

Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

❖ La démarche départementale

Le Comité Départemental pour le développement des circuits de proximité en restauration hors domicile a été créé en juillet 2014. Il est copiloté par le Département de la Sarthe et l'Association des Maires et Adjoints de Sarthe et en partenariat notamment avec la Chambre d'Agriculture, le Groupement des Agriculteurs Biologiques et les six Pays de la Sarthe. La **démarche départementale** portée par le Comité Départemental a pour objectifs de :

- Développer l'achat des produits locaux par les restaurants collectifs
- Renforcer la visibilité des producteurs locaux au sein de l'offre des fournisseurs de la RHD ;
- Améliorer l'organisation des producteurs et transformateurs (sur l'ensemble de la chaîne de distribution).

Le Département de la Sarthe, dans le cadre du Comité Départemental, lance aujourd'hui un Appel à Manifestation d'Intérêt aux acteurs de la restauration collective du Pays du Perche Sarthois souhaitant développer leurs approvisionnements en produits locaux.

L'appel à manifestation d'intérêt est un outil qui doit permettre de repérer les acteurs des établissements volontaires et motivés par le développement des produits locaux dans leur restauration collective. Les établissements sélectionnés (voir conditions ci-dessous pour répondre à l'AMI) constitueront ce que nous appelons un « territoire pilote ». Le territoire pilote aura une **vocation expérimentale et innovante** afin de développer une démarche qui pourrait inspirer d'autres territoires par la suite.

❖ Les conditions à remplir pour répondre à l'AMI

L'appel à manifestation d'intérêt s'adresse à tous les acteurs des **établissements publics** possédant une **restauration collective** : écoles, collèges, lycées, EPHAD, hôpitaux, centres de loisir.

Pour être retenus, **les candidats doivent impérativement répondre aux critères de sélection suivants** :

- 1) être en capacité de **mobiliser une équipe projet** au sein de l'établissement : au minimum, cette équipe sera constituée d'un élu et/ou le responsable de la restauration, du cuisinier et de l'administrateur financier. Il peut être aussi possible d'y associer un représentant du personnel de cuisine, des employés de l'établissement (professeur pour les scolaires, infirmiers pour le médical etc.) et des convives ;
- 2) pouvoir et vouloir **s'impliquer dans le projet** : nous ne demandons pas d'investissement financier de la part des candidats. Mais, en contrepartie de l'engagement financier du Département de la Sarthe, nous demandons un **investissement** en termes de **temps**. Nous demandons de libérer au minimum 6 journées (4 demi-journées et 4 journées complètes) pour que les membres de l'équipe projet puissent se consacrer à la démarche en participant aux réunions et journées thématiques ;

- 3) mettre tout en œuvre pour **faire connaître et valoriser** les actions de la démarche départementale : tous les moyens à disposition seront mobilisés pour communiquer auprès des convives, employés, habitants etc.
- 4) être **volontaires et motivés** par la question de l'alimentation durable : création de richesse, d'emplois et de liens sur le territoire, attention particulière à la qualité des produits, à la santé humaine et à l'environnement et goût pour l'échange et le travail en groupe.

L'idée est de créer un lieu d'échanges et de partage des expériences. Les établissements retenus par le Comité Départemental se situeront donc dans un **périmètre géographique restreint**. Ceci permettra de rester en cohérence avec l'objectif de proximité (géographique et relationnelle) d'un approvisionnement local et de réfléchir ensemble aux questions d'organisation logistique. Nous ne demandons pas à tous les établissements d'être au même niveau d'avancement au sein du territoire pilote.

❖ Proposition d'accompagnement

Les candidats sélectionnés pour participer à la démarche départementale de territoire pilote recevront un **accompagnement majoritairement collectif**.

Les différentes structures membres du Comité Départemental proposeront leurs services afin d'aider les établissements volontaires à s'approvisionner localement. Dans ce but, **la démarche proposée est la suivante** :

Phases	Contenu	Calendrier
1	Réunion de lancement initiant la démarche collective	Mercredi 21 octobre 2015
2	Diagnostics individuels des services de restauration aboutissant à une feuille de route par établissement	Novembre – Décembre 2015
3	Restitution collective des conclusions pour chaque établissement et définition d'un plan d'action commun pour le choix des journées thématiques	Fin Janvier 2016
4	Participation à 4 journées thématiques définies collectivement lors de la phase 3 (formations techniques, mises en relation, ateliers de réflexion etc.). Des ateliers individuels seront organisés durant les journées.	Février – Juin 2016
5	Clôture de l'expérimentation Décision de poursuite de l'expérimentation ou non.	Fin Juin 2016

Par cette expérience nous attendons des acteurs qu'ils unissent et fassent converger leurs efforts afin de développer la filière des circuits de proximité. En réfléchissant ensemble, tout en tenant compte des spécificités de chacun, nous entendons donner des clefs pour que les acteurs puissent continuer à développer l'approvisionnement local de leur restauration en autonomie après l'expérimentation.

Si vous souhaitez faire part au Département de la Sarthe de votre intérêt pour vous engager dès la rentrée 2015 dans cette expérimentation pour le développement des circuits de proximité faisant de l'alimentation le levier stratégique du développement durable de votre territoire, vous êtes invités à nous retourner, au plus tard le 15 septembre 2015, votre dossier de candidature ci-joint. L'annonce des candidats retenus se fera la fin septembre 2015.

Dossier de candidature

Je, soussigné(e), représentant le restaurant collectif de, après avoir pris connaissance des modalités de l'Appel à Manifestation d'Intérêt lancé par le Département de la Sarthe, manifeste mon intérêt pour l'expérimentation proposée en 2015/2016 dans le cadre du développement des circuits de proximité. Je souhaite solliciter le Comité Départemental pour engager, dès 2015, les premières réflexions et/ou actions en faveur de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Dans cette perspective, je m'engage à :

- 1) Mobiliser une équipe projet dont je ferai partie
- 2) Nous impliquer dans l'expérimentation. A cet effet, je m'engage à libérer au minimum 6 journées aux membres de l'équipe projet pour que nous puissions participer à toutes les phases de l'expérimentation
- 3) Communiquer sur la démarche et les actions menées
- 4) Etre volontaire et motivé par la question de l'alimentation durable

L'équipe projet sera constituée de (*citer les noms et les fonctions des personnes*) :

-
-
-
-
-
-

Si le Département de la Sarthe, en accord avec le Pays du Perche Sarthois, l'Association des Maires et Adjointes, la Chambre d'agriculture et le Groupement des Agriculteurs Biologique de la Sarthe, retient ma candidature dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt, la période scolaire 2015/2016 sera mise à profit pour la démarche de territoire pilote. A la fin de ladite période, une évaluation des actions engagées sera effectuée pour déterminer la suite, ou non, de l'expérimentation.

Déclaration d'intention

Je soussigné(e), Madame, Monsieur,

(Fonction).....

De l'établissement

Déclare vouloir m'engager, ainsi que l'équipe projet, dans la démarche départementale de territoire pilote pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux pour la période scolaire 2015/2016.

Signature :