

PRODUITS



Produits locaux en restauration collective

*Comment introduire des produits locaux
dans la restauration collective d'un territoire ?*

QUI EST CONCERNÉ ?

Collectivités territoriales, gestionnaires de restauration collective, structures de restauration collective, désireux de valoriser les produits de leur territoire en les introduisant dans les menus des restaurants qu'ils gèrent

POUR QUELS OBJECTIFS ?

- Connaître l'activité agricole et les productions alimentaires du territoire (produits, disponibilités, volumes, caractéristiques...) pour orienter sa politique d'achat
- Augmenter la part de produits locaux sans remettre en cause l'équilibre budgétaire
- Sensibiliser les convives et communiquer autour de l'opération.

AVEC QUELS RÉSULTATS ?

- Une analyse extérieure, précise et chiffrée, pour clarifier les attentes des organisateurs
- Une approche globale qui tient compte des moyens et objectifs du client
- Une caractérisation des points à mettre en oeuvre pour la réussite du projet
- Un appui opérationnel pour mettre en oeuvre une hypothèse préalablement validée

NOS ATOUTS

- Proposition d'hypothèses chiffrées pour accompagner la prise de décision
- Analyse conduite par des experts
- Un travail en toute objectivité, sans parti pris
- Possibilité de partenariat avec l'ARDAB pour l'introduction de produits bio



NOS MÉTHODES DE TRAVAIL

La Chambre d'Agriculture de la Loire :

- **Analyse les pratiques** (coût denrée, mode de gestion, volumes consommés, équipement cuisine...)
- **Recense l'offre existante** en produits
- **Élabore des hypothèses chiffrées** d'introduction en fonction des objectifs du client
- **Met en relation** avec les producteurs locaux et suit une phase de test (de 1 à 6 mois)
- Propose des **modes de contractualisation** avec les producteurs
- **Conçoit un plan de communication**

LIVRABLES

Rapport papier

NOS RÉFÉRENCES

- Conseil général de la Loire (depuis 2007) : accompagnement des restaurants des collèges
- Région Rhône-Alpes (2010-2012) : accompagnement de lycées pilotes
- Communauté de communes Forez en Lyonnais (2010-2011)
- Ville de Feurs (2010)
- Pays Roannais (2011) : 6 communes
- Communauté d'agglomération Saint-Étienne Métropole (2011-2014) : 20 communes
- Pays du Forez (2008-2014)
- UNAT (2013)

CONTACT

SERVICE TERRITOIRES : 04 77 91 43 32 / 04 77 91 43 30

LES INTERVENANTS :

Un chef de projet : interlocuteur unique de la collectivité et une équipe pluridisciplinaire assurant une bonne connaissance du territoire et des producteurs fermiers

DURÉE :

De **5 mois à 1 an**, selon l'importance du territoire et du projet

TARIFS :

Tarif et conditions de vente sur demande. Prestation largement subventionnée par les structures publiques

Les + de la Chambre d'Agriculture de la Loire

- La Chambre d'Agriculture n'est **pas une structure privée** dont la vocation est de faire des bénéfices
- **Nos valeurs :** le sens du long terme, la compétence, la proximité, l'indépendance et la qualité
- **Certifiée depuis 2012** pour ses activités de conseil et de formation



3 Implantations proches de vous :

Saint-Priest-en-Jarez / Perreux / Feurs

Accueil téléphonique unique : 04 77 92 12 12

E-mail : cda42@loire.chambagri.fr **www.terresdeloire.fr**

La Chambre d'Agriculture de la Loire est certifiée par l'organisme certificateur AFNOR certification, selon un référentiel validé et reconnu au niveau national. Elle est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre d'un agrément multi-sites porté par l'APCA.

