

FICHE 2 : Atelier 1 : l'approche des produits locaux et bio via le plan alimentaire

Qui : élus, gestionnaires, cuisinières, aide cuisiniers, parents d'élèves, agriculteurs, membre de la commission menu des collectivités

Objectifs : partir de l'outil plan alimentaire pour définir son besoin en produits locaux ou bio

Contenu de la séquence :

- Accueil et présentation des participants en précisant leurs rôles par rapport à la préparation du plan alimentaire de sa collectivité et leurs attentes suite à cet atelier.
- Rappel des engagements et des enjeux défendus par la collectivité.
- Présentation des objectifs de l'atelier
- A partir des menus fournis par les participants, composer des groupes de travail de 3 à 4 personnes.
Question 1 : trouvez les composants des menus qui peuvent provenir du local et /ou bio
Question 2 : il y a-t-il des recettes à modifier pour augmenter la part de bio ou de local ?
- Comment gérer nos changements d'approvisionnement : tour de table pour analyser les pistes de réponse
- identifier les familles de produits qui peuvent faire l'objet d'un changement d'approvisionnement
- recenser les changements de modes de préparation
- fixer les exigences d'approvisionnement local et de cadrage aux fournisseurs actuels
- estimer les volumes et calculer les prix, définir la périodicité souhaitée
- Restitution par groupe et analyse collective.
- Ce que je peux mentionner sur mes menus pour améliorer l'information des convives.
- Les produits locaux et bio qu'il faut dédiabolisé : œufs fermiers, lait entier, steak haché en local c'est possible
- Tour de table : quels sont les objectifs personnels en matière d'approvisionnement local que l'on se fixe à l'issue de l'atelier.

- Evaluation de la séquence (tour de table, questionnaire, ou 3 mots par participant qui traduisent ce qu'ils retiennent de la séance)

Méthode et moyen

- Prévoir une demi-journée
- Tableau paper board ou méthode des post-it pour travailler sur l'amélioration des menus
- L'intervention d'un (ou d'une) diététicien(ne) permet d'aborder les notions d'équilibre alimentaire et d'apporter les correctifs aux propositions émises par groupe de travail.
- Débriefer avant de clôturer la séance pour valider les engagements des participants

Documents à produire suite à cette session

- les menus modifiés avec la proposition des participants
- Les supports de présentation utilisés
- Compte-rendu avec les principales questions des participants et leurs engagements en fin d'atelier
- Préparer un communiqué de presse et un article de présentation de l'atelier pour les outils de communication utilisés par la collectivité (journal, site internet etc)

Les documents utiles tout au long de l'action

- **Les menus des deux derniers mois des collectivités présentes**
- **Le tableau des référents** (communes et personnes référents par groupe -> élus, gestionnaire etc)
- **La carte des communes engagées dans le programme**
- **La carte des producteurs locaux**
- **La carte des cantines avec le mode de gestion (régie directe, concédée avec salariés communaux, concédé avec salariés privés)**
- **Une proposition d'actions prévisionnelles et des attendus**