

ASSEMBLEE DE CORSE

2 EME SESSION ORDINAIRE DE 2019

REUNION DES 28 ET 29 NOVEMBRE 2019

RAPPORT DE MONSIEUR
LE PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

**« DA L'ORTU A U PIATTU : VERS UN SYSTEME
ALIMENTAIRE DURABLE AU SEIN D'UN TERRITOIRE
POUR APPROVISIONNER LA RESTAURATION
COLLECTIVE », PROJET PORTE PAR L'EPLFPA
DE BORGU**

COMMISSION(S) COMPETENTE(S) : Commission de l'Education, de la Culture, de la Cohésion Sociale
et de la Santé

Commission des Finances et de la Fiscalité

RAPPORT DU PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF DE CORSE

Le projet « *Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective* » porté par l'EPLEFPA de BORGIO s'inscrit dans une démarche forte de la Collectivité de Corse de construire une véritable stratégie territoriale en matière d'alimentation durable visant à répondre tant à la fois aux attentes de la population, qu'à celles des professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire ou encore de la restauration collective.

C'est bien dans cette dynamique territoriale que le lycée agricole de Borgo, qui s'est déjà engagé avec succès dans la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis quelques années, se positionne maintenant en proposant ce projet « *Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective* ».

Ainsi, le présent rapport propose d'affecter la somme de 456 500 € pour la bonne réalisation du projet, réparti comme suit :

- 196 500 € au titre du fonctionnement
- 260 000 € au titre de l'investissement

Les crédits nécessaires sont inscrits au programme « N4128 - Fonctionnement Général des EPLE » et au programme « N4129 - Equipement Général des EPLE » du Budget supplémentaire (BS) 2019.

Le projet « Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective » porté par l'EPLFPA de BORGIO :

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la loi EGalim du 30 octobre 2018 qui est le reflet d'une demande sociétale forte pour une alimentation, de qualité et durable avec comme principaux objectifs :

- Renforcer la qualité des denrées en favorisant les produits à faible impact sur l'environnement et issus de l'agriculture biologique,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Interdire la vaisselle plastique.

Cette loi prévoit notamment, dès le 1er janvier 2022, d'atteindre 40% de produits durables dont 20 % de produits bio en restauration collective publique.

Le projet « *Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective* » porté par l'EPLFPA de BORGIO (cf. descriptif projet annexé au présent rapport) part du constat de l'inadéquation actuelle entre les circuits courts et la restauration collective, en listant notamment de véritables obstacles que l'on retrouve tant au niveau local qu'au niveau national tels que pour les principaux :

- la problématique de la logistique,
- l'inconstance de l'offre,
- la saisonnalité des productions, ou encore,
- le manque de plateforme de collecte et d'approvisionnement.

Le projet « *Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective* » propose donc :

- d'identifier les problématiques positives ou négatives liées au développement d'une filière structurée visant à l'apport de produits locaux en restauration collective,
- d'expérimenter sur site la mise en œuvre d'une entité technique : les légumes produits par les élèves du lycée seraient destinés à la cantine scolaire après avoir été lavés et pré-conditionnés au sein d'une mini légumerie.
- de sensibiliser outre les élèves du lycée tous les acteurs du territoire,

Ce projet s'articulera autour du plan d'actions suivant :

- Diagnostic de la filière maraîchage sur le territoire, des circuits de distribution et de commercialisation,
- Diagnostic des services de restauration collective sur le territoire (Echantillon de l'étude : collèges de proximité et quelques écoles primaires),
- Analyse des initiatives sur le territoire ou des dynamiques sur le même sujet,
- Elaboration de références technico économiques, organisationnelles et réglementaires propres à l'atelier de production maraîchère et à la légumerie,
- Evaluation du modèle expérimental de l'EPLFPA de Borgo-Marana comme facteur d'apprentissage à la réduction du gaspillage alimentaire et à un meilleur comportement alimentaire,
- Capitalisation des expériences pour nourrir le changement d'échelle,
- Analyse des conditions pour un changement et la mise en place d'un SALD (système alimentaire local et durable) à l'échelle du territoire.

Enfin, ce projet à vocation pédagogique, est un projet dit « pilote » et il devra permettre d'identifier les pistes amélioratives à mettre en œuvre afin de construire une véritable démarche globale et cohérente favorisant la mise en place et le développement des circuits courts et la lutte contre le gaspillage, associant les agriculteurs et les filières à la démarche, dans le but de mettre en place un système vertueux pour la restauration collective notamment dans les collèges et lycées de Corse.

« Da l'ortu à u piattu : Vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective » est un projet porté par l'EPLEFPA d'u BORGU en partenariat avec l'ODARC, la Chambre d'Agriculture de Haute Corse, l'INRA de Corse, l'InterbioCorse, l'ADEME et la DREAL.

Les cantines des collèges de Biguglia et de Lucciana participeront également à ce projet.

Pour réaliser ce projet, d'un cout total de 558 881 €, l'EPLEFPA d'u BORGU sollicite un soutien de 456 500 €. Un cofinancement avec les structures de l'état (ADEME, DRAAF) permettra d'atteindre cet objectif.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.