

**R é s e a u R u r a l**  
**Proposition d'action de transfert 2011 / 2012**

<b>Groupe thématique concerné</b>	Sous groupe de travail « agriculture et alimentation » et du thème « valorisation économique et territoriale des ressources locales »
<b>Intitulé du projet appartenant au groupe</b>	Axe 2 : « Organiser une offre cohérente en produits locaux pour la restauration collective à l'échelle des territoires à partir des circuits courts et en valorisant la bio »
<b>Porteur du projet</b>	FNAB - FNCIVAM
<b>Personne à contacter</b>	Julien Labriet Chargé de mission restauration collective et circuits courts jlabriet@fnab.org 01 43 38 18 70

<b>Partenaires associés</b>	FNCUMA, FNAB
<b>Publics visés</b>	. Les agriculteurs bas normands (ceux qui sont déjà investis dans les circuits courts seront ciblés sur invitations) . L'ensemble des agriculteurs des régions Bretagne, Pays de la Loire et Basse Normandie . Les conseillers et animateurs des réseaux de développement bas normands

**Résumé du projet appartenant au groupe thématique en quelques lignes :**

Recensement et analyse d'expériences innovantes et structurantes d'introduction de produits locaux et bio en restauration collective >>> identification de freins et leviers sur les problématiques des marchés publics, de l'approvisionnement et de l'accompagnement >>> organisation d'une Journée nationale de la restauration collective responsable avec sessions plénières et ateliers spécifiquement dédiés à ces thématiques (180 personnes) >>> rédaction d'un livret de bilan et de propositions à destination des décideurs et parties prenantes.

**Les principaux enseignements à retenir du projet :**

L'introduction de produits bio locaux en restauration collective est tout à fait possible. Celle-ci doit toutefois être mise en place dans le cadre d'une démarche multi-acteurs, transversale, partenariale avec un portage politique.

. Le Code des marchés publics est une contrainte mais il n'empêche pas la mise en place de tels projets via un MP (cf travaux FNAB sur [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)).

. Ce type de projet doit intégrer des démarches d'accompagnement sur le long terme : formation des cuisiniers, des gestionnaires, des personnels de cuisine, sensibilisation des convives,...

. L'approvisionnement est une question cruciale, notamment car la logistique peut grever les coûts. Pour répondre à ce défi, nombre de producteurs se sont structurés et ont mis en place des plateformes d'approvisionnement spécialisées en restauration collective.

### **Les livrables disponibles ou à venir très prochainement:**

. Livret d'une trentaine de page capitalisant les actes du séminaire :

<http://www.repasbio.org/files/Documents/JNRCR21062010/actescolloque-web.pdf> (le document étant lourd, le temps de téléchargement est un peu long).

. Supports présentés par les différents intervenants de la Journée nationale de la restauration collective responsable :

[http://www.repasbio.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=49:journee-nationale-de-la-restauration-collective-responsable&catid=27:actualites-et-evenements&Itemid=27](http://www.repasbio.org/index.php?option=com_content&view=article&id=49:journee-nationale-de-la-restauration-collective-responsable&catid=27:actualites-et-evenements&Itemid=27)

. Fiches d'expérience : 2 publiées sur le site du réseau rural en version courte, ensemble disponible auprès de Julien Labriet.

### **Actions de transfert possibles à proposer aux RRR**

Les actions de transfert sont à définir en fonction des attentes des Réseaux Ruraux Régionaux.