

Intégrer le bio dans la restauration collective

Pourquoi cette formation ?

De plus en plus de collectivités introduisent ou développent l'agriculture biologique dans la restauration collective. Cette démarche traduit des exigences sanitaires et nutritionnelles de plus en plus élevées, notamment pour un public jeune auprès de qui l'on souhaite promouvoir une alimentation durable. Il s'agit aussi de favoriser l'économie locale en développant les circuits courts. Cependant, intégrer le bio dans la restauration collective, à budget quasi-constant, semble relever de la gageure. Cette formation permettra de mieux comprendre comment ce défi peut être relevé et adapté aux spécificités des territoires.

Objectif principal

Identifier les enjeux et les leviers permettant d'élaborer ou de renforcer un projet de restauration collective bio

Objectifs opérationnels

- Saisir les enjeux de l'alimentation en restauration collective
- Identifier la méthodologie et les leviers d'une politique ambitieuse/efficace
- Articuler la restauration collective bio à une politique territoriale de développement durable

Contenu

Le bio en restauration collective : une politique transversale

Comment s'y prendre ? Éléments de méthodologie

- Les retours d'expériences
- Les conditions de réussite du projet

La mise en œuvre

- Savoir rédiger des marchés publics en gestion directe ou/et en gestion concédée pour favoriser une offre biologique locale : les outils mobilisables
- Les leviers et les obstacles





Programme de formation

27 février 2021

Méthode pédagogique

Formation pouvant être adaptée ou intégrée à une formation plus globale portant sur un projet alimentaire de territoire : nous consulter

Format

Une journée (6 heures)

