

Département des Hauts-de-Seine
VILLE DE FONTENAY-AUX-ROSES

DELIBERATION DU CONSEIL MUNICIPAL

SEANCE ORDINAIRE DU 26 SEPTEMBRE 2024

NOMBRE DE MEMBRES

Composant le Conseil : 35

En exercice : 35

Présents : 28

Représentés : 7

Pour : 35

Contre : 0

Abstentions : 0

OBJET : Approbation d'une convention de partenariat entre la Métropole du Grand Paris et la commune de Fontenay-aux-Roses relative à l'appel à projet « Restauration collective bio et locale »

L'An deux mille vingt-quatre, le vingt-six septembre à dix-neuf heures et trente minutes, le Conseil municipal de la commune de Fontenay-aux-Roses, légalement convoqué le vingt septembre, s'est assemblé au lieu ordinaire de ses séances, sous la présidence de M. Laurent VASTEL, Maire.

Etaient présents : VASTEL Laurent, REIGADA Gabriela, LAFON Dominique, GALANTE-GUILLEMINOT Muriel, RENAUX Michel, CHAMBON Emmanuel, ANTONUCCI Claudine, LE ROUZES Estéban, ROUSSEL Philippe, MERCADIER Anne-Marie, RADAOARISOA Véronique, LECUYER Sophie, HOUCINI Mohamed, PORTALIER-JEUSSE Constance, GABRIEL Jacky, BERTHIER Etienne, COLLET Cécile, KEFIFA Zahira, KARAJANI Claire, MERLIER Thérèse, GAGNARD Françoise, SOMMIER Jean-Yves, KATHOLA Pierre, MERGY Gilles, BROBECKER Astrid, MESSIER Maxime, POGGI Léa-Iris, LE FUR Pauline, Conseillers municipaux,

lesquels forment la majorité des Membres en exercice et peuvent délibérer valablement en exécution de l'article L 2121-17 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Absents représentés :

Mme BULLET	pouvoir à	Mme MERCADIER
M. DELERIN	pouvoir à	M. VASTEL
M. CONSTANT	pouvoir à	Mme LECUYER
M. BOUCLIER	pouvoir à	Mme GALANTE-GUILLEMINOT
Mme GOUJA	pouvoir à	Mme LE FUR
Mme SAUCY	pouvoir à	Mme GAGNARD
Mme BEKIARI	pouvoir à	Mme COLLET

Le Président ayant ouvert la séance, il est procédé, conformément à l'article L 2121-15 du Code précité, à l'élection d'un Secrétaire : M. Estéban LE ROUZES est désigné pour remplir ces fonctions.

Le Conseil,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, et notamment son article L2121-29,

Vu la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,

Vu le projet de convention de partenariat entre la Ville de Fontenay-aux-Roses et la Métropole du Grand Paris, ci-annexé,

Considérant l'engagement de la Ville de Fontenay-aux-Roses pour les prochaines années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour favoriser une restauration collective saine, bio et locale,

DEL240926_24

Envoyé en préfecture le 17/10/2024
Reçu en préfecture le 17/10/2024
Publié le
ID : 092-219200326-20240926-DEL240926_24-DE

Considérant la candidature de la Ville de Fontenay-aux-Roses à l'appel à projet « Restauration Collective Bio et Locale » déposée le 29 mai 2024,

Considérant que la Métropole du Grand Paris n'étudiera le projet porté par la Ville de Fontenay-aux-Roses que si le conseil municipal donne préalablement son accord pour signer une convention de partenariat visant le déploiement d'un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire,

Considérant que la liste des lauréats sera annoncée lors du Conseil métropolitain du vendredi 11 octobre 2024.

Le Rapporteur entendu,

Après en avoir délibéré,

DECIDE

Article 1 : d'approuver la convention de partenariat, ci-annexée, entre la Ville de Fontenay-aux-Roses et la Métropole du Grand Paris dans le cadre de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale »,

Article 2 : d'autoriser le Maire à signer ladite convention de partenariat, ci-annexée,

Article 3 : dit que la présente délibération sera publiée sur le site internet de la ville de Fontenay-aux-Roses, et qu'elle pourra être contestée par la voie d'un recours gracieux ou par la voie d'un recours contentieux devant le Tribunal administratif de Cergy-Pontoise (2-4 bd de l'Hautil BP 30322, 95027 CERGY PONTOISE CEDEX) dans un délai de 2 mois suivant sa publicité.

Article 4 : ampliation de la présente délibération sera transmise à :

- M. le Préfet des Hauts de Seine
- Mme la Comptable du SGC de Fontenay-aux-Roses
- M. le Président de la Métropole du Grand Paris

Fait et délibéré en séance, les jour, mois et an susdits.

Et ont signé le Maire et le secrétaire de séance

Le secrétaire de séance
Estéban LE ROUZES

POUR EXTRAIT CONFORME
Le Maire



Laurent VASTEL

Certifié exécutoire
Compte tenu de la réception en préfecture le : 17 OCT. 2024
Publication/Affichage le : 18 OCT. 2024
Pour le Maire par délégation
Le Directeur Général des Services

A. Saillard

CONVENTION DE PARTENARIAT appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale »

ENTRE

La commune de Fontenay-aux-Roses, sise 75 rue Boucicaut, 92260 Fontenay-aux-Roses, représentée par son Maire, Monsieur Laurent VASTEL dûment autorisé par une délibération du conseil municipal du 26 septembre 2024,

ET

La Métropole du Grand Paris – établissement public de coopération intercommunale, sise au 15-19, avenue Pierre Mendès-France, 75013 Paris, représentée par Monsieur Patrick OLLIER, en sa qualité de Président, dûment habilité en vertu d'une délibération du Conseil métropolitain du 9 avril 2024.

Ci-après dénommée par la « **Métropole du Grand Paris** »,

Ci-après collectivement dénommées les **Parties** et individuellement une/la **Partie**.

Préambule

La loi EGAlim, ou « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » du 30 octobre 2018, fixe un objectif de 50% de produits de qualité ou locaux, dont 20% de bio, dans l'approvisionnement de la restauration collective à compter du 1er janvier 2022.

De nombreuses collectivités métropolitaines ont déjà engagé une démarche d'introduction de produits de qualité, locaux ou bio dans leurs restaurants. Néanmoins, la restauration collective ne représente encore que 0,5% des modes de commercialisation des producteurs à l'échelle de l'Ile-de-France.

Pour réussir à installer durablement et massivement des produits bio locaux dans les services municipaux ou intercommunaux de restauration collective et répondre ainsi à des enjeux de durabilité, de résilience et de sécurité alimentaire des territoires, l'offre et la demande doivent faire l'objet d'un renforcement de leur structuration.

Il ne s'agit pas seulement de développer les surfaces en bio sur le territoire mais également d'offrir des débouchés pérennes et équilibrés à ces porteurs de projet, et par conséquent, poursuivre la structuration de la demande des collectivités du territoire métropolitain, avec l'objectif final de contractualisation entre ces acteurs de la filière, de la fourche à la fourchette.

Dans cette perspective, une convention entre la Métropole du Grand Paris et le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France a été approuvée par délibération du Conseil métropolitain du 9 juillet 2021 pour la période 2021-2024.

Le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France, fondé en 1988, a pour objectif principal le développement cohérent et durable de l'agriculture biologique (AB) par les agriculteurs en Ile-de-France. Le GAB IDF accompagne depuis plus de 10 ans les collectivités franciliennes à introduire quotidiennement des denrées bio locales dans leurs menus et s'est doté d'une expertise unique en la matière, intégrant tous les éléments d'une introduction réussie de produits bio locaux :

- Action sur le développement de l'offre ;
- Sensibilisation et formation des personnels ;
- Accompagnement stratégique des collectivités dans leurs achats ;
- Communication auprès des convives et du grand public.

La convention de partenariat entre la Métropole du Grand Paris et le GAB IDF prévoit la mise en œuvre d'un programme d'actions partenarial dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire de la Métropole, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin de répondre durablement à ces enjeux.

Aussi, dans l'objectif d'accompagner les communes, les syndicats de restauration collective et les territoires dans la structuration de leur démarche de restauration collective durable, la Métropole du Grand Paris a souhaité déployer deux premières éditions de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale », en avril 2022 et février 2023.

Cet appel à projets a également vocation à contribuer à la mission de rééquilibrage territorial de la Métropole du Grand Paris.

La Métropole du Grand Paris lance la 3^{ème} édition de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » pour poursuivre son soutien aux démarches d'introduction de produits durables et locaux dans les restaurations collectives portées par les communes, les syndicats de restauration collective et les établissements publics territoriaux situés sur le périmètre métropolitain, dans une logique de coordination des stratégies d'approvisionnement alimentaire sur son territoire.

Après examen du comité technique puis du comité de sélection, le 11 octobre 2024, la Métropole du Grand Paris désignera la liste des lauréats, qui bénéficieront d'un accompagnement par le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France, pour la réalisation des actions suivantes :

- Etape 1 : La réalisation d'un diagnostic interne sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine,
- Etape 2 : La définition des objectifs, la construction d'une feuille de route et d'un plan d'actions personnalisé et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective,
- Etape 3 : La mise en œuvre du plan d'actions,
- Etape 4 : La mise en place de critères d'évaluation du projet.

CECI ETANT PRECISE :

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention définit les conditions dans lesquelles le bénéficiaire mettra en œuvre le projet au titre de la 3^{ème} édition de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » et les responsabilités associées de chacune des Parties.

Dans le cadre du projet, le bénéficiaire bénéficiera d'un accompagnement sur l'ensemble des quatre missions suivantes, telles que prévues par le règlement de l'appel à projets :

- Etape 1 : La réalisation d'un diagnostic interne sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine,
- Etape 2 : La définition des objectifs, la construction d'une feuille de route et d'un plan d'actions personnalisé et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective,
- Etape 3 : La mise en œuvre du plan d'actions,
- Etape 4 : La mise en place de critères d'évaluation du projet.

ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DU BENEFICIAIRE

Le bénéficiaire s'oblige à :

- Mettre à disposition les moyens humains (minimum un référent chargé du suivi du projet sur toute la durée de l'accompagnement) et matériels (salles de réunion, outils informatiques) nécessaires au suivi et au bon déroulé du projet sur toute la durée de la démarche ;
- Désigner un référent, interlocuteur unique pour le suivi du projet ;
- Travailler en collaboration active avec le GAB IDF et la Métropole tout au long de la démarche ;
- S'inscrire dans le calendrier défini par la Métropole et le GAB IDF ;
 - A partir d'octobre 2024 : étape 1 - réalisation d'un diagnostic interne sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine.
 - A partir de décembre 2024 : étape 2 - définition des objectifs, construction d'une feuille de route et d'un plan d'actions personnalisé et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective.
 - A partir du premier semestre 2025 : étape 3 - mise en œuvre du plan d'actions.
 - Début 2026 : étape 4 - mise en place de critères d'évaluation du projet.
- Mettre à disposition les données dont ils disposent tout au long de la démarche ;
- Mentionner l'aide reçue des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Faire figurer le nom et le logo des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Permettre aux organisateurs de réaliser des photos et films à des fins de communication sur les projets et de communiquer sur ce soutien, à partir de tout support jugé utile (site Internet, prospectus, etc.) en mentionnant éventuellement son nom et la localisation du territoire ou du syndicat concerné.
- Communiquer à l'organisateur toute information relative à la modification du projet.

ARTICLE 3 – OBLIGATIONS DE LA METROPOLE DU GRAND PARIS

La Métropole du Grand Paris s'engage à :

- Prendre en charge financièrement la réalisation des prestations prévues à l'article 1.
- Mettre en relation le bénéficiaire et le Groupement des agriculteurs Bio d'Ile-de-France.
- Coordonner la réalisation de la mission en lien avec le Groupement des agriculteurs Bio d'Ile-de-France et le bénéficiaire.

ARTICLE 4 – ELEMENTS FINANCIERS

La présente convention ne fait pas l'objet de transactions financières entre la Métropole du Grand Paris et le bénéficiaire.

ARTICLE 5 – DUREE DE LA CONVENTION

La convention prend effet à compter de sa signature pour s'achever à la date de remise du livrable final ou au plus tard, au 31 mars 2026.

ARTICLE 6 - AVENANT

Aucune modification de la convention, quel qu'en soit l'objet, ne produira d'effet entre les Parties sans prendre la forme d'un avenant dûment daté et signé entre elles.

Les avenants ultérieurs feront partie de la présente convention et seront soumis à l'ensemble des dispositions non contraires qui la régissent.

La demande de modification de la présente convention est réalisée en la forme d'une lettre recommandée avec accusé de réception précisant l'objet de la modification, sa cause et toutes les conséquences qu'elle emporte. Dans un délai de deux mois suivant l'envoi de cette demande, l'autre Partie peut y faire droit.

Le Président de la Métropole du Grand Paris est autorisé à signer tout avenant à la présente convention hors avenant emportant modification substantielle du projet, sous réserve de son approbation au Bureau métropolitain.

ARTICLE 7 - RESILIATION

La présente convention peut être résiliée de plein droit par l'une des Parties en cas d'inexécution par la ou les autres, d'une ou plusieurs des obligations contenues dans ses diverses clauses. Cette résiliation ne devient effective que deux mois après l'envoi par la Partie qui souhaite se retirer d'une lettre recommandée avec accusé de réception exposant ses motifs, à moins que dans ce délai la Partie défaillante n'ait satisfait à ses obligations. L'exercice de cette faculté de résiliation ne dispense pas la Partie défaillante de remplir les obligations contractées jusqu'à la date de prise d'effet de la résiliation et ce, sous réserve des dommages éventuellement subis par la Partie plaignante, du fait de la résiliation anticipée de la convention.

ARTICLE 8 – DISPOSITIONS DIVERSES

8.1 Nullité

Si l'une quelconque des stipulations de la convention s'avérait nulle au regard d'une règle de droit en vigueur ou d'une décision judiciaire devenue définitive, elle serait alors réputée non écrite, sans pour autant entraîner la nullité de la convention, ni altérer la validité des autres stipulations.

8.2 Renonciation

Le fait que l'une ou l'autre des Parties ne revendique pas l'application d'une clause quelconque de la convention ou acquiesce de son inexécution, que ce soit de manière permanente ou temporaire, ne pourra être interprété comme une renonciation par cette Partie aux droits qui découlent pour elle de ladite clause.

8.3 Cession des droits et obligations

La convention est conclue *intuitu personae* ; en conséquence, aucune des Parties ne pourra transférer sous quelque forme que ce soit, à titre onéreux ou gratuit, les droits ou obligations découlant de la convention, sans l'accord exprès, préalable et écrit de l'autre Partie.

8.4 Election de domicile

Pour l'exécution de la convention, les Parties font élection de domicile aux adresses figurant en tête de la convention.

ARTICLE 9 - LITIGES

La convention est régie par la loi française.

Envoyé en préfecture le 17/10/2024

Reçu en préfecture le 17/10/2024

Publié le



ID : 092-219200326-20240926-DEL240926_24-DE

En cas d'échec d'une solution amiable, tout litige ou contestation donner lieu tant sur sa validité que sur son interprétation ou son exécution, sera porté devant les tribunaux compétents du ressort du Tribunal administratif de Paris.

Fait à Paris, le

En deux exemplaires,

La Ville de Fontenay-aux-Roses

Pour la Métropole du Grand Paris

Laurent VASTEL

Patrick OLLIER

Maire

Président de la Métropole du Grand Paris

Envoyé en préfecture le 17/10/2024

Reçu en préfecture le 17/10/2024

Publié le



ID : 092-219200326-20240926-DEL240926_24-DE

ANNEXE – Description du projet lauréat



Appel à Projets « Restauration Collective Bio et Locale »

Fiche Projet

Carte d'identité de la démarche de restauration collective durable	
Structure porteuse du projet (Nom, statut juridique, coordonnées)	Mairie de Fontenay-aux-Roses <i>Collectivité territoriale</i> Pôle enfance jeunesse 75 rue de Boucicaut 92260 Fontenay-aux-Roses
Référents projet au sein de la structure (Noms, coordonnées)	Jean philippe Flageul Directeur de la restauration 06 25 11 05 87 jean-philippe.flageul@fontenay-aux-roses.fr
Situation géographique (EPT, périmètre d'intervention)	Limitée au périmètre de de la Ville de Fontenay aux roses
Revenu imposable moyen par habitant sur le périmètre d'intervention (En euros par an)	L'INSEE nous indique que la médiane du revenu disponible par unité de consommation s'élève à Fontenay Aux Roses à 26.350€ pour 2020 (dernière année)
Fonctionnement du/des établissement(s)	
Nombre de repas servis (Annuel et quotidien)	Moyenne quotidienne 2300 repas/semaine lundi-mardi -jeudi-vendredi Moyenne quotidienne 750 repas/mercredi Moyenne annuelle : 370 000 repas
Catégorie de restauration (Scolaire, médico-sociale)	Scolaire Petite enfance (crèches) Portage de repas à domicile



GAB îdF

Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Types et nombre d'établissements concernés <i>(Crèches, école maternelle et primaire, maison de retraite)</i>	7 offices scolaires 4 crèches Portage à domicile : sans objet
Nombre de jours de service par an	Jours scolaires : 140 moyenne annuelle Jours centre de loisirs : 112 moyenne annuelle Jours Crèches : 230 moyenne annuelle Portage à domicile : 365 moyenne annuelle
Mode de gestion Type : Démarrage : Echéances : Sur quelle partie :	Mode de gestion : autogérée avec marché d'assistance technique approvisionnements alimentaires Type : marché public Démarrage : Echéances : annuelles Sur quelle partie :
Nombre et types de cuisines <i>(Cuisine centrale, cuisine satellite ou « office », cuisine sur site)</i>	1 cuisine centrale 7 offices scolaires 4 offices crèches
Nombre d'ETP par cuisine <i>(Nombre)</i>	Cuisine centrale : 16 Office1 : 2 Office2 : 5 Office3 : 7 Office4 : 5 Office5 : 5 Office6 : 9 Office7 : 2.5 4 offices crèches : personnel hybride (détaché au service des repas, pas de préparations alimentaires)
Type de liaison <i>(Liaison froide, chaude, hybride)</i>	Liaison froide
Equipements existants, en projet ou à l'étude <i>(légumerie,...)</i>	Cuisine centrale : Zone prétraitement (déboitage, déconditionnement, petits traitements préliminaires des végétaux)
Descriptif des marchés de fourniture alimentaire / DSP / marché de service, en cours	
Intitulé du ou des marchés	Marché de fourniture de denrées alimentaires et services connexes pour la cuisine centrale
Dates de démarrage, durées et échéances	Notification 2/11/2021 Marché annuel reconductible 3 fois Echéance 2/11/2025



<p>Clauses spécifiques éventuelles</p>	<p>Création par une diététicienne de menus équilibrés par typologie de convives Quantification des besoins alimentaires par typologie de convives Fourniture de plans de production Passage des commandes alimentaires auprès des fournisseurs et maîtrise sanitaire de ceux-ci Respect des exigences Egalim pour les labels produits Formation annuelle HACCP des personnels</p>
<p>Nombre de lots</p>	<p>1 lot</p>
<p>Ambitions de la démarche de restauration collective durable</p>	
<p>Historique de la démarche de restauration collective durable <i>(Grandes étapes en 5-10 lignes)</i></p>	<p>Historique suivant l'évolution de la loi Egalim Depuis 2 ans, 2 menus sans viande par semaine dans le cadre de la diversification des protéines</p>
<p>Définition politique de l'alimentation durable et critères d'alimentation durable choisis <i>(Critères EGAlim, signes de qualité et Labels, appellations d'origine, saisonnalité, local, etc.)</i></p>	<p>Bio pour certains fruits, légumes produits d'épicerie Label rouge pour certaines volailles MSC pour certains poisson AOP/AOC pour certains fromages/laitages Respect de la saisonnalité dans la création des menus</p>
<p>Niveau d'avancement dans une démarche d'introduction de produits de qualité, durables, bio et/ou locaux à date, selon critères d'alimentation durable choisis et critères EGAlim <i>(Part et volumes de produits qualité, durables, bio, locaux, de saison,...)</i></p>	<p>2022 : produits labélisés : 49.96% (BIO 49.96%-SSQ 27.81%) 2023 : produits labélisés : 38.21% (BIO 22.48%-SSQ 15,73) en cause de cette baisse : une année difficile pour la disponibilité des Approvisionnements et de la maîtrise budgétaire.</p>
<p>Types et gammes de produits concernés par ces critères</p>	<p>Bio pour certains 1^{ère} gamme BIO légumes 1^{ère} et 3^{ème} gamme + produits d'épicerie Label rouge pour certaines volailles MSC poisson 3^{ème} gamme AOP/AOC pour certains fromages/laitages</p>
<p>Perspectives ou objectifs d'amélioration vis-à-vis de la loi EGAlim <i>(Part d'augmentation, objectifs à atteindre, échéances)</i></p>	<p>Objectif 2024 : 60 % de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons ».</p>



<p>Détail des actions réalisées ou en cours dans le cadre de la démarche de restauration collective durable (20 lignes)</p>	<p>En cours : suppression des barquettes plastiques de conditionnement des repas, remplacement par des matériels inox. Etude débutée en 2023, premiers tests second semestre : objectif : déploiement sur toute la restauration scolaire fin de 4^{ème} trimestre. A venir : actions de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant les autres services de la Mairie Action 1 : maîtrise des effectifs prévisionnels de convives sur l'ensemble des périodes annuelle (scolaire/périscolaire) Action : pesées, communication des résultats> Objectifs > challenges inter écoles Action3 :</p>
<p>Ambitions sociales, nutritionnelles et environnementales de la démarche (Objectifs et sous-objectifs associés)</p>	<p>La lutte contre le gaspillage alimentaire induit une phase pédagogique à destination des convives, mais aussi des parents et des autres professionnels pour mieux comprendre les enjeux de la restauration collective au regard des enjeux de demain. L'objectif de réduction du gaspillage alimentaire passe par</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Education nutritionnelle pour consommer mieux (intervention pédagogique) - Les enjeux de santé publique à long terme (obésité...) - La préservation de ressources naturelles (adaptation des quantités aux besoins identifiés)
<p>Cohérence et lien du projet avec la politique alimentaire du territoire (communes, Etablissements Publics Territoriaux, Métropole du Grand Paris, autres) (20 lignes)</p>	<p>Le projet global de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans le cadre de la Loi climat et résilience pour une restauration collective de qualité et de futurs consommateurs responsables</p>

Appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale »

Questionnaire pour les candidats

PRIORISATION DES BESOINS

Modules proposés	Niveau de priorité de 1 à 3	Détail des actions envisagées et articulation avec les ambitions et les projets déjà engagés <i>{A justifier par ailleurs dans le dossier de candidature}</i>
Formation du personnel en cuisine	1	
Conception de menus	1	
Mesure des parts d'achat	1	
Rédaction des marchés publics	1	
Sourcing	1	
Lutte contre le gaspillage alimentaire	3	<p>Campagnes de mesures de gaspillage alimentaire sur l'ensemble des sites de restauration scolaire</p> <p>Réunions avec les intervenants du temps du repas et parents d'élèves :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etat des lieux pour une recherche des causes de gaspillages alimentaires - Incidences des orientations prises à la création et au contenu des menus - Actions pédagogiques d'éducation nutritionnelle auprès des enfants - Challenge inter écoles de réduction du gaspillage alimentaire



REGLEMENT

3^{ème} édition de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale »

PREAMBULE - CONTEXTE DE L'APPEL A PROJETS

La loi EGalim, ou « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » du 30 octobre 2018, fixe un objectif de 50% de produits de qualité ou locaux, dont 20% de bio, dans l'approvisionnement de la restauration collective à compter du 1er janvier 2022.

De nombreuses collectivités métropolitaines ont déjà engagé une démarche d'introduction de produits de qualité, locaux ou bio dans leurs restaurants. Néanmoins, la restauration collective ne représente encore que 0,5% des modes de commercialisation des producteurs à l'échelle de l'Ile-de-France.

Pour réussir à installer durablement et massivement des produits bio locaux dans les services municipaux ou intercommunaux de restauration collective et répondre ainsi à des enjeux de durabilité, de résilience et de sécurité alimentaire des territoires, l'offre et la demande doivent faire l'objet d'un renforcement de leur structuration.

Il ne s'agit pas seulement de développer les surfaces en bio sur le territoire mais également d'offrir des débouchés pérennes et équilibrés à ces porteurs de projet, et par conséquent, poursuivre la structuration de la demande des collectivités du territoire métropolitain, avec l'objectif final de contractualisation entre ces acteurs de la filière, de la fourche à la fourchette.

Dans cette perspective, une convention entre la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF a été approuvée par délibération du Conseil métropolitain du 9 juillet 2021 pour la période 2021-2024.

Le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France, fondé en 1988, a pour objectif principal le développement cohérent et durable de l'agriculture biologique (AB) par les agriculteurs en Ile-de-France.

Le GAB IdF accompagne depuis plus de 10 ans les collectivités franciliennes à introduire quotidiennement des denrées bio locales dans leurs menus et s'est doté d'une expertise unique en la matière, intégrant tous les éléments d'une introduction réussie de produits bio locaux :

- Action sur le développement de l'offre ;
- Sensibilisation et formation des personnels ;
- Accompagnement stratégique des collectivités dans leurs achats ;
- Communication auprès des convives et du grand public.



' cAe IdF °

La convention de partenariat entre la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF prévoit la mise en œuvre d'un programme d'actions partenariales dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire de la Métropole, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin de répondre durablement à ces enjeux.

Dans ce cadre, la Métropole du Grand Paris a apporté un soutien financier au GAB IdF pour la mise en œuvre du programme d'actions.

L'appel à projets Restauration Collective Bio et Locale décrit dans le présent Règlement s'inscrit dans ce programme d'actions.

Après deux premières éditions en 2022 et 2023 et afin de poursuivre son engagement en faveur d'une alimentation bio et locale dans la restauration collective et de répondre au besoin d'accompagnement des communes, des établissements publics territoriaux et des syndicats de restauration collective situés sur son périmètre, la Métropole lance la 3^{ème} édition de son appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale », en partenariat avec le GAB IdF pour ouvrir l'accompagnement proposé à de nouvelles communes, syndicats ou territoires, et ainsi les accompagner dans la structuration de leurs démarches de restauration collective durable, dans une logique de coordination des stratégies d'approvisionnement alimentaire sur son territoire.

ARTICLE 1 - ORGANISATEURS

La **Métropole du Grand Paris** — établissement public de coopération intercommunale, sise 15-19, avenue Pierre Mendès-France - 75013 Paris,

Ci-après dénommée « la Métropole du Grand Paris »,

ET

Le Groupement des agriculteurs **bio d'Ile-de-France** - organisme professionnel sis Domaine de la Grange-la-Prévôté —77176 Savigny-le-Temple, n° SIRET 43753681600048,

Ci-après dénommé « le Groupement des agriculteurs Bio d'Ile-de-France » ou le « GAB IdF », d'autre part,

Organisent le 3ème appel à projets dénommé « Restauration Collective Bio et Locale » (ci-après désigné « l'Appel à projets »), selon les modalités décrites dans le présent Règlement (ci-après désigné « le Règlement »).



ARTICLE 2 - OBJET

La Métropole du Grand Paris et le GAB IdF ont souhaité s'associer pour déployer un programme d'actions visant à accompagner les communes, les établissements publics territoriaux, et les syndicats de restauration collectives situés sur le périmètre de la Métropole, dans leur démarche d'introduction de produits bio et locaux dans leurs restaurations collectives, dans le cadre des compétences de la Métropole en matière de valorisation du patrimoine naturel et paysager, de protection et de mise en valeur de l'environnement et de politique du cadre de vie, en accord avec les objectifs suivants :

- Protection de l'environnement à travers le développement d'une agriculture faible en intrants,
- Création d'emplois agricoles durables non délocalisables,
- Développement des circuits courts,
- Création de réseaux de solidarité entre le territoire métropolitain et son bassin d'approvisionnement,
- Protection du foncier agricole,
- Accès pour tous à une alimentation durable et de qualité,
- Sensibilisation aux enjeux écologiques des consommateurs,
- Réduction du bilan carbone lié aux approvisionnements de la Métropole.

A cet effet, la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF organisent l'Appel à projets suivant les termes du présent Règlement qui fixe les modalités de sélection des projets déposés par les communes, les établissements publics territoriaux et les syndicats intercommunaux de restauration collective situés sur le périmètre de la Métropole du Grand Paris.

La 3ème édition de l'Appel à projets vise à ouvrir l'accompagnement à de nouvelles communes, syndicats et territoires, à la suite de la première édition lancée au Conseil métropolitain du 4 avril 2022 et qui a permis à huit lauréats (communes et syndicats de restauration collective), soit 22 communes, d'être accompagnés sur l'année scolaire 2022-2023, et à la deuxième édition lancée au Conseil métropolitain du 22 mars 2023 qui a permis à huit lauréats (communes et syndicats de restauration collective) soit 9 communes, d'être accompagnés sur l'année scolaire 2023-2024.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE PARTICIPATION

3.1. Bénéficiaires éligibles sur le périmètre métropolitain

- Communes ;
- Etablissements publics territoriaux (EPT) ;
- + Syndicats intercommunaux de restauration collective situés sur le périmètre de la Métropole.

3.2. Projets éligibles

Cette aide proposée par la Métropole du Grand Paris peut concerner toute démarche de restauration collective durable, pour les établissements en gestion directe ou concédée.

Exemples de démarches pouvant être retenues



- » Renouvellement d'une délégation de service public pour les collectivités dont la restauration collective est en gestion concédée et qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable ;
- Porteurs de projet ayant amorcé le passage de la gestion concédée à la gestion directe et qui souhaiteraient bénéficier de techniques d'introduction de produits bio locaux et durables afin d'assurer une transition optimale entre les modes de gestions ;
- Collectivités compétentes en matière de restauration collective en gestion directe qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable ;
- Syndicats en charge de la gestion de la restauration collective pour le compte de collectivités qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable.

La structure porteuse de projet devra présenter un fonctionnement homogène notamment en termes d'approvisionnement, de gestion (directe, concédée) et de distribution des repas. A défaut d'un fonctionnement homogène à l'échelle globale, un établissement ou un groupe d'établissements homogène peut être soumis à candidature par le porteur de projet.

ARTICLE 4 - MODALITES DE PARTICIPATION

4.1. Calendrier

Le calendrier prévisionnel de l'Appel à projets est le suivant :

- 9 avril 2024 : Adoption du Règlement par le Conseil métropolitain permettant le lancement officiel de l'appel à projets et la communication institutionnelle ;
- 31 mai 2024 à 12h : Clôture des candidatures et remise des dossiers de candidature ;
- Juin 2024 : Instruction des dossiers ;
- Juillet 2024 : Sélection des lauréats par le jury de sélection ;
- Octobre 2024 : Délibération et annonce des lauréats ;
- Novembre - Décembre 2024 :
 - o Signature des conventions ;
 - o Première rencontre entre les lauréats et les équipes du GAB ÎDF ;
 - o Diagnostic du fonctionnement du service de restauration collective (locaux, organisation, personnel, commandes, mode de conception des menus, présence ou non d'indicateurs si gestion directe ; analyse des pièces du marché existant si gestion concédée) ;
 - o Identification des enjeux prioritaires, construction et validation de la feuille de route incluant le plan d'actions, choix des modules et validation du calendrier de travail ;
- Janvier - **Décembre 2025** : Mise en œuvre du plan d'actions ;
- Janvier 2026 : Production d'un rapport d'évaluation et propositions d'actions pour pérenniser la démarche.

4.2. Modalités de candidature

Les porteurs de projets doivent candidater en déposant un dossier constitué des éléments suivants :

- Un courrier de candidature à l'attention de Patrick OLLIER, signé par le Maire, le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective, faisant état de la



demande d'accompagnement et engageant la collectivité ou le syndicat à respecter le présent Règlement ;

- La fiche projet, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole ;
- Un dossier de présentation du projet en format libre (10 pages maximum) ;
- Le questionnaire de priorisation des besoins dûment complété, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole ;
- Une délibération approuvant la candidature et autorisant le Maire ou le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective ou leurs représentants à signer la convention de partenariat qui sera établie entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris ; tout autre document faisant état de la motivation, de l'avancée des démarches ou des pistes envisagées qui pourrait étayer la candidature.

Pour les lauréats de l'édition précédente souhaitant poursuivre l'accompagnement, un dossier de candidature est également à prévoir, constitué des éléments suivants :

- Un courrier de candidature à l'attention de Patrick OLLIER, signé par le Maire, le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective, faisant état de la demande d'accompagnement et engageant la collectivité ou le syndicat à respecter le présent Règlement ;
- La fiche projet conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole, actualisée **par rapport à la Pèrè candidature si nécessaire** ;
- e Le questionnaire de priorisation des besoins dûment complété, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole, actualisé **par rapport à la 1ère candidature** ;
- Une délibération approuvant la candidature et autorisant le Maire ou le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective ou leurs représentants à signer la convention de partenariat qui sera établie entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris ;
- Tout autre document faisant état de la motivation, de l'avancée des démarches ou des pistes envisagées qui pourrait étayer la candidature.

Le dossier de candidature devra être remis avant le 31 mai 2024 à 12h00.

Le dossier est transmis de préférence par voie dématérialisée, à :

metropolenature@metropolegrandparis.fr

A défaut, il peut être transmis par courrier aux services métropolitains, par lettre recommandée avec accusé de réception (le cachet de la poste faisant foi):

Métropole du Grand Paris

Direction Environnement / AAP Restauration Collective Bio et Locale

15/19 AVENUE PIERRE MENDES FRANCE

CS 81411 75646 PARIS CEDEX 13

Le dossier de candidature ne pourra pas être complété après la date limite de dépôt.



L'instruction et la sélection des candidatures de l'appel à projet se feront sur la base de ce dossier. Les dossiers seront examinés et présélectionnés par un comité technique constitué à cet effet.

4.3. Nature de l'aide

Les candidats retenus bénéficieront d'un accompagnement en ingénierie de la part du GAB Ile-de- France, visant à les appuyer dans :

Etape 1 : La réalisation d'un diagnostic interne sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine,

Etape 2 : La définition des objectifs, la construction d'une feuille de route et d'un plan d'actions personnalisé et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective,

Etape 3 : La mise en œuvre du plan d'actions,

Etape 4 : La mise en place de critères d'évaluation du projet.

L'accompagnement portera sur une durée de quinze mois environ, d'octobre 2024 à janvier 2026. Les actions se dérouleront selon le calendrier cité précédemment. Cela débutera par un travail de diagnostic et/ou d'analyse des pièces du marché existant. En cas d'échéance courte, liée à un renouvellement de marché par exemple, le calendrier d'accompagnement présenté précédemment pourra être réévalué ou modifié afin de répondre à un besoin.

La phase de diagnostic (étape 1) sera proposée à l'ensemble des lauréats et leur permettra de définir des objectifs et de construire un plan d'actions adapté à leurs besoins et à leur mode de gestion (étape 2), parmi les actions d'accompagnement proposées par le GAB Ile-de-France.

Les modalités et le volume de l'accompagnement étant conditionnés par les modes de gestion des structures lauréates, le nombre de structures accompagnées sera déterminé au moment de la sélection des candidatures.

4.3.1. Pour les établissements en gestion directe

Pour les établissements en gestion directe, la mise en œuvre du plan d'actions (étape 3) se traduira par la mise en œuvre des actions d'accompagnement suivantes

Formation et sensibilisation des agents (chef de cuisine, responsable de production, cuisiniers, magasiniers, responsables d'offices), à hauteur de quatre formations organisées sur l'année d'accompagnement,

Accompagnement à la conception de menus équilibrés favorisant l'alimentation durable, à hauteur de six sessions de construction de plan de menus de six semaines,

Planification des besoins sur une année, *sourcing* et mise en lien avec les producteurs bio, évaluation des quantités demandées et calcul des impacts budgétaires liés à la mise en place de produits qualitatifs,

Assistance à la rédaction du marché de fourniture alimentaire (relecture des pièces du marché existant, *sourcing* des producteurs, assistance à la rédaction des pièces du marché (CCTP, DQE, BPU), aide à la création des grilles d'évaluation,

Mesure des parts d'achats issus de l'agriculture durable, production d'un bilan mensuel (pourcentage de produits bio, locaux, sous SIQO, évolution du coût matière), assistance à la prise en main de l'outil Ma Cantine,



Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant un programme d'accompagnement en 3 temps : Formation ; Elaboration de projets ; Bilan des actions, Animations de sessions d'éducation au goût et aux produits à destination des convives, Restitution des actions menées auprès de la collectivité.

La feuille de route, le plan d'actions et le calendrier d'accompagnement devront être précisés à l'issue de la première étape de l'accompagnement.

Chacun de ces modules fera l'objet d'une ou plusieurs journées de travail. Au total, 36 journées de travail maximum pourront être proposées par lauréat en gestion directe. Sur ces 36 journées d'accompagnement, environ 18 journées mobiliseront directement et a minima le ou les référents désignés au sein de la structure pour le suivi du projet, ainsi que toutes personnes concernées au sein de la structure que le lauréat souhaite associer. De manière ponctuelle ou sur certaines actions, il sera nécessaire de mobiliser d'autres acteurs concernés directement par l'accompagnement comme le personnel de cuisine, les agents administratifs de l'établissement ou de la collectivité.

4.3.2. Pour les établissements en gestion concédée

Pour les établissements en gestion concédée, la mise en œuvre du plan d'actions (étape 3) se traduira par la mise en œuvre des actions d'accompagnement suivantes :

- « Analyse des pièces du cahier des charges de la concession existante,
- *Sourcing* des Sociétés de Restauration Collective (SRC) susceptibles de répondre à la consultation en gestion concédée,
- Appui à la rédaction des pièces de la concession sur la fourniture de repas et intégration de critères environnementaux et de qualité,
- Assistance à la construction d'une grille d'évaluation de la concession.

Le format de l'accompagnement du lauréat par le GAB sera adapté en fonction des besoins du lauréat et du calendrier défini par la commande publique.

D'autres actions sont possibles pour les lauréats en gestion concédée :

Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant un programme d'accompagnement en 3 temps : Formation ; Elaboration de projets ; Bilan des actions, Animations de sessions d'éducation au goût et aux produits à destination des convives.

Ces actions mobiliseront le ou les référents désignés pour le suivi du projet ainsi que la ou les personnes impliquées dans les démarches d'achats et de commandes publiques au sein de la structure.

La feuille de route et le calendrier d'accompagnement devront être précisés à l'issue de la première étape de l'accompagnement.

Chacun de ces modules fera l'objet d'une ou plusieurs journées de travail. Au total, 17 journées de travail maximum pourront être proposées par lauréat en gestion concédée, dont environ 9 jours mobilisant directement et a minima le ou les référents désignés au sein de la structure pour le suivi du projet ainsi que toutes personnes concernées au sein de la structure que le lauréat souhaite associer.



4.3.3. Pour les établissements en gestion concédée souhaitant aller vers une gestion directe

Dans le cas particulier où l'entité candidate est en gestion concédée mais a déjà amorcé ou est en cours de transition vers un fonctionnement en gestion directe, un accompagnement pourra être proposé dans le cadre de cet appel à projets, dans des termes similaires à ceux prévus à destination des établissements en gestion directe.

Un accompagnement plus stratégique et personnalisé en fonction de l'avancement du projet pourra être proposé au cas par cas selon les besoins des lauréats et après décision du comité technique de l'appel à projets.

Pour bénéficier de cet accompagnement, l'entité candidate devra remplir certains prérequis

- Avoir statué définitivement sur la transition auprès de l'ensemble des acteurs concernés,
- < Avoir validé les aspects budgétaires notamment les investissements dédiés à la reprise de la compétence restauration (RH, hygiène, matériels, denrées),
Avoir du personnel interne (cuisinant et administratif) prêts à recevoir des formations et un accompagnement afin de préparer la transition.

Si ces prérequis sont remplis, se référer au paragraphe 4.3.1.

Pour ce type de configuration, des temps de travail collectifs pourront être proposés en fonction des besoins identifiés par les lauréats concernés.

4.3.4 Anciens lauréats de l'appel à projets, tous modes de gestion confondus

Les lauréats des éditions précédentes seront associés à des temps de réflexion collectifs et thématiques animés par le GAB IdF et les services de la Métropole du Grand Paris, en lien avec les nouvelles promotions de lauréats, à hauteur de 4 temps collectifs d'une demi-journée sur la durée de l'accompagnement.

Par ailleurs, sous réserve du nombre de lauréats pour chaque édition, les anciens lauréats pourront solliciter le GAB IdF pour approfondir l'un des modules proposés dans le cadre de l'appel à projets, à hauteur de 3 réunions de 2 heures maximum sur la durée de l'accompagnement.

ARTICLE 5 - COMPOSITION DU COMITE TECHNIQUE

Il est composé de membres de la Métropole du Grand Paris et du GAB Ile-de-France. Il aura pour mission de présélectionner les lauréats selon les modalités définies à l'article 6.2., parmi toutes les candidatures reçues, et d'assurer le suivi de la démarche.

ARTICLE 6 - DEROULEMENT

6.1. Critères de sélection

Les dossiers de candidature seront analysés et pré-sélectionnés par le Comité technique sur la base des critères suivants :

- Pour les établissements en gestion concédée, la temporalité du projet et les échéances en termes de rédaction des marchés ou de renouvellement des délégations de service public ;



- GAB IdF -

- Le niveau d'avancement dans une démarche d'introduction de produits de qualité, durables, bio et locaux, en particulier vis-à-vis de la loi EGAlim ;
- L'ambition sociale, nutritionnelle et environnementale de la démarche ;
- La cohérence de la démarche avec le projet de territoire ou la politique alimentaire et de développement durable ;
- La justification de la capacité de la collectivité ou du syndicat à mettre à disposition les moyens humains nécessaires au suivi du projet ;
- La situation financière de la commune, appréciée selon la même méthodologie que celle retenue pour la modulation de certaines subventions métropolitaines à partir de données publiques telles que notamment le potentiel financier par habitant et le revenu par habitant. Ce critère répond à la mission de rééquilibrage territorial de la Métropole ;
- La pertinence du périmètre couvert par la démarche.

Les candidats pourront, pendant la période d'instruction, être contactés par le Comité technique qui pourra solliciter des éléments complémentaires relatifs à leur projet.

A l'issue de l'analyse du Comité technique, les candidatures seront réparties en trois catégories :

- Les projets non retenus car incomplets, c'est-à-dire ne comportant pas l'ensemble des pièces demandées à l'article 4.2. du Règlement ;
- Les projets non sélectionnés car ne répondant manifestement pas aux objectifs de l'Appel à projets ;
- Les projets pré sélectionnés susceptibles de bénéficier d'un soutien par les Organismes.

6.2.Sélection et annonce des Lauréats

Les projets présélectionnés par le Comité technique seront soumis à l'avis du Comité de sélection pour validation. Le jury de sélection sera notamment composé de la Vice-Présidente déléguée à l'alimentation, aux circuits courts et aux modes de consommation, ainsi que du Président du GAB IdF.

Les lauréats seront désignés après délibération par les instances de la Métropole. Les collectivités retenues seront informées par la Métropole du Grand Paris, par communication à destination de la personne référencée comme contact dans le dossier de candidature.

Pour les projets finalistes non lauréats, le Comité technique pourra indiquer aux candidats les pistes d'amélioration. Les candidats non lauréats pourront bénéficier d'autres formes d'accompagnement mis en œuvre par ailleurs par la Métropole du Grand Paris et ses partenaires, ouverts à l'ensemble des communes et des territoires, en particulier dans le cadre du Réseau Restauration Collective.

ARTICLE 7 - MODIFICATION DU REGLEMENT

Les Organismes se réservent la possibilité de modifier, interrompre, reporter ou annuler sans préavis tout ou partie de l'Appel à projets, à tout moment et pour quelque raison que ce soit, après information par tout moyen approprié.

Toute modification du présent Règlement sera effectuée par voie d'avenant, après la validation de chacun des organisateurs. Tout projet d'avenant est soumis à l'approbation du Bureau de la métropole du Grand Paris dès lors qu'elle n'emporte pas une modification substantielle du projet.



Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ARTICLE 8 - ENGAGEMENT DES LAUREATS

Les lauréats s'engagent à

- < Mettre à disposition les moyens humains (minimum un référent chargé du suivi du projet sur toute la durée de l'accompagnement) et matériels (salles de réunion, outils informatiques) nécessaires au suivi et au bon déroulé du projet sur toute la durée de la démarche ;
- e Désigner un référent, interlocuteur unique pour le suivi du projet ;
- Travailler en collaboration active avec le GAB IdF et la Métropole tout au long de la démarche ;
- S'inscrire dans le calendrier défini par la Métropole et le GAB IdF ;
- Mettre à disposition les données dont ils disposent tout au long de la démarche ;
- Mentionner l'aide reçue des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Faire figurer le nom et le logo des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Permettre aux organisateurs de réaliser des photos et films à des fins de communication sur les projets et de communiquer sur ce soutien, à partir de tout support jugé utile (site Internet, prospectus, réseaux sociaux, etc.) en mentionnant éventuellement son nom et la localisation du territoire ou du syndicat concerné ;
- Communiquer à l'organisateur toute information relative à la modification du projet.

Ces engagements seront précisés dans le cadre d'une convention bilatérale entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris.

ARTICLE 9 - ACCEPTATION — INTERPRETATION

La participation à l'Appel à projets implique pour tout candidat l'acceptation entière et sans réserve du présent Règlement. Le non-respect dudit Règlement entraîne l'annulation automatique de la candidature.

Toutes les difficultés d'interprétation ou d'application du présent Règlement seront tranchées souverainement par les Organismes, le Comité Technique ou le Bureau métropolitain, en fonction de la nature de la question.

ARTICLE 10 - DONNEES PERSONNELLES

10.1. Il est rappelé que pour participer, les Candidats doivent nécessairement fournir certaines informations personnelles les concernant. Ces informations sont enregistrées et sauvegardées dans un fichier informatique et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation, à la détermination des Lauréats et à l'attribution des aides financières.

Ces informations sont destinées aux Organismes, et pourront être transmises à ses prestataires techniques. En revanche, ces informations ne seront pas communiquées à des sociétés à but commercial ou à des instituts de sondage.

10.2. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, les Candidats disposent d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations les concernant communiquées à l'Organisateur. Les



GAB ÎDF
LEURS BLOCS

candidats peuvent exercer ce droit et/ou s'opposer à ce que lesdites données soient cédées à des tiers, par demande écrite adressée aux Organisateur.

ARTICLE 11 - PROPRIETE INTELLECTUELLE ET DROIT A L'IMAGE

Le Candidat s'engage à détenir l'ensemble des droits de propriété intellectuelle afférents aux données, documents, illustrations, photographies et plus généralement de tout élément communiqué aux Organisateur, ainsi que le droit à l'image pour les photographies.

Sans préjudice pour le Candidat de ses droits de propriété intellectuelle, ce dernier autorise les Organisateur à exploiter les contenus transmis pendant la durée du projet (jusqu'en 2023), dans les limites de ses activités.

Les Organisateur disposeront de tous les droits d'utilisation de ces documents à l'exception de tout droit d'exploitation commerciale.

Le Lauréat autorise les Organisateur à utiliser les coordonnées du projet à durée indéterminée dans toute manifestation promotionnelle sur leur site Internet et sur toute publication, sans que cette utilisation puisse ouvrir droit à une rémunération quelconque.

Le Candidat autorise les Organisateur à utiliser et partager ses coordonnées avec les autres Lauréats, présents et futurs, dans le cadre d'une mise en réseau et le cas échéant d'un parrainage entre Lauréats de différentes promotions.

Le Candidat garantit les Organisateur, sans limitation de durée, contre toute action en contrefaçon émanant de tout tiers, et plus généralement contre toute réclamation pour violation de droits, atteinte au copyright, atteinte à la propriété intellectuelle, plagiat etc... au titre des éléments communiqués dans le cadre de l'Appel à projets objet du présent Règlement.

ARTICLE 12 - LITIGES

12.1. Les Organisateur déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur, de l'accès à Internet, de la maintenance ou du dysfonctionnement des serveurs du site, de la ligne téléphonique ou de toute autre connexion technique, et de l'envoi des formulaires d'inscription à une adresse erronée ou incomplète.

Il appartient à tout Candidat de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte.

12.2. Les Organisateur interdisent à tout Candidat de modifier le dispositif de l'Appel à projets par quelque procédé que ce soit, en vue notamment d'en modifier les résultats.

12.3. Les Organisateur se réservent également le droit de disqualifier tout Candidat ne respectant pas le présent Règlement. Toute déclaration inexacte ou mensongère, toute fraude entraînera la disqualification du Candidat.

12.4. Pour être prises en compte, les éventuelles contestations relatives à l'Appel à projets doivent être formulées sur demande écrite à l'adresse des Organisateur, et au plus tard quatre-vingt-dix (90) jours après la date limite d'inscription. En cas de désaccord persistant sur l'application ou l'interprétation

du présent Règlement, et à défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

12.5. Le présent Règlement est soumis au droit français.

Fait à Paris

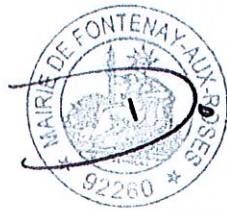
Le

« lu et approuvé »

Lu et approuvé

Le Maire-Adjoint
Enfance, Jeunesse, Nouvelles technologies
Innovations, Jumelage

D.LAFON



Wor

REGLEMENT

3^{ème} édition de l'appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale »

PREAMBULE – CONTEXTE DE L'APPEL A PROJETS

La loi EGalim, ou « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » du 30 octobre 2018, fixe un objectif de 50% de produits de qualité ou locaux, dont 20% de bio, dans l'approvisionnement de la restauration collective à compter du 1er janvier 2022.

De nombreuses collectivités métropolitaines ont déjà engagé une démarche d'introduction de produits de qualité, locaux ou bio dans leurs restaurants. Néanmoins, la restauration collective ne représente encore que 0,5% des modes de commercialisation des producteurs à l'échelle de l'Île-de-France.

Pour réussir à installer durablement et massivement des produits bio locaux dans les services municipaux ou intercommunaux de restauration collective et répondre ainsi à des enjeux de durabilité, de résilience et de sécurité alimentaire des territoires, l'offre et la demande doivent faire l'objet d'un renforcement de leur structuration.

Il ne s'agit pas seulement de développer les surfaces en bio sur le territoire mais également d'offrir des débouchés pérennes et équilibrés à ces porteurs de projet, et par conséquent, poursuivre la structuration de la demande des collectivités du territoire métropolitain, avec l'objectif final de contractualisation entre ces acteurs de la filière, de la fourche à la fourchette.

Dans cette perspective, une convention entre la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF a été approuvée par délibération du Conseil métropolitain du 9 juillet 2021 pour la période 2021-2024.

Le Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France, fondé en 1988, a pour objectif principal le développement cohérent et durable de l'agriculture biologique (AB) par les agriculteurs en Île-de-France.

Le GAB IdF accompagne depuis plus de 10 ans les collectivités franciliennes à introduire quotidiennement des denrées bio locales dans leurs menus et s'est doté d'une expertise unique en la matière, intégrant tous les éléments d'une introduction réussie de produits bio locaux :

- Action sur le développement de l'offre ;
- Sensibilisation et formation des personnels ;
- Accompagnement stratégique des collectivités dans leurs achats ;
- Communication auprès des convives et du grand public.

La convention de partenariat entre la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF prévoit la mise en œuvre d'un programme d'actions partenariales dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire de la Métropole, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin de répondre durablement à ces enjeux.

Dans ce cadre, la Métropole du Grand Paris a apporté un soutien financier au GAB IdF pour la mise en œuvre du programme d'actions.

L'appel à projets Restauration Collective Bio et Locale décrit dans le présent Règlement s'inscrit dans ce programme d'actions.

Après deux premières éditions en 2022 et 2023 et afin de poursuivre son engagement en faveur d'une alimentation bio et locale dans la restauration collective et de répondre au besoin d'accompagnement des communes, des établissements publics territoriaux et des syndicats de restauration collective situés sur son périmètre, la Métropole lance la 3^{ème} édition de son appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale », en partenariat avec le GAB IdF pour ouvrir l'accompagnement proposé à de nouvelles communes, syndicats ou territoires, et ainsi les accompagner dans la structuration de leurs démarches de restauration collective durable, dans une logique de coordination des stratégies d'approvisionnement alimentaire sur son territoire.

ARTICLE 1 – ORGANISATEURS

La Métropole du Grand Paris – établissement public de coopération intercommunale, sise 15-19, avenue Pierre Mendès-France - 75013 Paris,

Ci-après dénommée « la Métropole du Grand Paris »,

ET

Le Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France - organisme professionnel sis Domaine de la Grange-la-Prévôté – 77176 Savigny-le-Temple, n° SIRET 43753681600048,

Ci-après dénommé « le Groupement des agriculteurs Bio d'Île-de-France » ou le « GAB IdF », d'autre part,

Organisent le 3^{ème} appel à projets dénommé « Restauration Collective Bio et Locale » (ci-après désigné « l'Appel à projets »), selon les modalités décrites dans le présent Règlement (ci-après désigné « le Règlement »).

ARTICLE 2 – OBJET

La Métropole du Grand Paris et le GAB IdF ont souhaité s'associer pour déployer un programme d'actions visant à accompagner les communes, les établissements publics territoriaux, et les syndicats de restauration collectives situés sur le périmètre de la Métropole, dans leur démarche d'introduction de produits bio et locaux dans leurs restaurations collectives, dans le cadre des compétences de la Métropole en matière de valorisation du patrimoine naturel et paysager, de protection et de mise en valeur de l'environnement et de politique du cadre de vie, en accord avec les objectifs suivants :

- Protection de l'environnement à travers le développement d'une agriculture faible en intrants,
- Création d'emplois agricoles durables non délocalisables,
- Développement des circuits courts,
- Création de réseaux de solidarité entre le territoire métropolitain et son bassin d'approvisionnement,
- Protection du foncier agricole,
- Accès pour tous à une alimentation durable et de qualité,
- Sensibilisation aux enjeux écologiques des consommateurs,
- Réduction du bilan carbone lié aux approvisionnements de la Métropole.

A cet effet, la Métropole du Grand Paris et le GAB IdF organisent l'Appel à projets suivant les termes du présent Règlement qui fixe les modalités de sélection des projets déposés par les communes, les établissements publics territoriaux et les syndicats intercommunaux de restauration collective situés sur le périmètre de la Métropole du Grand Paris.

La 3ème édition de l'Appel à projets vise à ouvrir l'accompagnement à de nouvelles communes, syndicats et territoires, à la suite de la première édition lancée au Conseil métropolitain du 4 avril 2022 et qui a permis à huit lauréats (communes et syndicats de restauration collective), soit 22 communes, d'être accompagnés sur l'année scolaire 2022-2023, et à la deuxième édition lancée au Conseil métropolitain du 22 mars 2023 qui a permis à huit lauréats (communes et syndicats de restauration collective) soit 9 communes, d'être accompagnés sur l'année scolaire 2023-2024.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

3.1. Bénéficiaires éligibles sur le périmètre métropolitain

- Communes ;
- Etablissements publics territoriaux (EPT) ;
- Syndicats intercommunaux de restauration collective situés sur le périmètre de la Métropole.

3.2. Projets éligibles

Cette aide proposée par la Métropole du Grand Paris peut concerner toute démarche de restauration collective durable, pour les établissements en gestion directe ou concédée.

Exemples de démarches pouvant être retenues :

- Renouvellement d'une délégation de service public pour les collectivités dont la restauration collective est en gestion concédée et qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable ;
- Porteurs de projet ayant amorcé le passage de la gestion concédée à la gestion directe et qui souhaiteraient bénéficier de techniques d'introduction de produits bio locaux et durables afin d'assurer une transition optimale entre les modes de gestions ;
- Collectivités compétentes en matière de restauration collective en gestion directe qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable ;
- Syndicats en charge de la gestion de la restauration collective pour le compte de collectivités qui souhaiteraient augmenter la part de bio, de local et d'alimentation durable.

La structure porteuse de projet devra présenter un fonctionnement homogène notamment en termes d'approvisionnement, de gestion (directe, concédée) et de distribution des repas. A défaut d'un fonctionnement homogène à l'échelle globale, un établissement ou un groupe d'établissements homogène peut être soumis à candidature par le porteur de projet.

ARTICLE 4 – MODALITES DE PARTICIPATION

4.1. Calendrier

Le calendrier prévisionnel de l'Appel à projets est le suivant :

- **9 avril 2024** : Adoption du Règlement par le Conseil métropolitain permettant le lancement officiel de l'appel à projets et la communication institutionnelle ;
- **31 mai 2024 à 12h** : Clôture des candidatures et remise des dossiers de candidature ;
- **Juin 2024** : Instruction des dossiers ;
- **Juillet 2024** : Sélection des lauréats par le jury de sélection ;
- **Octobre 2024** : Délibération et annonce des lauréats ;
- **Novembre - Décembre 2024** :
 - Signature des conventions ;
 - Première rencontre entre les lauréats et les équipes du GAB IdF ;
 - Diagnostic du fonctionnement du service de restauration collective (locaux, organisation, personnel, commandes, mode de conception des menus, présence ou non d'indicateurs si gestion directe ; analyse des pièces du marché existant si gestion concédée) ;
 - Identification des enjeux prioritaires, construction et validation de la feuille de route incluant le plan d'actions, choix des modules et validation du calendrier de travail ;
- **Janvier – Décembre 2025** : Mise en œuvre du plan d'actions ;
- **Janvier 2026** : Production d'un rapport d'évaluation et propositions d'actions pour pérenniser la démarche.

4.2. Modalités de candidature

Les porteurs de projets doivent candidater en déposant un dossier constitué des éléments suivants :

- Un courrier de candidature à l'attention de Patrick OLLIER, signé par le Maire, le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective, faisant état de la

demande d'accompagnement et engageant la collectivité ou le syndicat à respecter le présent Règlement ;

- La fiche projet, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole ;
- Un dossier de présentation du projet en format libre (10 pages maximum) ;
- Le questionnaire de priorisation des besoins dûment complété, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole ;
- Une délibération approuvant la candidature et autorisant le Maire ou le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective ou leurs représentants à signer la convention de partenariat qui sera établie entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris ; tout autre document faisant état de la motivation, de l'avancée des démarches ou des pistes envisagées qui pourrait étayer la candidature.

Pour les lauréats de l'édition précédente souhaitant poursuivre l'accompagnement, un dossier de candidature est également à prévoir, constitué des éléments suivants :

- Un courrier de candidature à l'attention de Patrick OLLIER, signé par le Maire, le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective, faisant état de la demande d'accompagnement et engageant la collectivité ou le syndicat à respecter le présent Règlement ;
- La fiche projet conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole, **actualisée par rapport à la 1ère candidature si nécessaire** ;
- Le questionnaire de priorisation des besoins dûment complété, conformément au modèle disponible sur le site internet de la Métropole, **actualisé par rapport à la 1ère candidature** ;
- Une délibération approuvant la candidature et autorisant le Maire ou le Président de l'établissement public territorial ou du syndicat de restauration collective ou leurs représentants à signer la convention de partenariat qui sera établie entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris ;
- Tout autre document faisant état de la motivation, de l'avancée des démarches ou des pistes envisagées qui pourrait étayer la candidature.

Le dossier de candidature devra être remis avant le **31 mai 2024 à 12h00**.

Le dossier est transmis de préférence par voie dématérialisée, à :

metropolenature@metropolegrandparis.fr

A défaut, il peut être transmis par courrier aux services métropolitains, par lettre recommandée avec accusé de réception (le cachet de la poste faisant foi) :

Métropole du Grand Paris

Direction Environnement / AAP Restauration Collective Bio et Locale

15/19 AVENUE PIERRE MENDES FRANCE

CS 81411 75646 PARIS CEDEX 13

Le dossier de candidature ne pourra pas être complété après la date limite de dépôt.

L'instruction et la sélection des candidatures de l'appel à projet se feront sur la base de ce dossier. Les dossiers seront examinés et présélectionnés par un comité technique constitué à cet effet.

4.3. Nature de l'aide

Les candidats retenus bénéficieront d'un accompagnement en ingénierie de la part du GAB Ile-de-France, visant à les appuyer dans :

- Etape 1 : La réalisation d'un diagnostic interne sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine,
- Etape 2 : La définition des objectifs, la construction d'une feuille de route et d'un plan d'actions personnalisé et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective,
- Etape 3 : La mise en œuvre du plan d'actions,
- Etape 4 : La mise en place de critères d'évaluation du projet.

L'accompagnement portera sur une durée de quinze mois environ, d'octobre 2024 à janvier 2026. Les actions se dérouleront selon le calendrier cité précédemment. Cela débutera par un travail de diagnostic et/ou d'analyse des pièces du marché existant. En cas d'échéance courte, liée à un renouvellement de marché par exemple, le calendrier d'accompagnement présenté précédemment pourra être réévalué ou modifié afin de répondre à un besoin.

La phase de diagnostic (étape 1) sera proposée à l'ensemble des lauréats et leur permettra de définir des objectifs et de construire un plan d'actions adapté à leurs besoins et à leur mode de gestion (étape 2), parmi les actions d'accompagnement proposées par le GAB Ile-de-France.

Les modalités et le volume de l'accompagnement étant conditionnés par les modes de gestion des structures lauréates, le nombre de structures accompagnées sera déterminé au moment de la sélection des candidatures.

4.3.1. Pour les établissements en gestion directe

Pour les établissements en gestion directe, la mise en œuvre du plan d'actions (étape 3) se traduira par la mise en œuvre des actions d'accompagnement suivantes :

- Formation et sensibilisation des agents (chef de cuisine, responsable de production, cuisiniers, magasiniers, responsables d'offices), à hauteur de quatre formations organisées sur l'année d'accompagnement,
- Accompagnement à la conception de menus équilibrés favorisant l'alimentation durable, à hauteur de six sessions de construction de plan de menus de six semaines,
- Planification des besoins sur une année, *sourcing* et mise en lien avec les producteurs bio, évaluation des quantités demandées et calcul des impacts budgétaires liés à la mise en place de produits qualitatifs,
- Assistance à la rédaction du marché de fourniture alimentaire (relecture des pièces du marché existant, *sourcing* des producteurs, assistance à la rédaction des pièces du marché (CCTP, DQE, BPU), aide à la création des grilles d'évaluation,
- Mesure des parts d'achats issus de l'agriculture durable, production d'un bilan mensuel (pourcentage de produits bio, locaux, sous SIQO, évolution du coût matière), assistance à la prise en main de l'outil Ma Cantine,

- Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant un programme d'accompagnement en 3 temps : Formation ; Elaboration de projets ; Bilan des actions,
- Animations de sessions d'éducation au goût et aux produits à destination des convives,
- Restitution des actions menées auprès de la collectivité.

La feuille de route, le plan d'actions et le calendrier d'accompagnement devront être précisés à l'issue de la première étape de l'accompagnement.

Chacun de ces modules fera l'objet d'une ou plusieurs journées de travail. Au total, 36 journées de travail maximum pourront être proposées par lauréat en gestion directe. Sur ces 36 journées d'accompagnement, environ 18 journées mobiliseront directement et a minima le ou les référents désignés au sein de la structure pour le suivi du projet, ainsi que toutes personnes concernées au sein de la structure que le lauréat souhaite associer. De manière ponctuelle ou sur certaines actions, il sera nécessaire de mobiliser d'autres acteurs concernés directement par l'accompagnement comme le personnel de cuisine, les agents administratifs de l'établissement ou de la collectivité.

4.3.2. Pour les établissements en gestion concédée

Pour les établissements en gestion concédée, la mise en œuvre du plan d'actions (étape 3) se traduira par la mise en œuvre des actions d'accompagnement suivantes :

- Analyse des pièces du cahier des charges de la concession existante,
- *Sourcing* des Sociétés de Restauration Collective (SRC) susceptibles de répondre à la consultation en gestion concédée,
- Appui à la rédaction des pièces de la concession sur la fourniture de repas et intégration de critères environnementaux et de qualité,
- Assistance à la construction d'une grille d'évaluation de la concession.

Le format de l'accompagnement du lauréat par le GAB sera adapté en fonction des besoins du lauréat et du calendrier défini par la commande publique.

D'autres actions sont possibles pour les lauréats en gestion concédée :

- Mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en proposant un programme d'accompagnement en 3 temps : Formation ; Elaboration de projets ; Bilan des actions,
- Animations de sessions d'éducation au goût et aux produits à destination des convives.

Ces actions mobiliseront le ou les référents désignés pour le suivi du projet ainsi que la ou les personnes impliquées dans les démarches d'achats et de commandes publiques au sein de la structure.

La feuille de route et le calendrier d'accompagnement devront être précisés à l'issue de la première étape de l'accompagnement.

Chacun de ces modules fera l'objet d'une ou plusieurs journées de travail. Au total, 17 journées de travail maximum pourront être proposées par lauréat en gestion concédée, dont environ 9 jours mobilisant directement et a minima le ou les référents désignés au sein de la structure pour le suivi du projet ainsi que toutes personnes concernées au sein de la structure que le lauréat souhaite associer.

4.3.3. Pour les établissements en gestion concédée souhaitant aller vers une gestion directe

Dans le cas particulier où l'entité candidate est en gestion concédée mais a déjà amorcé ou est en cours de transition vers un fonctionnement en gestion directe, un accompagnement pourra être proposé dans le cadre de cet appel à projets, dans des termes similaires à ceux prévus à destination des établissements en gestion directe.

Un accompagnement plus stratégique et personnalisé en fonction de l'avancement du projet pourra être proposé au cas par cas selon les besoins des lauréats et après décision du comité technique de l'appel à projets.

Pour bénéficier de cet accompagnement, l'entité candidate devra remplir certains prérequis :

- Avoir statué définitivement sur la transition auprès de l'ensemble des acteurs concernés,
- Avoir validé les aspects budgétaires notamment les investissements dédiés à la reprise de la compétence restauration (RH, hygiène, matériels, denrées),
- Avoir du personnel interne (cuisinant et administratif) prêts à recevoir des formations et un accompagnement afin de préparer la transition.

Si ces prérequis sont remplis, se référer au paragraphe **4.3.1.**

Pour ce type de configuration, des temps de travail collectifs pourront être proposés en fonction des besoins identifiés par les lauréats concernés.

4.3.4 Anciens lauréats de l'appel à projets, tous modes de gestion confondus

Les lauréats des éditions précédentes seront associés à des temps de réflexion collectifs et thématiques animés par le GAB IdF et les services de la Métropole du Grand Paris, en lien avec les nouvelles promotions de lauréats, à hauteur de 4 temps collectifs d'une demi-journée sur la durée de l'accompagnement.

Par ailleurs, sous réserve du nombre de lauréats pour chaque édition, les anciens lauréats pourront solliciter le GAB IdF pour approfondir l'un des modules proposés dans le cadre de l'appel à projets, à hauteur de 3 réunions de 2 heures maximum sur la durée de l'accompagnement.

ARTICLE 5 – COMPOSITION DU COMITE TECHNIQUE

Il est composé de membres de la Métropole du Grand Paris et du GAB Ile-de-France. Il aura pour mission de pré-sélectionner les lauréats selon les modalités définies à l'article 6.2., parmi toutes les candidatures reçues, et d'assurer le suivi de la démarche.

ARTICLE 6 - DEROULEMENT

6.1. Critères de sélection

Les dossiers de candidature seront analysés et pré-sélectionnés par le Comité technique sur la base des critères suivants :

- Pour les établissements en gestion concédée, la temporalité du projet et les échéances en termes de rédaction des marchés ou de renouvellement des délégations de service public ;

- Le niveau d'avancement dans une démarche d'introduction de produits de qualité, durables, bio et locaux, en particulier vis-à-vis de la loi EGAlim ;
- L'ambition sociale, nutritionnelle et environnementale de la démarche ;
- La cohérence de la démarche avec le projet de territoire ou la politique alimentaire et de développement durable ;
- La justification de la capacité de la collectivité ou du syndicat à mettre à disposition les moyens humains nécessaires au suivi du projet ;
- La situation financière de la commune, appréciée selon la même méthodologie que celle retenue pour la modulation de certaines subventions métropolitaines à partir de données publiques telles que notamment le potentiel financier par habitant et le revenu par habitant. Ce critère répond à la mission de rééquilibrage territorial de la Métropole ;
- La pertinence du périmètre couvert par la démarche.

Les candidats pourront, pendant la période d'instruction, être contactés par le Comité technique qui pourra solliciter des éléments complémentaires relatifs à leur projet.

A l'issue de l'analyse du Comité technique, les candidatures seront réparties en trois catégories :

- Les projets non retenus car incomplets, c'est-à-dire ne comportant pas l'ensemble des pièces demandées à l'article 4.2. du Règlement ;
- Les projets non sélectionnés car ne répondant manifestement pas aux objectifs de l'Appel à projets ;
- Les projets pré-sélectionnés susceptibles de bénéficier d'un soutien par les Organismes.

6.2. Sélection et annonce des Lauréats

Les projets pré-sélectionnés par le Comité technique seront soumis à l'avis du Comité de sélection pour validation. Le jury de sélection sera notamment composé de la Vice-Présidente déléguée à l'alimentation, aux circuits courts et aux modes de consommation, ainsi que du Président du GAB IdF.

Les lauréats seront désignés après délibération par les instances de la Métropole. Les collectivités retenues seront informées par la Métropole du Grand Paris, par communication à destination de la personne référencée comme contact dans le dossier de candidature.

Pour les projets finalistes non lauréats, le Comité technique pourra indiquer aux candidats les pistes d'amélioration. Les candidats non lauréats pourront bénéficier d'autres formes d'accompagnement mis en œuvre par ailleurs par la Métropole du Grand Paris et ses partenaires, ouverts à l'ensemble des communes et des territoires, en particulier dans le cadre du Réseau Restauration Collective.

ARTICLE 7 – MODIFICATION DU REGLEMENT

Les Organismes se réservent la possibilité de modifier, interrompre, reporter ou annuler sans préavis tout ou partie de l'Appel à projets, à tout moment et pour quelque raison que ce soit, après information par tout moyen approprié.

Toute modification du présent Règlement sera effectuée par voie d'avenant, après la validation de chacun des organisateurs. Tout projet d'avenant est soumis à l'approbation du Bureau de la métropole du Grand Paris dès lors qu'elle n'empêche pas une modification substantielle du projet.

Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ARTICLE 8 – ENGAGEMENT DES LAUREATS

Les lauréats s'engagent à :

- Mettre à disposition les moyens humains (minimum un référent chargé du suivi du projet sur toute la durée de l'accompagnement) et matériels (salles de réunion, outils informatiques) nécessaires au suivi et au bon déroulé du projet sur toute la durée de la démarche ;
- Désigner un référent, interlocuteur unique pour le suivi du projet ;
- Travailler en collaboration active avec le GAB IdF et la Métropole tout au long de la démarche ;
- S'inscrire dans le calendrier défini par la Métropole et le GAB IdF ;
- Mettre à disposition les données dont ils disposent tout au long de la démarche ;
- Mentionner l'aide reçue des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Faire figurer le nom et le logo des organisateurs sur tout support de communication (print et numérique) relatif au projet ;
- Permettre aux organisateurs de réaliser des photos et films à des fins de communication sur les projets et de communiquer sur ce soutien, à partir de tout support jugé utile (site Internet, prospectus, réseaux sociaux, etc.) en mentionnant éventuellement son nom et la localisation du territoire ou du syndicat concerné ;
- Communiquer à l'organisateur toute information relative à la modification du projet.

Ces engagements seront précisés dans le cadre d'une convention bilatérale entre le lauréat et la Métropole du Grand Paris.

ARTICLE 9 – ACCEPTATION – INTERPRETATION

La participation à l'Appel à projets implique pour tout candidat l'acceptation entière et sans réserve du présent Règlement. Le non-respect dudit Règlement entraîne l'annulation automatique de la candidature.

Toutes les difficultés d'interprétation ou d'application du présent Règlement seront tranchées souverainement par les Organismes, le Comité Technique ou le Bureau métropolitain, en fonction de la nature de la question.

ARTICLE 10 – DONNEES PERSONNELLES

10.1. Il est rappelé que pour participer, les Candidats doivent nécessairement fournir certaines informations personnelles les concernant. Ces informations sont enregistrées et sauvegardées dans un fichier informatique et sont nécessaires à la prise en compte de leur participation, à la détermination des Lauréats et à l'attribution des aides financières.

Ces informations sont destinées aux Organismes, et pourront être transmises à ses prestataires techniques. En revanche, ces informations ne seront pas communiquées à des sociétés à but commercial ou à des instituts de sondage.

10.2. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978, les Candidats disposent d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations les concernant communiquées à l'Organisateur. Les

candidats peuvent exercer ce droit et/ou s'opposer à ce que lesdites données soient cédées à des tiers, par demande écrite adressée aux Organismes.

ARTICLE 11 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET DROIT À L'IMAGE

Le Candidat s'engage à détenir l'ensemble des droits de propriété intellectuelle afférents aux données, documents, illustrations, photographies et plus généralement de tout élément communiqué aux Organismes, ainsi que le droit à l'image pour les photographies.

Sans préjudice pour le Candidat de ses droits de propriété intellectuelle, ce dernier autorise les Organismes à exploiter les contenus transmis pendant la durée du projet (jusqu'en 2023), dans les limites de ses activités.

Les Organismes disposeront de tous les droits d'utilisation de ces documents à l'exception de tout droit d'exploitation commerciale.

Le Lauréat autorise les Organismes à utiliser les coordonnées du projet à durée indéterminée dans toute manifestation promotionnelle sur leur site Internet et sur toute publication, sans que cette utilisation puisse ouvrir droit à une rémunération quelconque.

Le Candidat autorise les Organismes à utiliser et partager ses coordonnées avec les autres Lauréats, présents et futurs, dans le cadre d'une mise en réseau et le cas échéant d'un parrainage entre Lauréats de différentes promotions.

Le Candidat garantit les Organismes, sans limitation de durée, contre toute action en contrefaçon émanant de tout tiers, et plus généralement contre toute réclamation pour violation de droits, atteinte au copyright, atteinte à la propriété intellectuelle, plagiat etc... au titre des éléments communiqués dans le cadre de l'Appel à projets objet du présent Règlement.

ARTICLE 12 - LITIGES

12.1. Les Organismes déclinent toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur, de l'accès à Internet, de la maintenance ou du dysfonctionnement des serveurs du site, de la ligne téléphonique ou de toute autre connexion technique, et de l'envoi des formulaires d'inscription à une adresse erronée ou incomplète.

Il appartient à tout Candidat de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte.

12.2. Les Organismes interdisent à tout Candidat de modifier le dispositif de l'Appel à projets par quelque procédé que ce soit, en vue notamment d'en modifier les résultats.

12.3. Les Organismes se réservent également le droit de disqualifier tout Candidat ne respectant pas le présent Règlement. Toute déclaration inexacte ou mensongère, toute fraude entraînera la disqualification du Candidat.

12.4. Pour être prises en compte, les éventuelles contestations relatives à l'Appel à projets doivent être formulées sur demande écrite à l'adresse des Organismes, et au plus tard quatre-vingt-dix (90) jours après la date limite d'inscription. En cas de désaccord persistant sur l'application ou l'interprétation du présent Règlement, et à défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.



12.5. Le présent Règlement est soumis au droit français.

Fait à Paris

Le

Envoyé en préfecture le 17/10/2024
Reçu en préfecture le 17/10/2024
Publié le
ID : 092-219200326-20240926-DEL240926_24-DE

