**Questionnement des élus pour l’accompagnement à la décision**

**1 - Les enjeux**

Priorisez les enjeux de 1 à 5 (1 note minimale, 5 note maximale ou préciser les deux enjeux prioritaires pour la bonne mise en œuvre de cette action).

□ Educatif : saisonnalité, diversité alimentaire, apprentissage des goûts

□ Territorial : maillage territorial, proximité des acteurs

□ Environnemental : fraîcheur de produits proposés, diminution des déchets, impact carbone

□ Social : emplois locaux et consommation solidaire

□ Economique : amélioration de la valeur ajoutée du territoire, impact sur les emplois locaux et entreprises locales

**2 - Le périmètre**

Selon vous quel est le périmètre le plus pertinent pour mener cette action ?

□ L’ensemble des communes de la collectivité ? Attention, il faut s’assurer de l’engagement d’un pourcentage suffisant de communes pour rendre la démarche productive

□ Une ou deux communes pilotes, sachant que ce mode de fonctionnement est plus opérationnel et qu’il a abouti à des résultats assez rapidement. Il permet d’intégrer progressivement les communes dans la démarche, par contre il faut prévoir de bien valoriser ces démarches pilotes auprès des autres communes.

□ Travailler par secteur géographique au sein de la collectivité ? Permet de regrouper 5 à 6 communes et de travailler les économies d’échelle, l’aspect mutualisation des moyens humains et matériels. Correspond également à des échelles de productions concordantes.

□ autres

□ sans avis

**3 - Les produits locaux ou bio** : compte tenu des enjeux choisis, cela n’induit-il pas un type de produits au sein de la restauration ?

□ Les produits bio uniquement

□ Les produits locaux et ou bio

□ Uniquement les approvisionnements en fruits et légumes

□ Uniquement les approvisionnements en produits laitiers

□ Uniquement les approvisionnements en viande

□ Uniquement le pain bio

□ Autre à préciser

**4 - Le public :**

□ Concerne tous les publics de la restauration collective gérée par les collectivités du territoire choisi : EHPAD, cantines scolaires, crèches, personnels des collectivités (plus la zone est importante, plus le public est diversifié et plus il sera difficile de mener une action collective cohérente à laquelle adhère l’ensemble des personnes sollicitées)

□ Concerne un public cible :

* Les crèches
* Les restaurants scolaires
* EHPAD
* Le personnel communal
* Autre à préciser

Cette démarche doit permettre d’atteindre un objectif chiffré de type (précisez les pourcentages) :

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| \_\_ % de bio ou de local | Ou | \_\_% de bio et \_\_% de local | Et /Ou | \_\_% d’établissements engagés | Et /Ou | \_\_% de producteurs locaux apporteurs |

Tableau de synthèse des propositions des élus, synthèse du questionnaire et de la réunion d’engagement des élus.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Enjeux | Périmètre | Produits cibles | Public cible | Les objectifs chiffrés |
|  |  |  |  |  |