



Projet Alimentaire Territorial du Roannais  
Comité de pilotage / Compte rendu  
Briennon  
Mardi 15 novembre 2022  
Bilan 2022  
Projets 2023

**Présents :**

- AUGIER Marcel, Roannais Agglomération, Elu
- BARLERIN Emmanuelle, CCPU, Elue PAT
- CAPITAN Jean Paul, CoPLER, Président
- CARDINALE Laurent, Roannais Agglomération, service agriculture et milieux naturels
- CHAPPARD Justine, Centre social Condorcet, Secteur Adultes et Familles
- CHRISTIAENS Nicolas, MJC Charlieu, Animateur Espace de vie sociale
- COMBY Georges, POLLENS, Co-président
- DAVAL Alexandra, CoPLER, Responsable du Pôle Développement Economique
- DELAIR Patrice, DRAAF AURA, Adjoint pôle politique publique de l'alimentation
- FAYOLLE Jean, Charlieu Belmont Communauté, Elu PAT
- GAYTE Corinne, CCPU/CCVAI, Chargée du développement d'activités économiques
- JACQUIN Raphael, AGRIBIO 69 42, Directeur
- JANIN Isabelle, Vivre Bio en Roannais, Co-présidente
- LABOURE Charles, CCPU, Président
- LOAEC Clarisse, Département de la Loire, Chargée de mission Agriculture et Alimentation Durable
- MEIGNANT Nicolas, Pôle Agroalimentaire de la Loire, Chargé de projets
- PEGUET Elisabeth, PAT du Roannais, Animatrice PAT
- REGNIER-VIGOUROUX Benoit, DDT 42/MT Pôle Nord, Chargé de mission
- ROSSATO Julie, Chambre d'Agriculture de la Loire, Conseillère territoriale
- THOLLET Stéphanie, LAP Etienne Gauthier Ressins, Responsable Commercialisation
- TROUILLET Nelly, Charlieu Belmont Communauté, Elue PAT
- VALETTE Françoise, Roannais, Chef de projet développement territorial
- VALORGE René, Charlieu Belmont Communauté, Président
- VERRIERE Bernard, Chambre d'Agriculture 42, Elu
- M DUPOUX, S MARANETTO, M AMBROSIO, Etudiants Lyon 2 pour CCPU

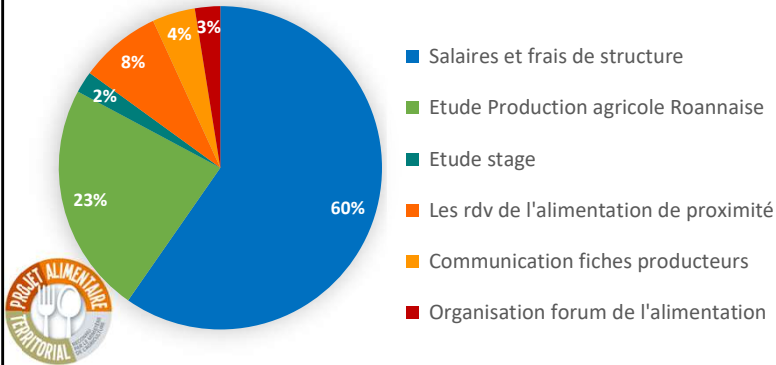
**Excusés :**

- BERNAT Georges, CCVAI, Président
- BROSSE Chantal, Département de la Loire, Vice-présidente Agriculture
- BRUN Charles, CoPLER, Elu PAT
- CANDAEI Paul, EPLEFPA Roanne Chervé, Directeur
- CHARREYRE Nicolas, Biocultura, Directeur
- CLEMENT Françoise, CCVAI, Elue PAT
- COMBY Cécile, MJC Charlieu, Directrice
- FERRARA Céline, CoPLER, Manager commerce en charge de l'économie de proximité
- FRANCOIS Olivier, Roannais Agglomération, DGS
- GALELLI Valérie, Madeleine Environnement, Animatrice
- GIVRE Dominique, CoPLER, Elu PAT
- GOYET Georges, MJC Charlieu, Administrateur
- GRAS Harmony, Roannais Agglomération, Directrice Ingénierie technique et transition écologique
- IMBERT Jonathan, SAFER Loire, Directeur Départemental
- LAFAY Guy, Roannais Agglomération, Elu PAT
- LARUE Pierre-Alain, Ligue de l'enseignement, Directeur service Education Environnement DD
- LASSENE Jennifer, EPLEFPA Roanne Chervé, Directrice d'exploitation
- LE MENN Franck, LAP Etienne Gauthier Ressins, Directeur
- LONGLEY Thomas, EPLEFPA Roanne Chervé, Directeur du CFPPA
- LUCAS Camille, Région AURA, Chargée de mission
- MARION Eric, Roannais Agglomération, Chef de projet
- NICOLIN Yves, Roannais Agglomération, Président
- ROSE Tristan, DDT42/SEADER, Chef de service
- ROUSSEL Colette, Défi Santé Roannais, Coordinatrice CPTS "Roannais Défi Santé"
- SAVEREUX Maxime, Intermarché Lentigny, Dirigeant

## Point budgétaire

Dépense totale estimée pour 4 ans (2021-2024) : 264 000 €

	2021	2022		2023	2024	2021-2024
	Réalisé	Prévu	Réalisé	Prévu	Prévu	
Salaires et frais de structure	39 486,46 €	54 000,00 €	50 000,00 €	54 000,00 €	46 500,00 €	189 986,46 €
Etudes		22 650,00 €	21 192,15 €	10 000,00 €		31 192,15 €
Communication		10 950,00 €	10 450,00 €	18 600,00 €		29 050,00 €
Evènements		2 300,00 €	2 132,27 €	2 420,00 €	2 420,00 €	6 972,27 €
<b>TOTAL</b>	<b>39 486,46 €</b>	<b>89 900,00 €</b>	<b>83 774,42 €</b>	<b>85 020,00 €</b>	<b>48 920,00 €</b>	<b>257 200,88 €</b>



Le **budget prévisionnel** proposé aux services de l'Etat dans le cadre de la labélisation PAT est basé sur une dépense de 264 000 € pour 4 ans,

La labélisation étant effective depuis mars 2021, les premières actions ont consisté à recruter une personne pour participer à l'animation du PAT.

En 2022, suite aux propositions faites au comité de pilotage, des actions ont été mises en œuvre.

Sur le budget prévu en 2022, 6 125 € n'ont pas été dépensés. Ils pourront être reportés dans les années suivantes.

60% des dépenses sont dévolues à l'animation du fait que le PAT ne fait pas à la place des autres, il aide, accompagne les porteurs de projets dans la réalisation de leurs projets.

### Site internet du PAT

Site WIKI collaboratif / 2 rencontres du groupe projet (7 personnes) / Mise en ligne en octobre 2022

[PAT du Roannais](#)

### Les classes du goût : Formation à destination des encadrants des 8-11 ans

Objectif : S'initier au dispositif national clé en main « Les classes du goût » pour notamment :

- Développer chez l'enfant sa capacité à goûter, à verbaliser ses sensations et à choisir ses aliments ;
- Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, se réjouir et se réunir.

1<sup>er</sup> session le 04 octobre à destination des animateurs enfance-jeunesse, 7 participants

Nouvelle session possible à destination des professeurs des écoles en 2023 pour intégrer le programme de la rentrée 2023-2024

### Fiches producteurs

MAJ 2 x par an

166 fermes en vente directe répertoriées à l'automne 22.



**WIKI** : A ce jour le site n'est pas référencé sur les moteurs de recherche. Il est possible de le trouver en tapant les mots précis dans un moteur de recherche, ou mieux en cliquant sur le lien envoyé : <https://ferme.yeswiki.net/PAT-Roannais>. Nous le testons quelques mois avec un suivi statistique de la fréquentation, avant de le référencer. De nombreuses informations s'y trouvent, accessibles via le menu déroulant qui propose une entrée thématique sur la gauche.

Ce site est participatif : vous pouvez ajouter des informations directement (agenda, fiches initiatives, marchés) - ou en contactant l'animation du PAT qui pourra en faire le relais / et qui assure la modération du site.

Il sert également d'intranet pour les différents groupes de travail.

### Classes du goût :

Nous avons pu proposer une formation aux personnes en charge des 8-11 ans pour les aider à mettre en place une activités autour du goût « les classes du goût », Initialement à destination des professeurs des écoles, le Roannais a fait le choix de proposer cette formation gratuite aux animateurs des centres de loisirs. Cette journée était encadrée par le CRESNA et financée par la DRAAF. Une 30taine de centres de loisirs ont été sollicités. A l'issue de cette journée, les animateurs peuvent utiliser le coffret pédagogique qui permet de proposer des activités autour de 8 modules.

Les participants ont acquis de nouvelles connaissances autour de différents thèmes :

- La place du plaisir, de l'acuité sensorielle dans le comportement alimentaire
- L'utilisation de sa gustation, de sa vue, de son odorat dans un atelier goût
- Son rôle dans un atelier goût
- L'utilisation du guide pédagogique « les classes du goût

Pour déployer plus encore cet outil, la formation sera proposée aux 138 écoles du Roannais. Une première information leur a été transmise, à présent, nous allons pouvoir leur proposer une date au printemps pour qu'elles puissent intégrer cette activité dans le programme scolaire 2023-2024.

### Fiches producteurs :

Les fiches producteurs du Roannais qui font de la vente directe ont été actualisées au printemps et le seront courant novembre 2022. Le nombre de producteurs répertorié évolue à la marge depuis que ce travail est réalisé. Automne 21 : 156 producteurs / Printemps 22 : 168 / Automne 22 : 166.

## Opérations réalisées 2022 Forum de l'alimentation 21 septembre à Chervé

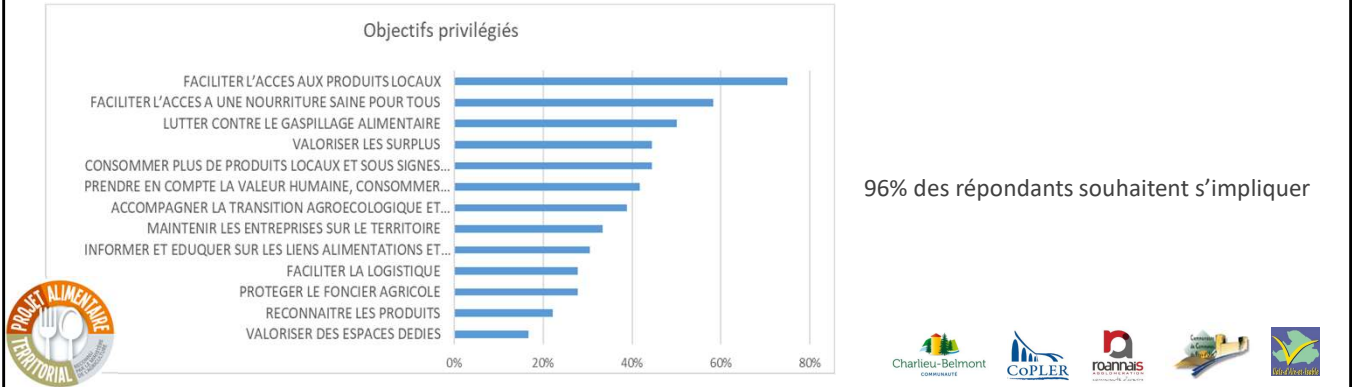
150 participants sur la journée

96 personnes ont reçu un questionnaire d'évaluation : 41% de réponse.

- Ce qui ressort positivement : l'organisation globale de la journée
- Ce qui a été plébiscité : le temps entre midi et deux
- Ce qui reste à approfondir : proposer des outils pour la restauration collective

### Attentes pour un futur Forum ?

- Logistique
- Restauration collective
- Précarité
- Gaspillage
- Transmission des fermes
- Santé / nutrition
- Production agricole et qualité



L'organisation de ce **premier forum** est une réussite.

Le créneau entre midi et deux a été plébiscité dans la mesure où les personnes présentes ont eu du temps pour échanger, se mettre en contact. Dans le cadre de l'évaluation de la journée, le besoin de connaître des initiatives a été souligné.

Les besoins, d'échanges, d'informations, pour la suite recouvrent particulièrement les questions de logistique pour faciliter l'accès aux produits locaux. Au de-là de la restauration collective, les réflexions peuvent intégrer d'autres cibles comme les commerces (GMS notamment), la restauration commerciale.

## Opérations en cours et projets

### Evènement autour des jardins

- Le groupe projet s'est réuni 2 fois pour poser les bases de l'évènement (objectifs, acteurs, forme...).
- Rencontre du 6 octobre : 10 jardins partagés présents pour coconstruire l'évènement (besoins, idées d'actions)
- Prochaine étape : établir une programmation à partir des propositions des jardins, susciter de nouvelles propositions.

### Implication dans les réseaux

- Centre des Jeunes Dirigeants
- RDV professionnels de l'alimentation de proximité
- Salon Biolocal Loire
- 100% plaisir, 100% santé
- DRAAF
- Autres PAT



### Transmission des exploitations agricoles

« Transmettre c'est l'affaire de tous » (ADDEAR) : dernière rencontre en septembre / acteurs para-agricoles du roannais

Roannais Agglomération : Retour du diagnostic agricole et foncier du territoire (phase 1)

- 528 exploitations sur RA dont 70% d'exploitations individuelles
- Moyenne d'âge 51 ans, avec 267 exploitants de + 55 ans dont 176 de + de 60 ans
- Un morcellement des ilots agricoles (de 3 à 7 ha selon les secteurs)
- Entre 2016 et 2020 : 92 installations dont 51 non aidées

Critères pour déterminer les exploitants à enquêter (phase 2)

- Age du cédant 55 et +
- Taille de l'exploitation + de 79 ha et – de 20 ha
- Pourcentage de surface en fermage (75% des surfaces de l'exploitation)

Entretiens entre décembre et mars, prochain rendu mars/ avril



**Evènement jardin (partagés, collectifs, ouvriers, d'entreprise)** : en 2023, sur 1 semaine, le projet est de susciter des actions grand-public dans les jardins collectifs sur tout le territoire du PAT – quelle que soit la maturité des collectifs. Rôle du PAT = susciter des propositions dans les jardins, communiquer sur une programmation territoriale.

Objectifs : mettre en lumière et valoriser la dynamique sur le roannais (rôle social, pédagogique, économique), soutenir les jardins en facilitant leur mise en réseau autour d'un projet concret, identifier leurs difficultés et besoins pour durer /aller plus loin.

Plusieurs thématiques seront le fil rouge de cet évènement : produire, conserver et éviter le gaspillage, animer un collectif, gestion de l'eau, santé, jardiner dans 20 ans, la pédagogie, la convivialité.

**Transmettre / ADDEAR – Projet ARPIDA**, ce projet a permis :

- des rencontres autour de la transmission-reprise des exploitations agricoles (élus, multi-acteurs, opérateurs para-agricoles).
- la production d'un documentaire radiophonique (série de 4 podcasts 30mn) avec témoignages de cédants, repreneurs, acteurs de l'accompagnement → à diffuser : <https://www.agriculturepaysanne.org/Transmettre-l-affaire-de-toutes-et-tous-serie-documentaire-radiophonique-1474> (à retrouver sur le site du PAT).

### CJD (Centre des Jeunes Dirigeants)

Le CJD à Roanne regroupe 60 chefs d'entreprises et travaille sur des actions impactantes et structurantes pour le Roannais et leurs entreprises.

Sur différentes thématiques, en partenariat avec la CCI, leur objectif est de proposer la mise en œuvre d'opérations structurantes répondant aux besoins des entreprises et prenant en compte les particularités du roannais, Différents groupes sont organisés : Energie, Formation, Accueil des entreprises, Gestion des déchets, bilan carbone, Evènement, alimentation

Concernant le groupe alimentation, le PAT a été contacté pour participer à leurs travaux, Une 10zaine de chefs d'entreprises est impliqué dans ce groupe (Revillon, un cabinet d'avocat, Novatec, Collet, FBKT, JBM menuiserie, Appli Logic, Pralus, jardinerie Loiseau ...)

A ce jour ils souhaitent étudier la mise en place d'actions à visé grand public et salariés : Espace de distribution de la production locale / information sur toutes les actions, les formations à tous publics, élaboration de recettes par des restaurateurs, ... Ils s'interrogent également sur les problématiques foncières rencontrées notamment lors de l'installation de nouveaux agriculteurs.

Il leur faut prioriser et avancer dans la concrétisation. Une restitution est prévue fin avril aux élus CCI locaux et régionaux et souhaitent que des actions soient mises en place.

### Les rendez-vous professionnels de l'alimentation de proximité

Le lundi 21 novembre 2022

Organisation d'un après-midi entre :

- Fournisseurs locaux (maraichers, producteurs de viande, fromage, pain, miel, confiture, jus de fruit, vigneron, artisans – métiers de bouche...) et
- Acheteurs (restaurants, gestionnaires de restauration collective, collectivités, épicerie, commerces alimentaires, ...)

Autour de rendez-vous personnalisés de 15 minutes.



**Objectif** : permettre aux fournisseurs de trouver de nouveaux débouchés en local et du côté des acheteurs de découvrir de nouveaux fournisseurs locaux en vue de développer les circuits courts.

Événement labélisé « Année de la Gastronomie ».



En lien avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire, la CCI LYON METROPOLE Saint-Etienne Roanne, la Chambre d'Agriculture de la Loire

### Retour sur l'après midi du 21-11-2022

Plus de 70 personnes étaient présentes (autant de producteurs, transformateurs, que de restaurateurs, restaurants scolaires, chambres d'hôtes, épicerie...).

Tous sont repartis avec de nouveaux contacts et la volonté d'ancrer plus encore la consommation autour des productions locales.





### Besoins de la restauration collective du Roannais.

- 1- De quoi parle-t-on ?
- 2- Besoins d'approvisionnement : estimation des volumes consommés.
- 3- Pistes pour aller vers plus d'approvisionnement local.

### Volumes de production des agriculteurs du roannais, et circuits de commercialisation.

- 1- Etat des lieux des volumes produits / part du débouché « restauration collective »
- 2- Sondage sur l'intérêt des producteurs pour ce débouché
- 3- Pistes pour encourager ce débouché



## 2 études ont été conduites en 2022 :

**L'étude « restauration collective »** a été réalisée en interne avec l'appui de Leila BOUSSAND, en stage de Master 1 (IADT Clermont-Ferrand). Cette étude a été conduite en deux temps : Collecte des données entre avril et juin 2022 puis traitement des données de juillet à octobre.

2 sources de données : questionnaire en ligne pour toutes les cantines, entretiens avec les cuisines centrales publiques et des Sociétés de Restauration Collective privées.

**L'étude « production »** a été confiée à la chambre d'agriculture.

Un comité de pilotage propre à l'étude production s'est réuni pour une présentation détaillée des résultats en septembre 2022, Il était composé des élus référents des 5 EPCI, techniciens des services agricoles et économie des EPCI, DRAAF, AGRIBIO, ADDEAR, Chambre d'agriculture, CCI-CMA, Pôle Agroalimentaire de la Loire, Département.

Tout au long du travail, un comité technique commun a permis le suivi conjoint des 2 études. Il était composé d'agents des services économie et agriculture des EPCI et de la chambre d'agriculture. Il a notamment travaillé sur la méthodologie afin d'anticiper la comparaison des résultats.

# 1- étude « restauration collective »

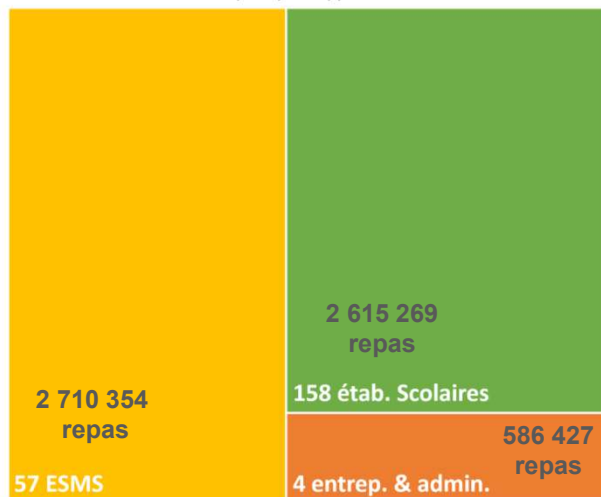
## 1- De quoi parle-t-on ?



### Gestion directe (en régie) ou concédée à un prestataire

La gestion directe est majoritaire (62%)  
 -pour les ESMS (76%) comme pour les SCOLAIRES (59%),  
 -pour les établissements publics (64%) comme pour les établissements privés (55%).

## Nombre de repas par type d'établissement



## Restauration collective : de quoi parle t'on ? Quel poids sur le Roannais ?

Sources de la base de données : Education nationale (scolaires), Département (ESMS), EPCI (entreprises + compléments issus du territoire).

Taux de réponse = 80%. Un peu plus faible pour les ESMS dont la base de donnée des contacts mails n'était pas à jour.

Repas annuels estimés = résultats ajustés selon le type d'établissement pour limiter l'effet COVID (Les données collectées portant sur l'année scolaire 2020-2021 été sous estimées du fait des confinements).

219 établissements : ¼ ESMS pour 46% des repas (repas midi et soir), ¾ scolaires pour 44% des repas, 2% entrep (CIRA, Michelin, Pothain, Centre Pénitentiaire) pour 10% des repas.

Sites produisant le plus de repas : hôpital (8,4% des repas du roannais), suivi du centre pénitentiaire, CIRA restauration, 1 Ehpad, 1 lycée.

100 établissements distribuent moins de 20 000 repas par an / 60 moins de 10 000 / 30 moins de 5 000.

### Gestion directe = choix majoritaire

Beaucoup d'établissements ont la main sur leur approvisionnement.

Poids des cuisines centrales publiques (>30 sites scolaires livrés).

Le seul EPCI où la gestion concédée est majoritaire est Charlieu-Belmont Communauté (absence de cuisine centrale + poids de la SRC ALTERRenative à Ressins).



# 1- étude « restauration collective »

## Cuisine « sur place » ou « externalisée »

74 cuisines autonomes (sur place),

81 restaurants satellites (externalisée)

	CBC	CCPU	CCVAI	COPLER	RA
Cuisine externalisée	58%	42%	58%	36%	54%
Cuisine sur place	42%	58%	42%	64%	46%

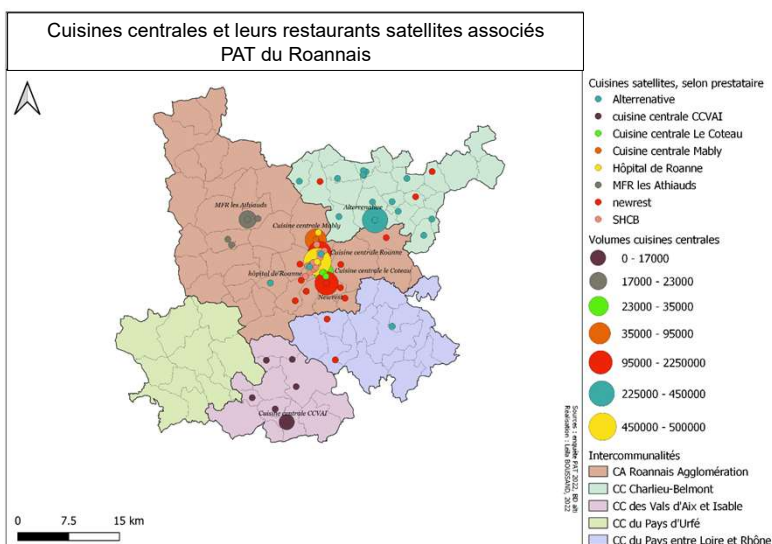
## 28 cuisines centrales livrent des repas

4 cuisines centrales publiques 32 sites

9 Sociétés de Restauration Col. 27 sites

8 autres étab. scolaire ou ESMS 12 sites

7 traiteurs et restaurateurs locaux 10 sites



## 2 grandes familles de cuisine :

Cuisine sur place : choix majoritaire des ESMS

Cuisine externalisée : choix majoritaire des scolaires (poids des cuisines centrales publiques + petits effectifs).

Le plus fort pourcentage de cuisines autonomes se retrouve Pays d'Urfé et la CoPLER, qui ne disposent pas de cuisine centrale.

28 cuisines centrales, dont au moins 20 sur le PAT.

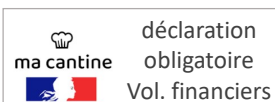
- **4 cuisines centrales publiques** : communales (Roanne, Mably, Le Coteau) ou intercommunales (CCVAI à Souternon).
- **9 cuisines centrales de sociétés de restauration collective (SRC)**, partiellement situées dans la Loire : ALTERRenative à Ressins (>10 sites), Newrest au Coteau (>10 sites), Compass Group, API Restauration La Talaudière, Restalliance, Transgourmet, Sodexo, ELIOR, Calitéo
- **8 établissements scolaires et ESMS** qui cuisinent pour eux-mêmes et pour d'autres sites : MFR des Athiauds, collège Le Breuil, collège Jean Papon, ESAT de Crémeaux, EHPAD de Saint Alban, hôpital de Roanne, hôpital de Charlieu, la cuisine centrale de l'ADAPEI à Andrézieux.
- **3 traiteurs et 4 restaurants locaux**, qui livrent des écoles de village exclusivement (traiteur Gouttenoire, Barriquand, l'atelier du cuisinier ; restaurants : le Bel'vue, le Relai d'Urfé, auberge de l'orchidée, auberge du vieux Crozet).

## 1- étude « restauration collective »

2- Besoins d'approvisionnement :  
estimation des volumes alimentaires consommés.

**Volumes : une donnée difficile à obtenir.**

Historique des factures pour retrouver les kg



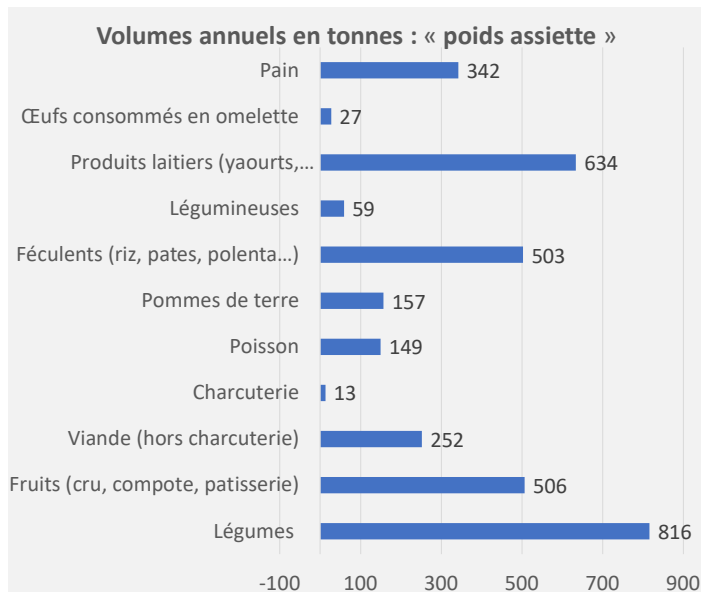
**Méthode de calcul :**

- 20 menus validés par une diététicienne
- Grammages recommandés par le GEMRCN (Moyenne / repas / par famille de produit, pour chaque catégorie d'âge)

**Sur la base de 5 912 050 repas annuels**

Moyenne journalière selon les périodes :

En temps scolaire	25 900 repas/jour
Hors temps scolaire	9 322 repas/jour
Le WE / en août	8 285 repas/jour



### Estimation du nombre de repas réalisé et des volumes alimentaires consommés

Presque 6 millions de repas annuel à partir desquels il est proposé une estimation des volumes de produits utilisés en tonne par an.

Difficultés méthodologiques rencontrées pour récolter les données :

- Pour connaître le volumes en poids nécessité pour chaque établissement d'analyser leurs factures. C'est le travail fait par AGRIBIO et la Chambre d'agriculture lors d'accompagnements individuels d'établissements dans le cadre du programme A TABLES ! – cela demande plusieurs jours de travail.
- Source « Ma Cantine » = plateforme de télédéclaration des chiffres d'approvisionnement pour le bilan national des objectifs EGAlim. Obligatoire depuis l'arrêté du 14 septembre 2022. → il s'agit de **volumes financiers**. Loi EGAlim (2018 et 2021) : au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% bio, au 1<sup>er</sup> janvier 2022 (des pourcentages qui s'appliquent aux dépenses, et non à un poids). Par ailleurs seulement 6 cantines connaissent le site Ma Cantine.
- Les logiciels de gestion des stocks ne facilitent pas le suivi des objectifs d'appro EGAlim.

GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale. <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

Ces recommandations sont proposées pour chaque type d'aliment par tranche d'âge.

Attention au calendrier des besoins = la moyenne quotidienne des repas est 2/3 moins importante en août par rapport aux temps scolaire par exemple.

# 1- étude « restauration collective »

## 2- Besoins d'approvisionnement : estimation des volumes alimentaires consommés

Sur la base de 5 912 050 repas annuels

	TOTAL en tonnes <i>Poids Assiette</i>	TOTAL <i>Poids brut</i>
Légumes (hors pommes de terres)	816	907 T <i>-10% de pertes</i>
Pommes de terre	157	200 T <i>-20% de pertes</i>
Fruits (cru, compote, pâtisserie)	506	521 T <i>355 T crus + 151 T cuits (-10% ?)</i>
Viande (hors charcuterie)	252	?
Charcuterie	13	?
Poisson	149	?
Féculents (riz, pâtes, polenta...)	503	=
Légumineuses	59	=
Produits laitiers (yaourts, fromages)	634	200 000 L lait/ yaourts _ <i>1kg = 1L</i> 4 350 000 L lait/ fromage _ <i>1kg = 10L</i>
Œufs consommés en omelette	27	466 300 œufs – <i>calibre M</i>
Pain	342	137 T de farine <i>0,4kg pour 1kg de pain</i>



### Estimation des volumes alimentaires à produire

Conversion des « poids assiette » issus du GEMRCN en « poids d'approvisionnement brut ».

L'estimation des poids assiette ne prend pas en compte les pertes liées à leur transformation (épluchage notamment).

Pour imaginer les volumes produits il faut intégrer le plus possible ces ajustements.

- Estimation des pertes en cuisine (fruits et légumes) issues d'entretiens avec des cuisiniers (ALTERREnative, Lycée de Montravel impliqué dans le projet TERRALIM).

Ainsi, pour obtenir 816 tonnes de légumes (hors pommes de terre), les gestionnaires en achèteront 907 tonnes qui devront être produites.

- Lait = issu des rendements proposés par la chambre d'agriculture.
- Viandes = donnée non pertinente à convertir en poids carcasse, la restauration collective ne consommant que certains morceaux.

### Estimations à prendre avec du recul :







Bien avoir à l'esprit que ce sont des estimations. Ces résultats donnent un ordre de grandeur, mais ne sont pas exacts.

Ils procèdent de choix méthodologiques sérieusement étudiés, mais pas infallibles.

# 1- étude « restauration collective »

## 2- Besoins d'approvisionnement : estimation des volumes alimentaires consommés

Sur la base de 5 912 050 repas annuels

	TOTAL en tonnes <i>Poids bruts</i>	Surfaces nécessaires D'après PARCEL
Légumes (hors pommes de terres)	907	 <b>Légumes</b> Environ 48 hectares
Pommes de terre	200	 <b>Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre)</b> Environ 50 hectares
Fruits (cru, compote, pâtisserie)	521	 <b>Fruits</b> Environ 63 hectares
Viande (hors charcuterie)	252 (au moins)	 <b>Elevage</b> ⓘ Environ 2 920 hectares
Charcuterie	13 (au moins)	
Poisson	149 (au moins)	
Féculents (riz, pâtes, polenta...)	503	
Légumineuses	59	 <b>Légumineuses</b> Environ 90 hectares
Produits laitiers (yaourts, fromages)	4 550 000 L	
Oeufs consommés en omelette	466 300 œufs	
Pain	137 T de farine	 <b>Céréales et autres cultures...</b> Environ 510 hectares

Sources :

Enquête PAT

<https://parcel-app.org/>



### Estimation des surfaces agricoles nécessaires pour la production des volumes alimentaires consommés

L'outil web PARCEL-APP.ORG est développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC.

Il propose depuis septembre 2022 une nouvelle fonctionnalité – financée par la DRAAF Haut de France – qui permet de visualiser la surface agricole nécessaire à l'approvisionnement de la restauration collective d'un territoire. La donnée d'entrée est le nombre de repas/jour par catégorie d'établissements (écoles élémentaires, collèges, EHPAD, restaurants d'entreprise, etc.).

Ici encore, les résultats sont à prendre avec précautions, et donnent à voir un ordre de grandeur, non une réalité exacte.

## 1- étude « restauration collective »

### 3- Pistes pour aller vers plus d'approvisionnement local... (enquête + entretiens)

**En gestion concédée : beaucoup de « ne sait pas »**  
démunis ou désintéressés ?

**On ne part pas de zéro :**

Quelques cantines disent qu'elles atteignent déjà les objectifs EGALIM  
La majorité des cuisines centrales citent des fournisseurs locaux

Progrès à faire sur les gros volumes (cuisines centrales).  
→ encore un gros potentiel

**Certains acteurs paraissent intouchables :** l'hôpital, la prison.  
Suggestion : que les producteurs locaux répondent au marché public régional, découpé en familles d'achat et par allotissement géographique par le GRAAL

Quelle organisation collective ?

**La question de la traçabilité**

Préjugés sur la compatibilité des produits locaux (fermiers ?) par rapport aux exigences d'hygiène (traçabilité, certifications)

Sensibilisation ?

**Envie de mieux connaître l'offre = Unanimité**

- Être plus informés sur les possibilités d'approvisionnement local
- Être informé quand il y a de nouveaux fournisseurs

RDV de l'alimentation  
Salon Biolocal



### Comment aller vers plus d'approvisionnement local et sous signe de qualité ?

Données issues de : Analyse des entretiens (cuisines centrales) + Résultats du questionnaire : Gestion directe (45 réponses) ou concédée (77 réponses)

**« quelles sont vos attentes pour atteindre les objectifs de la loi EGALim en faveur d'un approvisionnement local et sous signe de qualité ? »**

Propositions retenues :

*J'aimerais être plus informé sur les possibilités d'approvisionnement local, // Je souhaiterais bénéficier de formations pour l'appui au changement de pratiques (formation de cuisiniers, gestionnaires...) // J'aimerais participer à une rencontre entre restauration collective et fournisseurs // J'aurais besoin d'un appui à la rédaction de marchés publics*  
Concernant les cuisines en gestion concédée = majoritairement « ne sait pas » (34/77) → l'impact du donneur d'ordre via la rédaction du cahier des charges ne ressort pas.

Qui atteint déjà les objectifs EGALim ? ce sont des petits sites : école du Cergne avec restau le Bel'vue, de Vougy, de Perreux et la cuisine centrale de Mably (43 000 repas annuels). Attention EGALIM = Labels, pas local. (50% qualité, au moins 20% bio)

**Hôpital** 8% de produits de qualité et durables en 2021, dont 2% bio (1 500/j, 500 000/an = 8,4% des repas du roannais). Exceptions lors des journées RTO.

**Mably** (cuisine centrale/ 4 écoles): 25% de bio atteint en 2014 en lien avec l'agenda 21. Stratégie = d'abord repas biothématiques / évènementiel – puis au quotidien en commençant par les produits laitiers, puis légumes, le pain...

Fournisseurs locaux : excepté l'hôpital, la majorité des cuisines centrales s'approvisionnent en local au moins pour le pain (même le centre pénitentiaire).

Parmi les exemples de fournisseurs locaux sont cités des producteurs et grossistes locaux (Despierres pour la viande par ex), mais aussi des grossistes et primeurs dont les produits ne sont pas nécessairement produits sur le territoire (verger du moulin à Perreux, Thevenet volaille à Paray).

## 1- étude « restauration collective »

### 3- Pistes pour aller vers plus d'approvisionnement local (... suite).

<b>Pas de volonté d'améliorer l'équipement des cuisines ou l'espace de stockage</b> pour plus de produits bruts (4 sur 45) – Pourtant une vingtaine de sites déclare ne pas être suffisamment équipés. La demande est plutôt : « j'ai besoin que les fournisseurs fassent évoluer leur offre » (19 sur 45).	Un outil de transformation collectif ?
<b>Equipement ? → logiciels</b> /Besoin de formation : gestion des stocks, suivi des commandes, etc.	Formations ?
<b>La question de la gestion des livraisons</b> Problématique de la multiplication des fournisseurs	Une plateforme ?
<b>La question des volumes</b> Volumétrie et Fiabilité : doutes de la RHD sur les capacités des fournisseurs locaux	Quelle organisation collective ?
<b>La question des marchés publics</b> Tous cherchent à l'éviter pour + de souplesse Suggestion d'une entreprise : réunir élus, fournisseurs et gestionnaires pour écrire ensemble le cahier des charges	Quel accompagnement ?



### Comment aller vers plus d'approvisionnement local et sous signe de qualité ?

Problématiques liées aux logiciels = « prise en main d'un outil informatique pilotage achat » / « notre logiciel de gestion des stocks ne facilite pas le suivi de objectifs EGAlim ».

#### Des réponses sont possibles sur le Roannais : A titre d'exemple

**Madeleine Environnement** a proposé deux formations avec une diététicienne pour Roannais Agglomération :

1. Actualisation du plan alimentaire en restauration collective à destination des cuisinier.e.s de structure proposant une restauration collective en gestion interne, sur deux demi journées;

Au programme :

- Découverte et application de la Loi Egalim et du GEMRCN
- Analyse et actualisation du plan alimentaire : exemple et application en structure
- Et les repas végétariens dans tout cela : recettes et échanges et repartez avec un projet d'action personnalisé !

2. Veiller à l'alimentation saine en restauration collective à gestion concédée, demi-journée, à destination des élu.e.s et responsable de la restauration collective réalisée par un prestataire dans des structures d'accueil collectif (telles crèche, écoles, collège, centre de loisirs, centre social, Ehpad, ...).

Au programme :

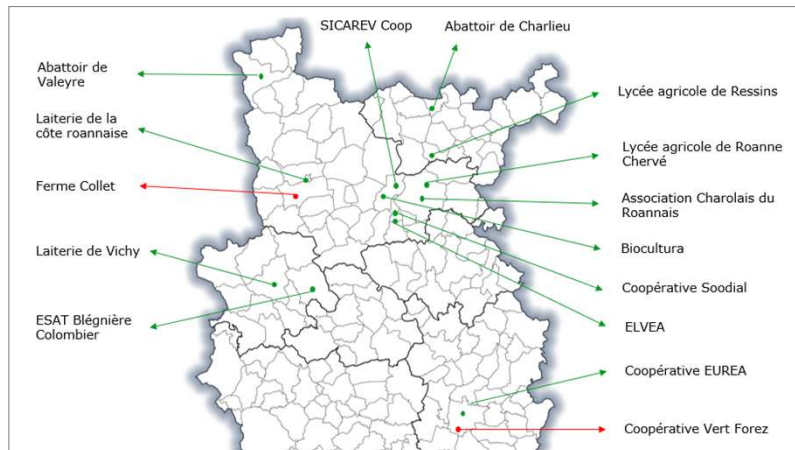
- Rappel réglementaire : loi Egalim, GEMRCN etc...
- Analyser son plan alimentaire
- Les exigences du commanditaire à travers le Cahier des Clauses Techniques et Particulières et repartez avec des outils facilitant votre autonomie d'analyse !



## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 2 sources de données

- Phoning : 141 / 196 producteurs fermiers en circuit court ont répondu à l'enquête (hors viticulteurs)
- Entretiens auprès d'une dizaine d'acteurs locaux :



\*Acteurs locaux recensés lors de l'étude sur le territoire roannais ayant été rencontrés (en vert) ou non (en rouge)



## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 1- Etat des lieux des volumes produits / part du débouché « restauration collective »

	Volumes produits	Besoins de la RHD	Débouché RHD	Besoins couverts en local
<b>Légumes</b>	302 T	<b>1 107 T</b>	25 T	3 %
<i>dont pommes de terre</i>	<i>105 T</i>	<i>200 T</i>		
<b>Viandes (hors caprin)</b>	9 290 T	<b>265 T</b>	50 T	19 %
<i>Bovine</i>	<i>7 100 T</i>	-	<i>9 T</i>	
<i>Porcine</i>	<i>1 360 T</i>	-	<i>27 T</i>	
<i>Ovine</i>	<i>200 T</i>	-	<i>7 T</i>	
<i>Volaille de chair</i>	<i>630 T</i>	-	<i>7 T</i>	
<b>Produits laitiers</b>	94 565 200 L	<b>4 550 000 L</b>	298 112 L	7 %
<i>Bovins</i>	<i>67 811 500 L</i>	-	<i>266 862 L</i>	
<i>Caprins</i>	<i>26 656 700 L</i>	-	<i>31 250 L</i>	
<b>Œufs</b>	2 500 000 œufs	<b>466 300 œufs</b> (calibre M)	11 200 œufs	2,4%
<b>Farines</b>	1 000 T farines	<b>137 T</b>		



### Volumes produits en miroir des besoins de la restauration collective.

**Productions** : Ont été écartés les fruits, poissons (trop peu de production), la viande caprine et le lait de brebis, pour qui le débouché restauration collective n'est pas pertinent (trop cher).

**Légumes** : Les besoins majoritaires de la restauration collective : pommes de terre, carottes, poireaux, courges, salade, tomates.

il n'y a pas assez de production maraîchère locale (302 tonnes produites contre 1 107 tonnes attendues). La pomme de terre est le légume le plus produit sur le roannais mais cette production reste insuffisante pour couvrir les besoins ne serait-ce que de la restauration collective.

Les autres productions (lait, viande ...) sont suffisantes en volumes. Les filières ne sont pas organisées pour approvisionner la restauration collective.

**Viandes** = viandes + charcuterie.

**Farines** : débouché = 75% vers industrie biscuitière / 25% auprès des artisans boulangers, Gamm vert, restaurants commerciaux. Pour le pain, beaucoup de partenariats entre boulangeries locales et restaurants collectifs.

Il est impossible d'estimer la part des volumes vendus à des coopératives, qui sont ensuite vendus à la restauration collective de notre territoire.

## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 2- Intérêt et freins des producteurs pour ce débouché

	Besoins de la RHD	Besoins couverts en local	Producteurs intéressés / débouché
<b>Légumes</b>	<b>907 T</b>	} 3 %	<b>5/18 (dont 1 qui vend déjà à la RHD)</b>
<b>Pommes de terres</b>	<b>200 T</b>		

#### Les freins pour les producteurs :

- Manque d'intérêt pour le débouché,
- Non adapté à la saisonnalité des produits.

	Besoins de la RHD	Besoins couverts en local	Producteurs intéressés / débouché
<b>Œufs</b>	<b>466 300 œufs</b>	<b>2,4%</b>	<b>3/8 (1 vente en RHD)</b>

#### Les freins pour les producteurs :

- Préjugé par rapport à l'utilisation des œufs coquilles,
- Contrainte du calibrage des œufs.



### Intérêts et freins des producteurs pour le débouché « restauration collective »

#### Légumes :

Des débouchés déjà suffisants en vente directe à la ferme et sur les marchés pour les producteurs existants. Contrainte de la saisonnalité avec une baisse des besoins de la restauration collective de 2/3 en été (25 900 repas/jour en temps scolaire, 8 285 en août).

#### Œufs :

Seuls 4 acteurs indiquent ne jamais utiliser d'œufs coquille (dont clinique et hôpital). Une quarantaine de cantines utilisent majoritairement ou ponctuellement des œufs coquille (pour des omelettes, hors d'œuvres... exception = la mayonnaise car risque de salmonellose).

Réticences = motifs liés à la sécurité alimentaire, gestion de stock, quantité de repas à préparer qui rendent laborieux de casser les œufs.

Motivations de ceux qui utilisent des œufs coquille = rapport qualité/ prix, moins de gaspillage, possibilité d'approvisionnement local.

## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 2- Intérêt et freins des producteurs pour ce débouché

	Besoins de la RHD	Besoins couverts en local	Producteurs intéressés / débouché
<b>Viandes (hors caprin)</b>	265 T	19 %	25/86 (dont 5 qui vendent en RHD)
<i>Bovine</i>	-		20/45 (dont 2 qui vendent déjà en RHD)
<i>Porcine</i>	-		3/13 (dont 2 qui vendent déjà en RHD)
<i>Ovine</i>	-		6/14 (dont 1 qui vend déjà en RHD)
<i>Volaille de chair</i>	-		6/14 (0 vente en RHD)

#### Les freins pour les producteurs :

- L'enjeu de l'équilibre matière difficile à trouver,
- Prix en RHD pas assez rémunérateur,
- Pour les volailles : conditionnement peu adapté (volailles entières, monoproduits).



## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 2- Intérêt et freins des producteurs pour ce débouché

	Besoins de la RHD	Besoins couverts en local	Producteurs intéressés / débouché
<b>Produits laitiers</b>	4 550 000 L	7 %	17/39 (dont 7 qui vendent déjà en RHD)
<i>Bovins</i>	-		12/27 (dont 7 qui vendent déjà en RHD)
<i>Caprins</i>	-		5/12 (0 vente en RHD)

#### Les freins pour les producteurs :

- Prix en RHD pas assez rémunérateur,
- Manque d'intérêt pour le débouché,
- Préjugé sur la réglementation : lait cru, agrément sanitaire.



### Intérêts et freins des producteurs pour le débouché « restauration collective »

#### Pour le lait cru :

Préjugés à lever. Exemples : EHPAD les Morelles à Renaison = 10% de leur consommation de lait est du lait cru. Ecole de St Priest La Prugne 20%.

## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 2- Intérêt et freins des producteurs pour ce débouché

	Besoins de la RHD	Besoins couverts en local	Producteurs intéressés
<b>Farines</b>	137 T		

#### Les freins pour les producteurs :

- Débouché limité (produits peu adaptés aux besoins RHD : peu de farines brutes en cuisine),
- Partenariat cantines / boulangers locaux déjà développés.

#### Viande caprine + lait de brebis :

Produits écartés car débouché trop limité.

#### LES FREINS COMMUNS POUR LES PRODUCTEURS

##### La complexité logistique

- Légumes
- Viandes (bovine et ovine, volailles)

##### Les volumes de production

- Beaucoup estiment ne pas avoir les volumes suffisants



### Intérêts et freins des producteurs pour le débouché « restauration collective »

#### Pain :

Beaucoup de partenariats cantine / boulanger local. Même le centre pénitentiaire qui a un marché national sauf pour le pain.

Hôpital : auparavant s'approvisionnait auprès d'une structure locale qui n'existe plus. Aujourd'hui leur pain ne vient pas du territoire (consommation de pain de l'hôpital estimée à 90 000 € euros par an).

#### Viande caprine et lait de brebis :

Production anecdotique + trop cher pour RHD



## 2- étude « Productions agricoles alimentaires locales »

### 3- Pistes pour encourager ce débouché

**PRODUCTION**  
**LOGISTIQUE**  
**RÈGLEMENTAIRE**

#### Légumes → production insuffisante

- Travail sur l'installation ?
- Diversification en légumes de plein champ ?
- Logistique ?
  - outil collectif de transformation
  - Plateforme type « la ferme au quartier »

#### Produits laitiers → en développement

- Circuits-courts pour restau-co :
  - 0,4% de la production approvisionne la RHD en circuits court
  - 7% des besoins de la RHD
  - À développer ?
- Entreprises industrielles
  - *vente à une coop* : 94%
  - débouché restau-co en développement (laiterie et coopératives).



#### Viandes → volumes suffisants, mais débouché RHD peu saisi

- Diversifier les productions, avec transformation, pour développer le débouché RHD en vente directe ?
- Les coopératives peuvent-elles se saisir du débouché ?
  - *Vente à une coopérative* : 96% de la viande bovine, 90% de la viande ovine, 70% viande porcine
  - « mettre autour de la table les coopératives, les metteurs en marché et les collectivités »
- Logistique ? « impossibilité de livrer individuellement les établissements »



### Pistes à encourager pour fournir la restauration collective :

#### Légumes :

- Marcel AUGIER rappelle le projet de Roannais Agglomération autour de la production et transformation de légumes à Bas de Rhins. Une solution pour combler le déficit de légumes = outils de transformation nécessaire rapidement pour démarrer cette production
- Pays d'Urfé informe qu'elle a racheté un bâtiment à vocation économique dont une partie est actuellement un laboratoire individuel de transformation de fruits rouges. Un projet est en réflexion autour d'une conserverie de fruits / légumes.
- Pôle Agroalimentaire interroge sur les ponts à faire avec « Rhône - Saône légumes » à Mornant (légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme).

#### Viandes :

Filière viande très bien structurée sur le roannais (production et abattage).

1% en circuit court pour la viande va à la restau-co

#### Produits laitiers :

- La laiterie de la Côte Roannaise commence à développer le débouché de la restauration hors domicile en travaillant notamment sur une gamme de yaourt à boire avec la ville de Roanne et Roannais Agglomération.
- SODIAAL développe le débouché de la restauration hors domicile (collective et commerciale) en travaillant notamment avec les hôpitaux (Loire et Rhône) et les lycées. De nombreux produits entrants dans les exigences de la loi Egalim sont proposés : gamme de produits AB, AOP et IGP, Bleu Blanc Cœur.

## Actions à conduire en 2023 ?

### Propositions de Agribio Rhône et Loire

Possibilité de mettre en œuvre 2 actions :

- Road-Trip RHF bio & local
- Appui au développement et à la structuration de filières bio & locales, pour approvisionner la RHF notamment, en lien avec les études en cours

Objectif : concrétiser des actions cohérentes avec les attendus du PAT

Calendrier : fin des actions en juin 2023

Montant : 12 000 € pris en charge par Agribio Rhône et Loire dans le cadre du programme européen CASDAR



## Actions à conduire en 2023 ?

### Organisation d'un Road-Trip bio local

A destination de la restauration collective : Gestionnaires, Élus, Cuisiniers...

#### Objectif :

Organiser 1 journée sur le terrain pour rencontrer les acteurs et les outils disponibles sur le territoire ou en proximité pour aider les collectivités à aller vers une restauration collective bio locale, à moindre coût. Une logistique et un programme pour favoriser l'échange entre participants (transport en car, apéritif et repas fourni à midi, ...) et avec les intervenants (visites sur site)



#### Au printemps 2022 :

- 2 journées de Road-trip organisées au sud de la Loire
- 40 participants
- 4 visites, échanges :
  - ✓ 1 maraîcher diversifié en agriculture biologique, fournisseur de la resto co via De la Ferme au Quartier.
  - ✓ Compost'Ond, plateforme de compostage de déchets organiques au statut coopératif.
  - ✓ De la Ferme Au Quartier, Plateforme logistique de produits bio locaux au statut coopératif
  - ✓ Ethic Table, cuisine centrale et service traiteur en entreprise d'insertion



Besoin d'un groupe projet rapidement pour organiser :

- Sur quelle thématique ? A qui serait proposée une telle journée ? Cuisiniers, gestionnaires des communes ? Collèges, lycée, EHPAD, ESMS, ... ? ouvrir à la restauration commerciale ?
- Quels seraient les acteurs à rencontrer ? Comment se fait le traitement des biodéchets des cantines ? Qui approvisionne en bio local la resto co ? Producteurs ? Plateformes ? Quelles sont les cuisines déjà bien engagées dans l'appro bio local ?
- Des interventions d'acteurs/structures hors Roannais pourraient-ils inspirer la dynamique locale ? Lesquels ?
- Un voyage d'étude hors du département ?

## Actions à conduire en 2023 ?

### Appui au développement et à la structuration de filières bio & locales

#### Objectif :

Engager une dynamique sur certaines filières autour de problématiques qu'elles rencontrent pour se structurer. Echanges, mobilisation des agriculteurs, formation, retours d'expérience, présentation de projets en cours, rencontre avec d'autres initiatives ...

#### Exemples :

- Légumes de plein champs : Développer la filière : mobilisation des agriculteurs
- Maraichage : légumerie ?
- Lait : outils de transformation, pour la RHF notamment ?
- Plateforme d'approvisionnement RHF ?



Besoin d'un groupe projet rapidement pour organiser :

- Sur quelles filières ?
- Pour quelle cible de débouchés ? Restauration collective, restauration commerciale, GMS ?

## RELEVÉ DE CONCLUSIONS (1/2)

1) Groupe de travail sur la manière de **diffuser les résultats** de ces études. Prévoir une rencontre rapidement avec la Chambre d'Agriculture, Agribio, ADDEAR, ...).

2) Groupe de travail autour d'une **plateforme** pour alimenter la restau-co ET d'autres acteurs (GMS intéressée – notamment l'Intermarché de Lentigny). Acteur privé = ALTERREnative développe le volet distribution, au-delà de son activité de restauration, et qui butte sur l'approvisionnement local.

Acteur stéphanois : la SCIC « De la ferme au quartier » qui a développé une interface entre les fermes et les unités de transformation du territoire et les circuits de commercialisation.

3) Groupe de travail autour d'outil(s) de **transformation**.

Isabelle JANIN de Vivre Bio et ETAMINE souligne l'importance de bien travailler tous ensemble (ex : Urfé pour petits fruits et petits producteurs, Bas de Rhins pour gros producteurs, la CoPLER sur le lait, ne pas oublier les ateliers de transfo des privés (abattoir de Charlieu, etc). S'appuyer sur les atouts et complémentarité de chaque interco pour ne pas aboutir à des outils sous utilisés.

## RELEVÉ DE CONCLUSIONS (2/2)

4) Groupe de travail « **restauration collective** » / lien avec le projet de road-trip bio-local d'AGRIBIO : donner de la lisibilité à tous les acteurs.

Le nombre de producteurs intéressés par le débouché restau-co n'est pas négligeable, même si ils ne savent pas encore comment y aller. Montrer à chaque acteur amont et aval que ça bouge des deux côtés de la chaîne.

5) Groupe de travail sur le **lien alimentation et santé**, avec Mme BARLERIN.

Interventions de la MJC de Charlieu (ateliers bénévoles en lien avec la maison de santé pluriprofessionnelle) du Centre Social Condorcet, et Vivre bio (en lien avec des publics précaires - 31 janvier 2023). Problématiques d'obésité. Lien avec la CPTS (Communauté professionnelle territoriale de santé)

## ACTIONS A CONDUIRE EN 2023

1. Groupe de travail sur la manière de diffuser les résultats de ces études.
2. Groupe de travail autour d'une plateforme pour alimenter la restauration collective et d'autres acteurs
3. Groupe de travail autour d'outil(s) de transformation
4. Groupe de travail « restauration collective » / lien avec le projet de road-trip bio-local d'AGRIBIO : donner de la lisibilité à tous les acteurs.
5. Groupe de travail sur le lien alimentation et santé, avec Mme BARLERIN.
6. Les classes du goût : Session possible à destination des professeurs des écoles en 2023
7. Fiches Producteurs : MAJ 2 x par an.
8. En partenariat avec Agribio Rhône et Loire / Vivre Bio en Roannais et le Lycée de Chervé : Mise en place d'un road-Trip RHF bio & local en direction de la RHF
9. Appui au développement et à la structuration de filières bio & locales
10. MAJ Site internet du PAT
11. Evènement Jardins 2023
12. Implication dans les réseaux : Centre des Jeunes Dirigeants, 100% plaisir / 100% santé, Salon Biolocal Loire, DRAAF



Merci pour votre attention



**POUR NOUS CONTACTER :**

Service Projets de Charlieu Belmont Communauté  
9 place de la Bouverie  
42190 Charlieu  
Standard 04-77-69-03-06

Françoise VALETTE  
Chargée de mission développement  
territorial  
Tél : 04-77-69-36-17  
Mail :  
francoise.valette@charlieubelmont.com



**Animation PAT :**

Elisabeth PEGUET quitte son poste le 8 décembre 2022.

Dans l'attente de son remplacement, Françoise VALETTE prendra le relais de ses dossiers.