

L'introduction de produits bio, locaux et de qualité en restauration collective Zoom sur l'acte d'achat et les marchés publics

Mardi 21 mars 2023 – Agen
09H00 - 17H00

Présentation de la formation

Durée : 7h

Lieu : Centre Technique de l'Agglomération d'Agen (grande salle) - ZI de Boé
Avenue Georges Guignard 47550 Boé

Nombre de stagiaires : 16 maximum (pas plus de 2 personnes par structure)

Pour vous inscrire : <https://3ar-na.fr/evenement/formation-lintroduction-de-produits-bio-locaux-et-de-qualite-en-restauration-collective-agen/>

Caractéristiques de la formation

Public concerné :

- Gestionnaire, chargé de la commande publique
- Directeur de la restauration collective
- Conseiller technique en restauration collective
- Cuisinier
- Responsable de production

Objectifs :

- Repérer les intérêts de l'introduction de produits bio, locaux en restauration collective
- Repérer les freins et leviers à l'introduction de produits bio, locaux en restauration collective
- Identifier le marché et l'offre existante
- Identifier les modalités d'achat et de rédaction d'un marché en vue d'atteindre les objectifs de la loi Egalim
- Formaliser la rédaction d'un marché

Modalités d'évaluation :

- QCM
- Bilan de satisfaction

Programme de l'action de formation

Cette formation s'organise en 4 modules permettant aux stagiaires d'acquérir les connaissances sur l'intégration de produits biologiques en restauration collective et les modalités d'achat via les marchés publics.

Module 1 : Les intérêts et les freins à l'introduction de produits bio, durables et de qualité

Durée	Objectifs	Contenu	Intervenant
1h	Savoir repérer le contexte réglementaire et Connaître les intérêts d'introduire des produits bio, durables et de qualité	Zoom sur la loi Egalim, son contenu, ses enjeux Présentation intérêts à l'introduction de produits bio, durables et de qualité	Elisa ROYER <i>Interbio Nouvelle-Aquitaine</i>
1h	Identifier les freins d'introduction de produits bio, durables et de qualité Déterminer les leviers pour mener son projet alimentaire de qualité S'approprier les outils, savoir reconnaître les freins sur son établissement	Par le biais d'un brainstorming, définir collectivement les freins à l'introduction de produits bio et locaux Présentation des leviers et outils pour lever les freins qui empêchent d'avancer Identification de solutions adaptées à chaque établissement, situation	Elisa ROYER <i>Interbio Nouvelle-Aquitaine</i>

Module 2 : L'achat public en collectivité

Durée	Objectifs	Contenu	Intervenant
1h30	Connaitre les modalités d'achat de produits alimentaires Identifier les types de marchés existants, leurs fonctionnement et intérêts	Les grands principes de l'achat public Les marchés existants et les seuils de publication Les marchés possibles en matière d'achat alimentaire	Elisa ROYER <i>Interbio Nouvelle-Aquitaine</i> Frédéric BAZILLE <i>Réseau 3AR</i>

Module 3 : L'approvisionnement bio, durable et de qualité et local formalisé en marché

Durée	Objectifs	Contenu	Intervenant
1h30	<p>Identifier les différentes étapes nécessaires à la rédaction d'un marché favorisant l'offre bio, durable et de qualité et locale</p> <p>Identifier les précautions juridiques</p>	<p>Présentation des actions à mener pour rédiger un marché cohérent : étapes, critères...</p> <p>Présentation des précautions juridiques et nouveautés de la Commande Publique</p> <p>Outils méthodologiques essentiels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la boîte à outil LOCALIM (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt) - le portail régional d'information www.restaurationcollectivena.fr - Les guides CNRC 	<p>Elisa ROYER <i>Interbio Nouvelle-Aquitaine</i></p> <p>Frédéric BAZILLE <i>Réseau 3AR</i></p>

Module 4 : Exemples de marchés/retour d'expérience

Durée	Objectifs	Contenu	Intervenant
1h30	<p>Identifier les pistes de réussites</p> <p>Identifier les marchés et pratiques fréquentes</p> <p>Identifier les modalités d'écriture sur cas concrets</p>	<p>Présentation de marchés en cours avec un approvisionnement bio, local</p> <p>Partage d'expérience sur les acquis de la journée</p>	<p>Elisa ROYER <i>Interbio Nouvelle-Aquitaine</i></p> <p>Frédéric BAZILLE <i>Réseau 3AR</i></p>

La dernière demi-heure est prévue pour assurer l'évaluation de la journée de formation.

Plus d'informations :

- Elisa ROYER - INTERBIO Nouvelle-Aquitaine restauration@interbionouvelleaquitaine.com
- Frédéric BAZILLE - Réseau 3AR - Apesa / 06 47 56 98 64 / frederic.bazille@apesa.fr