisans et commerçants)
- ✓ Rencontres entre expériences locales pour échanger sur les enjeux et les écueils de ces expériences

Maîtres d'ouvrage

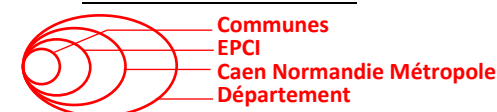
Collectivité locale :
Département, EPCI,
Commune
Interprofessions
CA14
BEN
CCI, CMA

Partenaires

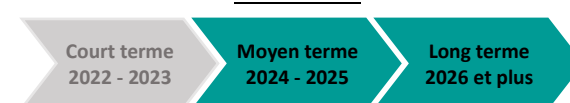
CA14
BEN
CCI, CMA
Interprofessions
AREA

Publics cibles : Producteurs, entreprises (dont artisans commerçants)

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie des maîtres d'ouvrage

Indicateurs de suivi

- Nombre de groupes accompagnés
- Nombre de producteurs – entreprises associés

Axe III. Soutenir l'économie de proximité

Orientation 6. Structurer les filières de proximité

ACTION 3.3 : PARTAGE DE LA CONNAISSANCE SUR LES BESOINS ET LES FLUX ALIMENTAIRES LOCAUX

Description :

Organiser le lien entre les chercheurs et les acteurs du territoire, notamment à partir des réseaux et des travaux de la recherche-action FRUGAL. Besoin de continuer à pouvoir qualifier et quantifier l'alimentation du territoire. Diffuser largement les analyses réalisées. Maintenir des liens avec l'Université de Caen.

Mise en œuvre :

- Conventonnement avec l'Université de Caen
- Mettre à jour les principales connaissances sur l'évolution de la production et de la consommation alimentaires dans le territoire de Caen Normandie Métropole
- Organiser en 2022 une journée d'étude sur les données FRUGAL (celles qui concernent le territoire caennais, ainsi que les référentiels de comparaison avec les 10 autres territoires étudiés)
- Avoir une visée prospective sur les besoins en données et l'évolution des politiques publiques

Résultats attendus :

- ✓ Suivi et actualisation des résultats FRUGAL
- ✓ Création d'un observatoire des flux alimentaires permettant de suivre les indicateurs de relocalisation de l'alimentation ?

Maîtres d'ouvrage

AUCAME
CNM
Université de Caen
Agrocampus de Rennes

Partenaires

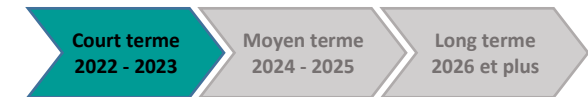
CA14
Terralim
Autres contributeurs
scientifiques

Publics cibles : Le forum des acteurs

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT



-

FONCTIONNEMENT

- Etudes

Indicateurs de suivi

- Nb de personnes participant à la journée d'étude
- Nombre de demandes d'études territoriales subjacentes

Axe III. Soutenir l'économie de proximité	Orientation 7. Favoriser l'interconnaissance entre acteurs des filières alimentaires		
ACTION 3.4 : ACCES DES PROFESSIONNELS AUX PRODUITS LOCAUX			
<p>Description : Faciliter le développement des produits locaux chez les grossistes et autres professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire du territoire. Les professionnels manquent parfois de temps pour aller à la rencontre des producteurs et pour s'approvisionner. L'approvisionnement en produits locaux requiert également une multiplication du sourcing, des contraintes logistique et administrative supplémentaires. Les grossistes sont donc des acteurs clés du territoire pour l'approvisionnement des professionnels de la restauration, collective comme commerciale. Un développement de leur offre en produits locaux pourrait répondre au besoin des professionnels de la restauration. La question de la marge sera néanmoins importante à prendre en compte pour les producteurs.</p> <p>Par ailleurs favoriser l'interconnaissance des différents acteurs des filières alimentaires pour encourager l'organisation de filières au moins à l'échelle de la Normandie, qu'elles soient courtes ou longues. S'appuyer sur des outils existants ou à créer pour améliorer la connaissance en offre alimentaire locale aux grossistes et autres professionnels de la restauration.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Moyens de communication auprès des professionnels <ul style="list-style-type: none"> - Rencontre des grossistes, avec agriculteur, élu, restaurateur, pour présenter la démarche - Étude de faisabilité - Communication autour de la démarche <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Augmentation des débouchés des producteurs du territoire auprès des grossistes, restaurateurs et distributeurs 	<p>Maîtres d'ouvrage Collectivités territoriales Chambres consulaires</p>	<p>Partenaires MGAC</p>	
	<p>Publics cibles : Grossistes et autres professionnels de la restauration et de la distribution alimentaire présents sur le territoire de CNM</p>		
	<p>Echelle de réalisation :</p>  <p>Calendrier</p> 		
	<p>Besoins financiers</p> <table border="1" data-bbox="1464 1043 2157 1171"> <tr> <td data-bbox="1464 1043 1787 1171">INVESTISSEMENT -</td> <td data-bbox="1787 1043 2157 1171">FONCTIONNEMENT - Ingénierie de projet</td> </tr> </table>		INVESTISSEMENT -
INVESTISSEMENT -	FONCTIONNEMENT - Ingénierie de projet		
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre de rencontres ▪ Nombre d'acteurs mobilisés 			

Axe III. Soutenir l'économie de proximité

Orientation 8. Favoriser les emplois et la qualité des filières alimentaires

ACTION 3.5 : DEVELOPPEMENT DE L'EMPLOI AGRICOLE ET AGRO-ALIMENTAIRE

Description :

Les professions agricoles et agroalimentaires attirent peu car sont réputées difficiles, et bénéficient d'un déficit de communication (parcours de formation et carrefour des métiers).

Que ce soit pour des recrutements ou pour le renouvellement des générations, tous les professionnels de l'alimentation se heurtent au déficit de candidats (exploitants, commerçants, artisans, IAA ...).

Il faut :

- Valoriser les métiers
- Travailler à la juste rémunération
- Accentuer la formation qu'elle soit initiale ou tout au long de la carrière, la faire évoluer pour s'adapter aux nouvelles formes d'alimentation
- Sensibiliser les producteurs aux atouts de la production alimentaire de proximité

Mise en œuvre :

- Coopération des structures en charge de la formation dans les domaines agricoles et agro-alimentaires afin de revaloriser ces métiers
- Valoriser les métiers de chef de cuisine aussi en restauration collective
- Encourager la formation des équipes de cuisines de la restauration collective pour faciliter l'évolution vers des pratiques plus durables et plus d'utilisation de produits bruts et de proximité ceci permettant aussi de rendre ces emplois plus intéressants
- Communiquer sur les carrières dans ces domaines auprès des jeunes et des adultes
- Développer et communiquer sur les services de remplacement et de « partage de salarié »

Résultats attendus :

- ✓ Développement de l'emploi agricole
- ✓ Facilitation du recrutement dans les milieux agricoles et agro-alimentaires
- ✓ Montée en compétence des salariés agricoles et agro-alimentaires

Maîtres d'ouvrage

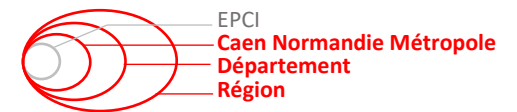
Structures de formation initiale et continue
Lycées agricoles et professionnels, MFR ...
CA14
BEN
Exploitations agricoles

Partenaires

CA14
Pôle emploi
CRN
CD14
Espaces Tests Agricoles de Normandie

Publics cibles : Jeunes, Adultes en recherche d'emploi ou en reconversion, Equipes restauration collective et autres (IAA, agriculture)

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie
- Partenariat
- Prestation

Indicateurs de suivi

- Nombre d'acteurs mobilisés sur cette action

Axe III. Soutenir l'économie de proximité

Orientation 8. Favoriser les emplois et la qualité des filières alimentaires

ACTION 3.6 : AMELIORATION DE LA QUALITE DES PRODUITS ET DES PRATIQUES

Description :

Accompagner les acteurs dans l'amélioration de la qualité, du producteur au distributeur, dans la transformation et la logistique :

- Qualité des produits
- Qualité des process
- Lutte contre le gaspillage
- Qualité environnementale
- Qualité sociale

Prioriser l'évolution des pratiques agricoles vers l'agroécologie.

Mise en œuvre :

- Sensibiliser les producteurs du territoire sur l'intérêt de la montée en gamme de leurs productions, notamment vers l'agriculture biologique mais également certifications
- Faciliter l'installation de nouveaux porteurs de projets
- Partenariats avec GIEE existants (Bio en Normandie, Chambre d'Agriculture ...)
- S'appuyer sur l'AREA pour l'accompagnement des entreprises sur l'amélioration de la qualité dans les entreprises agroalimentaires
- Sensibiliser les autres acteurs de la chaîne (logistique, distribution...)
- Accompagner les acteurs économiques vers une diminution de l'impact environnemental et l'adaptation au changement climatique :
 - Diagnostics
 - Accompagnement technique
 - Soutien financier

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation des surfaces engagées dans une démarche de transition agro-écologique
- ✓ Diminution des additifs alimentaires dans les processus agroalimentaires
- ✓ Amélioration de l'impact environnemental de la chaîne alimentaire

Maîtres d'ouvrage

AREA
Chambres consulaires
Distributeurs GMS
Bio En Normandie

Partenaires

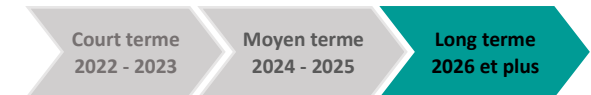
Organisations professionnelles agricoles
Associations sociales (glanage)
CREPAN

Publics cibles : Acteurs économiques des filières alimentaires

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Aides à l'investissement

FONCTIONNEMENT

- Partenariat
- Prestation

Indicateurs de suivi

- Nombre d'exploitations certifiées ou labellisées bio
- Nombre d'entreprises accompagnées vers la qualité (dont environnementale)

Axe III. Soutenir l'économie de proximité

Orientation 8. Favoriser les emplois et la qualité des filières alimentaires

ACTION 3.7 : AMELIORATION DE LA QUALITE DE L'EAU

Description :

L'eau est le premier des aliments, à l'interface entre santé et environnement. Le territoire caennais va être soumis à des restrictions (notamment irrigation) car se posent des problèmes de qualité (nitrates et pesticides) et de quantité d'eau (Baisse de l'étiage du Bajocien).

Trois types d'industries concentrent en France les impacts les plus importants sur les milieux aquatiques : l'industrie chimique et pétrochimique, l'industrie papetière et l'industrie agro-alimentaire.

Améliorer les pratiques culturales, diminuer les produits phytosanitaires et éviter le gaspillage contribuent à une meilleure qualité de l'eau et un maintien de la ressource, le PAT peut contribuer à cette politique d'ensemble soutenue par les agences de l'eau.

Mise en œuvre :

- Pour les industries agro-alimentaires, la disponibilité de la ressource en eau, en quantité et en qualité, est fondamentale et des améliorations sur l'économie d'eau dans les process sont attendus (R &D). Tous les volets que les acteurs pourront ajouter concernant l'amélioration de la qualité de l'eau sont recevables.
- Les journées normandes de l'Eau ont retenu comme priorité de travailler avec les collectivités et les acteurs de l'aménagement sur le foncier et la planification pour améliorer la qualité de la ressource : faire le lien avec ces travaux.

Résultats attendus :

- ✓ Amélioration de l'état qualitatif et quantitatif des masses d'eau, souterraines et superficielles.
- ✓ Diminution des quantités d'eau dans les process industriels.

Maîtres d'ouvrage

Région Normandie
AESN
AREA
Organismes Uniques de
Gestion Collective
Syndicats de gestion de
l'eau

Partenaires

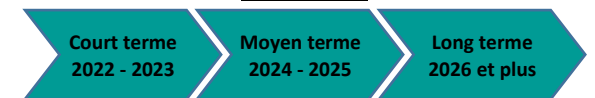
DREAL
Profession agricole
(dont CA14)
IAA

Publics cibles : Agriculteurs, Gestionnaires de l'eau, Consommateurs, Entreprises agroalimentaires

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Outils de sensibilisation
- Prestations
- Ingénierie

Indicateurs de suivi

- Diminution de l'irrigation dans les pratiques culturales
- Agriculture biologique sur les périmètres de protection de captage

Axe IV. Renforcer la collaboration et le lien social

Orientation 9 : développer l'alimentaire en ville

ACTION 4.1 : ENCOURAGEMENT DE L'AUTOCONSOMMATION

Description :

L'espace productif de la ville a beaucoup diminué en 50 ans (potagers). Cependant l'autoproduction est loin d'être négligeable (10% des légumes consommés sont produits en autoconsommation dans l'aire urbaine caennaise).

L'autoproduction comporte de nombreux atouts :

- Économie sur les dépenses alimentaires
- Lien social des jardins partagés
- Activité transgénérationnelle
- Pédagogie pour tout public
- Accessibilité pour les populations fragiles (dont migrants)
- Fraicheur et qualité de la production

Mise en œuvre :

- Mettre à disposition des habitants des espaces vacants cultivables en ville :
 - Identifier les espaces disponibles pieds d'immeuble, friches, délaissés
 - Installer des jardins partagés collectifs en partenariat avec les habitants
 - Développer la collaboration avec les bailleurs sociaux en vue de l'installation de jardins partagés ou parcelles individuelles
- Sensibiliser les habitants aux enjeux de l'autoproduction
 - Créer des potagers dans les écoles
 - Inciter voire aider les habitants à convertir leurs extérieurs en espaces productifs nourriciers
 - Informer les habitants producteurs sur les possibilités de vente et/ou de don de leurs surplus de récolte
- Favoriser l'animation et l'encadrement des initiatives
 - Animer des réunions d'information et d'échange avec les associations de quartiers et autres partenaires
- Associer les services espaces verts en tant que ressource technique d'accompagnement

Résultats attendus :

- ✓ Identification des espaces interstitiels potentiellement cultivables dans les stratégies foncières des EPCI
- ✓ Augmentation des surfaces potagères chez les particuliers et dans des espaces collectifs
- ✓ Augmentation de la part d'autoconsommation de fruits et de légumes

Maîtres d'ouvrage

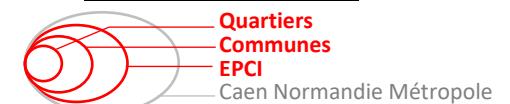
Communes
Comités de quartier
Associations dont tiers lieux
Bailleurs sociaux

Partenaires

IRTS
Ecoles
Citoyens
CCAS
Commerces
Fédérations nationales des potagers urbains
Incroyables Comestibles

Publics cibles : Habitants du territoire

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Achat de terrain
- Equipements et matériels

FONCTIONNEMENT

- Outils de sensibilisation et d'aide
- Prestations
- Ingénierie

Indicateurs de suivi

- Mise en place d'une stratégie foncière
- Nouvelles surfaces consacrées à l'alimentation
- Nombre de personnes inscrites dans les actions
- Nombre d'actions de sensibilisation / formation / animation

Axe IV. Renforcer la collaboration et le lien social

Orientation 9. Développer l'alimentaire en ville

ACTION 4.2 : DEVELOPPEMENT DE LA CONVIVIALITE ALIMENTAIRE

Description :

Remettre de la convivialité dans l'alimentation :

- Repas partagés
- Évènements festifs
- Création de lieux dédiés au partage sur l'alimentation (espace public, jardins partagés)

Valoriser l'implication citoyenne et des habitants comme partie prenante des solutions à apporter aux enjeux alimentaires.

Mise en œuvre :

- Doter en équipements conviviaux et culinaires les jardins familiaux, jardins partagés et espaces publics et des copropriétés : four à pain, barbecue, cuisine collective, espace de pique-nique
- Favoriser l'émergence de maisons de l'alimentation durable en espace partagé (espaces de vie autour de l'alimentation, le partage de savoirs et des ateliers cuisine)
- Monter un food truck partagé pour aller dans les quartiers et animer de petits événements en lien avec des collectifs d'habitants, par exemple
- Organisation d'évènements festifs intégrant la thématique alimentaire dans d'autres sujets grand public tels que le sport ou la culture
- Favoriser l'ouverture aux traditions culinaires extérieures (par exemple pour les légumineuses)
- Favoriser l'implication active des habitants et lui donner une application réelle
- Informer/former les élus sur la dynamique de participation citoyenne et la co-construction avec les habitants
- Soutenir les démarches innovantes d'implication citoyenne et de co-construction d'actions

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation du nombre d'équipements et installations
- ✓ Organisation d'évènements alimentaires par les associations de quartier
- ✓ Intégration d'une proportion plus forte d'alimentation locale dans les événements conviviaux

Maîtres d'ouvrage

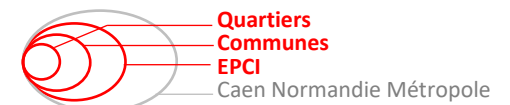
Comités de quartier
Communes et collectivités
EPCI
Copropriétés
Associations
Bailleurs sociaux

Partenaires

IRTS
Syndics de copropriétés
Associations, dont tiers lieux

Publics cibles : Habitants urbains, Associations-relais, Jardins partagés, Structures d'insertion

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Equipements

FONCTIONNEMENT

- Animation
- Prestation
- Ingénierie
- Communication

Indicateurs de suivi

- Nombre d'évènements organisés
- Nombre de lieux créés
- Nombre d'habitants participants aux travaux

ACTION 4.3 : ACCESSIBILITE SOCIALE A L'ALIMENTATION DE QUALITE

Description :

- Renforcer l'accessibilité sociale à une alimentation de qualité peut suivre différentes voies :
- Favoriser les relations entre organismes de collecte et distribution d'aide alimentaire
 - Favoriser les dons alimentaires et les rendre plus efficaces
 - Favoriser les actions de glanage
 - Accompagnement des publics les plus fragiles
 - Favoriser l'insertion professionnelle grâce à l'alimentation
 - Réfléchir à de nouvelles formes d'incitation (sécurité sociale alimentaire ...)

Mise en œuvre :

Actions d'accompagnement des publics fragiles vers une alimentation plus saine : ateliers cuisine, échanges de recettes, etc. (cf. Fiche 6.2 sur la Sensibilisation) :

- Mise en réseau des acteurs de l'aide alimentaire
- Sensibilisation des entreprises (du producteur au distributeur) voire des particuliers au don alimentaire
- Organisation des distributions de dons, selon des publics ciblés : banques alimentaires, associations, frigos partagés, etc...
- Mise en œuvre d'actions solidaires telles que les groupements d'achats solidaires
- Actions d'insertion professionnelle grâce à l'alimentation : maraîchage, transformation, distribution etc...

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation de la consommation d'aliments non transformés
- ✓ Augmentation du nombre d'acteurs économiques engagés dans une démarche de don (invendus, glanage)
- ✓ Progression de l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi

Maîtres d'ouvrage

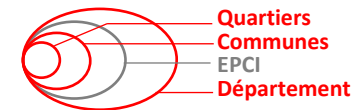
- Communes – CCAS
- Associations d'aide alimentaire
- Membres du REGAL
- Bailleurs sociaux
- Associations

Partenaires

- Entreprises agroalimentaires
- Distributeurs (GMS, commerçants, grossistes)
- Agriculteurs
- ANDES (Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires)

Publics cibles : Habitants en situation de précarité

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Cuisines collectives
- Frigos solidaires
- Stockage (locaux)

FONCTIONNEMENT

- Animation
- Ingénierie
- Prestation

Indicateurs de suivi

- Nombre d'actions
- Nombre de bénéficiaires
- Consommation de légumes et fruits frais
- Nombre d'actifs en insertion via l'alimentation

Axe V. Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités

Orientation 11. Favoriser l'achat de produits locaux en restauration collective

ACTION 5.1 : APPUI A LA RESTRUCTURATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Description :

On constate une volonté grandissante des gestionnaires de restauration collective (entreprise, collectivités, associations, etc.) de regagner leur souveraineté sur l'alimentation proposée aux convives. Il est important d'initier une démarche systémique, à la fois matérielle et humaine.

Mise en œuvre :

- Sensibiliser et former les agents des services et élus aux enjeux de la restauration collective
- Favoriser la création ou re-création de cuisines locales, de taille adaptée, permettant la préparation sur place de repas grâce à des produits de qualité et de proximité.
- Accompagner les réflexions sur la création ou l'évolution d'équipements des cuisines
- Formation des équipes, de l'achat au service, sur les nouveaux enjeux de l'alimentation collective (qualité dont EGALIM, protéines végétales, gaspillage, tri et gestion des déchets, ...)

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation du nombre de cuisines en régie
- ✓ Mutualisations de cuisines ou d'équipements entre institutions (écoles-collèges-hôpitaux, maisons de retraite, institutions d'handicapés...) Voir Fiche 5-3
- ✓ Montée en compétence des agents et équipes de restauration collective

Maîtres d'ouvrage

Toute structure gestionnaire de restauration collective :
Collectivités territoriales (de la commune à la Région)
Entreprises
Acteurs ESS

Partenaires

CA14
BEN
Collectivités territoriales
CNFPT
AGORES
RestauCo
Associations

Publics cibles : Gestionnaires et responsables de restauration collective

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Création de cuisines locales ou centrales
- Matériel

FONCTIONNEMENT

- Partenariat
- Prestations
- Ingénierie
- Formations

Indicateurs de suivi

- Nombre d'études de faisabilité de cuisines locales ou centrales
- Nombre de cuisines créées
- Nombres d'agents formés

Axe V. Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités

Orientation 11. Favoriser l'achat de produits locaux en restauration collective

ACTION 5.2 : DEVELOPPEMENT DES OUTILS D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE LOCAL

Description :

Les collectivités et leurs élus ainsi que de nombreux gestionnaires privés ont la volonté de développer l'approvisionnement alimentaire local, mais sont souvent démunis sur différents aspects :

- Cahiers des charges
- Connaissance des produits et des fournisseurs (dont de proximité)
- Connaissance de la législation
- Respect de la loi EGALim

Mise en œuvre :

- Accompagnement des restaurations dans la rédaction des cahiers des charges (critères, spécifications techniques, allotissement) – *Action en cours avec CD14 et CA14*
- Établissement d'une liste de potentiels fournisseurs locaux (producteurs) – *Action en cours avec CD14 et CA14*
- Organisation de rencontres interacteurs (cf fiche action 5.3)
- Réalisation de cartographies ou autres bases de données interactives – *Action en cours avec CD14 et Région*
- Favoriser les états des lieux des restaurations existantes pour connaître la marge de progrès
- Soutenir la structuration de l'approvisionnement (cf fiche action 3.1)
- Mettre en place un outil commun de suivi de l'approvisionnement

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation de l'approvisionnement local en restauration collective
- ✓ Atteinte des objectifs EGALIM dans les délais réglementaires

Maîtres d'ouvrage

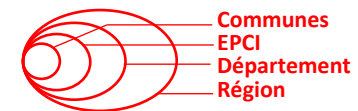
Toute structure gestionnaire de restauration collective : Collectivités territoriales (de la commune à la Région)
Entreprises
Acteurs ESS

Partenaires

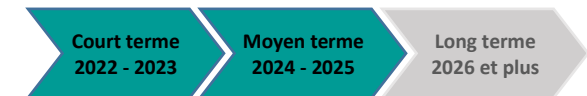
CA14
BEN
CD14
Région
Porteurs d'outils de mutualisation

Publics cibles : Gestionnaires et responsables de restauration collective

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

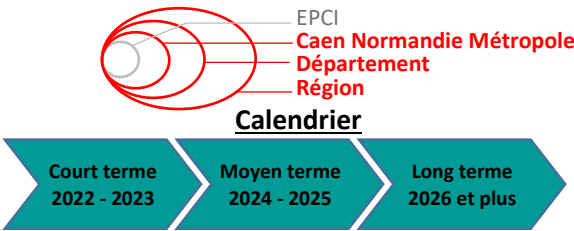
-

FONCTIONNEMENT

- Partenariats
- Prestations
- Ingénierie interne

Indicateurs de suivi

- Nombre de restaurants accompagnés
- Nombre de producteurs sollicités
- Nombre de cahiers des charges rédigés
- Nombre de restaurants atteignant les objectifs EGALim

Axe V. Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités	Orientation 11. Favoriser l'achat de produits locaux en restauration collective			
ACTION 5.3 : MUTUALISATION DES INFORMATIONS ET DES EQUIPEMENTS ENTRE PROFESSIONNELS				
<p>Description : La mise en réseau des structures favorise le partage des bonnes pratiques et aide à la diffusion des innovations par retours d'expérience. Les échanges entre acheteurs, transformateurs, logisticiens et fournisseurs permettent aussi une compréhension mutuelle des attentes, besoins et contraintes de chaque niveau de la filière. Certains équipement ou moyens de logistique ne sont pas utilisés au maximum de leur capacité. La mise en relation d'offre et de demande favoriserait une mutualisation garante de plus d'efficacité pour tous.</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Échanges entre professionnels, élus, producteurs ▪ Journées de rencontres ▪ Réseaux ▪ Amélioration de la connaissance de terrain (par exemple : Alim'Tour, cf fiche action 1.3) ▪ Mise en relation entre les chefs via des réseaux professionnels en restauration collective : AGORES – RestauCo ▪ Rencontres business (speed meeting) entre acheteurs et producteurs : Rencontre annuelle « circuits courts / pro alim » <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mutualisation d'équipements et de logistique d'approvisionnement ✓ Meilleure interconnaissance des acteurs, notamment afin d'éviter les « doublons » ✓ Augmentation de l'approvisionnement local 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>CD14 Région CA14 PAT (Alim'tour, Forum des acteurs)</p>	<p>Partenaires</p> <p>AGORES RestauCo CA14 BEN Département Région Porteurs d'outils de mutualisation</p>		
<p>Publics cibles : Gestionnaires de restauration collective, acteurs des filières locales</p>				
<p style="text-align: center;">Echelle de réalisation :</p>  <p style="text-align: center;">Calendrier</p> <p style="text-align: center;">Court terme 2022 - 2023 Moyen terme 2024 - 2025 Long terme 2026 et plus</p>				
<p style="text-align: center;">Besoins financiers</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="1464 1066 1785 1278"> <p>INVESTISSEMENT</p> <p style="text-align: center;">-</p> </td> <td data-bbox="1785 1066 2134 1278"> <p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Prestations - Partenariats - Locaux d'accueil - Déplacements - visites </td> </tr> </table>			<p>INVESTISSEMENT</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Prestations - Partenariats - Locaux d'accueil - Déplacements - visites
<p>INVESTISSEMENT</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Prestations - Partenariats - Locaux d'accueil - Déplacements - visites 			
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nb de rencontres ▪ Nb de personnes touchées 				

Axe V. Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités

Orientation 11. Favoriser l'achat de produits locaux en restauration collective

ACTION 5.4 : SENSIBILISATION DES CONVIVES AU BIEN-MANGER

Description :

L'introduction de nouveaux aliments (par exemple légumes, légumineuses, abats, etc.) ou de menus est quelquefois rejetée par les convives des restaurations collectives (à l'exemple des enfants), ce qui conduit notamment à du gaspillage et à l'absence de valorisation de certaines filières locales.

Mise en œuvre :

- Organiser des actions de sensibilisation des convives sur leur alimentation, le gaspillage etc, en associant le personnel de restauration et les enseignants ou autres personnels de l'établissement.
- Mise en place d'outils de communication (expositions, outils numériques, livrets à emporter, signalétique en restaurant, etc.) à destination des gestionnaires pour sensibiliser les convives en restaurant, lors et en dehors du service.

Résultats attendus :

- ✓ Baisse du gaspillage alimentaire en restauration collective lors d'introduction d'aliments inhabituels et / ou suscitant des préjugés de la part des convives et des équipes de cuisine.
- ✓ Multiplication des repas végétariens
- ✓ Augmentation de la consommation de légumes et légumineuses locaux
- ✓ Valorisation équilibrée de toutes les pièces d'un animal

Maîtres d'ouvrage

Gestionnaires de restaurations collectives
Élus et chefs d'entreprise

Partenaires

BEN
CREPAN
État (PNA)
ADEME

Publics cibles : Gestionnaires de restauration collective de tout type
Équipes de cuisine et convives

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Communication

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie
- Animation
- Prestation

Indicateurs de suivi

- Nb d'animations organisées
- Pesées du gaspillage (assiette et fin de service)

Axe V. Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités

Orientation 11. Favoriser l'achat de produits locaux pour les événements

ACTION 5.5 : FAVORISER LA CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DANS LES EVENEMENTS LOCAUX

Description :

Le territoire caennais accueille des événements récurrents emblématiques, comme le festival Beauregard ou la Rochambelle. Dans ces événements, comme dans de nombreux autres, le public est incité à consommer des boissons et de la nourriture.
L'action consiste à convaincre les organisateurs d'événements à consommer local et à une certaine sobriété dans les emballages par exemple. La sensibilisation est à mener à tous les niveaux d'évènement : du vin d'honneur local au festival d'importance régionale.

Mise en œuvre :

- Sensibilisation des élus et acteurs du territoire
- Groupe de travail avec les organisateurs d'événements ainsi qu'avec les directeurs des grands musées et parcs d'attraction du territoire
- Conseils et stratégie pour limiter la consommation d'emballages jetables, favoriser le tri et la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage alimentaire, etc.
- Mise à disposition d'outils de sensibilisation pour les participants / visiteurs

Résultats attendus :

- ✓ Augmentation de la part de produits normands dans l'alimentation proposée lors des événements sur le territoire.
- ✓ Valorisation des produits du territoire.
- ✓ Baisse de l'utilisation des plastiques à usage unique, notamment les emballages.
- ✓ Augmentation de la part de tri et de valorisation des déchets.
- ✓ Réduction du gaspillage alimentaire.

Maîtres d'ouvrage

Organisateurs d'évènements et directeurs d'équipements culturels (Beauregard, Rochambelle, Foire expo, Ornavik, Mémorial, Festyland...) Collectivités organisatrices et accueillant les structures / évènements

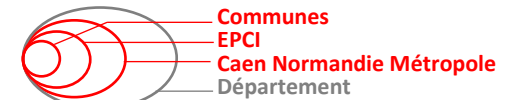
Partenaires

CREPAN
ADEME
CA14
BEN

Publics cibles :

Prestataires et participants / visiteurs

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Communication
- Equipements (vaisselle, poubelles, centre de lavage, etc.)

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie
- Animation
- Prestations

Indicateurs de suivi

- Nombre d'organismes convaincus par la démarche
- Nb de tests dans les événements ou équipements culturels

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

Orientation 12. Promouvoir l'alimentation locale de qualité

ACTION 6.1 : CREATION D'UN CENTRE DE RESSOURCES INTERNET DEDIE

Description :

L'information sur l'alimentation est très large et très diffuse et n'existe pas au niveau local, sauf éparpillée auprès de la grande diversité des acteurs et des thématiques.

Au niveau national, voire international, de nombreuses initiatives, quelquefois très innovantes, existent qui pourraient être adaptées localement mais la recherche prend du temps.

Des financements et acteurs accompagnateurs existent, mais sont difficiles à rassembler pour un porteur de projet.

L'idée est de créer et animer un « centre de ressources » et de veille dédié sur internet sur l'alimentation durable du territoire (événements, financements, formations...).

La carte interactive créée en 2021 sera centrale dans ce centre de ressources interactif puisqu'elle rendra visibles les acteurs du territoire et leurs actions.

Mise en œuvre :

- Conception et mise en ligne d'un centre de ressources et de veille sur l'alimentation durable, au sein d'un nouveau site Internet totalement refondu sur CNM
- Animation du centre de ressources : recherche expériences, acteurs locaux et nationaux, veille financements
- Éventuellement newsletter périodique, conception d'articles pour intégration aux sites des collectivités (EPCI, communes)
- Rendre compte publiquement des rencontres du Forum des acteurs
- Capitalisation des actions menées par le PAT (vidéos, publications...)

Résultats attendus :

- ✓ Amélioration de la circulation de l'information sur l'alimentation durable sur le territoire de CNM et plus largement
- ✓ Amélioration de la mise en réseau des acteurs
- ✓ Meilleur partage des actions innovantes et capitalisation

Maîtres d'ouvrage

CNM
CA14
AUCAME

Partenaires

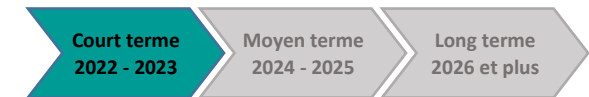
L'ensemble des acteurs de l'alimentation durable du territoire et plus largement

Publics cibles : Acteurs de l'alimentation durable du territoire

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Création et mise en ligne du centre de ressources et du nouveau site internet
- Webmaster, temps et formation

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie des partenaires

Indicateurs de suivi

- Mise en ligne du site Internet
- Nombre connexions annuelles

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

Orientation 12. Promouvoir l'alimentation locale de qualité

ACTION 6.2 : DEVELOPPEMENT DE CAMPAGNES D'INFORMATION AUPRES DU GRAND PUBLIC

Description :

Le grand public est souvent perdu dans les différents discours face aux messages contradictoires sur l'alimentation de qualité (publicités, multiplicité des labels, allégations santé, etc.)

L'habitude de cuisiner des produits bruts s'est perdue dans une partie des foyers.

Tous les habitants doivent être sensibilisés, des enfants aux seniors, les familles, etc. sur l'alimentation de qualité :

- Les bienfaits santé, économies et meilleur goût du « cuisiner chez soi »,
- Les intérêts écologiques et gustatifs des produits de saison,
- L'apprentissage des étiquetages alimentaires et labels,
- La prudence vis-à-vis des messages marketing (marques, publicités),
- L'impact dans différents domaines (économique, environnemental, social, politique) des choix alimentaires de chacun.

Un accent particulier est à porter sur les publics fragiles.

Sensibiliser contre le gaspillage alimentaire chez les particuliers.

Mise en œuvre :

- Organisation de campagnes d'informations multi-supports (sur la base du travail de l'ADEME, PNA, etc.).
- Communications ciblées sur les médias des collectivités locales.
- Appui sur le Contrat Local de Santé (quand il existe) pour la mise en place d'actions liées à la santé.
- Organisation d'ateliers du goût, de cours de cuisine, opérations déchiffrement d'étiquettes, etc. S'appuyer sur les professionnels (diététiciens, nutritionnistes...)
- Création de postes d'animateurs permettant d'aller au plus près du public
- Organisation de défis (par exemple « famille à alimentation positive »)
- Associer les entreprises locales, notamment les artisans et commerçants aux actions mises en œuvre

Résultats attendus :

- ✓ Amélioration de la connaissance alimentaire des habitants
- ✓ Multiplication des ateliers culinaires dans les institutions (formations sociales, médicales, agricoles, professionnelles)
- ✓ Augmentation des pratiques de cuisine « maison »

Maîtres d'ouvrage

Collectivités tout niveau
(Communes, EPCI
Département, Région)
CAF
CCAS
Associations

Partenaires

BEN
Chambres consulaires :
(CA14, CMA, CCI)
Département, Région
ARS
Education nationale
RURBAN
INAO

Publics cibles : Habitants du territoire

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Animation
- Outils de sensibilisation
- Prestations
- ingénierie

Indicateurs de suivi

- Nombre d'actions de sensibilisation
- Nombre de publications
- Nombre de postes créés

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

Orientation 12. Promouvoir l'alimentation locale de qualité

ACTION 6.3 : VALORISATION DES FILIERES LOCALES AUPRES DES HABITANTS ET DES VISITEURS

Description :

Les citoyens sont souvent volontaires pour acheter « local » mais ne savent pas toujours où s'adresser.
Les habitants des villes (et d'ailleurs) ne savent pas ce qui est produit autour d'eux, et ne connaissent parfois pas la saisonnalité des produits.
La Normandie et le Calvados sont des territoires côtiers avec des productions de la mer importantes et souvent méconnues.

Mise en œuvre :

- Création de moyens de valorisation des produits de proximité (jusqu'à l'échelle régionale)
 - Cartes et guides des producteurs locaux et lieux de vente, à différentes échelles
 - Étiquetage de l'origine sur les lieux de consommation ou de commercialisation (restaurants, commerçants, artisans...)
 - Affichage de l'itinéraire des produits (de la fourche à la fourchette...)
 - Opérations de communication sur les produits locaux et de qualité (y compris en GMS)
 - Marques territoriales avec cahier des charges qualitatif (par exemple Saveurs de Normandie)
 - Organisation d'évènements de valorisation des produits du territoire, que ce soit à destination des habitants ou des touristes.

Résultats attendus :

- ✓ Présence accrue des filières locales et de qualité dans le quotidien des habitants et des touristes
- ✓ Accroissement de la notoriété des produits locaux
- ✓ Augmentation des achats de produits locaux
- ✓ Facilité d'accès à l'information sur les filières locales

Maîtres d'ouvrage

Région Normandie
Département
EPCI
Chambres consulaires :
(CA14, CMA, CCI)
BEN
Associations
Offices de Tourisme

Partenaires

MGAC
AREA
Grossistes
INAO

Publics cibles : Habitants du territoire et visiteurs

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

-

FONCTIONNEMENT

- Ingénierie
- Prestation
- Animation

Indicateurs de suivi

- Nombre d'évènements organisés
- Nombre d'outils de communication édités
- Nombre de structures et évènements qui relaient l'information

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

Orientation 13. Promouvoir l'origine des produits

ACTION 6.4 : VALORISATION GASTRONOMIQUE DES PRODUITS LOCAUX A L'EXTERIEUR DU TERRITOIRE

Description :

La Normandie est réputée pour ses produits du terroir, dont l'image ne correspond pas aux attentes de la consommation actuelle (richesse des produits laitiers, alcool, etc.).
Faire évoluer l'image des produits de la gastronomie traditionnelle face aux produits ultra transformés.
Valoriser les produits moins connus auprès des touristes et clients extérieurs (produits de la mer, légumes, etc.)

Mise en œuvre :

- Manifestations, évènements permettant de valoriser la gastronomie et les produits du terroir normand en région parisienne notamment (Salon International de l'Agriculture SIA, Salon International de l'Alimentation SIAL, Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation SIRHA, etc.).
- Offre touristique basée sur la découverte des produits normands de qualité.
- Mise en avant d'expositions existantes :
 - Exposition « A table » du musée de Normandie (2016-2017)
 - Exposition « de la fourche normande à la fourchette francilienne », réalisée par l'école du paysage de Versailles (2020)
- Organisation d'une version grand public du congrès de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Normandie en 2018 « De la fourche à la fourchette, pour une histoire normande de l'alimentation ».

Résultats attendus :

- ✓ Meilleure attractivité du territoire à travers une version renouvelée de la gastronomie normande.
- ✓ Développement de l'alimentation dans les offres touristiques.

Maîtres d'ouvrage

Agence de Développement
Normande - ADN
Calvados attractivité
Normandie-tourisme
Service attractivité Caen la
mer
Offices de tourisme

Partenaires

INAO
Sénat
École Nationale
Supérieure du Paysage
(CPIER Vallée de la
Seine)
CA14

Publics cibles : Touristes
Habitants d'Ile-de-France

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

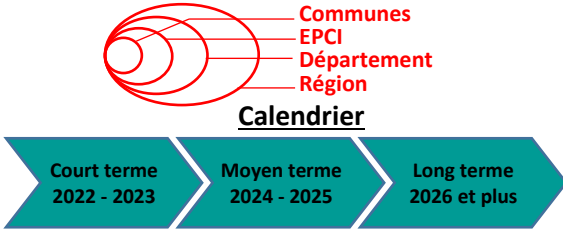
- Communication

FONCTIONNEMENT

- Animation
- Prestation

Indicateurs de suivi

- Nombre d'actions organisées à l'extérieur du territoire
- Nombre d'outils de communication édités

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former	Orientation 14. Diminuer le gaspillage alimentaire			
ACTION 6.5 : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE A TOUTES LES ETAPES DES FILIERES				
<p>Description : Le gaspillage alimentaire représente 30% de ce qui est produit en France. Il génère des enjeux environnementaux, sociaux et économiques, qui doivent être pris en compte aux échelles nationale et locales. Cela passe par une information sur le gaspillage spécifiquement normand (par exemple : produits de la mer, produits laitiers, pommes, etc.)</p> <p>Mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire en s'appuyant notamment sur le REGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) Normandie. <ul style="list-style-type: none"> - Diagnostics - Sensibilisations - Formations - Partages d'expériences - Soutien de projets innovants (par exemple création de filières de valorisation des produits non commercialisables dans les circuits « classiques » tels que les légumes moches) - Équipements permettant de limiter le gaspillage - Sensibilisation grand public <p>Résultats attendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Réduction du gaspillage alimentaire, du champ à l'assiette : <ul style="list-style-type: none"> ○ Augmentation des actions de glanage ○ Diminution du gaspillage en transformation industrielle ○ Diminution du gaspillage en distribution ○ Diminution du gaspillage chez les particuliers 	<p>Maîtres d'ouvrage</p> <p>Membres du REGAL dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> CREPAN CA14 CD14 Région Acteurs économiques Restaurateurs collectifs et commerciaux 	<p>Partenaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ADEME REGAL AREA Porteurs d'outils de partage et mutualisation 		
<p>Publics cibles : Tous les acteurs de l'alimentation (filières longues et courtes)</p>				
<p>Echelle de réalisation :</p> 				
<p>Besoins financiers</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="1464 1066 1787 1241"> <p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Équipements innovants de lutte antigaspi </td> <td data-bbox="1787 1066 2134 1241"> <p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Animation - Prestation </td> </tr> </table>			<p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Équipements innovants de lutte antigaspi 	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Animation - Prestation
<p>INVESTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Équipements innovants de lutte antigaspi 	<p>FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingénierie - Animation - Prestation 			
<p>Indicateurs de suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de gaspillage p/ habitant ▪ Nb de démarches dans les process industriels ▪ Nb d'animations / actions antigaspi recensées par le REGAL 				

Axe VI. Communiquer, sensibiliser, éduquer et former

Orientation 14. Diminuer le gaspillage alimentaire

ACTION 6.6 : VALORISATION DES BIODECHETS

Description :

Même avec un travail de réduction, il restera toujours des déchets alimentaires. Il faut donc en prévoir la gestion dans une perspective d'économie circulaire. En 2025, l'obligation du tri et de la valorisation des biodéchets concernera l'ensemble des producteurs de biodéchets, dont les consommateurs. La loi prévoit que tous les particuliers disposent d'une solution pratique de tri à la source de leurs biodéchets avant 2025.

Mise en œuvre :

- Développer toutes les actions de valorisation des biodéchets (compostage, recyclage, etc.)
- Favoriser la collecte et la transformation des biodéchets au plus près de leur lieu de production (étendre l'expérimentation Syvedac / Toutenvélo de la ville de Caen)
- Expérimenter des solutions innovantes (dont la méthanisation, en prenant garde à ne pas surdimensionner le parc de méthaniseurs afin de ne pas avoir à produire des cultures spécifiques pour leur fonctionnement)

Résultats attendus :

- ✓ Systématiser les récupérations et collectes de biodéchets « à la source » dans les gros producteurs (cantines, IAA...)
- ✓ Réduire la part de biodéchets dans les ordures ménagères chez les particuliers
- ✓ Optimiser les démarches de valorisation circulaire

Maîtres d'ouvrage

Syndicats mixtes de gestion des déchets
ADEME
EPCI
Bailleurs sociaux
Syndics de copropriétés

Partenaires

Entreprises de transport non polluant (livraison ou collecte en vélo, véhicules électriques...)
Porteurs de projet

Publics cibles : Tout producteur de biodéchets.

Echelle de réalisation :



Calendrier



Besoins financiers

INVESTISSEMENT

- Équipements (composteurs, véhicules de collecte, etc.)

FONCTIONNEMENT

- Animation

Indicateurs de suivi

- Tonnage de biodéchets collectés et valorisés
- Tonnage de biodéchets collectés avec des véhicules non polluants

Pôle Métropolitain

Caen Normandie Métropole

16 rue Rosa Parks, CS 52700

14027 CAEN Cedex 9

Tel. : 02 31 86 39 00

contact@caen-metropole.fr

www.caen-metropole.fr

Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

21 rue de la Miséricorde

14000 CAEN

Tel. : 02 31 86 94 00 - contact@aucame.fr

www.aucame.fr

Chambre d'agriculture du Calvados

6, Avenue de Dubna CS 90218

14209 HEROUVILLE-SAINT-CLAIR CEDEX

Tel : 02 31 70 25 25

Accueil14@normandie.chambagri.fr

www.normandie.chambres-agriculture.fr