

### FICHE 3 : atelier 2 : s'approvisionner en local facilement

**Qui :** élus, gestionnaires, cuisinières, aide cuisiniers, parents d'élèves, agriculteurs

**Objectifs :** mieux connaître votre environnement de production locale et savoir le valoriser dans sa cantine.

#### Contenu de la séquence

- Accueil et présentation des participants en précisant leurs rôles par rapport à ce projet et leurs attendus suite à cet atelier.
- Rappel des engagements et des enjeux défendus par la collectivité.
- Présentation des objectifs de l'atelier
- Définir ce qu'est un produit local et bio, les différents labels (BAO8)
- Les freins et leviers côté producteurs, et les freins et leviers côté collectivités (BAO8)
- Les étapes de mise en œuvre du projet d'approvisionnement bio et local.
- Identifier les producteurs locaux et bio de son secteur.
- Visite et échange avec un producteur local, présentation de l'exploitation agricole, les différentes productions, et comment se passe la commercialisation actuelle.
- Aborder avec l'exploitant : ses possibilités de développer l'approvisionnement en restauration scolaire. Demander aux personnes présentes de se projeter comme futur acheteur auprès de l'agriculteur, et ce qu'ils ont besoin de savoir avant de se lancer.
- Connaître les structures coopératives de votre secteur, accueil d'un représentant de cette structure ou visite sur place.
- Tour de table : quels sont les objectifs personnels en matière d'approvisionnement local que l'on se fixe à l'issue de l'atelier.

C'est avant tout une démarche de co-construction d'une relation entre producteurs locaux et restauration collective.



#### Méthode et moyen

Prévoir 2 à 3 heures de temps d'échange en réunion et 1 h de visite. La visite permet de prendre le temps de se comprendre et de construire une ébauche de partenariat.

- BAO - 7 : présentation de la démarche
- BAO - 8 : lever les freins de l'approvisionnement bio et local en cantine
- Demander à l'un des participants de faire un reportage photo ou vidéo maison lors de la visite chez le producteur. Document qui sera mis en ligne sur le site de la collectivité.
- Débriefer avant de clôturer la séance pour valider les engagements des participants

#### Document à produire suite à cette session

- Les copies des diaporama powerpoint présentés, compte-rendu, lien pour accéder au reportage photo ou vidéo.
- Compte-rendu
- 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

- **Tableau des référents** (communes et personnes référentes par groupe -> élus, gestionnaire etc.)
- **Cartes des communes engagées dans le programme**
- **Carte des producteurs locaux à construire**
- **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**