



JOURNÉE DE FORMATION pour élu-es & collaborateurs d'élu-es locaux

Montreuil (93), samedi 9 avril 2011 09h30-17h30
Cédis, 105-107 boulevard Chanzy

Le bio en restauration collective, source d'économies : management et gestion directe d'un service public

CONTEXTE

De nombreuses collectivités prennent conscience de l'importance d'offrir une alimentation saine dans les cantines scolaires. Des enjeux sanitaires majeurs sont portés par les fédérations de parents d'élèves et motivent les élus à développer des stratégies afin d'augmenter considérablement la part de « bio » dans les menus, voire d'en modifier en profondeur la nature des produits proposés.

Un des obstacles est généré par le surcoût d'environ 20% en moyenne des denrées bio. Les solutions conventionnelles proposées sont de réduire la part des denrées servies, d'augmenter les tarifs de cantine, de proposer des menus végétariens. Pour autant, certaines sources d'économies ne sont pas exploitées. Cela concerne par exemple la motivation des équipes pour les amener à changer leurs rythmes de travail et ainsi pouvoir proposer d'autres produits moins chers et de meilleure qualité demandant un temps plus long de préparation.

Cette journée permettra d'explorer, à partir de plusieurs approches concrètes, les leviers qui peuvent être saisis par les élu-es locaux pour engager leur collectivité dans les étapes de mises en œuvre d'une alimentation biologique dans les cantines.

CENTRE AGRÉÉ POUR LA FORMATION DES ÉLU-ES LOCAUX

105-107 boulevard de Chanzy,
93100 Montreuil

Tél : 01 41 58 52 40

Fax : 01 42 87 05 80

cedis@cedis-formation.org

<http://www.cedis-formation.org>

OBJECTIFS

● Cette formation a pour objectif de fournir aux élu-es :

- Une méthode efficace d'introduction du bio en restauration collective

- Une source d'économie financière par un management respectueux des personnes

CONTENU

● Introduction sur le service de restauration en collectivité : une vision classique ou un autre point de vue ? Une chaîne ou un service ?

● La promotion du bio dans la restauration collective : leviers et objectifs

- objectifs attendus : augmenter la qualité de la prestation, augmenter la part de bio, maintenir le coût à un niveau acceptable, satisfaire l'ensemble des acteurs de la chaîne

- Les leviers retenus et la part d'investissement nécessaire

- Le cadre historique de l'achat durable en France : de l'incitation à l'obligation

- La circulaire Fillon et son application au niveau ministériel

- Les labels : bio et autres démarches : éléments pour se repérer

quelle politique de la demande ?



JOURNÉE DE FORMATION pour élu-es & collaborateurs d'élu-es locaux

Montreuil (93), samedi 9 avril 2011 09h30-17h30
Cédis, 105-107 boulevard Chanzy

Le bio en restauration collective, source d'économies : management et gestion directe d'un service public

CONTENU (suite)

Les leviers majeurs :

- 1- Etablir des marchés adaptés aux besoins
 - Plancher/plafond vs mise en concurrence
 - s'offrir la possibilité de négocier
 - anticiper les achats et leur coût : établir des menus pour l'année entière et négocier les prix dès le début de l'année
 - Le code des marchés publics et les possibilités d'introduction du DD dans les différentes phases
 - Coût versus prix : l'émergence du coût global dans la décision
 - Comment mesurer l'impact écologique des choix d'une collectivité : de l'achat responsable vers l'éco-socio-conception
- 2- Travailler avec un personnel qualifié et motivé
 - Manager humainement
 - Reconnaître et valoriser la profession
 - Respecter les compétences : des fiches de postes bien définies et respectées
 - Donner l'envie d'apprendre : une formation continue et valorisante
 - S'ouvrir à d'autres méthodes de travail et savoir-faire

Les contraintes : adapter les locaux aux besoins des utilisateurs

- Pour améliorer les conditions de travail et respecter les règles sanitaires
- Pour « professionnaliser » la prestation
- Pour travailler avec des produits frais

Les principes d'une meilleure consommation

- Respecter les saisons et la biodiversité
- Privilégier les produits frais et supprimer les produits industriels
- Diminuer les portions individuelles
- Supprimer le sucre et les fonds de sauces

Adapter sa communication au changement par le « bio »

- Développer une stratégie auprès des parents et avec le personnel
- Agir sur les « commissions menus »
- Proposer des repas conviviaux et des visites de la cuisine

Explorer d'autres pistes d'amélioration

- Acheter directement aux producteurs
- Le fermage
- La mutualisation des marchés
- Exemple du choix possible pour une cuisine centrale : barquettes ou bacs ?

INTERVENANTS

- *François Soulabaille*, consultant et Conseiller municipal délégué à la restauration à Clamart
- *Philippe Schiesser*, consultant et formateur en achats responsables, professeur associé en éco-conception à l'Université de Cergy-Pontoise

**CENTRE AGRÉÉ POUR LA
FORMATION DES ÉLU-ES
LOCAUX**

105-107 boulevard de Chanzy,
93100 Montreuil

Tél : 01 41 58 52 40

Fax : 01 42 87 05 80

cedis@cedis-formation.org

<http://www.cedis-formation.org>