

## FICHE PROJET LEADER- GAL LOIRE BEAUCE 2014 – 2020

### PROGRAMMATION COPROG JEUDI 29 JUIN 2017

#### 1. ÉLÉMENTS PRINCIPAUX DU PROJET :

AVIS D'OPPORTUNITÉ FAVORABLE LE 04 OCTOBRE 2016

INTITULE DU PROJET		DÉMARCHE TERRITORIALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE
STRUCTURE PORTEUSE	NOM	Syndicat Mixte du Pays Loire Beauce
	TYPE	Collectivité publique
	NUMERO SIRET	254 502 784 00021
	REPRESENTANT LEGAL (NOM, PRENOM, QUALITE)	Frédéric CUILLERIER, Président
	ADRESSE	2 rue du Docteur Henri Michel 45130 MEUNG SUR LOIRE
	PERSONNE CONTACT (NOM, PRENOM, FONCTION) + COORDONNEES	Camille DUBRULLE, chargée mission climat <a href="mailto:pcet.loire.beauce@orange.fr">pcet.loire.beauce@orange.fr</a> 02 38 46 01 70
DESCRIPTIF DU PROJET	<p>Désigné « Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte » et dans le cadre de son Agenda 21-PCET, le Pays Loire Beauce souhaite promouvoir les pratiques durables et responsables en restauration collective.</p> <p>Il s'agit de traiter prioritairement l'enjeu de réduction du gaspillage alimentaire, mais d'aborder également les problématique d'approvisionnement en produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique, de contenu carbone des assiettes et d'éducation au goût.</p> <p>Baptisé « RESTAU&amp;CO », ce projet vise à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un diagnostic territorial de la restauration collective,</li> <li>- Créer une communauté de travail autour des acteurs de la restauration collective,</li> <li>- Former les acteurs de la restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire,</li> <li>- Accompagner un panel d'établissements de restauration collective pour la réduction du gaspillage,</li> <li>- Sensibiliser les convives des services de restauration collective.</li> </ul> <p>L'action prévoit ainsi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des prestations pour les missions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diagnostic territorial de la restauration collective du Pays Loire Beauce (lot 1)</li> <li>▪ Accompagnement individualisé de 5 établissements de restauration collective (lot 2),</li> <li>▪ Conseil et animations pour la sensibilisation des convives (lot 3),</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cycle de formations et d'information des acteurs locaux (lot 4),</li> <li>▪ Assistance pour la structuration et l'animation d'un Club des acteurs locaux (lot 5).</li> <li>- La conception, l'édition et/ou l'acquisition de : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matériel nécessaire à l'accompagnement personnalisé des établissements pilotes (lot 2),</li> <li>▪ Supports et outils de sensibilisation des convives (lot 3),</li> <li>▪ Supports de communication et d'information pour le réseau d'acteurs (lots 4 et 5).</li> </ul> </li> </ul> <p>La demande de subvention Leader porte uniquement sur les lots 2 « Accompagnement individualisé de 5 établissements de restauration collective » et 3 « Conseil et animations pour la sensibilisation des convives ».</p>
DATES PREVISIONNELLES	Octobre 2016 à Avril 2018
LOCALISATION	Pays Loire Beauce

## 2. PLAN DE FINANCEMENT PRÉVISIONNEL :

<i>DEPENSES PREVISIONNELLES TTC</i>		<i>RECETTES PREVISIONNELLES</i>	
<u>Frais lot 2</u>			
Prestation Love your waste - Accompagnement d'établissements pilotes	23 760,00 €	DRAAF (AAP gaspillage alimentaire)	10 000,00 €
Matériel lié à l'accompagnement personnalisé	-	ADEME (AAP gaspillage alimentaire)	6 811,33 €
<u>Frais lot 3</u>			
Prestation URCP/CDPNE - Conseil et animations pour la sensibilisation des convives	17 301,00 €	LEADER	32 049,67 €
Supports et outils de sensibilisation des convives	7 800 €		
<b>TOTAL</b>	<b>46 861,00 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>48 861,00 €</b>

## 3. RATTACHEMENT À LA STRATÉGIE DU GAL LOIRE BEAUCE :

Fiche action concernée :  N°3 → Continuités écologiques et consommations durables

### Avis du COPIL

Avis global : favorable

Il serait intéressant de poursuivre la dynamique autour du gaspillage alimentaire avec la moins value

Un bilan intermédiaire est attendu