



BILAN

ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

2016 / 2019

Extrait de la
présentation
du 08.07.2020

19 restaurants concernés

3 types d'accompagnement :

**Accompagnement
individuel**

**Rencontres entre
chefs et formations**

**Sensibilisation des
convives**



**Mise en relation
avec des
producteurs**

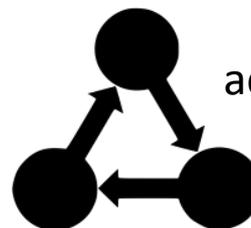
*Tous les
restaurants*



Très demandé



**Soutien à la
structuration**
(changement
d'organisation,
commission menu,
accompagnement à la
réflexion des élus)



1 restaurant

**Accompagnement
individuel**

**Aide à
l'élaboration
du plan
alimentaire et
des menus**



*Quelques
restaurants*



*Quelques
restaurants*

**Appui à la
communication**
(organisation de
portes ouvertes,
affichages)

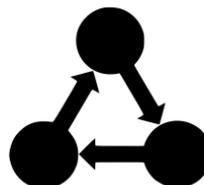
Mise en relation
avec des
producteurs



Aide à
l'élaboration du
plan alimentaire
et des menus



Soutien à la
structuration



Appui à la
communication



**Accompagnement
individuel**

Mise en avant de difficultés

Décalages entre offre
et attente

Turnover dans les
équipes

Estimation fine du
besoin et du surcoût

Rencontres entre chefs et formations



Méthodes de cuisson alternatives: module théorique puis pratique

13 puis 10 membres d'équipe



Visite de la Criée des Sables d'Olonne

23 participants



L'éducation au goût

12 membres d'équipe de cuisine ou de service

**Exposition
Hungry Planet**



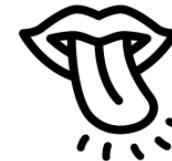
**Jeux: productions
et saisonnalités**



**Réalisation
d'affiches
pour inciter
à goûter**



**Sensibilisation des
convives
(8 établissements)**



**Atelier
analyse
sensorielle**

**Apéritif à
base de
produits de
saison**



**Animation
soupe et
saisonnalité**



**Repas
agriculture
biologique**



**Visites de
fermes**



**Accompagnement
individuel**

**Rencontres entre
chefs – formations**

**Sensibilisation des
convives**

▶ **Des changements appréciés et qui sont toujours d'actualité**

- Approvisionnements auprès de producteurs locaux
 - Qualité des produits
 - Ne demande pas plus de temps de travail en cuisine, mais un peu plus côté administratif
- Produits de saison
- Méthodes de cuisson évolutives
 - Avec des formations sur site en petit comité permettant de visiter la cuisine et voir l'organisation
- Meilleure maîtrise des achats et des quantités
- Le gaspillage alimentaire

▶ **Une satisfaction de l'accompagnement**

- *« c'est un booste pour faire des choses qu'on a envie de faire mais sur lesquelles on ne prend pas le temps qu'il faut »*

**Accompagnement
individuel**

**Rencontres entre
chefs – formations**

**Sensibilisation des
convives**

Mise en avant de l'émergence d'une dynamique territoriale

Intérêt de la
structuration à
l'échelle
intercommunale

Marché d'achat de
denrées de la
CCPA

Objectif
communication
de la CCVGL

PAT et
Coopération
avec le Mellois

La suite : prolonger l'accompagnement

Les étapes du PAT

Volet 1 2016 - 2019

Accompagnement des
restaurants collectifs
publics

Volet 2 2018 - 2019

Etat des lieux de
l'offre et de la
demande

Volet 3 2020

Plan d'action et
Mise en œuvre du PAT

Plan d'action

AXE 2

**Se rassembler autour de l'alimentation de
demain**

Objectif 6:

**Poursuivre l'accompagnement des
restaurants collectifs publics**

- Préciser les besoins au regard de la mise en application de la loi Egalim
- Définir les contours de l'action
- Identifier de nouveaux restaurants volontaires pour bénéficier de l'accompagnement