

Restauration collective de qualité sur le Pôle Territorial

gironde.fr/pna



Déroulé

- Tour de table
- Rappel du contexte **sur le territoire départemental** des actions engagées sur la restauration collective
- Rappel des principaux résultats de l'enquête sur la restauration collective
- Proposition du plan de formations
- Ateliers – échanges – synthèse

Rappel du contexte départemental :

- La politique du Département ou Région
 - Les actions en cours
 - Les synergies

Rappel du contexte du territoire

La méthodologie d'accompagnement :

- Partager les objectifs attendus
- Expliquer le principe des ateliers d'accompagnement

Principaux éléments de l'enquête restituée le 24 juin 2015

- Nombre d'enquêtés (Mairies, Communautés de Communes, Regroupement Pédagogiques Intercommunaux (RPI), Etablissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD), Résidences Personnes Âgées (RPA), centres de formation, ESAT, hôpital...)
- Nombre de réponses =>
- % sont des structures publiques, les RPI sont considérés comme associatifs
- % disposent d'une légumerie
- % disposent des services d'une diététicienne
- % ont mis en place une commission des menus
- Nombre de sites de production dont XX sites (xx%) autogérés.

Convives

- xx sites font plus de 1000 repas par jour;
- xx sites font entre 350 et 600 repas par jour;
- xx% (xx sites) font moins de 150 repas jour;**

Les primaires représentent xx% des repas journaliers et avec les maternelles c'est plus de xx% des repas jour

Approvisionnement

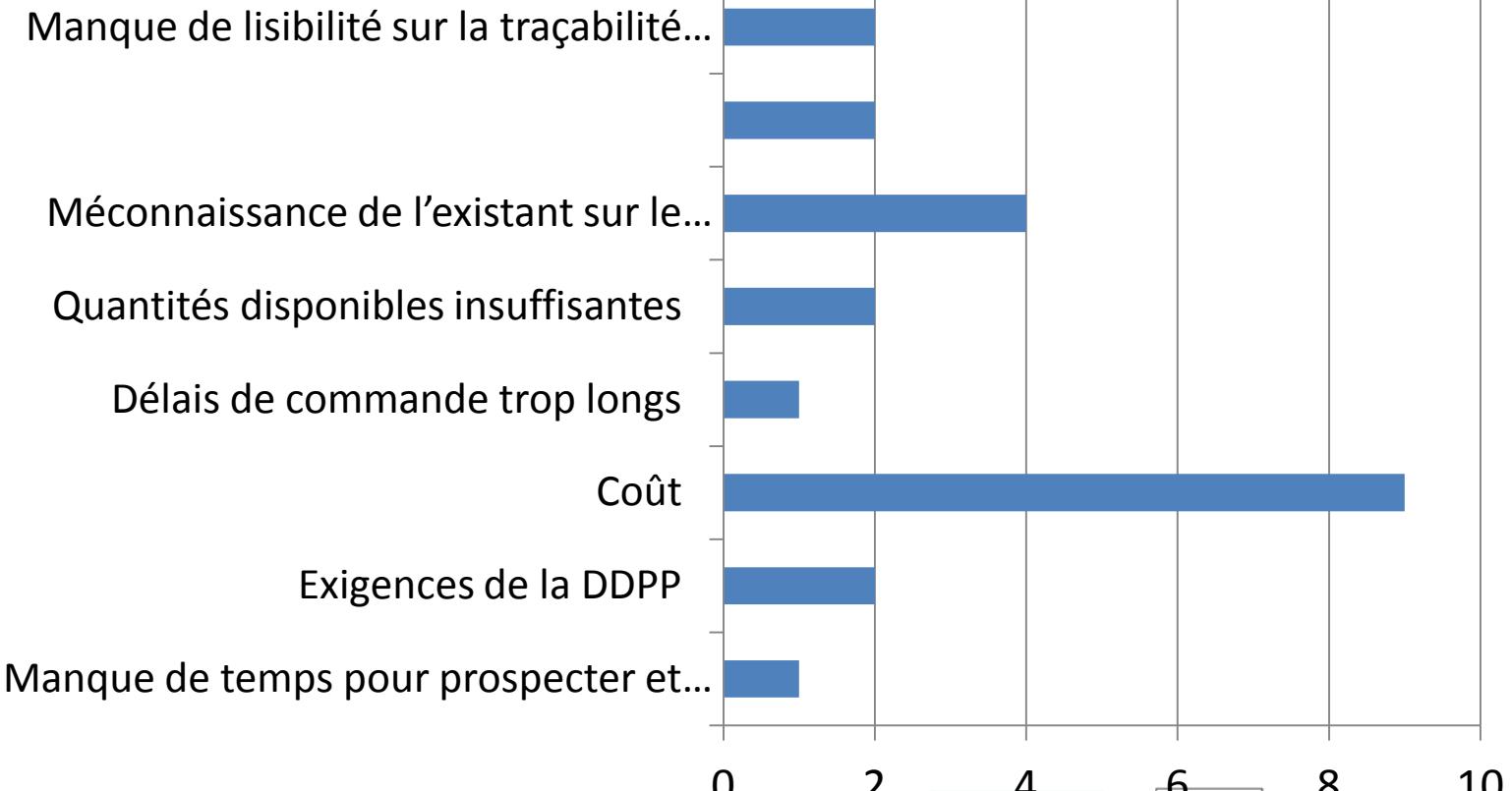
- Sur xx réponses, xx% ne font pas partie d'un groupement d'achat.
- Sur xx réponses, xx% ont des fournisseurs de proximité
- Sur xx réponses, les fruits frais sont utilisés le plus souvent.
- Les fruits de 4^e et 5^e gamme ne sont pas utilisés.
- La majorité s'approvisionne le plus souvent en légumes frais (nombre) puis légumes surgelés (nombre).

Produits bio et / ou locaux

- Sur xx réponses:
 - xx% souhaitent augmenter la part de denrées bio,
 - xx% la part de denrées sous autres signes de qualité
 - xx% la part de denrées locales
 - xx% la part de denrées bio et locales

Produits bio et / ou locaux

• Freins avancés (xx réponses)



Proposition d'accompagnement du Département et de ses partenaires

- Objectif: construire le programme de formation sur mesure avec les participants
- Proposition de 8 ateliers

Atelier 1 : l'offre bio et locale

Objectif	Présenter l'offre en produits bio et locaux.
Participants	Elus, chefs cuisiniers, gestionnaires
Intervenants	À définir + visite d'une exploitation agricole
Format	½ journée (9h-13h)
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer



Atelier 2 : ouverture à la qualité alimentaire et nutritionnelle en restauration collective

Objectifs	<ul style="list-style-type: none">Définir la qualité en restauration collective et rappeler la réglementation nutritionnellePrésenter et expliquer les atouts nutritionnels des aliments et leur bonne associationAmorcer la mise en œuvre de changements vers une meilleure intégration de l'offre bio et locale dans les menus.
Public cible	Cuisiniers et seconds, gestionnaires, chefs / directeurs d'établissement
Intervenants	Structure compétente
Format	1 journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer



Atelier 2 bis : approfondissement sur la qualité alimentaire et la maîtrise budgétaire

Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Approfondir les connaissances des cuisiniers sur la qualité alimentaire via des QCM et dégustations• Acter des changements pour installer régulièrement l'offre bio et locale dans les services de restauration collective à coût maitrisé.
Public cible	Cuisiniers et seconds, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	1 journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer



Atelier 3 : pratiques culinaires privilégiant la mise en valeur des produits bio, locaux et de saison

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Capitaliser les bonnes pratiques des collectivités en matière d'alimentation• Découvrir comment valoriser au mieux les produits locaux de qualité à travers les préparations culinaires et des techniques spécifiques• Savoir composer des plats et menus complets intégrant un équilibre entre les protéines animales et végétales.
Public cible	Cuisiniers et seconds, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	2 jours avec réalisation d'un buffet et d'un déjeuner
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer

Atelier 4 : sensibilisation des convives

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Sensibiliser à l'alimentation de qualité: mieux faire comprendre d'où viennent les produits consommés à la cantine, leur mode de production, où sont les producteurs, qu'est-ce que le bio et les autres démarches de qualité.• Animation dans les cantines.
Public cible	Cuisiniers et seconds, gestionnaires, corps enseignant, infirmières, chefs d'établissements
Intervenants	Association spécialisée dans l'approche pédagogique
Format	1 journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer

Atelier 5 : labelliser sa cantine

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Connaître les différentes démarches de labellisation de la restauration collective et mieux communiquer sur sa démarche• Réfléchir avec les élus sur la communication des actions entreprises autour de l'alimentation.
Public cible	Élus, agents, chefs d'établissement, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	½ journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer

Atelier 8 : créer des synergies et de la complémentarité entre collectivités sur ce projet

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Analyser les synergies possibles entre collectivités (achats, gestion, commandes...)• analyser les possibilités de mutualiser les outils (gestion, commande, préparation etc.)
Public cible	Élus, agents, chefs d'établissement, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	½ journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer

Atelier 6 : les marchés publics

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Elaborer son cahier des charges et lancer ses marchés publics : les différentes formes de marché, questionnement sur ces propres marchés et comment y introduire des produits locaux.
Public cible	Élus, agents, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	½ journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer

Atelier 7: lutter contre le gaspillage alimentaire

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Lutter contre le gaspillage alimentaire et optimiser ses approvisionnements• Sensibiliser aux démarches de gestion des déchets dans les cantines.
Public cible	Élus, agents, chefs d'établissement, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	½ journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer