



Bilan de la démarche d'approvisionnement en circuits courts

Réunion bilan du



—
lieu



Le cadre du projet

La demande initiale des élus était d'améliorer la part d'approvisionnement en produits locaux de.....

Rappeler la demande, la période d'accompagnement, les participations, les visites, rencontres ou formations qui apportent de la valeur ajoutée à la démarche



Situation des cantines

RESTAURATION ...	15 <i>(1 service CM1 et CM2) et maximum 30 repas</i>
RESTAURATION	25 <i>(1 service CE1 et CE2)</i>
RESTAURATION ...	40 <i>1 service Mat + CP)</i>
RESTAURATION ...	60- 70 <i>(1er service mat et 2ème service primaire)</i>
Total	130 /150 repas



Un groupe de travail mobilisé

Au total X réunions ont été organisées entre le.....

Ces réunions regroupaient les élus, les représentants des parents d'élèves, les enseignants ainsi que les cuisinières et les gestionnaires des différentes cantines scolaires.



Identification des producteurs

Dans un premier temps, le groupe de travail a référencé les producteurs et évalué leurs capacités à réaliser un approvisionnement en quantité et régularité :

X producteurs locaux ont été identifiés et contactés sur un périmètre d'environ 20 kilomètres.



Définir les besoins en produits locaux des RPI

En tenant compte des critères essentiels :

- maintenir les approvisionnements réalisés par les commerçants de proximité,
- obtenir des garanties sur la régularité et la qualité des produits frais,
- limiter l'incidence de ce changement sur le prix des repas facturés aux parents.



Mise en adéquation Offre/demande

Définir les modalités de rapprochement entre producteurs et RPI :

- définir les produits adaptés à la restauration collective
- les conditions de livraison
- les prix
-



Respecter les nouvelles normes du plan alimentaire et diversifier les menus

Une formation sur la réalisation des plans alimentaires. Cette formation a permis au gestionnaire et cuisinier de connaître et respecter les obligations du décret du 30 septembre 2011 imposant aux cantines de moins de 80 couverts de respecter les règles nutritionnelles préconisées dans le GEM RCN.

Enfin des livrets adaptés à la cuisine collective sont mis à disposition des cuisiniers.



Depuis la rentrée scolaire

- les fruits et légumes sont en partie fournis par maraîchers locaux,
- les yaourts au lait cru proviennent de l'exploitation laitière de....,
- assurent une partie de l'approvisionnement en canard et autres volailles,
- Les bouchers approvisionnent les cantines en viande fraîche,
- l'approvisionnement en poisson frais est réalisé par une commerçante locale
- le pain est fourni par les boulanger locaux.