



**Commission Permanente du 3 avril 2020**

**Rapport N°CP/2020-AVR/11.12**

**COMMISSION AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, TIC ET POLITIQUES CONTRACTUELLES DU 24 MARS 2020**

**DISPOSITIF D'INVESTISSEMENT POUR LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE PORTES PAR LES COMMUNES OU ETABLISSEMENTS PUBLICS DE COOPERATION INTERCOMMUNALE - PLAN DE SOUTIEN AU BTP**

### **PROJET DE DELIBERATION :**

LA COMMISSION PERMANENTE DU CONSEIL REGIONAL OCCITANIE

**Vu** le Code Général des Collectivités Territoriales,

**Vu** la délibération n°2017/AP-JUIN/14 de l'Assemblée Plénière du 30 juin 2017 et la délibération n°2018/AP-MARS/15 de l'Assemblée Plénière du 23 mars 2018 donnant délégation à la Commission Permanente,

**Vu** l'avis de la Commission n°11, Commission Aménagement du territoire, TIC et politiques contractuelles du 24 mars 2020,

**Vu** l'avis de la Commission n°17, Commission Montagne et Ruralité du 23 mars 2020,

**Vu** le rapport n° CP/2020-AVR/11.12 présenté par Madame la Présidente,

### **Considérant que**

- l'alimentation est un sujet de préoccupation sociale majeure et au cœur de nombreux enjeux économiques, sociétaux, environnementaux, de santé publique ou encore culturels ;
- face à l'urgence climatique, la nécessaire transition écologique et énergétique ne se fera pas sans opérer une transition alimentaire.
- la Région a décidé de faire de l'alimentation sa grande cause régionale.
- l'alimentation est un formidable levier afin d'agir concrètement pour le bien vivre en Occitanie. Elle permet d'intervenir auprès des producteurs (pour améliorer leur revenu en valorisant leurs produits, pour rendre les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement...) mais aussi auprès des consommateurs (en proposant une alimentation de qualité accessible à tous et pour que les jeunes mangent mieux...).

Dans ce cadre, notre assemblée a adopté en date du 20 décembre 2018 le PACTE régional pour une alimentation durable en Occitanie.



**Commission Permanente du 3 avril 2020**

**Rapport N°CP/2020-AVR/11.12**

Celui-ci a défini six grandes orientations stratégiques :

- valoriser le patrimoine alimentaire régional,
- structurer les filières alimentaires durables,
- éveiller, informer, former pour des choix alimentaires éclairés,
- favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires,
- faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique,
- faire de l'Occitanie un laboratoire d'expérimentation pour l'alimentation de demain.

Par ailleurs, afin de renforcer le dispositif régional « Occitanie dans mon assiette », l'Assemblée Plénière du 5 mars 2020 a décidé la création d'une Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité qui a pour objectif d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, de qualité et bio en levant les principaux freins rencontrés par les acteurs de l'offre et de la demande.

Pour sa part, la mission de la restauration collective consiste à offrir une prestation alimentaire de qualité et constitue, à ce titre, un enjeu essentiel. Elle contribue à la réussite scolaire des élèves, à l'évolution de leurs comportements (saisonnalité des végétaux,...) et à l'amélioration de leur santé (ré-équilibre alimentaire, appréhension des goûts pour les plus jeunes publics...); elle apporte également une offre de services très utile à de nombreux publics d'Occitanie.

Dans ce contexte, je vous propose que la Région renforce sa politique en faveur de la qualité alimentaire en apportant son soutien aux projets de restauration collective des communes et des intercommunalités faisant le choix de s'approvisionner en produits locaux de qualité.

Les projets soutenus par la Région devront s'inscrire en cohérence avec les orientations stratégiques définies par le PACTE pour une alimentation durable en Occitanie, permettant de contribuer efficacement à la valorisation du patrimoine alimentaire régional et à la structuration des filières alimentaires durables.

Ainsi, l'objectif de ce dispositif consiste à soutenir les lieux de restauration collective privilégiant des produits de qualité et de proximité et qui s'engagent à consacrer plus de 50 % des achats annuels (en volume financier) de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité.

Ils devront par ailleurs engager un processus de réduction des emballages et du gaspillage.

Il vous est proposé que les projets soutenus par la Région puissent concerner :

- La création de cuisines collectives pour les publics scolaires, petite enfance, personnes âgées,...dont la gestion d'exploitation est effectuée en régie directe ou faisant l'objet d'une délégation de services publics ou autre mode d'exploitation,
- Les investissements liés à des adaptations de locaux existants (extension pour accueillir des produits frais « terreux », extension de chambres froides, ...),
- Les investissements de matériels de cuisine adaptés aux nouveaux modes de production (hachoirs industriels, fours...) s'inscrivant dans les projets de création ou d'adaptation.

Ce dispositif concerne les communes ou leurs groupements et les Etablissements Publics de Coopération Intercommunale.



## Commission Permanente du 3 avril 2020

### Rapport N°CP/2020-AVR/11.12

Ce dispositif s'inscrit dans le cadre des Contrats Territoriaux Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

Dans ce cadre, il est proposé que les taux d'intervention de la Région soient les suivants :

- 30 % maximum des dépenses éligibles pour les territoires ruraux ; priorité sera donnée aux projets d'intérêt communautaire,
- 20 % maximum des dépenses éligibles pour les projets situés dans les territoires des Communautés d'Agglomération ou Urbaine ; priorité sera donnée aux projets d'intérêt communautaire,
- 10 % maximum des dépenses éligibles pour les projets situés en territoire métropolitain dans une commune autre que la ville centre ; priorité sera donnée aux projets d'intérêt métropolitain.

Ce dispositif est imputé sur l'opération P3020007 « *Fonds Régional d'Aménagement Agglomérations / Métropoles* » pour les projets situés dans les communautés d'agglomération ou urbaine ainsi que les Métropoles, et sur l'opération P3020004 « *Vitalité des Territoires* » pour les autres territoires.

**Après en avoir délibéré,**

**Décide :**

**ARTICLE UNIQUE :** le dispositif d'accompagnement d'investissement pour la réalisation d'établissements de restauration collective portés par les communes ou établissements publics de coopération intercommunale, présenté en annexe, est approuvé.

**La Présidente**

**Carole DELGA**

## ANNEXE

### **DISPOSITIF D'INVESTISSEMENT POUR LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE PORTES PAR LES COMMUNES OU ETABLISSEMENTS PUBLICS DE COOPERATION INTERCOMMUNALE**

L'alimentation est un sujet de préoccupation sociale majeure et au cœur de nombreux enjeux économiques, sociétaux, environnementaux, de santé publique ou encore culturels ;

Face à l'urgence climatique, la nécessaire transition écologique et énergétique ne se fera pas sans opérer une transition alimentaire.

Grande cause régionale l'alimentation est un formidable levier afin d'agir concrètement pour le bien vivre en Occitanie. Elle permet d'intervenir auprès des producteurs (pour améliorer leur revenu en valorisant leurs produits, pour rendre les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement...) mais aussi auprès des consommateurs (en proposant une alimentation de qualité accessible à tous et pour que les jeunes mangent mieux...).

Dans ce cadre, l'Assemblée Plénière du Conseil Régional a adopté en date du 20 décembre 2018 le PACTE régional pour une alimentation durable en Occitanie.

Celui-ci a défini six grandes orientations stratégiques :

- valoriser le patrimoine alimentaire régional,
- structurer les filières alimentaires durables,
- éveiller, informer, former pour des choix alimentaires éclairés,
- favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires,
- faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique,
- faire de l'Occitanie un laboratoire d'expérimentation pour l'alimentation de demain.

Par ailleurs, afin de renforcer le dispositif régional « Occitanie dans mon assiette », l'Assemblée Plénière du 5 mars 2020 a décidé la création d'une Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité qui a pour objectif d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, de qualité et bio enlevant les principaux freins rencontrés par les acteurs de l'offre et de la demande.

Pour sa part, la mission de la restauration collective consiste à offrir une prestation alimentaire de qualité et constitue, à ce titre, un enjeu essentiel. Elle contribue à la réussite scolaire des élèves, à l'évolution de leurs comportements (saisonnalité des végétaux, ...) et à l'amélioration de leur santé (ré-équilibrage alimentaire, appréhension des goûts pour les plus jeunes publics...) ; elle apporte également une offre de services très utile à de nombreux publics d'Occitanie.

Dans ce contexte, la Région décide de renforcer sa politique en faveur de la qualité alimentaire en apportant son soutien aux projets de restauration collective des communes et des intercommunalités faisant le choix de s'approvisionner en produits locaux de qualité.

Les projets soutenus par la Région doivent s'inscrire en cohérence avec les orientations stratégiques définies par le PACTE pour une alimentation durable en Occitanie, permettant de contribuer efficacement à la valorisation du patrimoine alimentaire régional et à la structuration des filières alimentaires durables.

Ainsi, l'objectif de ce dispositif consiste à soutenir les lieux de restauration collective privilégiant des produits de qualité et de proximité et qui s'engagent à consacrer plus de 50 % des achats annuels (en volume financier) de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité.

Ils doivent par ailleurs engager un processus de réduction des emballages et du gaspillage.

### **Les projets soutenus par la Région concernent :**

- la création de cuisines collectives pour les publics scolaires, petite enfance, personnes âgées,... dont la gestion d'exploitation est effectuée en régie directe ou faisant l'objet d'une délégation de services publics ou autres ;
- les investissements liés à des adaptations de locaux existants (extension pour accueillir des produits frais « terreux », extension de chambres froides,...) ;
- les investissements pour du matériel de cuisine adapté aux nouveaux modes de production (hachoirs industriels, fours...) dans le cadre des projets de création ou d'adaptation.

### **Maitres d'ouvrage concernés par le présent dispositif :**

- Communes
- Groupements de Communes
- Etablissements Publics de Coopération Intercommunale

Ce dispositif s'inscrit dans le cadre des Contrats Territoriaux Occitanie / Pyrénées-Méditerranée ; les projets devront être inscrits dans le cadre des programmes opérationnels annuels des contrats concernés.

### **Taux d'intervention :**

- 30 % maximum des dépenses éligibles pour les territoires ruraux ; priorité sera donnée aux projets d'intérêt communautaire.
- 20 % maximum des dépenses éligibles pour les projets d'intérêt communautaire situés dans les territoires des Communautés d'Agglomération ou Urbaine.  
Lorsque la maîtrise d'ouvrage de ces projets est assurée par une commune, un fonds de concours d'un EPCI d'un montant au moins équivalent à celui de la Région sera recherché.
- 10 % maximum des dépenses éligibles pour les projets situés en territoire métropolitain dans une commune autre que la ville-centre ; priorité est donnée aux projets d'intérêt métropolitain.  
Lorsque la maîtrise d'ouvrage de ces projets est assurée par une commune, un fonds de concours métropolitain d'un montant au moins équivalent à celui de la Région sera recherché.

Pour les communautés d'agglomération ou urbaine ainsi que pour les métropoles, ces investissements constituent des équipements structurants et sont donc régis par les dispositions spécifiques correspondantes prévues à ce titre par les Contrats Territoriaux Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.

## **Dépenses éligibles :**

- **Sont éligibles** les dépenses liées aux travaux d'aménagement et achat d'équipements rendus nécessaires par le projet alimentaire territorial :
  - Création de restaurants scolaires ou création de cuisines collectives
  - Investissements liés à des adaptations de locaux (extension pour accueillir des produits frais « terreux », extension de chambres froides...),
  - Investissements pour du matériel de cuisine adapté aux nouveaux modes de production (hachoirs industriels, fours...)
  - Les frais de maîtrise d'œuvre au prorata des dépenses éligibles,
- Les dépenses d'acquisitions immobilières ne sont pas éligibles,

## **Engagements du maître d'ouvrage :**

Au-delà de l'inscription du projet dans le cadre des orientations générales du PACTE régional pour une alimentation durable, l'accompagnement financier de la Région est conditionné au respect par le maître d'ouvrage (et son délégataire) des engagements suivants :

- Signature d'une charte d'engagement, signée par la collectivité maître d'ouvrage ou son délégataire éventuel, indiquant les moyens mis en œuvre pour privilégier le circuit court, les produits de qualité et de proximité en consacrant plus de 50 % des achats annuels (en volume financier) de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité, pour réduire les emballages et les gaspillages, pour engager les actions de sensibilisation à destination des consommateurs concernés.
- Dans le cas d'une cuisine centrale, identification des restaurants (structures d'accueil de petite enfance, cantines scolaires, EHPAD, portage à domicile...) utilisant le service.
- Mise en place d'actions de communication du dispositif valorisant les produits de qualité et de proximité.
- En ce qui concerne plus particulièrement les établissements scolaires, les engagements complémentaires sont les suivants :
  - Réalisation d'actions éducatives au restaurant scolaire pour promouvoir l'éducation alimentaire des élèves, destinées à :
    - ✓ faire découvrir des goûts et des saveurs nouveaux aux élèves par des recettes mettant en valeur les produits et le patrimoine régional
    - ✓ faire connaître aux élèves l'origine des produits utilisés en faisant des tables de découverte auxquelles participent des fournisseurs et/ou des producteurs
    - ✓ proposer des repas à thème qui peuvent être en lien avec la pédagogie
  - Mettre en place un dispositif d'information et de consultation réunissant notamment le personnel enseignant et non-enseignant, les parents et les élèves,
  - Elaborer un bilan d'exécution des actions mentionnées ci-dessus et le mettre à disposition de la Région.

En cas de manquements aux engagements du porteur de projets sur les critères de sélection des produits utilisés dans l'équipement financé, la Région se réserve le droit de demander le remboursement des sommes engagées.