

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Dans le cadre de son PAT et de son programme ambition zéro gâchis et afin de répondre aux attentes de la loi alimentation, le Havre Seine Métropole propose depuis 2018 aux 54 communes du territoire un dispositif d'accompagnement abordant thématique de la restauration collective sous 2 aspects, l'un dégagant des leviers économiques pour l'autre : la lutte contre le gaspillage alimentaire et la qualité des approvisionnements.

L'accompagnement proposé par le Havre Seine Métropole prend ainsi la forme :

- D'un panel varié d'expertises d'acteurs des différents champs de l'alimentation via un guichet unique (ingénierie interne, structures spécialisées sur l'approvisionnement local et la lutte contre le gaspillage alimentaire, nutritionniste, CNFPT...)
- De deux outils spécifiques pour accompagner les communes et les acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire : un tableau de bord simplifié pour le suivi des approvisionnements alimentaires et des indicateurs de la Loi Alimentation et un guide d'accompagnement des communes en gestion concédée.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Les 54 communes du territoire
- Les acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire

FACTEURS DE REUSSITE

- Soutien de l'ADEME pour l'animation de ce dispositif d'accompagnement via le financement du poste de chargée de projet alimentation
- Mobilisation collective et simultanée des gestions de la restauration collective permettant d'envoyer un signal fort aux fournisseurs et aux entreprises de restauration
- Articulation de ce dispositif avec les politiques régionales et départementale en faveur de l'approvisionnement local en restauration collective des lycées et des collèges

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance interterritoriale : accompagnement individuel de chaque commune en fonction de son mode de gestion et animation de temps collectifs favorisant l'échange d'expériences
- Gouvernance alimentaire : guichet unique d'acteurs multi-champs
- Articulation des différentes politiques publiques portées par Le Havre Seine Métropole (PAT, Programme Ambition Zéro Gâchis, Contrat Local de Santé, préservation de la ressource en eau)

POINTS DE VIGILANCE

- Disponibilité et prix des produits locaux et durables
- Accompagnement au changement de la diversité des acteurs impliqués dans la gestion de la restauration scolaire



LES CHIFFRES CLES

23 communes engagées depuis 2018 **15 300** repas par jour servis par la restauration scolaire communale

Contact : Mélanie BRIAND, Responsable du Pôle agriculture et alimentation : melanie.briand@lehavremetro.fr