

L'association loi 1901 **Cantines Responsables** est lauréate de l'appel à projets du Programme national de l'alimentation PNA 2024 lancé par la DGAL pour le projet : « **Déploiement de la SNANC en région Grand-Est - Initiative collaborative entre les ingénieurs de restauration hospitalières et les porteurs de PAT et réalisation d'un vade-mecum partagé pour sa mise en œuvre dans les Établissements Hospitaliers publics et privés** ».

Ce projet est construit en partenariat avec l'**Union des Ingénieurs hospitaliers en restauration -UDIHR**.

Il s'agit, d'une part, de constituer le cadre d'un observatoire de l'ensemble des établissements hospitaliers publics et privés de la Région Grand-Est sur leur restauration collective : *identification des autorités organisatrices, modes de gestion de la restauration, approche économique, situation au regard de la loi EGalim...*

D'autre part, la Région Grand-Est abrite une densité de projets alimentaires territoriaux (PAT) remarquable présentant bon nombre d'actions à destination de la restauration collective.

Rapprocher les ingénieurs de restauration du secteur hospitalier du Grand-Est, leurs acheteurs et leurs fournisseurs **et les porteurs de PAT de cette région** semble dès lors un exercice vertueux, ces deux secteurs n'étant pas, a priori, prédisposés à se fréquenter. Après l'état des lieux des restaurations collectives hospitalières, seront mobilisés les porteurs des PAT disposés à répondre aux sollicitations d'approvisionnements de qualité et de proximité. Seront enfin réalisés des supports pédagogiques à destination de leurs confrères en mettant à leur disposition des outils adaptés destinés à optimiser la traduction opérationnelle des dispositions législatives et territorialisées au sein des services de restauration hospitalière (achats vertueux, lutte contre les pertes et gaspillages, arrêt des plastiques, ...).

Ce rapprochement prendra la forme d'entretiens, d'ateliers de rencontre et d'intelligence collective, permettant d'identifier les enjeux prioritaires, les pistes de travail consensuelles et les traduire dans un vade-mecum utile à l'ensemble de la communauté de travail au niveau national.

Projet :

1. Constituer un observatoire de la restauration collective des hôpitaux publics et privés de la Région Grand-Est et mesurer leur degré d'intégration des dispositions de la loi EGalim ajustée par la loi Climat & Résilience ;
2. Analyser les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui identifient des actions en restaurations collectives en organisant une interconnaissance par la mise en relation avec les opérateurs des approvisionnements, direction, ingénieurs de restaurations, acheteurs, intermédiaires, ... ;
 - Réaliser des entretiens, mettre en œuvre des ateliers de rencontres avec des acteurs locaux et nationaux d'établissements hospitaliers et des porteurs de PAT (Grands témoins, Réseau Partage, têtes de réseau nationales et locales, cuisiniers, animateurs...) pour les inviter à exposer leurs retours d'expériences et leurs bonnes pratiques mises en œuvre pour réussir les dispositions législatives d'EGALim ; il s'agit ici de faire en sorte que, quelles que soient leurs fonctions au sein des hôpitaux et dans la déclinaison des PAT, « des pros parlent à leurs pairs » dans le but de faciliter la transmission opérationnelle de dispositions couronnées de succès auprès des cuisiniers, des acheteurs, des intendants, des opérateurs publics et privés, des personnels de service et des directeurs d'établissements et de leurs fournisseurs ;
3. Réaliser des supports éditoriaux variés, adaptés aux publics professionnels des hôpitaux et aux porteurs de PAT : vidéos, textes, enregistrements, ... classés par typologie d'acteurs, d'établissements, de situations au regard de la loi EGalim, ... pour mettre en œuvre les dispositions législatives tout en intégrant les contraintes inhérentes au secteur hospitalier ;
4. Assurer une diffusion nationale de ce Vade-mecum/boite à outils qui sera mis à disposition des membres du COPIIL et par le ministère chargé de l'agriculture pour l'ensemble de la communauté de travail et des professionnels du secteur au niveau national (RNPA, DGS, DGAL, ...).

Financement :

Cantines Responsables est financée à hauteur de **119 900 €** sur un montant total de **135 000 €**.

Un complément de financement de **15 000 €** est en cours auprès d'institutions publiques (ADEME) et aux partenaires privés (SNRC, UNIHA, RESAH, Groupe POMONA...). Les partenaires financiers sont membres du COPIIL.

Durée : 12 mois à compter de septembre 2024. Rendu automne 2025.