



« Approvisionnement transfrontalier de la restauration collective en Grande Région »

25 mai 2023 – Oradea

Séminaire « Produits locaux, Systèmes alimentaires territoriaux durables et résilients & Coopération Transfrontalière »



Sophie Lewandowski
Chargée Territoriale d'Economie
Solidaire - Cheffe de projet AROMA
Département de Meurthe-
et-Moselle



Sommaire

1. La politique alimentation durable au département de Meurthe-et-Moselle
2. Le projet AROMA
3. La gestion d'un projet INTERREG



PARTIE 1

La politique alimentation durable au département de Meurthe-et-Moselle

LE DEPARTEMENT DE MEURTHE-ET-MOSELLE

- Superficie : 5 246 km²
- Population : 731 753 (2019)
INSEE
- Région : Grand Est
- Communes : 591
- Chef-lieu (Préfecture) : Nancy





Le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle :

- assemblée de 46 conseillers départementaux élus (23 femmes et 23 hommes),
- administration de 3 000 fonctionnaires territoriaux.

Le siège du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle est à Nancy.
Une partie des services administratifs est implantée dans les six territoires du département.



LES COMPETENCES

- **Solidarité**
- **Routes départementales**
- Éducation
- Culture
- Tourisme
- Économie et agriculture
- Enseignement et recherche
- Sport
- Santé
- Environnement
- Solidarité internationale.
- Appui aux territoires

La transition écologique

- touche à tous les aspects de la vie quotidienne des habitants,
- est une priorité pour le conseil départemental,
- est à envisager de manière transversale.

Le développement d'une alimentation durable est un axe de travail important.

L'alimentation en France

- 75% des dépenses en produits alimentaires des ménages se fait dans les grandes et moyennes surfaces,
- En 50 ans :
 - Dépenses alimentaires de 27% à 13%
 - Dépenses liées au logement de 13% à 27%.
- La Restauration collective en Grande Région
 - restaurants d'entreprises (51%),
 - des établissements scolaires (21%),
 - des établissements pour les personnes âgées (18%)
 - hôpitaux (10%).
- Presque la totalité de la filière agroalimentaire n'est pas organisée pour travailler en autonomie au sens autosuffisance alimentaire des régions alors que les productions sont bien présentes en quantité suffisante :
 - 98% de l'alimentation est composée de produits agricoles « importés »
 - 97% des produits agricoles locaux sont « exportés »

Accès à une alimentation digne et durable



Festival de l'alimentation durable, 4 mois dédiés à l'alimentation durable en Meurthe-et-Moselle à partir de septembre !

<https://meurthe-et-moselle.fr/actu/%C2%AB-mange-quoi-demain-%C2%BB-4-mois-d%C3%A9di%C3%A9s-%C3%A0-l%E2%80%99alimentation-durable-en-meurthe-et-moselle-%C3%A0-partir-de>



AGRICULTURE



LVAD

2018	2019	2020
20 966	20 846	18 340

ANALYSES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



CHARTRE AGRICOLE

345 000 €

11 PARTENAIRES

6 CONVENTIONS À DOMINANTE ENVIRONNEMENTALE



PRÉSERVATION ET DÉVELOPPEMENT

DES ACTIVITÉS AGRICOLES RESPECTUEUSES DE LA BIODIVERSITÉ

95 HA

(VIA DES BAUX)

460,92 HA

(MESURES AGROENVIRONNEMENTALES)

TRAVAUX DANS LE CADRE DE LA TRAME VERTE ET BLEUE



(TVB) DU GRAND COURONNÉ CHEZ DES AGRICULTEURS (PARTENARIAT CD54/ CDA 54/CPIE CHAMPENOUX)

1 000 M DE HAIES NOUVELLES

3 MARES

60 HA DE COUVERTS AGRICOLES BIODIVERSITÉ

2 HA DE PRAIRES FLEURIES

AROMA
MANOIR LOCAL ET SANS FRONTIÈRES
GRÜNKREIS LOCAL ESSEN

Interreg 
Grande Région | Großregion
Fonds européen de développement régional | European Regional Development Fund

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS 2018-2021*

36 ÉTABLISSEMENTS **-30 %** DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**du marché d'accompagnement conclu en 2018*



46 **ÉTABLISSEMENTS ACCOMPAGNÉS**
ENTRE 2015-2019

31 COLLÈGES
12 EHPAD
2 MECS
1 ESAT

GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2019-2020

17 % DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'ENSEMBLE DES ÉTABLISSEMENTS

DONT **40 %** DE RÉDUCTION SUR LE GASPILLAGE DU PAIN

9 ÉTABLISSEMENTS ACCOMPAGNÉS EN PLUS SUR LA PÉRIODE 2019-2020



14 ÉTABLISSEMENTS ACCOMPAGNÉS
11 COLLÈGES 1 EHPAD 2 MECS

COMPOSTAGE
40 TONNES DE DÉCHETS DÉTOURNÉES CHAQUE ANNÉE

80 COMPOSTEURS

 **20 000**
DEMI-PENSIONNAIRES
70 % DE L'EFFECTIF



DANS LES COLLÈGES

79



CHEFS
DE CUISINE

44 COLLÈGES
DOTÉS D'UNE CUISINE
DE FABRICATION
(SUR 66 COLLÈGES PUBLICS)



3 MILLIONS
DE REPAS SERVIS PAR AN

€ PRIX DES REPAS EN 2020

FORFAIT	TARIF A	TARIF B	TARIF C	TARIF D	TARIF E	TARIF F	TARIF G
QUOTIENT FAMILIAL	0 à 450 €	451 à 650 €	651 à 850 €	851 à 1 050 €	1 051 à 1 250 €	1 251 à 1 700 €	+1 700 €
TARIF PAYÉ PAR REPAS	0,5 €	1 €	2 €	3 €	4 €	4,5 €	5 €
TARIF TICKET	5,5 € LE REPAS						

15 % DE PRODUITS LORRAINS EN MOYENNE
SUR LE MONTANT TOTAL COMMANDÉ

**PANIER
COLLÈGES**



500 €

MONTANT MINIMUM
DE COMMANDE

12 PANIERS / AN / COLLÈGE

6 PANIERS TERROIRS LOCAUX (FERMIERS LORRAINS)

6 PANIERS BIO LOCAUX (PAYSAN BIO LORRAIN)



5
COLLÈGES



27
COLLÈGES



OBJECTIF
30 À 33
COLLÈGES

SOIT % DES COLLÈGES AYANT
UNE CUISINE DE PRODUCTION



50 000 € / AN



185 000 € / AN



386 932 €

D'ACHATS DE PRODUITS BIO
ET OU LOCAUX (50 TONNES)

APPROVISIONNEMENT LOCAL

AROMA

4,5 ANS D'OCTOBRE 2017 À MARS 2022

23 PARTENAIRES DES 5 VERSANTS DE LA GRANDE RÉGION.

1 CHARTE ET 4 VALEURS PARTAGÉES : PROXIMITÉ, QUALITÉ, PARTAGE DE LA VALEUR AJOUTÉE, ACCESSIBILITÉ POUR TOUS.

11 FICHES PRODUITS, 4 RAPPORTS D'ÉTUDES, 1 VIDÉO, 2 GUIDES

17 PUBLICATIONS FACEBOOK ONT TOUCHÉ

943 PERSONNES

PAT SUD 54
14 PARTENAIRES

OBJECTIFS 2022



50 % DE PRODUITS DURABLES, BIO OU DE QUALITÉ

20 % DE PRODUITS BIO

SERVIS DANS LES CANTINES PUBLIQUES (LOI EGALIM- OCT.2018)

DANS LES COLLÈGES PUBLICS

20 %

TAUX DE SUBVENTION DÉPARTEMENTALE POUR LES ÉTABLISSEMENTS S'APPROVISIONNANT EN DENRÉES LOCALES SUR LES PLATES-FORMES ORGANISÉES



77 403 €

PAR LE DÉPARTEMENT AUX COLLÈGES QUI SE SONT APPROVISIONNÉS LOCALEMENT DURANT LA PÉRIODE COMPRISE ENTRE JANVIER 2020 ET JUIN 2021



PARTIE 2 AROMA

Approvisionnement régional organisé pour une meilleure alimentation

1. Le projet INTERREG AROMA
2. Observations et enseignements
3. La plateforme transfrontalière d'approvisionnement AROMA

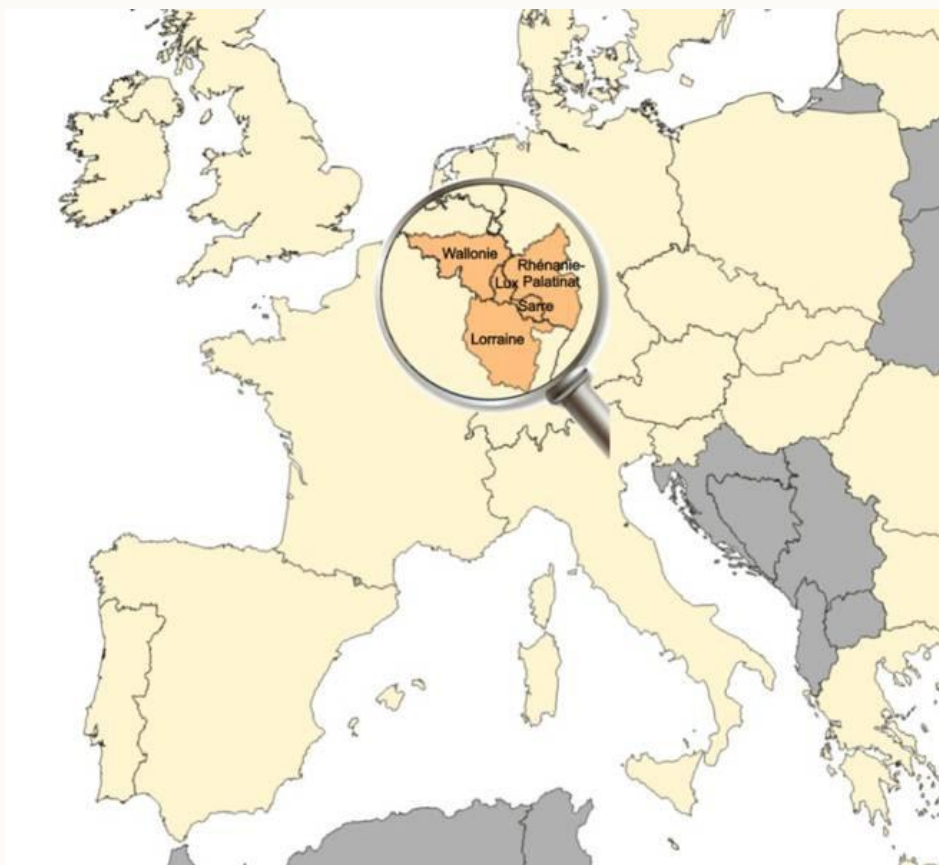


2.1

Le projet INTERREG VA Grande Région AROMA



Approvisionnement Régional Organisé pour une Meilleure Alimentation



Données clés

Durée du projet = **4,5 ans** (octobre 2017 – mars 2022).

Objectif du projet = améliorer **l'approvisionnement de la restauration collective** (écoles, hôpitaux, etc.) dans la **Grande Région** (Rhénanie-Palatinat, Sarre, Luxembourg, Lorraine, Wallonie) en **denrées alimentaires de proximité et de qualité**.

Objectif opérationnel = créer un **organisme transfrontalier d'approvisionnement** pour la restauration hors domicile dans la GR.

Budget de 2,3 M€

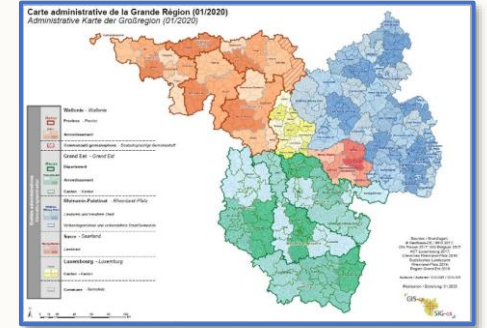
Programme INTERREG VA Grande Région

29.05.2023

2 minutes pour comprendre AROMA
<https://www.youtube.com/watch?v=rIJOaGUEIEY>

Les actions :

1. Gestion de projet
2. Communication
3. Etat des lieux des circuits de proximité, de leurs acteurs et fonctionnements et de leurs potentiels
4. Mobilisation et mise en réseau des acteurs
5. Expérimentation : mise à l'épreuve du mode d'organisation, enrichissement et validation des supports
6. Création de la plateforme d'approvisionnement transfrontalière



Partenaires du projet | Projektpartner

Partenaires / Projektpartner :

Chef de file/ Projektkoordinator :



Opérateurs/ Projektpartner :



Partenaires méthodologiques/ Strategische Projektpartner :



Avec le soutien de/ Mit der Unterstützung





2.2

L'approvisionnement de la
restauration hors domicile en
Grande Région : observations et
enseignements

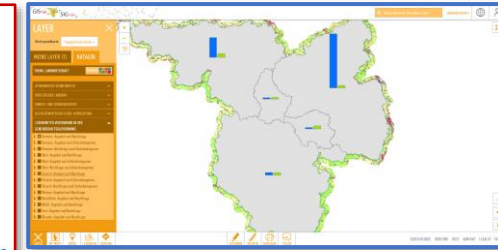
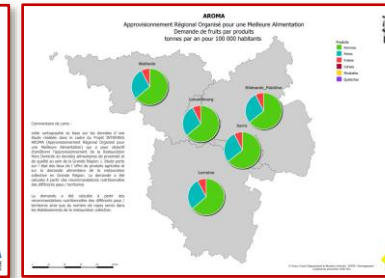
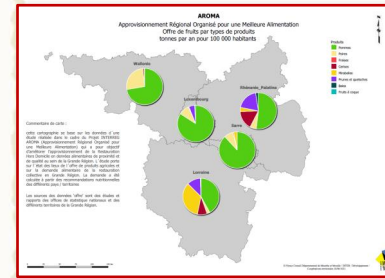


2.2.1

État de l'offre et de la demande en restauration collective, autosuffisance et complémentarité en Grande Région

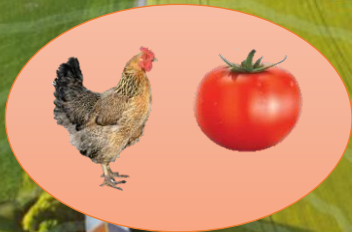
Analyse de l'offre et de la demande

- Diagnostic quantitatif de l'offre de production agricole et de la demande en produits alimentaires de la restauration collective

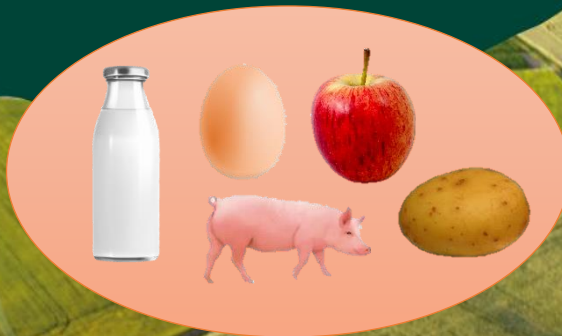


Autosuffisance de la RC en GR (%) Selbstversorgungsgrad der GSV der GR (%)	Sarre Saarland	Rhénanie-Palatinat Rheinland-Pfalz	Wallonie Wallonien	Luxembourg Luxemburg	Lorraine Lothringen	Grande Région Großregion
Pomme-fruit Äpfel	338%	1106%	718%	624%	609%	785%
Poire Birnen	70%	268%	583%	156%	89%	351%
Carotte Möhren	21%	2214%	986%	208%	37%	1111%
Tomate Tomaten	0%	17%	0%	18%	54%	15%
Pomme de terre Kartoffeln	329%	5851%	6269%	2442%	449%	5311%
Lait Milch	846%	2088%	5082%	3233%	4236%	3258%
Œufs Eier	344%	673%	1597%	621%	523%	857%
Viande de bœuf Rindfleisch	78%	469%	2440%	1827%	2991%	1843%
Viande de porc Schweinefleisch	125%	3963%	570%	3634%	1051%	1684%
Viande de volaille Geflügelfleisch	0%	2%	62%	17%	125%	53%

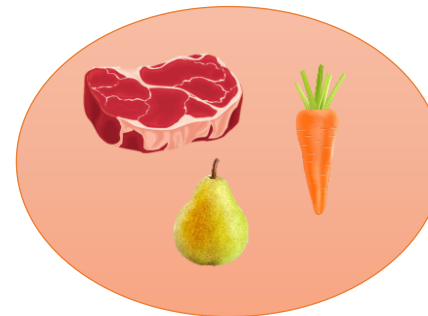




Déficit très significatif
à l'échelle de toute
la GR



Production agricole suffisante au sein de chaque
pays → possible augmentation de
l'approvisionnement en restau'co sans nécessité
d'une approche transfrontalière



Complémentarité de production entre les
territoires de la GR → **pallier les déficits**
avec une approche transfrontalière

Organisation inadaptée des filières

Filières agricoles **orientées** vers des **marchés** nationaux et surtout **internationaux**

Mauvaise adaptation entre offre et demande

AROMA

MANGER LOCAL ET SANS FRONTIÈRES
GRENZENLOS LOKAL ESSEN

Interreg



Grande Région | Großregion

Fonds européen de développement régional | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Dein Produkt wird durch die fil (früheste Tier) in Zusammenarbeit mit ENRA (Université de Lorraine) und EcoTranspare in Rahmen des Projekts AROMA erstellt

Äpfel in der Großregion

Regionale Ernte
Äpfel werden in der gesamten Großregion angebaut. Die jährliche Gesamtproduktion beläuft sich auf mehr als 65.000 Tonnen. Regionale Schwerpunkte bei der Ernte liegen in Rheinland-Pfalz und Wallonien (bei der Entensengerei).

Regionale Selbstversorgung der Gemeinschaftsverpflegung

Region	Jährliche Apfelkiste (Tonne)	Bedarf der Gemeinschaftsverpflegung (Tonne)	Deckungsgrad der Nachfrage durch die Apfelkiste (%)
Rheinland-Pfalz	21.401	2.473	11,50%
Wallonien	24.924	3.311	13,28%
Luxemburg	8.997	1.541	17,01%
Sarre	3.351	521	15,55%
Lorraine	4.308	371	8,61%
Großregion	62.981	8.217	13,05%

Alle Teilräume der Großregion können bilanziell ihre Gemeinschaftsverpflegung mehr als vollständig mit Äpfeln versorgen, ohne auf grenzüberschreitende Lieferungen zurückgreifen zu müssen.

Ernte- und Produktionsbedingungen
Äpfel sind in der Großregion über das ganze Jahr verfügbar, da es Sorten gibt, die mehrere Monate gelagert werden können. Äpfel werden sowohl lose als auch in verschiedenen verarbeiteten Formen verzehrt, indem sie für die Zubereitung von Gerichten und Desserts auf Obstsalat verwendet werden. Eine weitere Untersuchung der verarbeiteten Lebensmittel erwies sich als erforderlich, um verarbeitete Äpfel in der Gemeinschaftsverpflegung unbedenklich verwenden zu können.

Landwirtschaftliche Fläche, die für den Apfelbau benötigt wird, um die gesamte Gemeinschaftsverpflegung der Großregion zu versorgen (3,5 Hektar (3,5 km²) unter 0,05 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche der Großregion.

DE L'EXPLOITATION À L'ASSIETTE : QUEL IMPACT CARBONE POUR UN STEAK HACHÉ PRODUIT ET CONSOMMÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE EN GRAND EST ?

15,5 kg de CO2/eq en Jeune bœuf allaitant
270 kg de viande crue pour 100 kg de viande transformée

8,34 kg de CO2/eq en Vache laitière de réforme
190 kg de viande nette pour 100 kg de viande transformée

Contribution des postes les plus émetteurs en CH4 : 53 % Fermentation entérique, 23 % Gestion des effluents, 9 % Fermentation des cultures

+ de 50 % des émissions de gaz à effet de serre sont dues à la production agricole

Les étapes de transformation et de transport concentrent - de 10 % des émissions

Une demi ration de 40 g est proposée et on peut se resservir si on le souhaite!

En comparaison : 4,9 kg de CO2/eq de viande de poulet, 7,06 kg de CO2/eq de viande de porc, 6,07 kg de CO2/eq de viande de porc fumée, 0,09 kg de CO2/eq de légumes secs

APPROVISIONNEMENT RÉGIONAL ORGANISÉ POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION

OFFRE ET DEMANDE DE CAROTTES

TONNES PAR AN POUR 100 000 HABITANTS

RÉGION	OFFRE (TONNES PAR AN)	DEMANDE (TONNES PAR AN)	OFFRE EN T/A POUR 100 000 HABITANTS	DEMANDE EN T/A POUR 100 000 HABITANTS	TAUX D'AUTOSUFFISANCE
Lorraine	870	2 335	37	100	37 %
Wallonie	53 744	5 448	1 479	150	986 %
Luxembourg	804	386	131	63	208 %
Rhénanie-Palatinat	97 356	4 398	2 383	108	2 214 %
Sarre	258	1 204	26	122	21 %
Grande Région	153 032	13 771	1 313	118	1 111 %

APPROVISIONNEMENT RÉGIONAL ORGANISÉ POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION

OFFRE ET DEMANDE DE VIANDE DE VOLAILLE

TONNES PAR AN POUR 100 000 HABITANTS

RÉGION	OFFRE (TONNES PAR AN)	DEMANDE (TONNES PAR AN)	OFFRE EN T/A POUR 100 000 HABITANTS	DEMANDE EN T/A POUR 100 000 HABITANTS	TAUX D'AUTOSUFFISANCE
Lorraine	5 550	4 407	236	189	125 %
Wallonie	5 446	8 778	150	242	62 %
Luxembourg	223	1 348	36	220	17 %
Rhénanie-Palatinat	108	5 339	3	131	2 %
Sarre	pas applicable	1 426	pas applicable	144	0 %
Grande Région	11 227	21 308	97	183	53 %



2.2.2

Des territoires et des situations contrastés, un défi pour un projet transfrontalier

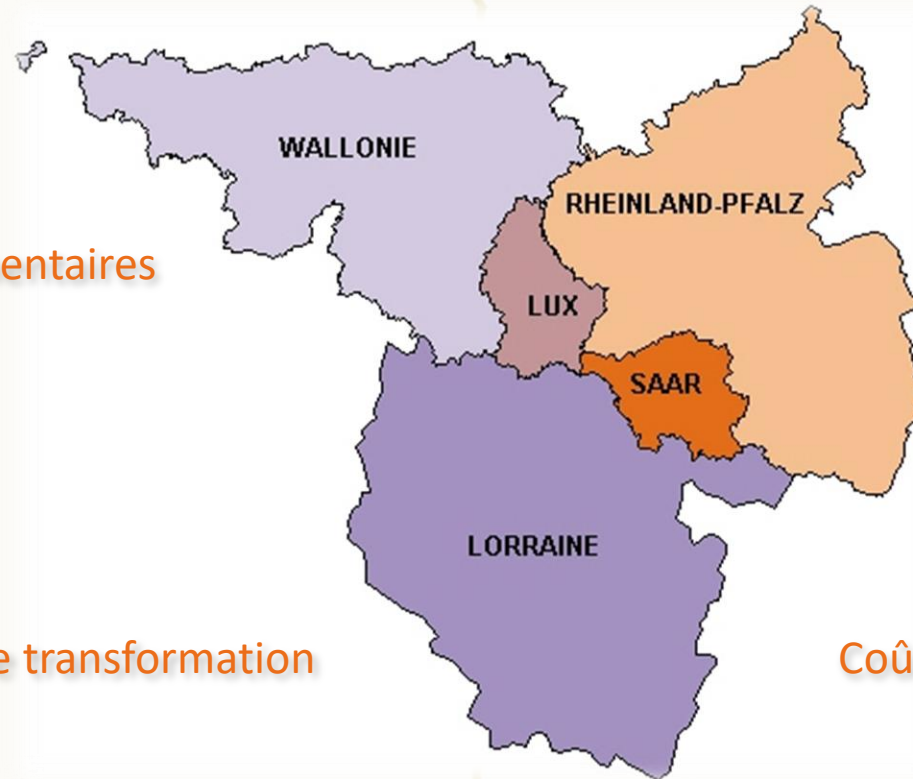
Des territoires et des situations contrastés, un défi pour un projet transfrontalier

Organisation de la
restauration hors
domicile

Cultures alimentaires

Structuration de filières

Maillage du territoire en outils de transformation
et points-relais logistiques



Organisation territoriale

Prix de l'alimentation

Paysage institutionnel

Paysage juridique

Coûts matière



2.3

Dans ce contexte, quelle plateforme transfrontalière d'approvisionnement : la proposition d'AROMA, une approche adaptable



2.3.1

Mobilisation et mise en
réseau des acteurs

Outils de mobilisation



- Séminaires, site web, réseaux sociaux, newsletters, foires pro
- Interventions pédagogiques
- Des reportages vidéos, vidéos pédagogiques, 2' pour comprendre
- Un cycle de webinaires thématiques « les rendez-vous numériques d'AROMA »

AROMAs online Meetings

Sind Sie AbnehmerIn, gewählte(r) VertreterIn, HerstellerIn, VerarbeiterIn, Mitglied der breiten Öffentlichkeit, ZwischenhändlerIn, Manager,...

1	2	3	4	5
Welche ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen lassen sich bei nachhaltigen Lebensmittelsystemen feststellen?	Wie kann verantwortungsvoller Einkauf bei Beachtung des öffentlichen Auftragswesens verbessert werden?	Die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung in der Großregion: Qualitätsprodukte	Logistik, Hemmnisse und Schlüssel zu einer erfolgreichen Versorgung	Wie kann man die Außer-Haus-Verpflegung in der Großregion beliefern? Welche Regeln sind zu beachten?
16. Februar	29. März	19. April	25. Mai	15. Juni

© pixabay



Site web <https://www.aroma-interreg.eu/>

Newsletter

Facebook <https://www.facebook.com/Projet-AROMA-103586290985393/>





2.3.2 Expérimentation

Les paniers transfrontaliers AROMA

Mise à l'épreuve du mode d'organisation, enrichissement et validation des supports



- Service exclusif d'approvisionnement de produits de qualité et de proximité
- sur les 3 frontières (Wallonie, Lorraine, Luxembourg)
- de janvier à juin 2021
- un partenariat avec 7 producteurs
- une gamme complète de 42 produits adaptée à la restauration collective
- 7 livraisons de janvier à juin 2021
- une évaluation du dispositif

Les enseignements tirés de l'expérimentation

- nécessité d'un point relais sur le territoire
- nécessité d'une force commerciale
- nécessité d'un site de commande en ligne

- poursuite de l'engagement des producteurs
- besoin d'une communication auprès des convives
- maintien de l'organisation sous forme de « panier » avec une offre de produits spécifiques et des dates imposées
- côté financier, la gestion de la TVA n'est absolument pas une difficulté

Comment augmenter la part de produits locaux dans la RHD en structurant l'offre ?

- Coordonner la demande et la rendre visible
- Accompagner la structuration de l'offre des producteurs locaux
- Accompagner la mise en place d'un maillage territorial de points relais logistiques et d'outils de transformation
- Former les cuisiniers
- Sensibiliser les convives



2.3.3

La plateforme AROMA



Une charte AROMA

Proximité

Qualité

Partage de la valeur ajoutée

Accessibilité

https://a.storyblok.com/f/69682/x/329fe7b45b/charte_aroma.pdf

LA PROXIMITE

LES HYPOTHÈSES

- ✓ Cercles concentriques
- ✓ Les produits régionaux en quantité
- ✓ Si la demande se structure, l'offre se structurera

LES PISTES

- ✓ Gré à gré (hyper local) fonctionne bien, il est éducatif MAIS ne permet pas de structurer ni l'offre ni la demande
- ✓ Besoin de maîtriser les marchés publics pour changer d'échelle

Manger local sans frontière !

Panier Transfrontalier AROMA

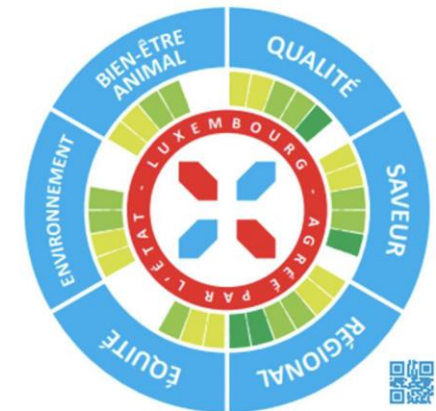
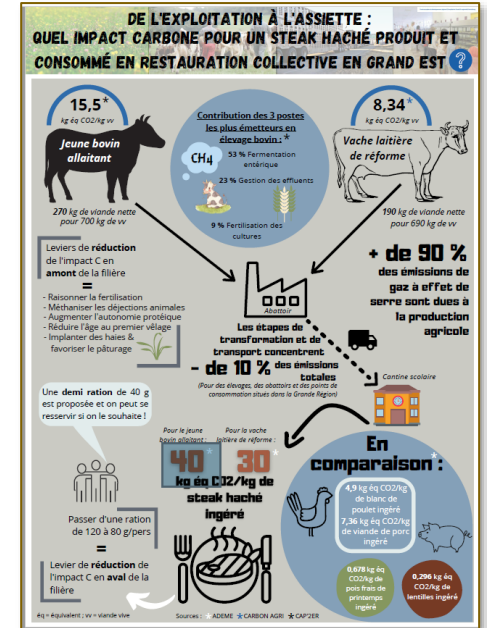
Les achats et marchés publics

- Selon le mode de gestion, directe ou concédée
- Guide pour un marché public d'alimentation plus durable :
 - connaître son besoin
 - connaître l'offre du territoire
 - Allotissement
 - visites pédagogiques sur exploitation/ Temps de maintien au chaud
- Freins à l'approvisionnement de proximité : coût (34%), absence d'offre ou d'information sur l'offre (23%), livraison (20%)

QUALITE

UN GRAND QUESTIONNEMENT	LES PISTES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Quels signes de qualité ? ✓ Quels critères ? 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Approche multicritères <ul style="list-style-type: none"> ✓ Attention au choix des critères ✓ Démarche de progrès / Structuration progressive de l'Offre et de la Demande pour : <ul style="list-style-type: none"> ✓ permettre une professionnalisation des agriculteurs ✓ Permettre aux acheteurs d'adapter les menus, former les cuisiniers

- De nombreux signes de qualité développés :
 - nationaux, régionaux, bio, de distributeurs ou encore équitables
 - par des acteurs variés
 - Des certifications différentes
 - Des attributs très variés
- Établir un lien de confiance durable entre consommateurs et producteurs.
- Impératif que les produits labellisés contribuent au soutien des producteurs régionaux et qu'ils soient issus d'une production présentant une plus-value réelle par rapport aux produits issus d'une agriculture conventionnelle standard, par rapport à trois piliers :
 - « Qualité -Saveur »,
 - « Régional-Équitable »,
 - « Environnement -Bien-être animal »



PARTAGE DE LA VALEUR AJOUTÉE

LES OBJECTIFS

- ✓ Tout au long de la chaîne de valeur
- ✓ Transparence

LES SOLUTIONS

- ✓ Relation commerciale circulaire
- ✓ Forme de contractualisation tri-partite
- ✓ Distribuer dans plusieurs circuits pour plus de résilience

La logistique est un maillon essentiel et une compétence particulière

- ▶ Délégation de la logistique

Ce n'est pas la taille des opérateurs impliqués qui compte mais bien :

- ▶ le partage de la valeur ajoutée
- ▶ Le partage des valeurs AROMA

Un maillage du territoire avec des halles :

- ▶ quel est le bon périmètre ?
- ▶ Quelle taille pour les ateliers de transformation ?

ACCESSIBILITÉ AU PLUS GRAND NOMBRE

CONSTAT

✓ relève de choix politiques

LES PISTES

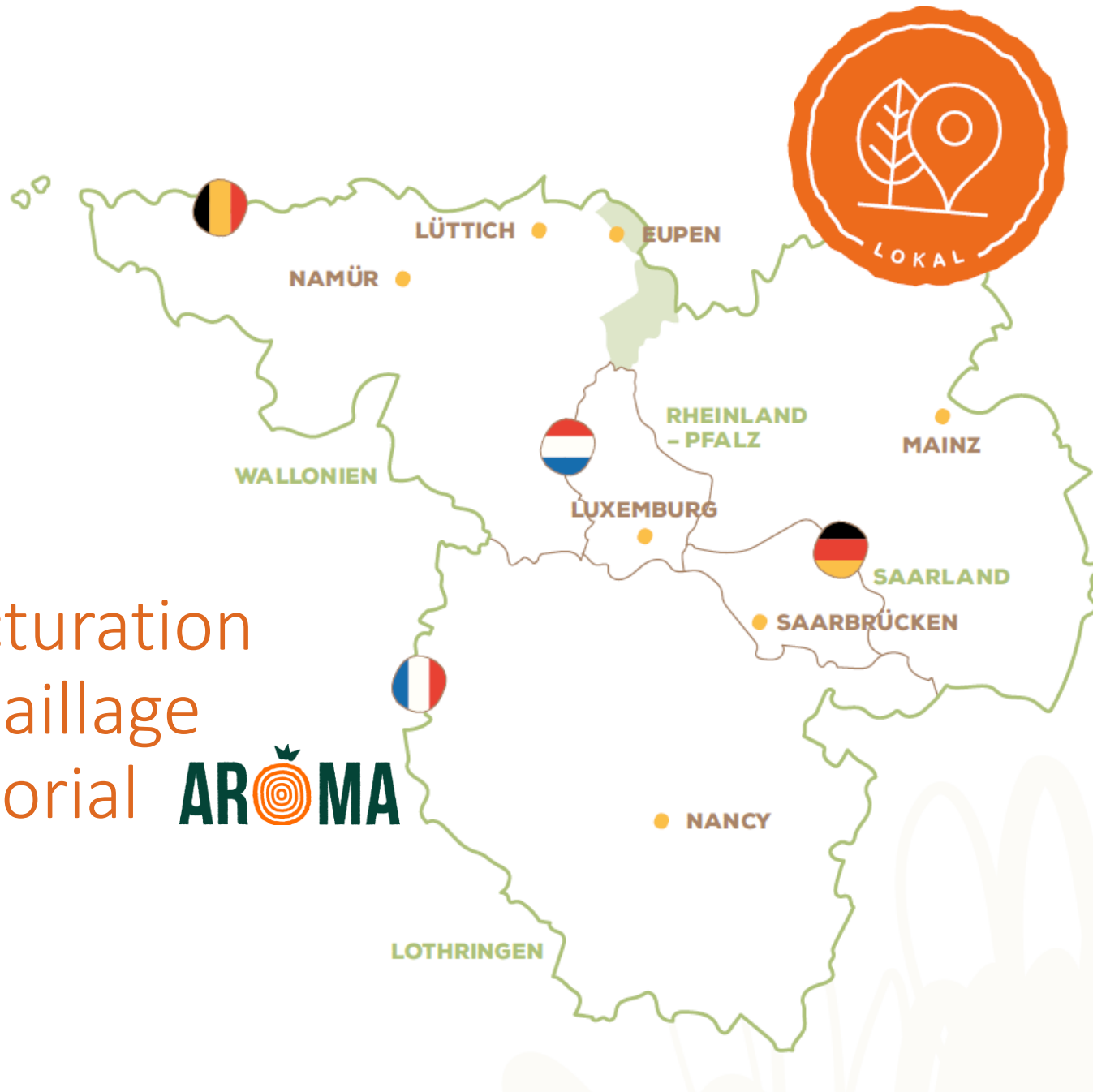
✓ politiques tarifaires, politiques de dotation, subventions, fonds d'aides spécialisés...

- ▶ Le rôle fondamental de la commande publique comme levier et pour une justice sociale
- ▶ Un point quasi aveugle : la précarité alimentaire, un accès digne et durable et pour tous à une alimentation de qualité

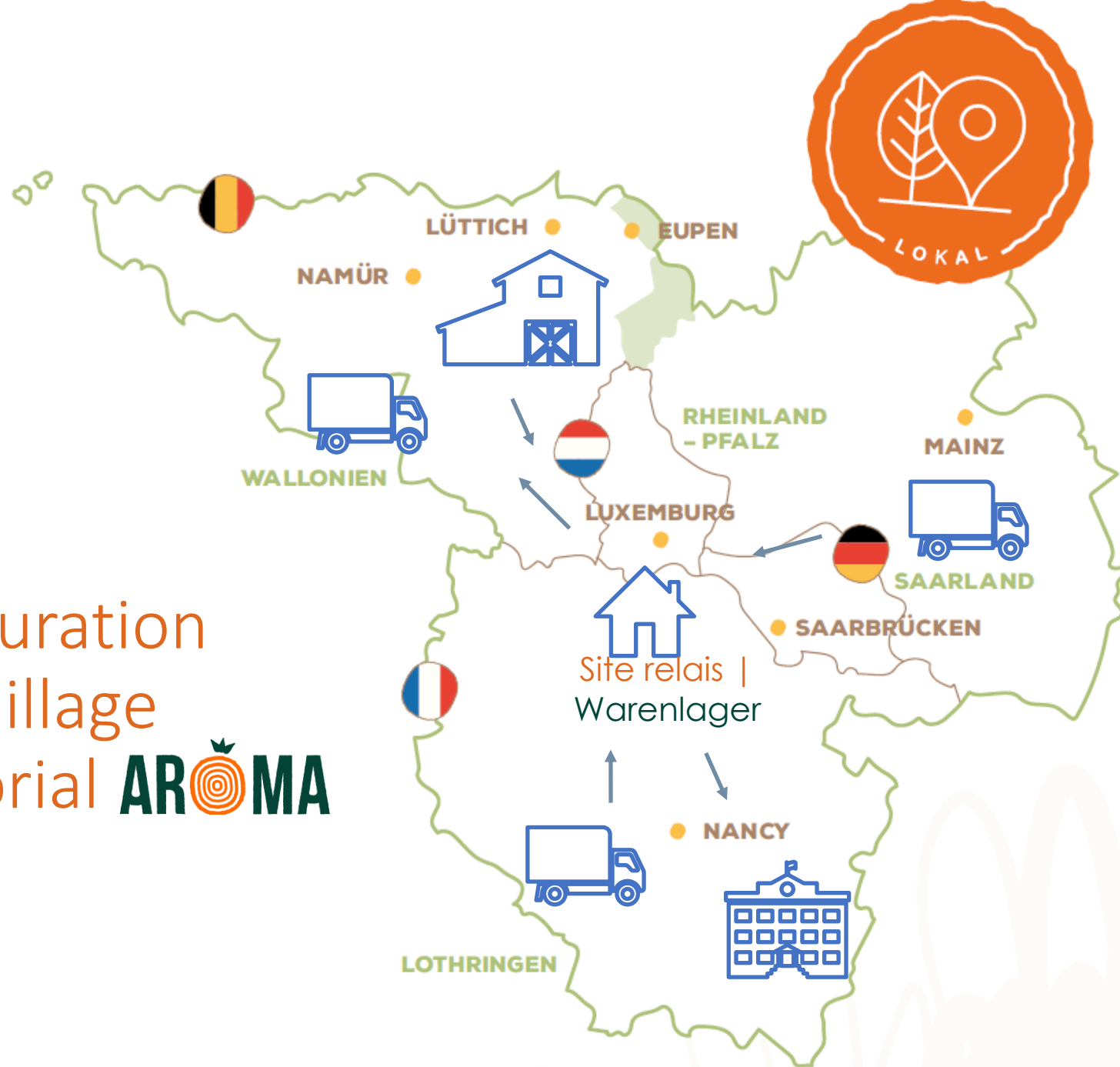
A RETENIR

- ▶ Des valeurs partagés
- ▶ pour un Système Alimentaire Durable
- ▶ Avec des acteurs de toutes tailles
- ▶ Et pour la restauration collective : un rôle majeur des politiques publiques

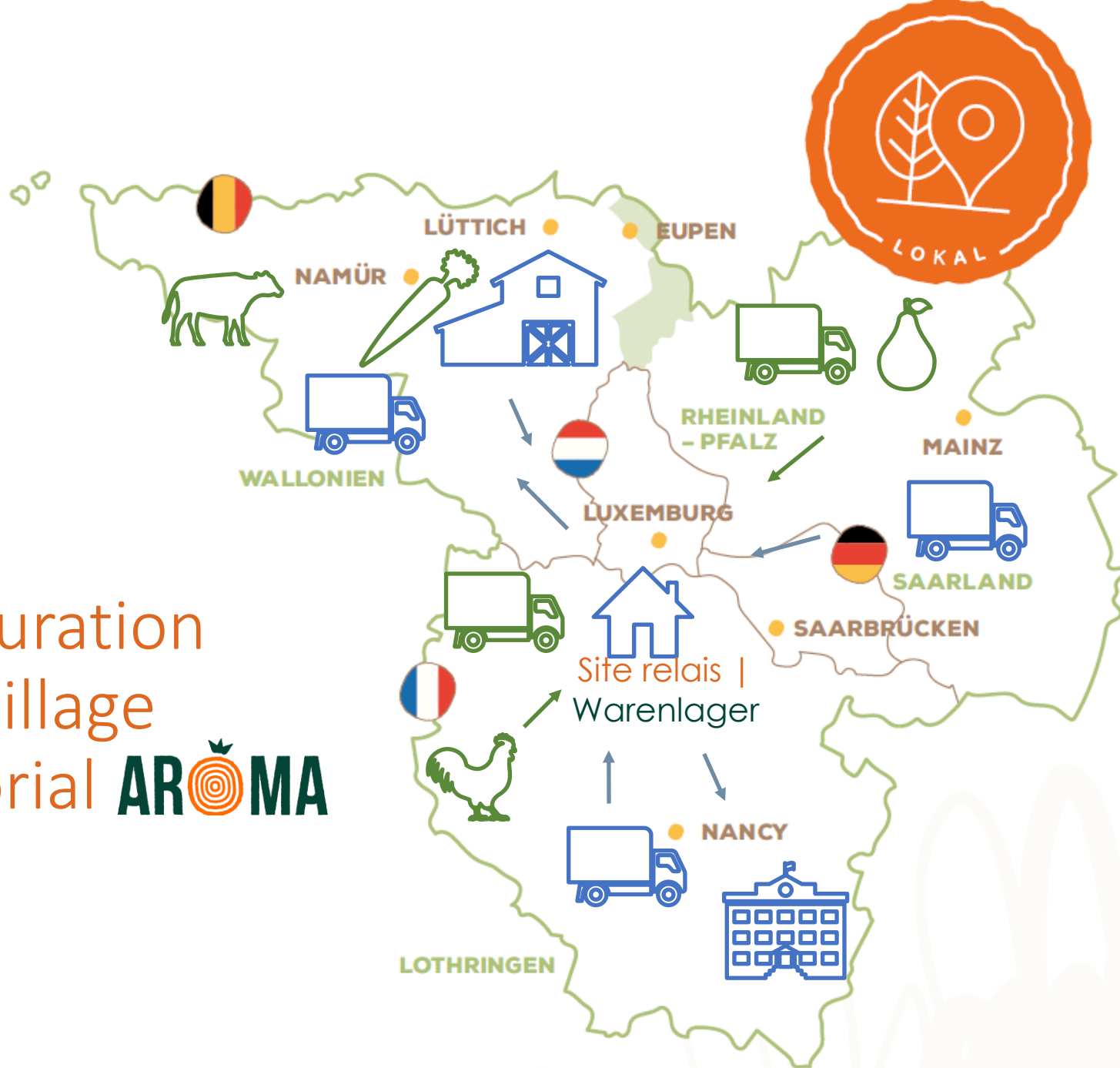
Structuration du maillage territorial

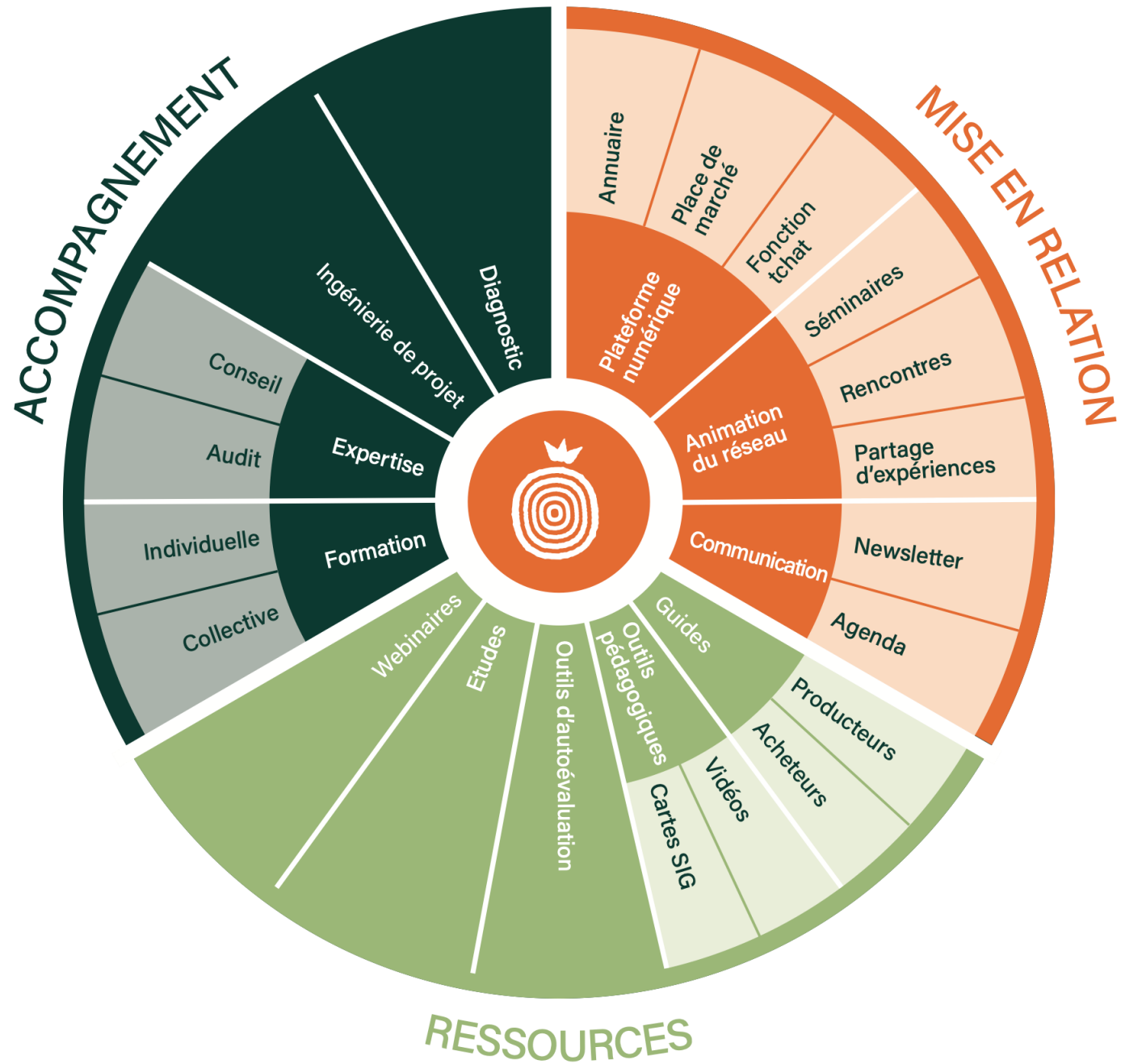


Structuration du maillage territorial **AROMA**



Structuration du maillage territorial **AROMA**





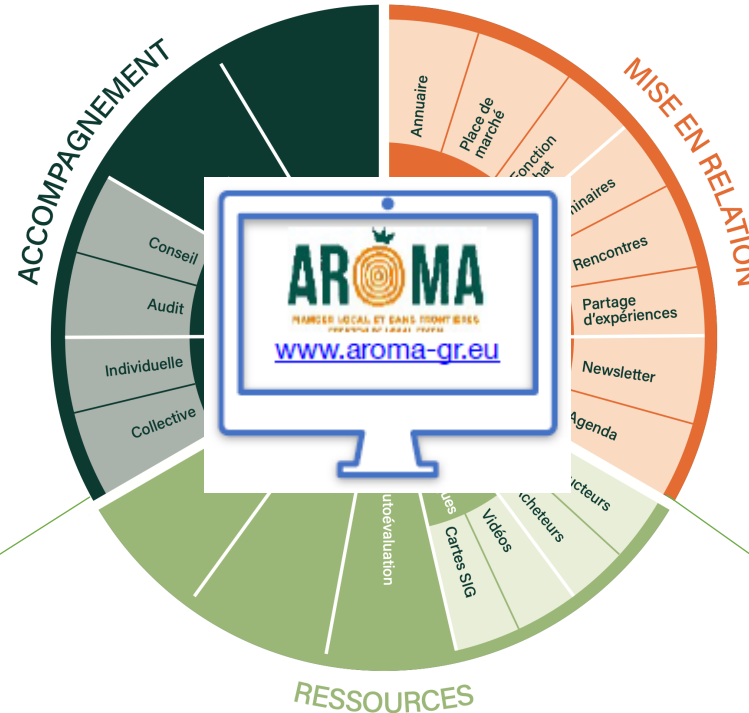
Nouveau site-portal AROMA + extensions



Apport en ressources et expertise



Outil informatique de mise en relation AROMA





AROMA

MANGER LOCAL ET SANS FRONTIÈRES
GRENZENLOS LOKAL ESSEN

Interreg 

Grande Région | Großregion

Fonds européen de développement régional | Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

PARTIE 3

La gestion du projet AROMA

Les points de vigilance

Gestion administrative :

- Interface entre les partenaires et les autorités,
- Lenteur administrative
- Besoin de communiquer

Gestion financière :

- Outil numérique synergie
- La gestion : cofinanceurs, DC
- Suivi des modifications
- Besoin de trésorerie importante

La gestion de l'activité

Pilotage :

- Engagement politique fort à tous les niveaux
- Implication des acteurs clés
- Conventions de partenariats

Les outils :

- outil de partage numérique
- Kit de démarrage : organigramme, glossaire, vademecum
- Le suivi de l'activité : livrables, rapports

FONCTIONNEMENT TECHNIQUE DU PROJET AROMA

Pilotage des actions entre les 20 partenaires AROMA

WORKSHOPS (WS)

- Partage des avancées techniques des actions, livrable par livrable, dans le détail et avec tous les partenaires.
- **Débats** techniques autour des livrables
- Garantie de la transversalité et du caractère transfrontalier des actions
- Déclenchement du travail autour des nouveaux livrables au vu de l'avancement du projet

Les responsables d'actions transmettent le suivi des livrables et font des propositions

REUNIONS DE TRAVAIL (RT A1-A6)

- **Travaux** techniques pour chaque action
- Préparation des livrables

COMITE DE PILOTAGE (CP)

- Orientation stratégique. Suivi technique,
- Suivi et validation des livrables
- Prises de décision sur les évolutions du projet avec l'accord du chef de file.
- Remontée des dysfonctionnements via les responsables d'actions.

Présentent l'avancée du projet

A la fin de chaque année

COMITE D'ACCOMPAGNEMENT (COMAC)

- Compte rendu technique, administratif et financier
- Propositions de modifications aux autorités INTERREG.

Modifie et approuve

Au début et à la fin du projet

COLLOQUE

- Présentation du projet pour le lancement.
- Présentation de ses résultats au grand public pour la clôture.

Présentent leur travail

A la fin des livrables qui impliquent une mobilisation

SEMINAIRE

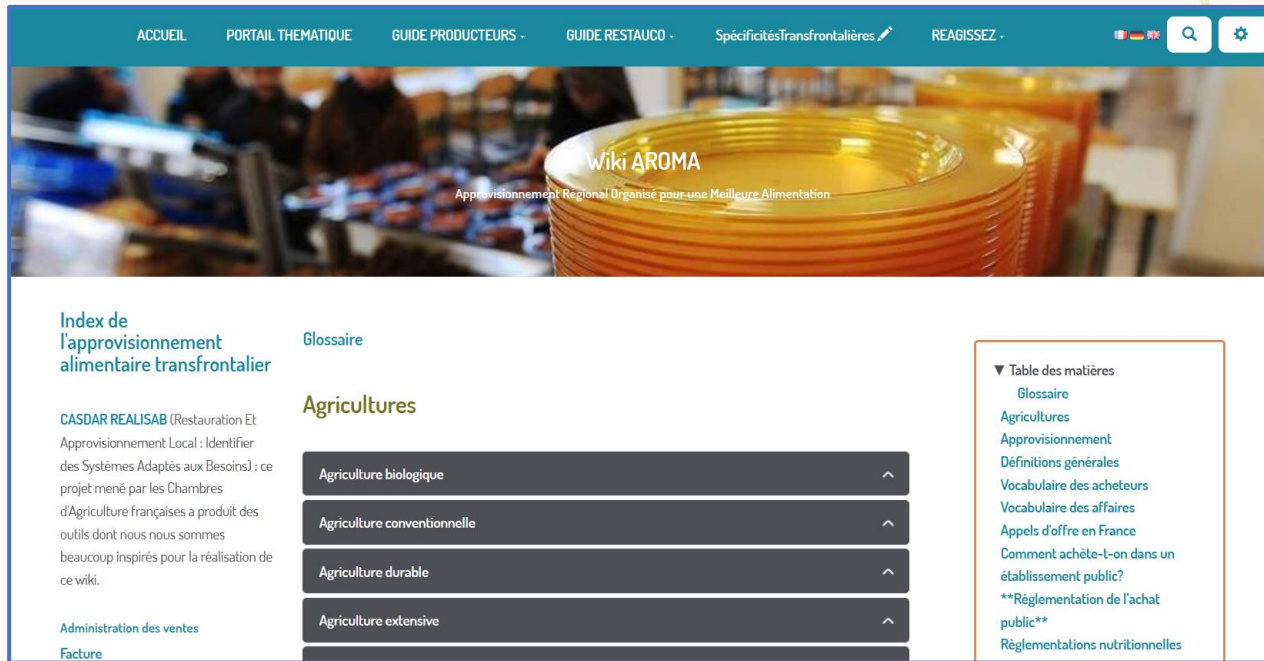
- Présentation de livrables aux groupes-cibles (les futurs utilisateurs de la plateforme) pour la mobilisation.
- Enrichissement de la discussion avec des experts extérieurs.

Rapport annuel d'activités



Ressources

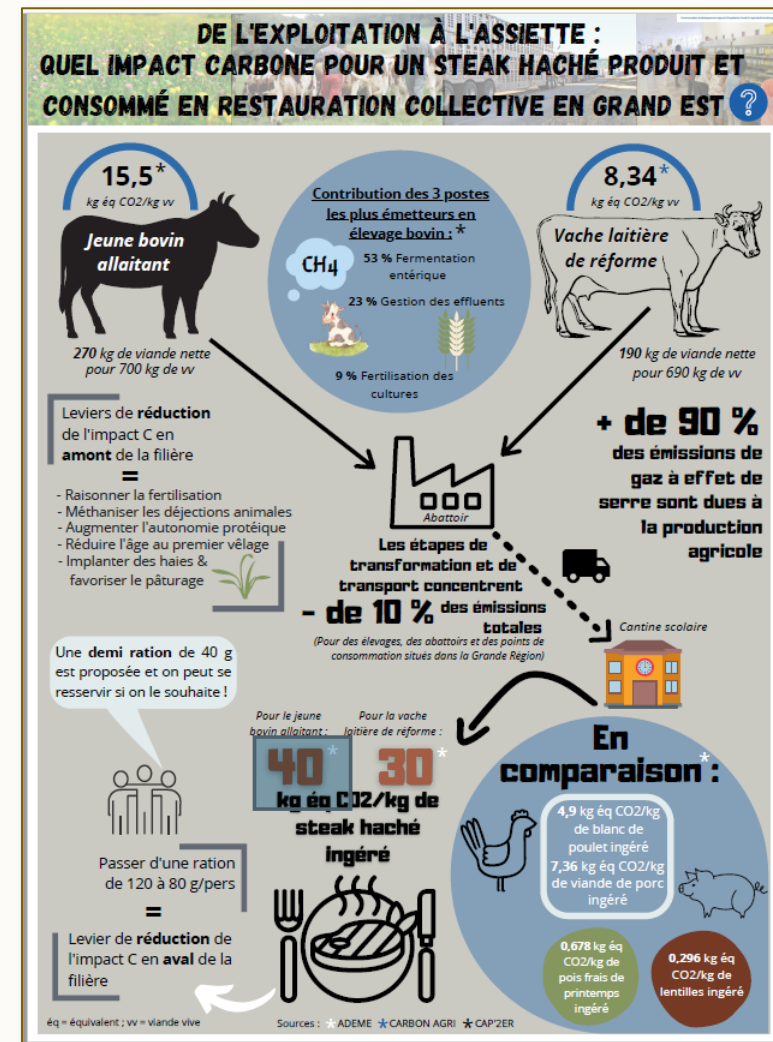
Plateforme collaborative WIKI



- Site web / plateforme interactive en ligne
- Guide producteurs pour commercialiser en RHD en transfrontalier
- Guide acheteurs (établissement de la restauco) pour développer la part de produits de proximité et de qualité,
- Guide spécificités transfrontalières
- <https://wiki.citoyenterritoires.fr/aroma>

Etudes conduites dans le cours d'AROMA

- [Étude comparative de systèmes alimentaires de restauration collective publique en Région Grand Est](#)
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/ab60622bb7/1-etude-comparative-de-systemes-alimentaires-de-restauration-collective-publique-en-region-grand-est.pdf>
- [Analyse du système Panier Collège d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et de proximité en restauration collective](#)
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/33f827323c/3-analyse-du-systeme-panier-college-d-approvisionnement-en-produits-alimentaires-de-qualite-et-de-proximite-en-restauration-collective.pdf>
- [Critères d'analyse des achats par marché public](#)
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/c0ef5d8cb4/4-criteres-d-analyse-des-achats-par-marche-public.pdf>
- [Etude d'impact environnemental](#)
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/35473419e1/3-06-livrable-analyse-environnemental-ecota.pdf>
- [Guide prix juste](#)
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/593e052d2c/3-06-livrable-guide-prix-juste-ecota.pdf>



Etat des lieux de l'offre agricole et de la demande de denrées alimentaires dans la restauration collective en Grande Région : Guide, synthèse et fiches produits

- [Guide méthodologique et état de lieux théorique de l'offre et de la demande alimentaire de la restauration collective en Grande Région](#)
- [Fiche synthétique](#)
- [Fiche carotte](#)
- [Fiche lait de vache](#)
- [Fiche œufs](#)
- [Fiche pommes de terre](#)
- [Fiche poire](#)
- [Fiche tomate](#)
- [Fiche viande de bœuf](#)
- [Fiche viande de porc](#)
- [Fiche volaille](#)

Ressourcen

Fiche de synthèse sur l'état des lieux de l'offre agricole et de la demande alimentaire en Grande Région

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet AROMA (Aggrégation Régionale Organisée pour une Meilleure Alimentation) par l'IfaS (Hochschule Trier) en collaboration avec l'ENSAIA (Université de Lorraine) et EcoTranspare afin d'analyser l'offre alimentaire agricole et la demande de la restauration collective en Grande Région.

Apfel in der Großregion

Dieses Produktblatt wurde durch das IfaS (Hochschule Trier) in Zusammenarbeit mit ENSAIA (Universität de Lorraine) und EcoTranspare im Rahmen des Projekts AROMA erstellt.

Rindfleisch in der Großregion

Dieses Produktblatt wurde durch das IfaS (Hochschule Trier) in Zusammenarbeit mit ENSAIA (Universität de Lorraine) und EcoTranspare im Rahmen des Projekts AROMA erstellt.

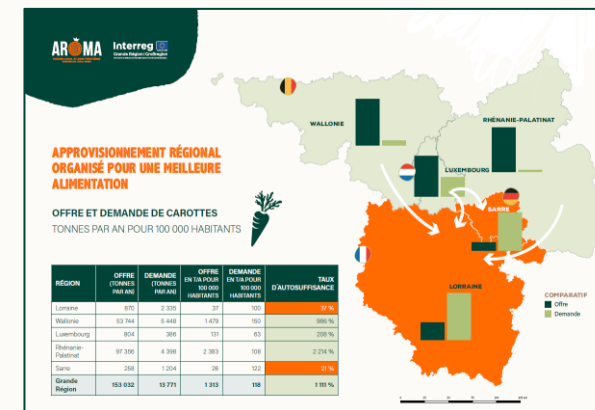
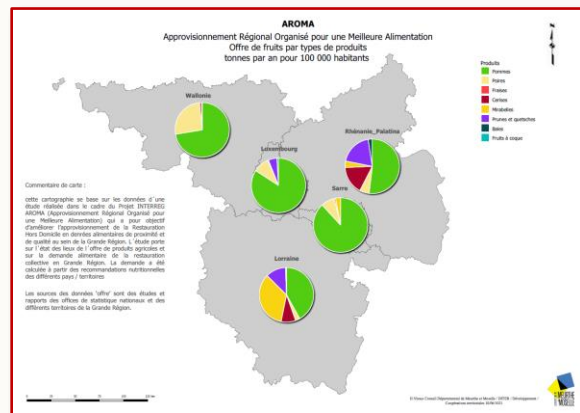
Fiche de synthèse sur l'état des lieux de l'offre agricole et de la demande alimentaire en Grande Région

Les quantités de produits agricoles ont été répertoriées pour chaque année sur la période de 2010 à 2018. L'étude s'appuie sur de multiples sources statistiques notamment de la Grande Région et des régions de chaque pays. L'étude établit une **quantité moyenne annuelle** des productions agricoles sur la période de 2010 à 2018 pour chaque région transfrontalière. Les quantités sont exprimées en tonnes récoltées, en tonnes équivalentes viables pour le bovin, le porc et le bœuf ou en tonnes de lait séché.

Productions agricoles en tonnes	Grande Région	Allemagne	Belgique	France	Grande Région
Produits agricoles en tonnes	3,225	494,000	248,263	3,987	32,000
dont tomates	133	1,133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont porc	133	133	133	133	133
dont volaille	133	133	133	133	133
dont lait	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133
dont viande	133	133	133	133	133
dont légumes	133	133	133	133	133
dont céréales	133	133	133	133	133
dont produits	133	133	133	133	133

Etat des lieux de l'offre agricole et de la demande de denrées alimentaires dans la restauration collective en Grande Région : Cartes SIG

- https://a.storyblok.com/f/69682/x/0e99d68ba0/cartes_sig_aroma.pdf
- <https://www.sig-gr.eu/fr/cartes-thematiques/agriculture/AROMA Approvisionnement restauration collective.html>



Les rendez-vous numériques AROMA (1/2)

Quels impacts environnementaux, sociaux et économiques des systèmes d'alimentation durable ?

- <https://www.youtube.com/watch?v=Kkl6Z4ZcVlg>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/2c0c38d322/quels-impacts-environnementaux-sociaux-et-economiques-des-systemes-alimentaires-durables-version-francaise.pdf>

Comment mieux acheter responsable en respectant les marchés publics ?

- <https://www.youtube.com/watch?v=PSK3JCd9iiY>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/a02a7e642e/presentation-green-deal-justine-chanoine.pdf>
- https://a.storyblok.com/f/69682/x/f6c10e2aba/29032021_intervention-nlb.pdf

La logistique, des contraintes et des clefs pour un approvisionnement réussi

- https://www.youtube.com/watch?v=U9_tdtWyD54
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/9495a7ee1a/presentation-pomona-fr.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/f9cde50ede/presentation-marie-legrain-fr.pdf>
- https://a.storyblok.com/f/69682/x/1146f0c597/presentation-maria-tyroller_fr.pdf
- https://a.storyblok.com/f/69682/x/0a1cd77c72/presentation-mirjam-opitz_fr.pdf

Les rendez-vous numériques AROMA (2/2)

Les défis d'une alimentation durable en Grande Région : qu'appelle-t-on produits de qualité ?

- <https://www.youtube.com/watch?v=xcdXlLpAiUE>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/12acf4f192/presentation-d-wehlen-fr.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/20963ebfdf/presentation-r-reckinger-fr.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/a59f9ea8ef/presentation-py-brasseur-fr.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/931fb4a301/presentation-b-lahure-et-m-gillet-fr.pdf>

Comment vendre à la restauration hors domicile en Grande Région ? Quelles sont les règles à connaître ?

- <https://www.youtube.com/watch?v=ED0h090Jn9I>
- https://a.storyblok.com/f/69682/x/bacaecf8d8/presentation-jacques-mansuy_fr-et-de.pdf
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/411175183d/presentation-erica-tettamanti-fr-de.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/66abbe3d2d/presentation-ariane-fragnon-fr.pdf>
- <https://a.storyblok.com/f/69682/x/d8c2c9e1c9/presentation-s-lewandowski-fr-et-de.pdf>

Vidéos pédagogiques

Approvisionnement en produits de proximité dans 2 établissements scolaires

- Version longue :
<https://www.youtube.com/watch?v=qyTsm2yiKNA>
- Version courte :
<https://www.youtube.com/watch?v=a5CRnZfCpME>

Vidéo légumineuses

- Version longue :
<https://www.youtube.com/watch?v=CIS52k26puU>
- Version courte :
<https://www.youtube.com/watch?v=EXJStH7YdTw>

Vidéo approvisionnement commune de Sanem

- https://www.youtube.com/watch?v=b_fwMtNStN4



Merci beaucoup de votre participation !

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

Chef de file:
Projektkoordinator:



Opérateurs:
Projektpartner:



Partenaires méthodologiques:
Strategische Projektpartner:



Avec le soutien financier de:
Mit der Unterstützung:

