

Accompagnement en Restauration Collective

Coût journée : 480 € TTC (février 2021)

Actions proposées	Détails	Intérêt	Nombre de jours de travail facturé
Mobilisation des acteurs de l'établissement et explication de la démarche	Présenter la démarche et proposer temps d'échanges sur ce qui pourra être réalisé dans le cadre de la démarche en fonction des besoins et des attentes de chaque établissement.	Apprendre à se connaître pour faciliter les échanges ultérieurs et interconnaissance pour un partenariat durable.	1 jour par établissement
ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL			
Etat des lieux par établissement	Premier contact, Ecoute active : Soumettre un questionnaire en cuisine avec le plus de parties prenantes possibles (cuisinier, élu, personne chargée de la gestion du budget, représentant des parents d'élève, enseignant, un ou plusieurs convives, animateur, infirmier...).	Rencontrer les acteurs sur leur lieu de travail. Prendre en compte les contraintes spécifiques de chaque établissement et discuter du projet individuel. L'état des lieux va constituer une base de travail pour définir des objectifs puis un plan d'action	2 jours / établissement
	Questionner les élèves et l'équipe de service pendant le service, Rédaction d'un Compte rendu	Récupération des données des pesées. Analyse et comparaison aux données nationales, identification des principales causes du gaspillage alimentaire	+ 1.5 jours / établissement
Accompagnement individuel aux changements de pratiques	2 RDV physiques et 3 points téléphoniques, Mise en relation avec les producteurs bio locaux. Faire un point sur l'approvisionnement, sur les évolutions ayant eu lieu sur le fonctionnement du restaurant (techniques de cuisine, gestion des déchets, communication avec les convives, organisation de l'équipe...).	Accompagner l'établissement dans la définition de son projet et de son plan d'action	2 jours / établissement
Analyse des données sur le coût matière par établissement	Relevé et analyse d'achats alimentaires pendant 2 semaines	Découvrir les parts des produits alimentaires correspondant à la loi EGALIM (SIQO, bio, label...) par restaurant collectif	3 à 5 jours/ établissement selon le nombre de convives
Accompagnement à la rédaction d'un projet d'établissement sur le volet «Alimentation »	Réunions réunissant l'ensemble des parties prenantes pour définir collectivement des objectifs atteignables concernant l'alimentation.	Inscrire des objectifs qualitatifs et quantitatifs alimentaires avec l'ensemble des parties prenantes du projet d'établissement	3 jours / établissement

Actions proposées	Détails	Intérêt	Nombre de jours de travail facturé
ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF			
Journée d'échanges en cuisine	Mise en pratiques en cuisine de techniques acquises en formation, Retours d'expériences, Rencontre d'un producteur bio local	Faire du lien entre cuisiniers d'un même territoire, échanges de pratiques, créer une réelle dynamique de groupe, partager leurs expériences, de tester des techniques ensemble, de prendre confiance sur de nouvelles manières de faire.	3 jours sur l'ensemble des établissements
Formation en cuisine avec des cuisiniers formateurs	Session de formations sur : L'agriculture biologique/durable et ses enjeux en restauration collective, La cuisine évolutive : diversifier l'offre alimentaire (théorie et pratique en cuisine), La cuisine alternative : maîtriser des techniques culinaires nouvelles pour des gains de temps, d'énergie et de matière (théorie et pratique en cuisine) La maîtrise des grammages en restauration collective (théorie et pratique) La maîtrise du budget dans son ensemble	Faire connaître au personnel de cuisine des établissements volontaires des pratiques de travail permettant de valoriser la qualité des produits servis tout en maîtrisant son budget. C'est également une manière de valoriser des métiers et de remettre le personnel de cuisine dans le rôle essentiel qu'il joue dans la vie quotidienne du territoire.	Sur devis Maxi = 12 stagiaires.
Animations pédagogiques	Visite de ferme biologique avec le CIVAM Racines 34 Mieux connaître la production et mettre un visage derrière les aliments que le restaurant collectif utilise dans sa cuisine, faire le lien entre producteur et consommateur, découvrir le métier d'agriculteur et les valeurs de l'agriculture biologique	Impliquer les convives dans la démarche. Il est nécessaire de communiquer auprès des convives, quelque soit leur âge, sur la démarche engagée, les objectifs, les changements qui peuvent ou qui pourront avoir lieu au niveau du restaurant collectif.	Sur devis
	Animation en classe Thématiques variées : Saisonnalité, du blé au pain, la ferme bio...	Mieux connaître l'agriculture biologique et durable et comprendre la démarche dans laquelle s'inscrit l'établissement. Il s'agit d'impulser une réflexion sur « qu'est-ce que l'on mange ? D'où cela vient ? Comment cela a-t-il été produit/fabriqué ? Quel est l'impact de mon alimentation sur le territoire ? »	<i>Financé par le FEADER (Union Européenne)</i>

Actions proposées	Détails	Intérêt	Nombre de jours de travail facturé
ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF (suite)			
Animations pédagogiques	Table de dégustation avec un producteur bio local lors du temps du repas. Thématiques variées : choux, produits laitiers, pomme, betterave, courges...		1 à 2 jours/ établissement
	Analyse sensorielle Mobiliser les 5 sens sur les aliments		1 jour/ établissement
Formation pour le personnel de service	Organiser la formation, solliciter les établissements et les équipes et proposer un programme adapté.	Recréer du lien entre le contenu de l'assiette au moment du repas et le convive par la personne en charge du service. Lever les appréhensions pour permettre une meilleure communication avec les convives et l'équipe de cuisine	3 jours pour l'ensemble des établissements
Animation d'un groupe d'échange Restauration collective	Réunions avec l'ensemble des acteurs de la RC issu d'un même territoire (membres d'équipes de cuisine, des élus, des directeurs/trices, des parents d'élèves, des convives, ...	Créer une réelle dynamique de groupe, interconnaissances, échanges d'information, et valoriser les forces de propositions	2 jours pour l'ensemble des établissements
Défi Cuisine à Alimentation Positive	Augmenter la part de produits bio-locaux des restaurants collectifs d'un territoire sans augmenter le budget	Stimuler la demande et l'offre en produits bio du territoire - Accompagner les équipes à introduire progressivement et durablement les produits bio- locaux dans les restaurants, augmenter la part de protéines végétales, travailler sur le gaspillage afin de réaliser des économies servant à acheter des produits de meilleure qualité - Mobiliser les acteurs publics et politiques autour du thème de l'alimentation durable et de qualité en restauration collective	Sur devis



Kit Basique : Etat des lieux + Accompagnement aux changements de pratiques + Formation

Le CIVAM Bio et son réseau de partenaires vous accompagnent :



- Appui à la transition agricole (PAT, PCAET, protection de l'eau)
- Réalisation de diagnostics et études (chiffres, filières, acteurs)
- Accompagnement à l'installation et la conversion bio (volet foncier, technique)
- Sensibilisation des différents publics aux enjeux agroécologiques
- Développement des circuits courts (marchés, boutiques...)
- Appui à l'introduction de produits bio en restauration collective
- Structuration de filières (relocalisation, ateliers de transformation...)

Notre proposition de partenariat est à construire avec vous, en fonction du contexte de votre territoire, de ses besoins et projets en cours.

NOUS CONTACTER

Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875 Lattes
Tél : 04 67 06 23 90

www.bio34.com
contact@bio34.com
[@bio34](https://www.instagram.com/bio34)