

## 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 dé-diaboliser : 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.
- Débriefing 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, concédée avec salariés privés)**
- **Une proposition d'actions prévisionnelles et des attendus**