



## Cahier des charges – Prestation

### Accompagnement des cantines volontaires du Cœur Entre-deux-Mers à l'approvisionnement bio, local et de qualité

*#Bien manger dans ma cantine sur le Cœur Entre-deux-Mers*

## **1- Présentation de la structure**

Le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) Cœur Entre-deux-Mers, structure publique assimilée à un syndicat mixte fermé, accompagne depuis 2000 les acteurs de ce territoire composé de 5 Communautés de communes (90 communes, 104 634 habitants au 1<sup>er</sup> janvier 2021) en zone péri-urbaine et rurale directement à l'est de la métropole Bordelaise.

Le PETR a défini son projet de territoire à 10 ans « Ambition 2030 » qui intègre les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation. Le Pôle a en effet initié une démarche alimentaire globale (Projet Alimentaire Territorial – PAT) depuis 2018, comprenant dans un premier temps un diagnostic partagé et la mise en place d'un Comité de Pilotage large impliquant l'ensemble des acteurs publics, économiques et privés autour de ces questions.

Parmi les enjeux de ce Projet Alimentaire Territorial, une attention particulière est donnée à la restauration collective scolaire (hors collèges et lycées). En effet, les 44 gestionnaires de cantines concernés permettent d'activer deux leviers : ils représentent un volume de consommation non négligeable pour les producteurs alimentaires et permettent de faire bénéficier à tous les convives, sans distinction, une alimentation de qualité.

Depuis 2018, le développement du réseau #Bien manger dans ma cantine ainsi que des actions ont été portés par le Pôle autour de cet enjeu de la restauration collective, notamment autour de l'approvisionnement local et de qualité : accompagnements individuels, ateliers de « sourcing » permettant la rencontre entre gestionnaires et fournisseurs locaux. Un premier travail d'enquête auprès d'une dizaine de cantines a permis d'identifier les chantiers prioritaires : la sensibilisation des convives, la réduction du gaspillage alimentaire, l'introduction de produits de qualité et la formation du personnel des cantines.

## **2- Présentation globale du projet**

**Le projet : Accompagnement des cantines à l'introduction de produits locaux, bio et de qualité.**

L'objectif final du PETR est de pouvoir accompagner ses collectivités par des conseils personnalisés, puis des formations, au développement et à la valorisation de son offre en produits locaux, bio et de qualité afin de respecter au mieux les objectifs de la loi EGalim et d'offrir une alimentation saine à leurs convives.



Suite à un diagnostic de la restauration collective du Cœur Entre-deux-Mers (2021), huit cantines ont manifesté leur volonté de changer leurs pratiques pour inclure plus de produits locaux, bio et de qualité. Une cantine a manifesté un besoin sur l'intitulé et la composition des repas.

Ainsi, un premier temps d'accompagnement sera proposé pour ces cantines volontaires, sur mesure, en fonction de leurs problématiques.

Elles bénéficieront d'un diagnostic complet de leur fonctionnement et d'un accompagnement poussé à la levée des freins et aux solutions pouvant être mises en place pour répondre aux objectifs précédemment cités (plus de bio, de local et de produits de qualité, en prenant en compte les contraintes des cantines).

### **Répartition des cantines concernées sur le territoire (à ce jour) :**

- CDC Rives de la Laurence : 1
- CDC Portes de l'Entre-deux-Mers : 3
- CDC Coteaux Bordelais : 1
- CDC Créonnais : 1
- CDC Rurales de l'Entre-deux-Mers : 2

## **3- Présentation de la prestation**

La prestation devra fournir, aux 8 collectivités désignées à ce jour, un diagnostic complet de leur fonctionnement : cahier des charges (si prestation), type d'approvisionnement, gaspillage alimentaire, coûts, fonctionnement de la cantine, définition des besoins matériels... : soit l'ensemble des données que le prestataire juge nécessaire.

Un accompagnement leur sera alors proposé en fonction de leurs besoins et de leur situation : conseils pour l'introduction de produits frais, de qualité, bio et locaux, conseils sur les menus, sur l'équilibre coûts des repas / approvisionnement de qualité...

Aussi pour 2022-2023, le PETR prévoit la mise en place de formations spécifiques à destination du personnel de cantines et/ou des élus locaux, mutualisées avec l'ensemble des cantines du territoire. Le prestataire sera donc amené à estimer les besoins non couverts sur le territoire, en termes de formations et grâce à son diagnostic, il sera force de propositions sur celles à mettre en place. Il pourra aussi conseiller en termes de formateurs. (ex : la loi EGAlim, l'introduction de produits locaux, la mise en place de menus végétariens ...)

Le PETR travaille actuellement avec ses partenaires à la relocalisation des sources d'approvisionnement des cantines, notamment sur le volet production. Le prestataire sera amené à faire du lien entre ces projets et les cantines qu'il accompagnera sur le territoire (sur l'aspect besoin en termes de production, la logistique, le volet administratif...)

**La prestation peut être réalisée en partenariat par plusieurs structures.**



PÔLE TERRITORIAL  
CŒUR ENTRE-DEUX-MERS  
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



## **4- Livrables**

Le prestataire sera amené à réaliser des points d'étapes réguliers avec le PETR et les cantines concernées. Il participera à un premier Comité de Pilotage en début du projet, et à la fin, pour restituer le travail effectué.

Sont attendus des bilans pour chaque collectivité ainsi que des guides de conseils adaptés pour chaque collectivité pour inclure plus de produits locaux, bio et de qualité.

Les conseils non confidentiels seront accessibles à l'ensemble des collectivités du territoire de l'Entre-deux-Mers.

Le prestataire devra également proposer un compte-rendu des formations qui sont proposées.

En cas de contraintes sanitaires liées au Covid-19 (reconfinement, jauges...), une alternative visio-conférence sera proposée par le prestataire.

## **5- Moyens mis à disposition**

Prix de la prestation suggéré :

Accompagnement individuel (diagnostic-conseils personnalisés) : 2 000-2 500€/ cantine

Suivi du projet (Comité de suivi, COPIL lancement, restitution) : 2 000€-3 000€ pour l'ensemble du projet

## **6- Calendrier**

Diffusion de l'appel d'offre : 24 novembre 2021

Date limite de réponse : 17 décembre 2021

Sélection finale : 22 décembre 2021

Lancement du projet début 2022 en fonction de la disponibilité des cantines et des prestataires.



PÔLE TERRITORIAL  
CŒUR ENTRE-DEUX-MERS  
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



## **7- Critères de sélection**

La sélection du prestataire s'appuiera sur trois critères de sélection :

- A 25% : le prix proposé par le prestataire
- A 50% : la méthode et livrables proposés par le prestataire
- A 25% : l'expérience du prestataire sur ce type de travaux

## **8- Modalité de réponse**

Propositions à envoyer à Marine Hurtaud, [pat@coeurentre2mers.com](mailto:pat@coeurentre2mers.com) avant le 17 décembre 2021.

Le prestataire est aussi invité à décrire ses expériences similaires dans son dossier de candidature.

Une réponse mutualisée entre plusieurs structures est envisageable.