

<b>Orientation</b>	Entreprendre, produire et consommer durablement	
<b>Objectif</b>	Relocaliser, valoriser et encourager les productions écoresponsables pour développer des filières territoriales pourvoyeuses de valeur ajoutée et d'emplois	
<b>Action N°34</b>	Mutualiser la commande publique pour un approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et/ou bio	
<b>DESCRIPTION DE L'ACTION</b>		
<b>Descriptif/ contexte</b>	L'agriculture du Boulonnais possède des productions animales et végétales diversifiées qui pourraient être valorisées notamment grâce à la restauration collective. Cette valorisation passera d'abord par une meilleure prise en compte de l'offre et de la demande, afin de pouvoir s'adapter aux attentes et problématiques des acteurs concernés (agriculteurs, communes, gestionnaires de restauration scolaire, cuisiniers...).	<b>Effets sur :</b>
	Par ailleurs, le diagnostic réalisé en 2015 à l'échelle de la CAB a révélé une très faible fréquentation de la restauration collective dans l'ensemble des communes. Par exemple, la ville d'Outreau et ses 14 500 habitants ne sert que 350 repas/jour alors qu'une ville comme Seclin (12 000 habitants) produit quotidiennement 1 100 repas. Ce constat soulève plusieurs enjeux : un enjeu économique, un enjeu de santé, et un enjeu pédagogique	<input checked="" type="checkbox"/> Maîtrise de l'énergie <input checked="" type="checkbox"/> GES <input type="checkbox"/> EnR <input checked="" type="checkbox"/> Qualité de l'air <input type="checkbox"/> Séquestration <input type="checkbox"/> Adaptation
<b>Objectifs visés/ Résultats attendus</b>	<b>Valoriser les produits locaux et les circuits courts</b> <b>Lutter contre le gaspillage alimentaire</b> Aboutir à la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) « terre et mer ».	
<b>MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION</b>		
<b>Etapas opérationnelles</b>		<b>Maître d'ouvrage</b>
Diagnostic de la commande publique en matière d'approvisionnement de la restauration collective		CD62 / communes
Formations sur les marchés publics spécifiques à l'approvisionnement en produits locaux et biologiques		
Expérimentations sur certaines communes		
<b>PILOTAGE DE L'ACTION</b>		
<b>Animateur</b>	<b>Service</b>	<b>Partenaires</b>
Pays Boulonnais		CD62, PNR, DRAAF, CERDD
<b>DETAILS DES COÛTS PREVISIONNELS</b>		
<b>Détail</b>	<b>Coût Prévisionnel (HT)</b> <i>(précisez fonctionnement et investissement)</i>	<b>Source de financement</b> <i>(budget impacté, subventions, ...)</i>
 <b>Appel à projet</b> en cours d'identification		
<b>SUIVI – EVALUATION</b>		
<b>Indicateurs de suivi</b>	Part de l'alimentation locale dans la restauration collective Part de l'alimentation bio dans la restauration collective	

\*ERC : Eviter, Réduire, Compenser

Incidences environnementales potentielles	Réduction des émissions liées à la fabrication et à l'import de marchandises Valorisation des terres agricoles Promotion d'une alimentation saine et de qualité			
Mesures ERC*				
Gain Energie- Climat	Réduction GES (tCO2e)	Réduction polluants	Réduction conso (MWh)	Production ENR (MWh)
	242		1 107	-

**Hypothèses prises** : Apports extrarégionaux relocalisés (Ademe, SRADDET).

+ Incidences potentielles positives // - Incidences potentielles négatives