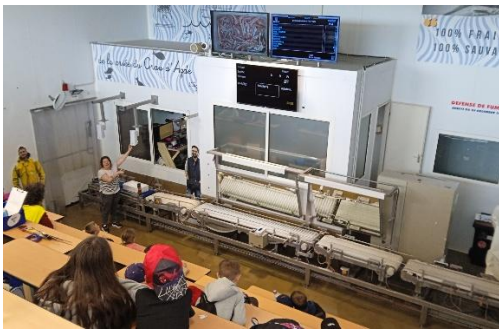
RAPPORT D'ACTIVITE RESCOLOCO

2024-2025

GALPA THAU ET SON LITTORAL









AVRIL 2026

Rapport d'activité – Projet RESCOLOCO

Bilan de la première année (octobre 2024 – décembre 2025)

Sommaire

1. **Introduction**.....2
2. **Contexte et genèse du projet**..... 3
   2.1. Objectifs stratégiques
   2.2. Objectifs opérationnels par types de cibles
   2.3. Méthodologie de co-construction
   2.4. Financement du projet
3. **Actions menées et résultats**..... 5
   3.1. Concertation préalable à la mise en œuvre
   3.2. Ateliers de sensibilisation pour les enfants
   3.3. Visites des criées d'Agde et Sète
   3.4. Ateliers pour les gestionnaires de restauration collective
   3.5. Ateliers cuisine
4. **Bilan qualitatif et quantitatif**..... 12
   4.1. Retours des communes et acteurs impliqués
   4.2. Difficultés rencontrées
   4.3. Opportunités identifiées
5. **Perspectives pour 2025-2026**.....13
6. **Liste des annexes**..... 14
7. **Conclusion**..... 14

1. INTRODUCTION

Le projet **RESCOLOCO** s'inscrit dans une démarche territoriale visant à **renforcer les liens entre la filière pêche locale et la restauration collective scolaire,** en particulier pour les élèves de primaire. Porté par le SMBT en partenariat avec le CPIE Littoral d'Occitanie, ce projet pilote a été déployé sur quatre communes durant l'année scolaire 2024-2025 : Pézenas, Lézignan-la-Cèbe, Mèze et Balaruc-le-Vieux. Il s'adresse aux élus locaux, gestionnaires de restauration collective, chefs-cuisiniers de restauration collective ainsi qu'à 3 classes ou groupes d'enfants par commune.

Ce rapport dresse un bilan des actions menées, des résultats obtenus, des difficultés rencontrées lors de la première année du projet, et des perspectives d'évolution.

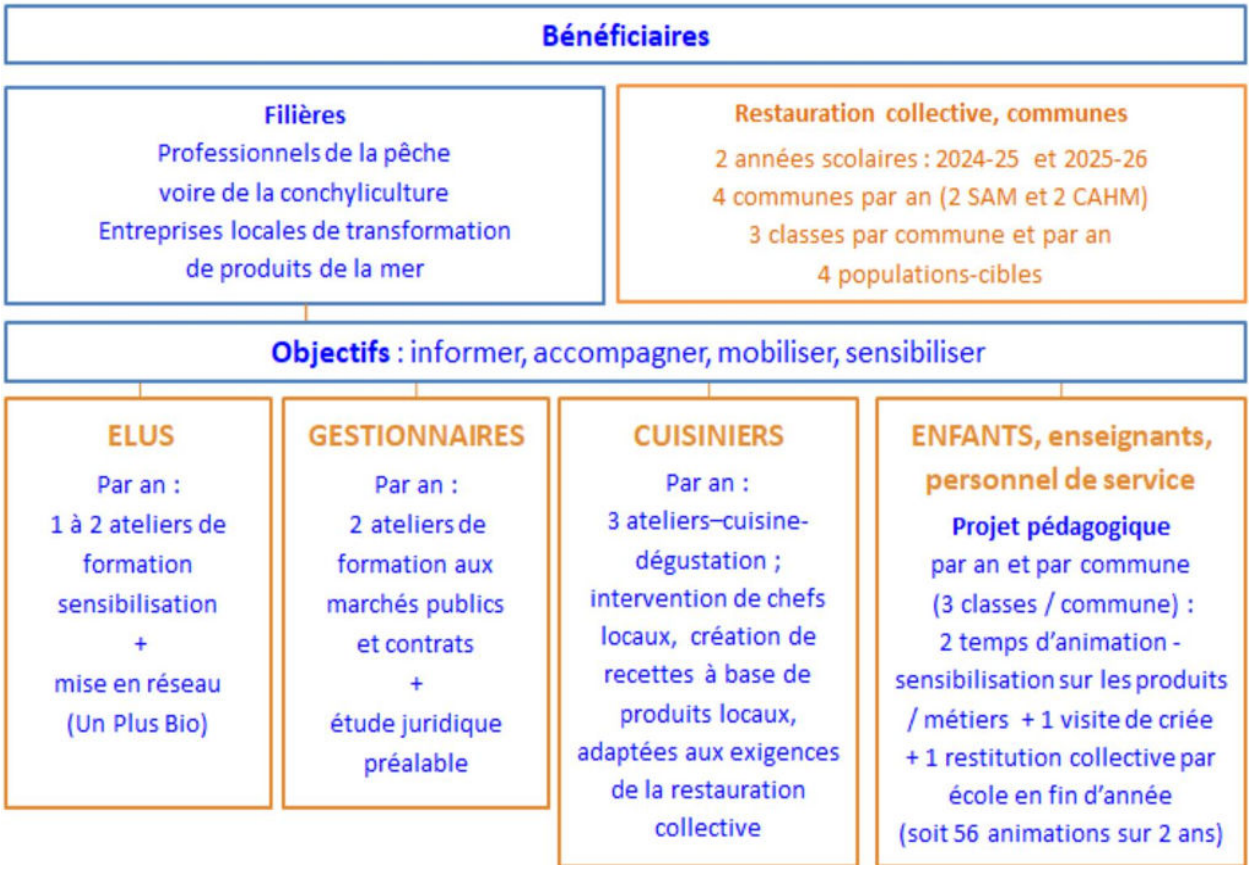
2. CONTEXTE ET GENÈSE DU PROJET

2.1. Objectifs stratégiques

Le projet RESCOLOCO répond à trois enjeux majeurs :

- **Pédagogique** : Sensibiliser les enfants à la biodiversité marine méditerranéenne, aux métiers de la pêche et de la conchyliculture, mais aussi à une alimentation de qualité.
- **Opérationnel** : Outiller les gestionnaires de restauration collective (communes en régie ou concédée) pour intégrer davantage de produits de la mer locaux dans les menus, dans le respect des règles de la commande publique.
- **Économique** : Soutenir la filière pêche locale en créant des débouchés via la commande publique.

2.2 Objectifs opérationnels par types de cibles



Le projet RESCOLOCO a été construit pour s'adresser à tous les acteurs intervenant à différents niveaux de la chaîne de restauration collective de la commune. Les objectifs opérationnels sont :

- **Informer, sensibiliser et échanger avec les élus** (maires et élus aux affaires scolaires) sur le fonctionnement de la restauration collective de la commune et les leviers d'amélioration, notamment sur les approvisionnements locaux en produits de la mer.
- **Former les gestionnaires** de restauration collective pour faciliter l'augmentation de la part de produits de la mer locaux de manière réglementaire dans les marchés d'achat de denrées et les contrats avec les prestataires de restauration collective.
- **Accompagner les chefs-cuisiniers** (équipes de production) de restauration collective à la préparation et la cuisson de poissons locaux de Méditerranée lors d'ateliers-cuisine.
- **Sensibiliser les enfants** aux métiers et aux produits de la mer locaux lors de séances d'animation en classe et de visites de criées.

Les actions menées sont détaillées dans la partie 3.

2.3. Méthodologie de co-construction

Pour garantir l'adéquation du projet aux réalités territoriales, une première phase de co-construction été menée auprès de :

- **Organisations de producteurs** (OP du Sud, SATHOAN) **et Comité régional des pêches maritimes et des élevages marins** (CRPMEM)
- **Collectivités** (Région Occitanie, Conseil départemental 34, communauté d'agglomération CAHM, communes pilotes).
- **Acteurs communaux de la restauration collective** (élus, gestionnaires, cuisiniers en régie ou concédée).
- **Prestataires publics et privés** (SIVOM de Frontignan, Sud Est Traiteur, criées de Sète et du Grau d'Agde, réseau Un Plus Bio, ...).
- **Écoles et centres périscolaires** pour intégrer le projet dans les temps éducatifs.

La liste des rencontres figure dans le tableau de temps-passé de l'animateur du projet (Annexe : SMBT-temps-passé-personnel-FH)

2.4. Financement du projet

Ce projet est réalisé en partenariat entre le Syndicat mixte du bassin de Thau (https://www.smbt.fr/), chef de file et coordinateur, et le CPIE littoral d'Occitanie (https://www.cpielidoc.org/).

D'un montant de **97 920,06 €** sur 2 ans, il est financé par :

- le DLAL FEAMPA (40%)
- la Région Occitanie (35%)
- la Communauté d'Agglomération Hérault Méditerranée (5%).

Plus de détails sur https://www.dlalbassindethau.fr/projets/rescoloco/

3. ACTIONS MENÉES ET RÉSULTATS

3.1. Concertation préalable à la mise en œuvre

Au sein des communes

Il a fallu adapter le projet aux contraintes spécifiques de chaque commune (calendriers scolaires, ressources humaines, infrastructures) via des réunions individuelles avec les élus et gestionnaires pour personnaliser le déroulé (nombre de classes, durée et temporalité des animations, format des restitutions, etc.).

Cela a permis de créer une trame de projet avec une grande flexibilité et des déclinaisons sur mesure pour chaque commune, nécessitant une implication forte des enseignants et animateurs périscolaires, malgré des niveaux d'engagement variables selon les territoires.

Avec les organisations professionnelles

> Des échanges préliminaires avec les Organisations de producteurs ont eu lieu en début de projet pour valider les espèces de poissons présentées aux enfants (critères : disponibilité locale, saisonnalité, adaptabilité aux menus scolaires). Cela a permis une validation progressive du contenu des outils et une co-conception réelle avec les professionnels, en les impliquant dans la rédaction de certains contenus pédagogiques.

Avec le CPIE Littoral d'Occitanie

Un travail de co-réflexion et de co-conception des outils pédagogiques et des animations a été mené en étroite collaboration entre le SMBT et le CPIE, chargé de la réalisation des outils de sensibilisation et de l'animation auprès des scolaires. Tout en prenant en compte les contributions des organisations professionnelles, le SMBT et le CPIE ont mis en commun leurs connaissances et expériences précédentes de conception des outils de l'Ancre des savoirs pour concevoir les outils RESCOLOCO qui s'en inspirent.

L'ensemble des outils créés se trouvent en Annexe 1.

3.2. Ateliers de sensibilisation pour les enfants

Public cible : Écoles primaires et centres périscolaires des 4 communes pilotes

Outils pédagogiques :

- **Roue interactive** (adaptée des outils "Ancre des Savoirs" : (https://www.dlalbassindethau.fr/projets/ancre-des-savoirs/, https://ancredessavoirs.fr/?Accueil) pour identifier les espèces locales et les techniques de pêche.
- **Imagier des espèces** pour visualiser le cycle de vie d'une espèce, de son milieu naturel à l'assiette
- **Maquettes de poissons**
- **Livret-jeux ludique** pour mettre en pratique les connaissances acquises
- **Fiches pédagogiques** laissées aux communes pour une autonomie future dans l'utilisation des outils (réutilisation par les enseignants).









Tous les outils, à l'exception des maquettes, sont laissés aux communes à la fin du projet pour qu'elles s'en saisissent de manière autonome avec d'autres groupes d'enfants. Tous les supports sont disponibles en annexe.

Les séances sont animées par le **réseau CPIE Littoral d'Occitanie** (ADENA, Kimiyo), à hauteur de 2 interventions par classe et 3 classes par commune. Un tableau récapitulant les dates des différentes interventions se trouve en annexe 2.

En fin de projet, il est fortement suggéré aux communes d'organiser une restitution collective pour que les enfants ayant suivi le projet puissent partager leurs connaissances aux autres.

Chaque commune a créé un format de restitution qui lui convient :

- Lézignan-la-Cèbe : "Marché des connaissances" avec stands tenus par les enfants.
- Mèze : Transmission des savoirs aux plus jeunes (format "petits profs").
- Balaruc-le-Vieux : Intégration au Fun Festival (événement culturel grand public).
- Pézenas : Déjeuner géant (+200 enfants) en présence d'élus et de représentants de la pêche dans la cour d'honneur de la commune

Bilan :

- Autonomie des communes :

Demande unanime de pérenniser les animations (les outils de sensibilisation sont laissés à la disposition des communes).



- Succès des outils :

Les "roues" ont également été mobilisées lors d'événements grand public (*Journée de la Gastronomie à Marseillan le 3 mai 2025, Salon des Agricultures Méditerranéennes à Villeveyrac du 13 au 15 juin 2025*, *Ora maritima à Marseillan les 17 au 18 octobre 2025*), suscitant l'intérêt des enfants et des adultes. Un kakémono a été conçu pour expliquer le projet au grand public lors de ces événements.







Mobilisation des outils de sensibilisation en dehors des établissements scolaires

3.3. Visites des criées du Grau d'Agde et de Sète

Objectifs :

- Faire connaître le circuit du poisson de la pêche à l'assiette
- Créer du lien entre les enfants et les professionnels (pêcheurs, crieurs).

Déroulé :

- Agde (Belvédère de la Criée) :
    - Découverte des engins de pêche, des espèces débarquées, et simulation d'une vente aux enchères.
    - Échanges avec un pêcheur et visite des bateaux à quai.
- Sète :
    - Parcours du poisson (débarquement → criée → vente) avec jeu de rôle (enfants en position d'acheteurs).
- Limite : La commune de Mèze n'a pu organiser la visite pour des raisons logistiques et de financement du bus.







Visites des criées du Grau d'Agde et de Sete

Résultats :

- Immersion concrète dans la filière, avec un impact marquant sur les enfants (compréhension des métiers et des enjeux).
- Retours positifs des crieurs et pêcheurs, ouverts à renouveler l'expérience.

3.4. Ateliers pour les gestionnaires de restauration collective

Un atelier spécifique a été organisé avec des gestionnaires de restauration collective des 34 communes du territoire DLAL / PAT.

Public : 20 gestionnaires (communes en régie ou concédée).

Livrables (sur financement DRAAF en lien avec le PAT) :

Plusieurs livrables ont été créés afin d'accompagner les gestionnaires de restauration collective pour faire entrer plus facilement les produits locaux dans leurs achats, tout en respectant la réglementation de la commande publique. Ces guides de procédures pour l'achat ciblé de produits locaux ont été élaborés dans le cadre du PAT et ont été déclinés pour les produits de la mer.

1. Guide méthodologique : Procédures de commande publique adaptées à l'achat de produits locaux, dont les produits de la mer (sourcing, allotissement, critères de sélection, etc.).
2. Guides pratiques :
    - Version régie directe (achats, stockages, menus).
    - Version gestion concédée (clauses à intégrer dans les marchés).

Retour sur l'atelier du 13/03/2025 :

- Formation sur les marchés publics spécifiques à l'achat de denrées alimentaires et à la gestion d'un contrat avec un prestataire de restauration collective
- Travail collaboratif pour identifier les freins (coûts, logistique) et leviers (groupements de commandes, saisonnalité).

Besoins exprimés :

- Simplification des procédures pour les petites communes.

- Accès à des références de prix pour les produits locaux.



Les guides méthodologiques et pratiques ainsi que le compte-rendu de l'atelier se trouvent en annexes 3 et 4.

3.5. Atelier-cuisine

Objectif initial : Former les cuisiniers à la préparation des poissons méditerranéens (techniques de cuisson, recettes adaptées aux enfants).

Difficultés :

- Échec de la collaboration avec le CNFPT (formation "Préparation et cuisson du poisson") : délais non tenus, manque de réactivité.
- Contraintes calendaires des cuisiniers : disponibilité limitée à 1 journée max (uniquement le mercredi, idéalement hors période de vacances scolaires).
- Difficultés à trouver une cuisine équipée, disponible et accessible à la location.

Solution en cours d'élaboration pour organiser 1 ou 2 ateliers en 2026 : une prestation avec un autre organisme de formation (GRETA) est actée pour un atelier-cuisine début avril 2026 au Lycée hôtelier de Sète.

4. BILAN QUALITATIF ET QUANTITATIF

4.1. Retours des communes et acteurs impliqués

Points forts :

- **Adhésion des enfants** : Enthousiasme pour les ateliers (jeux, dégustations) et fierté lors des restitutions.
- **Implication des enseignants** : Intégration du projet dans les projets pédagogiques (thématiques : développement durable, patrimoine local).
- **Visibilité médiatique** : Couverture des événements (ex : déjeuner géant de Pézenas avec présence de la presse locale ; vidéo en cours de réalisation pour mettre en avant le projet dans les médias et réseaux sociaux).

Exemples de retours :

- **Balaruc-les-Bains** : "Les enfants ont retenu les noms des poissons locaux et posent désormais des questions en cantine."
- **Pézenas** : "La restitution a fédéré élus, parents et pêcheurs autour d'un projet concret."

4.2. Difficultés rencontrées

Obstacle	Cause	Solution proposée
Mobilisation inégale	Soutien et disponibilité variable des élus	Cibler les communes avec un élu actif ou une équipe municipale engagée dans la thématique alimentation ou développement local durable.
Saturation des écoles	Beaucoup de projets de sensibilisation proposés en parallèle par différentes structures	Anticiper les démarches (6 mois avant).
Formation cuisine reportée	Désengagement du CNFPT	Identifier un partenaire alternatif local et réactif

4.3. Opportunités identifiées

- **Dynamique territoriale** :
    - Certaines communes ont montré un intérêt pour lancer ou renforcer une dynamique d'intégration de produits locaux dans leurs cantines
    - Demande fréquente des enseignants pour approfondir le sujet, et a minima de pérenniser les animations en autonomie (ex : suivi de la trace des poissons achetés par la cantine).
- **Outils réutilisables** :
    - Les "roues" et fiches pédagogiques peuvent être dupliquées dans d'autres territoires.
    - Film en cours (tourné à Pézenas) pour capitaliser sur l'expérience et essaimer le projet.

5. PERSPECTIVES POUR 2026

Communes engagées pour la 2ème année du projet : Agde, Pinet, Sète, Villeveyrac

Axes d'amélioration :

1. Renforcer l'accompagnement des communes moins engagées (ex : Mèze) via l'identification d'un référent dédié à RESCOLOCO au sein de la commune.
2. Finaliser le film pour en faire un outil de communication (sensibilisation des élus et financeurs).
3. Lancer les ateliers cuisine avec un nouveau partenaire (Lycée Charles de Gaulle).
4. Multiplier les temps de sensibilisation à destination des élus et gestionnaires : visite de Criée associée à un moment d'échange et formation sur les produits de la mer et la restauration collective





6. LISTE DES ANNEXES

1. **Les différents supports de sensibilisation** créés pour le projet (roue, imagiers, livret-jeux, fiches pédagogiques).
2. **Tableau récapitulatif des ateliers de sensibilisation enfants** (dates, communes, nombre d'enfants).
3. **Guides pratiques à destination des gestionnaires** (commande publique, régie/concession), créés hors du budget de ce projet mais utilisés avec les communes partenaires
4. **Compte-rendu de l'atelier gestionnaire du 13/03/2025** (freins et leviers identifiés).

CONCLUSION

La première année de RESCOLOCO a démontré la pertinence d'une approche **territorialisée et collaborative** pour relier restauration collective et pêche locale. Malgré des **défis logistiques et organisationnels**, les retours positifs des enfants, des gestionnaires et des pêcheurs confirment l'**utilité sociale et économique** du projet.

Pour 2026, l'objectif est de continuer à déployer de manière qualitative le projet dans les 4 nouvelles communes identifiées, tout en suivant les axes d'amélioration.

Des perspectives de généralisation du projet à d'autres communes commencent à se dessiner et seront précisées au fil de l'année en cours.

Ces perspectives tourneront autour de :

- **Pérenniser les outils** (guides, fiches) et les diffuser à plus grande échelle.
- **Sécuriser les partenariats** (continuité du travail avec les communes partenaires, restitution du projet aux organisation de producteurs, formation cuisine à réitérer).
- **Capitaliser sur les dynamiques locales** (PAT, projets scolaires) pour élargir et renforcer l'impact du projet



Restitution Rescoloco - Pézenas



Restitution Rescoloco - Mèze







Visite de la criée d’Agde



Visite de la criée de Sète









Ora Maritima, les assises du territoire à Marseillan





Journée des agricultures méditerranéennes à Villeveyrac