

APPROVISIONNEMENT LOCAL, BIO ET DE QUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



4 avril 2018 à Masseube



**ADEAR du GERS - Association pour le développement
de l'emploi agricole et rural du Gers**

1 rue Dupont du l'Eure, 32000 Auch
Tél. 05 62 05 30 86 - contact@adear32.fr

<http://www.agriculturepaysanne.org/adear32>

Historique des actions menées par l'ADEAR 32

- Diagnostics « cantine scolaire » (x14) – *projet APPR'AUCH*
- Accompagnement Cuisine centrale d'Auch – *projet APPR'AUCH*
- Accompagnement producteurs pour répondre aux appels d'offre – *projet APPR'AUCH*
- Accompagnement marché resto co MAPA - CC Astarac Arros en Gascogne
- Accompagnement des maraîchers BioLoGers pour la structuration de l'offre pour le restauration collective – *projet Innov'Bio*



Enjeux et impératifs de la restauration collective

Quatre impératifs majeurs de la restauration collective :

- sécuriser et maîtriser son process pour répondre à la **réglementation sanitaire**,
- optimiser les coûts financiers en gérant un **budget restreint**,
- **garantir son approvisionnement** en denrée alimentaire pour l'élaboration des repas,
- Obligations en matière de **marchés publics**.

Chiffres clés

Les simulations réalisées montrent qu'avec 30% d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique du Pays d'Auch (avec environ 3 800 000 repas annuels), le chiffre d'affaire relocalisé permettrait de faire vivre l'équivalent de 40 agriculteurs locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCES

L'accompagnement d'une collectivité dans sa démarche « Circuit court »

Différents niveaux d'accompagnement :

- **Diagnostic sur le fonctionnement de la restauration collective** (état des lieux, type d'appro, coûts des repas, organisation, équipements, logistique...)
- **Connaissance de l'offre alimentaire territoriale**
- **Marché public** (procédures, allotissements, critères de sélection...)
- **Accompagnement des producteurs** pour répondre à un appel d'offre et les former aux exigences du secteur.