

# Synthèse démarche d'accompagnement de la restauration collective en produits locaux

## Contexte et Objectif :

Le syndicat mixte du Pays Yon et Vie souhaite maintenir et valoriser l'agriculture locale et péri-urbaine, projet mené dans le cadre d'un programme européen LEADER.

Pour tendre vers cet objectif, plusieurs axes de travail ont été définis dont le développement des circuits courts de commercialisation. La restauration collective en est un acteur important à l'échelle du territoire, pouvant s'approvisionner localement, et ainsi soutenir une agriculture de proximité.

Fin 2011, le syndicat a lancé un appel d'offre pour accompagner les communes volontaires pour intégrer des produits locaux et/ou bio, au sein de la restauration collective. Celui-ci a été renouvelé début 2013. Le GAB 85 a été retenu pour réaliser l'accompagnement.

## Les objectifs de la mission :

Pour cette seconde phase de la démarche, les objectifs sont de :

- Réaliser un état des lieux du fonctionnement des nouveaux restaurants qui intègrent le projet
- Poursuivre la dynamique de réseau qui a été mise en place, notamment suite à la formation organisée en 2012 pour le personnel de cuisine, et aux 7 rencontres de la commission restauration locale. Ceci en organisant des journées thématiques et des temps de rencontres.
- Accompagner individuellement les communes dans la définition de leur projet et la rédaction de leur plan d'actions.
- Impliquer et sensibiliser les convives
- Suivre et évaluer les actions.

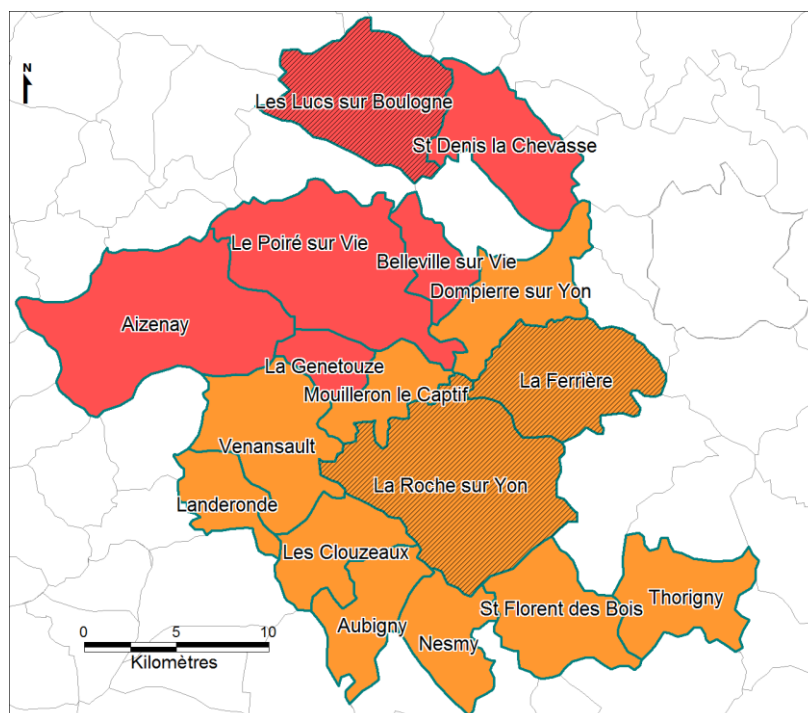
## Les enjeux :

- Proposer une alimentation de qualité issue de l'agriculture locale
- Maintenir une agriculture de proximité et contribuer au développement de filières locales
- Protéger l'environnement (réduction des transports, modes de production plus respectueux...)
- Eduquer et sensibiliser les élèves à l'alimentation, l'agriculture et l'environnement

## Les communes volontaires :



\* Les communes non hachurées sont celles ayant intégré la démarche dès 2011



## Les actions menées depuis fin 2011 :

- **Etat des lieux** du fonctionnement de chaque restaurant avec visite sur site, avec les acteurs.
- Organisation d'une **formation à destination du personnel de cuisine** (3 journées en 2012).
- **Animation de la commission restauration locale** (groupe consultatif représentant différents acteurs de la restauration collective : cuisiniers/ières, élu/e/s, parents d'élèves, personnel de service, gestionnaire, directeur/trice d'établissement...) à raison de 3 fois par an.
- **Accompagnement pédagogique** auprès des convives (en classe, sur le restaurant, sur les temps d'animation, soutien à l'organisation de portes ouvertes...).
- **Formation des équipes de cuisine** pour la communication auprès des convives.
- Organisation de **visite de fermes et d'entreprises**.
- Organisation de **journées thématiques** à destination des cuisiniers/ières et gestionnaires. En 2013 et 2014 ces journées se font en partenariat avec le CNFPT et le CFPPA).
- **Mise en relation avec des producteurs locaux**.
- Animer la **dynamique de groupe** à l'échelle du territoire.
- Travail en lien avec la Communauté de communes du Pays des Herbiers.

Formation des équipes de cuisine sur la pédagogie



Formation des équipes de cuisine



Sensibilisation des convives



Visite de fermes et d'entreprises



## Les axes prioritaires pour la suite du projet 2015-2016 :

- ⇒ **Accompagner les actions collectives** via la **commission restauration locale**, ainsi que des **rencontres techniques** pour la mutualisation des outils, notamment en utilisant le logiciel Emapp développé par la DRAAF Pays de la Loire, le CNFPT et le Conseil Général de Vendée.
- ⇒ **Poursuivre l'accompagnement pédagogique** auprès des convives et des équipes de cuisines et de services. Réponse aux nombreuses demandes.