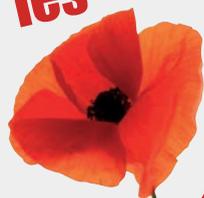


les



NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE RESTAURATION

*Des produits locaux de qualité
dans vos assiettes, c'est possible !*

Défis RuRaux





Vous souhaitez mettre en place un approvisionnement local issu d'une agriculture de qualité dans vos restaurants collectifs. Mais vous ne connaissez pas l'offre existante en produits locaux de qualité et n'avez pas connaissance des contraintes spécifiques liées à ce type de produits.

Nous pouvons vous apporter notre expertise et notre connaissance du terrain. Quel que soit l'avancement de votre projet, nous vous accompagnons dans les étapes clés de sa réalisation. Une première rencontre nous permettra de définir la mission et ainsi de vous proposer une prestation adaptée à vos besoins.

ÉTAPE 1

Définition du projet

Travail en lien avec les responsables de votre collectivité

- rencontres avec les référents de l'action (élus, salariés) et définition d'un projet pour l'approvisionnement des restaurants collectifs
- rédaction de pistes d'actions et d'envies

ÉTAPE 2

État des lieux

État des lieux des moyens techniques

Visite du (des) site(s) dédié(s) à la restauration accompagnée par les responsables des cuisines, afin d'identifier :

- votre mode de fonctionnement actuel
- vos besoins éventuels en matériels et aménagements des locaux
- les évolutions d'organisation à prévoir
- l'adéquation entre vos locaux et le travail de produits frais

État des lieux des moyens humains

Entretiens individuels avec le personnel en charge de la restauration collective afin d'identifier :

- vos atouts pour le projet
- les blocages techniques éventuels
- les outils administratifs à prévoir
- vos besoins en compétence et/ou en formations

VOUS DISPOSEZ D'UNE VISION CLAIRE DES CONTRAINTES ET ATOUTS DE VOTRE ORGANISATION ACTUELLE. VOUS AVEZ DÉTERMINÉ UN PLAN D' ACTIONS PRÉCIS POUR CONCRÉTISER VOTRE PROJET.

ÉTAPE 3

Accompagnement dans la réalisation du projet

Avec le personnel, pour envisager

- les produits les plus adaptés
- les commandes types
- les menus possibles
- les modalités de livraison à prévoir
- le stockage

Avec les producteurs locaux, pour

- identifier des producteurs de proximité proposant les produits recherchés
- étudier avec eux, la gamme de produits et leur disponibilité
- connaître leur démarche de travail (visite de ferme...)
- analyser les conditions de mise en œuvre de l'approvisionnement de vos restaurants collectifs (quantités, qualité, tarifs, fréquences de livraison, conditions particulières)
- organiser un mode de fonctionnement pérenne entre le producteur et le responsable des achats

VOUS AVEZ ÉLABORÉ UN OUTIL BUDGÉTAIRE PERSONNALISÉ, VOUS CONNAISSEZ DES FOURNISSEURS LOCAUX POTENTIELS ET LES PARTICULARITÉS LIÉES À CES NOUVEAUX APPROVISIONNEMENTS.

ÉTAPE 4

Suivi du bon déroulement et ajustements nécessaires

Les Défis Ruraux restent en lien avec la collectivité afin de

- répondre aux interrogations des personnes concernées (élus, équipes de cuisine, salariés, responsable de projet)
- s'assurer du bon déroulement de la gestion du nouvel approvisionnement, en lien avec les producteurs et le responsable des achats
- accompagner le développement futur de l'action (opérations de sensibilisation, communication...)



Les Défis Ruraux accompagnent les collectivités vers la mise en place d'un approvisionnement de leurs restaurants collectifs en produits locaux de qualité.

Depuis 2004, l'association développe son expertise, tant au niveau du conseil aux collectivités dans l'introduction de produits locaux fermiers que du côté de l'accompagnement des agriculteurs vers l'amélioration de leurs pratiques agricoles. Pour une alimentation de proximité et de qualité !



LES DÉFIS RURAUX

Place Paul Levieux
76190 Allouville-Bellefosse

Stéphanie Heuzé

chargée de projet restauration collective

☎ 02.32.70.44.23

✉ stephanie.heuze@defis-ruraux.fr

Cette action bénéficie du soutien financier de la Région Haute-Normandie et du Département de Seine-Maritime.



Imprimé sur papier recyclé par Saxoprint

Photos : R. Lemonnier, P. Casarin,
Cheik Saidou/ Min.Agri.fr, George Serban - Fotolia.com.