

Des produits locaux durables en restauration collective : *une méthodologie « de la ferme à l'assiette »*

CONTEXTE

La mise en place d'un repas bio par semaine en restauration scolaire est une des conclusions du « Grenelle de l'environnement ». Parallèlement, la montée d'une demande de repas locaux de qualité dans les cantines se fait sentir tant au niveau des parents d'élèves que des collectivités locales. Or, apporter une réponse cohérente à ces demandes très concrètes est plus complexe qu'il n'y paraît. Notre association, « Les Défis Ruraux », organise les « Bons Repas de l'Agriculture Durable » en Haute-Normandie depuis 5 ans. Cette opération a permis l'organisation de quelques **700 000 repas complets à partir de produits locaux durables** dans une centaine d'établissements de la région par la sélection de fermes en agriculture durable et l'accompagnement des producteurs et des établissements scolaires sur la mise en place pratique des repas.

OBJECTIFS :

Objectif principal : Être capable d'organiser des repas en restauration collective à partir de produits agricoles locaux (biologiques et/ou durables)

Sous-objectifs :

- Être capable de réaliser une analyse pertinente des atouts et contraintes de son territoire sur le plan de l'alimentation locale en restauration collective
- Comprendre la méthodologie mise en œuvre par les Défis Ruraux sur tous les plans :
 - sélection des producteurs
 - organisation logistique des repas
 - pérennité de l'action (notamment sur le plan de l'équilibre économique)
- Se mettre en capacité de transférer cette méthodologie sur le territoire concerné (identification des points de blocage et adaptations à apporter)
- Être capable de construire un plan d'action pour la mise en place de l'action sur le territoire

PUBLIC :

Salariés de structures de développement agricole (animateur, chargé de projet, chef de service), agents de développement local et de collectivité territoriale, élus de collectivité territoriale...

PRE-REQUIS : pas de pré-requis particuliers

DUREE : 4 jours

AGENDA : du mardi 2 au vendredi 5 mars 2010

LIEU : lieu à définir en Seine-Maritime (76)

ANIMATEUR : Stéphanie Heuzé, chargée de mission repas durables

PARTENAIRES / INTERVENANTS (sous réserve de confirmation) : un représentant des financeurs de l'action, un agriculteur, CARDERE (association d'éducation à l'environnement), un intendant et/ou un cuisinier de collège, le président de la commission de sélection des producteurs, un technicien agriculture durable

DROIT D'INSCRIPTION : 550 € HT (prise en charge à 80% pour les agents de développement – à vérifier)

HEBERGEMENT : l'hébergement n'est pas compris dans les frais d'inscription

METHODES : Apports méthodologiques, visites et témoignages, travail sur des cas concrets, échange d'expériences

MOT-CLE : restauration collective, développement territorial, vente directe, agriculture durable

ACTION PNDA 2009-2013 : Action 351 (accompagner la mise en place de systèmes locaux)

PROGRAMME :



Jour 1 : Accueil, présentation de l'action, la sélection des producteurs

Matin

Accueil des participants.

Bilan des attentes communes et particulières.

Présentation de l'opération et des conditions d'émergence des Bons Repas de l'Agriculture Durable.

Présentation par les participants des conditions territoriales et financières dans lesquelles s'inscrit leur projet.

Après-midi

Présentation de la méthode de sélection des producteurs :

- Les objectifs du dispositif de sélection (progression des producteurs)
- Les critères de sélection préalables
- Le diagnostic IDEA et les critères associés

Visite d'une exploitation postulant aux BRAD lors de la réalisation d'un diagnostic IDEA.



Jour 2 : la commission de sélection, les outils de sensibilisation

Matin

La commission de sélection « citoyenne » des producteurs : composition, animation...

Pertinence d'un tel dispositif pour les territoires des participants à la formation.

Bilan de la procédure de sélection des producteurs

Après-midi

Communication, sensibilisation, éducation autour de l'opération :

- Les outils de communication
- Les animations pédagogiques

Présentation des animations mises en place dans le cadre des Bons Repas de l'Agriculture Durable.

Les Repas Durables dans les communes : les différentes organisations, témoignages



Jour 3 : la logistique, le point de vue des équipes de cuisine

Matin

Organisation des repas : la logistique

Les spécificités du dispositif (livraison et facturation direct par les producteurs, etc...)

La base de données : structure et fonctionnement

Le poste du salarié en charge de l'interface : profil, missions, emploi du temps...

Visite d'un établissement au moment d'un repas BRAD

Après-midi

Les contraintes des établissements scolaires :

- au niveau des intendants (y compris coût des matières premières...)

- au niveau des cuisiniers (y compris organisation des cuisines...)

Intervention d'un intendant et/ou d'un cuisinier réalisant des Bons Repas de l'Agriculture Durable.



Jour 4 : le financement de l'action, comment l'adapter à son territoire

Matin

Retour sur l'organisation concrète des repas traitée la veille.

Décomposition du coût de l'opération et inventaire des modes de financement possibles.

Travail sur l'adaptation du dispositif aux territoires des participants à la formation.

Après-midi

Construction d'une « feuille de route personnalisée » pour la mise en place du dispositif sur le territoire des participants à la formation.

Bilan de la formation.

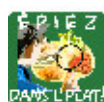
INFORMATIONS :

→ Stéphanie HEUZÉ, chargée de mission repas durables
au 02 32 70 44 23

ou www.repas-durables.fr

→ Formation limitée à 12 participants

Les partenaires de la formation :



Les partenaires des Bons Repas de l'Agriculture Durable :





BULLETIN D'INSCRIPTION

Stage de formation

« Des produits locaux durables en restauration collective : une méthodologie de la ferme à l'assiette »

du 2 au 5 mars 2010

à nous retourner le plus vite possible

fax : 02 32 70 19 51 ou stephanie.heuze@defis-ruraux.fr

Structure :

Nom :

Prénom :

Fonction :

Adresse complète :

.....

.....

.....

Tel :

Fax :

Mail :

Remarques ou attentes particulières vis à vis de la formation :

.....

.....

.....

.....

date d'inscription :

Signature et cachet de la structure