



Le tableau de repérage des ressources disponibles et des dynamiques en cours à propos d'une source de potentiels → Site de proximité Sud Ardèche – 2011

La recherche d'informations est ici axée sur l'approvisionnement local de la restauration collective.

ÉTUDES PRÉCÉDEMMENT RÉALISÉES					
TITRE	DATE	AUTEUR	STRUC- TURE	SUJET	PRINCIPAUX POINTS D'INTÉRÊT
Mise en place d'un projet de restauration collective à base de produits locaux - Commune de Rosières -	Déc. 2006	Elèves ISARA Lyon	Site de proximité sud Ardèche / AMESUD	Réponse aux appels d'offres, normes sanitaires et d'hygiène, responsabilités en restauration collective, basés sur l'analyse de la cuisine de Rosières <i>http://www.dromeardeche-solidaires.org/projet-de-developpement-local-autour-de-la-restauration-collective-sud-ardeche</i>	- analyse des normes réglementaires sanitaires et juridiques (données n'étant plus forcément les mêmes aujourd'hui) - législation sur les marchés publics, pas de nécessité de lancer un appel d'offres jusqu'à un certain seuil de dépenses - comparaison de deux types de gestion de la cuisine (communale / intercommunale) en terme de responsabilité, de coûts (alimentaires, salariaux...).
Favoriser le développement économique local à travers la restauration collective : pertinence et conditions de faisabilité d'un approvisionnement local de qualité	Déc. 2007	Lionel Roux IRC Montpellier spécialisation en économie du développement agricole et politiques publiques	Site de proximité sud Ardèche / AMESUD	Etude de faisabilité sur l'approvisionnement en produits locaux de la cuisine des Jardins de Jalès (Joyeuse) <i>http://www.dromeardeche-solidaires.org/projet-de-developpement-local-autour-de-la-restauration-collective-sud-ardeche</i>	- analyse de l'adaptation technique et réglementaire de la cuisine - calcul des coûts engendrés (alimentaires, salariaux, techniques...) et des retombées économiques locales (richesse créée localement via la vente des productions, création d'un emploi à mi-temps...) - nécessité d'une organisation des producteurs pour répondre aux besoins de la restauration collective et autres clients

DYNAMIQUES EN COURS			
INITIATIVES	DATE DE CRÉATION	OBJET	PUBLICS CIBLES
Organisation de journées professionnelles par Corabio, Coordination Rhône Alpes de l'agriculture biologique, sous forme d'échanges technico-économiques, de colloques, de formations ou séminaires.	Depuis 2008	Compte-rendu de ces journées professionnelles, en particulier de journées à destination de collectivités territoriales abordant la question de la promotion des produits biologiques en restauration collective avec des exemples en gestion directe concédée <i>http://www.corabio.org/nos-publications</i> Egalement sur ce même lien un article sur les plateformes de producteurs dans la revue Bon Appétit n°18	Collectivités territoriales Producteurs
Groupe « Production de produits locaux de qualité » avec 3 sous commissions : - mise à disposition de lieux tests pour de futurs agriculteurs - jardins partagés - produits locaux dans la restauration collective	Depuis 2010	Sous-commission « produits locaux dans la restauration collective » - objet de ce présent groupe : animer une réflexion avec les différents acteurs pour mettre en œuvre des actions concrètes pour favoriser une restauration collective de qualité à base de produits locaux	Associations sud Ardèche, Chambre d'Agriculture, Pays Ardèche Méridionale