

Communes, vers une **restauration collective bio - locale**



GAB 44

LES AGRICULTEUR·TRICES BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE

Un accompagnement complet et nécessaire pour améliorer la qualité alimentaire de l'assiette des enfants et plus grands et pour atteindre les objectifs Egalim et aller au-delà.

Les enjeux



Définir vos objectifs

et la possibilité d'intégration des produits bio dans votre restauration collective.



Faire évoluer

les pratiques de cuisine pour plus de plats fait-maison, issus de produits bruts.



Faciliter

l'approvisionnement

local dans vos marchés publics.



Sensibiliser

les convives et leurs familles à une alimentation durable.



Nos atouts

- **Un ancrage local** : Connaissance des fermes biologiques du territoire, notamment celles pouvant livrer la restauration collective. Partenaire et membre de la SCIC MangerBio Pays de la Loire fédérant tous les acteurs bio locaux, de la fourche à la fourchette.
- **Une expertise** dans le domaine de l'introduction de produits bio locaux et de qualité avec une expérience de plus de 15 ans.
- Expérience dans la mise en place de **marchés publics** en gestion concédée et en gestion directe.
- **Une offre qui s'appuie sur les clés de réussite que nous avons identifiées** : L'implication de l'ensemble des acteurs et actrices de la restauration collective (élu, élues, cuisinier, cuisinières, gestionnaire, personnels de service, enfants, parents d'élèves) comme clé de réussite.
- **Un réseau national** impliqué dans la co-construction des politiques publiques alimentaires permettant des retours d'expérience multiples (impact par exemple de l'inflation sur la restauration collective).
- **Une multiplicité de partenaires expérimentés** complémentaires et mobilisables dans leur expertise d'accompagnement (TACTS 44, Mouvement des Cuisines Nourricières, Consultants diététiciennes, Campus Fertile...).
- **Des accompagnements de collectivités** et de restaurants d'entreprise qui ont permis de développer leurs approvisionnements en produits biologiques locaux.

1 commune sur 3

de Loire-Atlantique,
est accompagnées par
le GAB 44

Entre 20 et 85 %

La part de produits AB
dans les cantines
en Loire-Atlantique
*L'objectif minimal fixé par EGAlim
est de 20 %*



Accompagnement global sur l'approvisionnement, pour l'introduction de produits bio locaux en restauration collective

Objectifs

- Mettre en place une démarche pérenne d'approvisionnement local et bio.
- Déterminer les capacités du restaurant collectif à introduire des produits bio locaux.
- Élaborer un projet de restauration réaliste, réalisable et partagé par toutes & tous
- Communiquer sur la démarche mise en place.



Accompagnement global sur les marchés publics

Pour la réalisation de cet accompagnement, le GAB 44 peut **vous accompagner en amont de la passation du marché, au cours de la passation et pour le suivi du marché** (en prestation).

Il convient d'associer l'ensemble des parties prenantes pour mener ce projet partagé au sein de la structure.

A titre d'exemple,

- **Référent-e projet** (élus, élues, personne en charge du suivi de la restauration...)
- **Personne en charge de la rédaction du marché**
- **Responsable de cuisine**
- **Représentant-e des convives**



L'accompagnement proposé par le GAB 44 peut être ponctuel sur quelques semaines ou plus global sur plusieurs mois suivant l'accompagnement souhaité.

Pour l'introduction de produits bio locaux en restauration collective

Cet accompagnement s'adresse aux **structures aussi bien, en gestion en directe (régie) ou en gestion concédée avec cuisine réalisée sur place.**

Il est basé sur une démarche concertée permettant de pérenniser les actions mises en place.

Nous vous accompagnons sur différents éléments :

- **La mise en place d'une démarche d'approvisionnement cohérente** et la mise en relation avec des fournisseurs bio locaux en rapport avec vos attentes
- **La réalisation d'animations** en lien avec la restauration
- **La communication et la mise en valeur** des produits, du travail réalisé et de votre démarche auprès des convives...

Accompagnement sur l'approvisionnement en gestion concédée (repas livrés ou réalisés sur place)

Cet accompagnement s'adresse aux **structures qui présentent une gestion concédée avec des repas livrés ou préparés sur place**

Nous pouvons vous accompagner sur l'élaboration de votre **cahier des charges de restauration** afin de permettre un approvisionnement en produits biologiques locaux, à la sélection des candidats et candidates ainsi qu'au suivi de la prestation par la ou le titulaire du contrat.



BESOIN D'EN SAVOIR PLUS ?



David LORGEUX
RESTAURATION COLLECTIVE BIO
02 40 79 46 57
07 88 28 64 37
restoco@gab44.org



Ils nous font déjà confiance pour les accompagner !

Geneston, Le Pallet, Sainte-Pazanne, Sainte-Anne sur Brivet, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Julien-de-Concelles, Férel, Guéméné-Penfao, Le Pellerin, Les Touches, Petit Mars, Saint-Brevin-les-Pins, Sucé-sur-Erdre, Le Loroux Bottereau, Plessé... pour un accompagnement dans la mise en œuvre de projets autour de la restauration collective de leur collectivité.



GAB 44
1 rue Marie Curie
44170 NOZAY
www.gab44.org