

# Programme d'accompagnement



L'association des Maires, le Conseil Départemental et la Chambre d'agriculture ont engagé un projet commun de promotion, de valorisation et de consommation de produits agricoles de proximité et de qualité au sein des établissements de restauration collective.

### Réseau local 53 permet de :

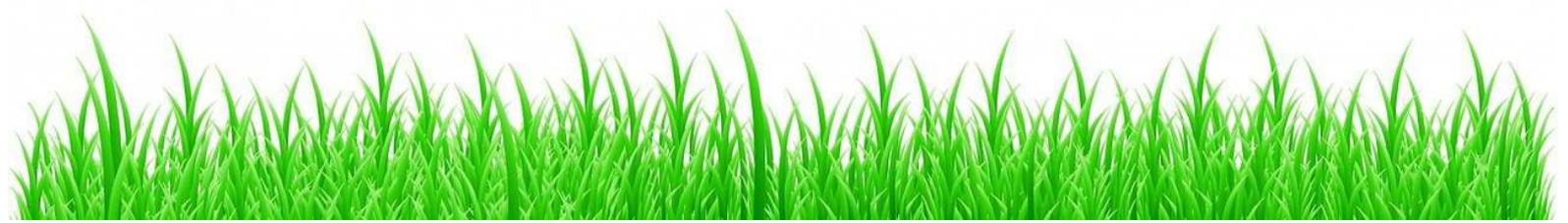
- Mettre en réseau les acteurs pour insuffler une dynamique collective et faire connaître l'offre et la demande,
- Fédérer les acteurs autour de la démarche d'introduction des produits de proximité et de qualité afin de mutualiser les savoir-faire et échanger sur les initiatives menées,
- Faire émerger des projets innovants.



### Pourquoi un programme d'accompagnement ?

Ce programme d'accompagnement s'adresse aux producteurs souhaitant fournir la restauration collective, aux agents de collectivités et de restaurants souhaitant s'approvisionner auprès de fournisseurs locaux, aux élus et aux gestionnaires ***en attente de réponses concrètes sur l'approvisionnement de proximité.***

Pour une meilleure réussite de votre projet, Réseau local propose un accompagnement progressif et inscrit dans la durée. Il est construit autour de six thématiques détaillées dans les pages suivantes.



## *Un programme d'accompagnement fait pour vous*



Atelier 1 - Aller vers l'achat de produits de proximité et de qualité.



Atelier 2 - Présentation et utilisation de l'outil Emapp.



Atelier 3 - Développer les préparations "maison".



Atelier 4 - La maîtrise des cuissons.



Atelier 5 - Aspects réglementaires et sanitaires.



Atelier 6 - La lutte contre le gaspillage alimentaire.





## **Atelier 1 : Aller vers l'achat de produits de proximité et de qualité**

### **Objectifs :**

Avoir une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable.

Trouver des clés de réussite du projet : organisation, implication, mobilisation.

Comprendre la procédure de marché public pour en faire un outil au service de son projet.

### **Contenu :**

Les principes fondamentaux de la commande publique, les différents types de procédures.

Un marché public : pour quel montant ? Quelles contraintes réglementaires ?

Méthodologie et leviers d'action pour se fournir en produits de proximité et de qualité : l'état des lieux, l'offre locale, la mise en œuvre de la procédure

### **Méthode pédagogique :**

Apports synthétiques pour les savoir fondamentaux, échanges, mise en œuvre sur des cas réels

### **Public cible :**

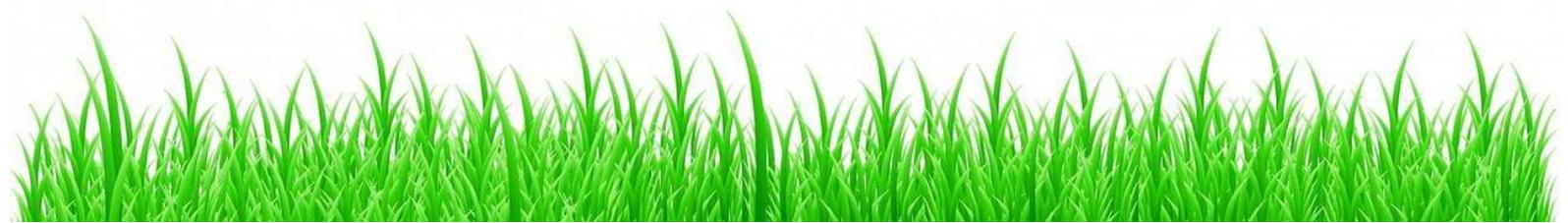
Élus - Cuisiniers - Gestionnaires -Producteurs

### **Intervenant :**

Julie MASSIEU de l'Agence Déclic

**Date** : le mercredi 29 novembre 2017

**Lieu** : Chambre d'agriculture – CHANGÉ





## **Atelier 2 : Présentation et utilisation de l'outil Emapp**

### **Objectifs :**

Aide à l'élaboration des menus et respect du plan alimentaire.  
Calcul des besoins en produits alimentaires.

### **Contenu :**

Présentation de l'outil et des différentes fonctionnalités  
Mercuriale – Plan alimentaire  
Elaboration de fiches techniques - Menus  
Aide à la rédaction d'une fiche recette  
Mise en réseau - partage des recettes  
Anticipation des besoins  
Le bon d'économat  
Suivi des déchets

### **Méthode pédagogique :**

Manipulation de l'outil

### **Public cible :**

Cuisiniers - Gestionnaires

### **Intervenant :**

Denis LEMETAYER du Conseil Départemental

**Date :** le mercredi 17 janvier 2018

**Lieu :** Chambre d'agriculture – CHANGÉ

**Horaires :** 9h-17h





## **Atelier 3 : Développer les préparations "maison"**

### **Objectifs :**

Augmenter la part de préparations « maison » en maîtrisant l'organisation du temps de travail.

### **Contenu :**

Définition d'une préparation « maison »

Maîtriser le temps des fabrications

Etre créatif, diversifier l'offre

Travailler avec les saisons

Maîtriser les coûts

Communication

### **Méthode pédagogique :**

Atelier pratique (en cuisine)

### **Public cible :**

Cuisiniers - Gestionnaires

### **Intervenants :**

Damien PICHARD/ Mickaël PAUMARD/ Denis LE METAYER du Conseil Départemental

**Date :** le mercredi 14 février 2018

**Lieu :** à définir en fonction des inscriptions





## **Atelier 4 : La maîtrise des cuissons**

### **Objectifs :**

Bien appréhender les barèmes de cuissons pour limiter les pertes et conserver les qualités des produits.

### **Contenu :**

Quels outils ? Dimensionnement – Acquisition – Amortissement  
Intérêt d'une cuisson maîtrisée  
Formation à l'utilisation des outils, formation de l'équipe cuisine  
Aspect sanitaire : valeur pasteurisatrice

### **Méthode pédagogique :**

Atelier pratique (en cuisine)

### **Public cible :**

Cuisiniers - Gestionnaires

### **Intervenants :**

Damien PICHARD/ Mickaël PAUMARD/ Denis LE METAYER du Conseil  
Départemental

**Date :** le mercredi 21 mars 2018

(1/2 journée)

**Lieu :** à définir en fonction des inscriptions





## **Atelier 5 : Aspects réglementaires et sanitaires**

### **Objectifs :**

Connaître la réglementation et son application.

### **Contenu :**

Quelles règles à respecter pour fournir la restauration collective ?

Quelles obligations pour l'approvisionnement ?

Les signes officiels de qualité

Cuisson basse T°C

### **Public cible :**

Cuisiniers – Gestionnaires - Producteurs

### **Intervenants :**

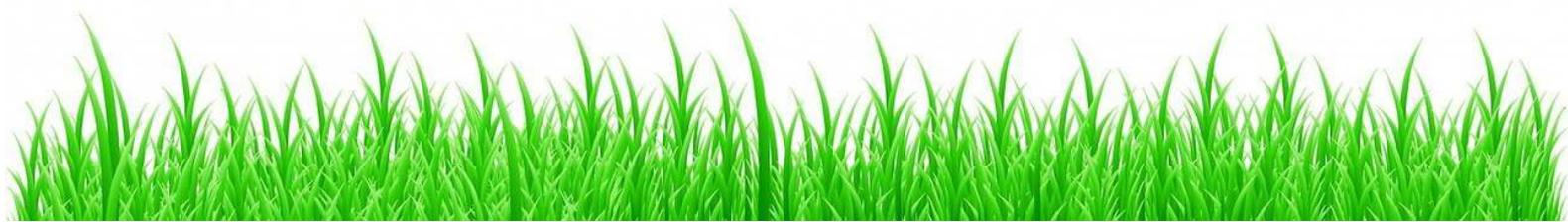
Emmanuelle SOUDAY de la Chambre régionale d'agriculture

DDCSPP - Laboratoire départemental

**Date :** le mercredi 11 avril 2018

(1/2 journée)

**Lieu :** à définir





## **Atelier 6 : La lutte contre le gaspillage alimentaire**

### **Objectifs :**

Amorcer un cercle vertueux en identifiant les sources de gaspillage alimentaire.

### **Contenu :**

Les données chiffrées sur les pertes alimentaires

Pourquoi le gaspillage ?

Les économies engendrées si réduction de ce gaspillage

Etat des lieux (pesée...)

Analyse

Actions qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire (basées sur des échanges d'expériences)

Comment communiquer sur les actions menées ?

### **Public cible :**

Elus – Cuisiniers – Gestionnaires - Producteurs

### **Intervenants :**

Adélaïde RIVEREAU de la Chambre régionale d'agriculture

Delphine MONTAGU du Conseil Départemental

**Date :** le mercredi 16 mai 2018

**Lieu :** Chambre d'agriculture - CHANGÉ



## Contact



**Virginie GUICHARD**  
**Animatrice Réseau local 53**

**Chambre d'agriculture de la Mayenne**

**Parc Technopole**

**Rue Albert Einstein - Changé**

**BP 36 135**

**53061 LAVAL cedex 9**

Courriel : [reseaulocal@mayenne.chambagri.fr](mailto:reseaulocal@mayenne.chambagri.fr)

Tél. : 02 43 67 38 35

Portable : 06 77 04 94 25



**Réseau LOCAL**  
**LA MAYENNE**

# Bulletin d'inscription

Structure/collectivité : .....  
.....  
.....

Commune : .....

NOM Prénom : .....  
.....

Fonction : .....

Mail : .....

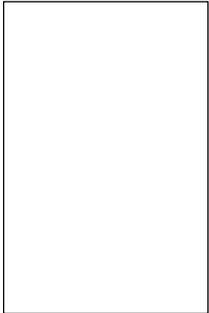
Tél : .....

Je souhaite m'inscrire aux ateliers suivants :

- |  |   |
|--|---|
| Atelier 1 : <input type="checkbox"/> « Achat »       | Atelier 4 : <input type="checkbox"/> « Cuisson »    |
| Atelier 2 : <input type="checkbox"/> « Emapp »       | Atelier 5 : <input type="checkbox"/> « Sanitaire »  |
| Atelier 3 : <input type="checkbox"/> « Fab. Maison » | Atelier 6 : <input type="checkbox"/> « Gaspi alim » |

Vos attentes particulières / Vos interrogations :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



**Réseau local Mayenne**  
**Virginie GUICHARD**  
**Chambre d'agriculture**  
**Parc Technopole**  
**Rue Albert Einstein - Changé**  
**BP 36 135**  
**53061 LAVAL cedex 9**

