

# Restauration collective de qualité sur le Pôle Territorial .....

# 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

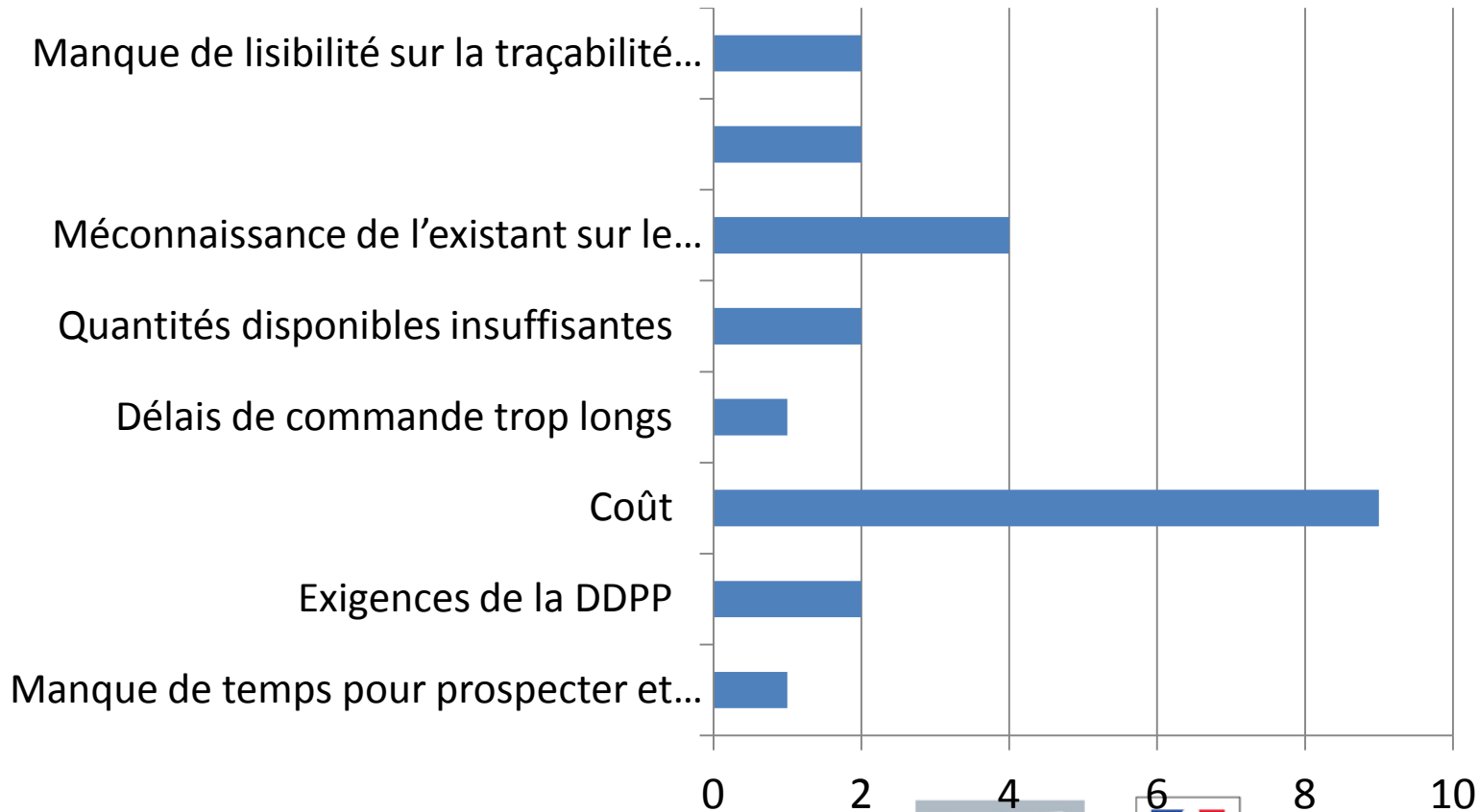
- Sur xx réponses, xx% ne font pas partie d'un groupement d'achat.
- Sur xx réponses, xx% ont des fournisseurs de proximité
- Sur xx réponses, les fruits frais sont utilisés le plus souvent.
- Les fruits de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme ne sont pas utilisés.
- La majorité s'approvisionne le plus 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"><li>• Définir la qualité en restauration collective et rappeler la réglementation nutritionnelle</li><li>• Présenter et expliquer les atouts nutritionnels des aliments et leur bonne association</li><li>• Amorcer la mise en œuvre de changements vers une meilleure intégration de l'offre bio et locale dans les menus.</li></ul>
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"><li>• Approfondir les connaissances des cuisiniers sur la qualité alimentaire via des QCM et dégustations</li><li>• Acter des changements pour installer régulièrement l'offre bio et locale dans les services de restauration collective à coût maîtrisé.</li></ul>
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"><li>• Capitaliser les bonnes pratiques des collectivités en matière d'alimentation</li><li>• Découvrir comment valoriser au mieux les produits locaux de qualité à travers les préparations culinaires et des techniques spécifiques</li><li>• Savoir composer des plats et menus complets intégrant un équilibre entre les protéines animales et végétales.</li></ul>
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"><li>• 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.</li><li>• Animation dans les cantines.</li></ul>
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"><li>• Connaître les différentes démarches de labellisation de la restauration collective et mieux communiquer sur sa démarche</li><li>• Réfléchir avec les élus sur la communication des actions entreprises autour de l'alimentation.</li></ul>
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"><li>Analyser les synergies possibles entre collectivités (achats, gestion, commandes...)</li><li>analyser les possibilités de mutualiser les outils (gestion, commande, préparation etc.)</li></ul>
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"><li>Elaborer son cahier des charges et lancer ses marchés publics : les différentes formes de marché, questionnaire sur ces propres marchés et comment y introduire des produits locaux.</li></ul>
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"><li>• Lutter contre le gaspillage alimentaire et optimiser ses approvisionnements</li><li>• Sensibiliser aux démarches de gestion des déchets dans les cantines.</li></ul>
Public cible	Élus, agents, chefs d'établissement, gestionnaires
Intervenants	À définir
Format	½ journée
Calendrier	A déterminer
Lieu	A déterminer