



Accompagnement à la réflexion sur les modes de gestion de la restauration collective sur l'ARC

Financé dans le cadre du PNA



L'accompagnement en un coup d'oeil

1

Sensibilisation et définition des objectifs

Sensibilisation aux enjeux écologiques, sociaux et de santé liés à l'alimentation en RHD

Sensibilisation au retour en régie directe (partage d'expérience, voyage d'étude etc.)

Définition des objectifs pour la restauration collective souhaitée (en termes de qualité alimentaire, de rôle éducatif, de liens de proximité avec les différents publics concernés...)

2

Etat des lieux de la situation actuelle

Diagnostics :

- Des bâtiments
- Des équipes
- Des coûts
- Des menus
- Du matériel

Si retour en régie directe non souhaité :
Identification des porteurs de projets pouvant faire office d'alternative au retour en régie

3

Définition du projet d'évolution du service

Sur la base des objectifs fixés et du diagnostic

Préconisations pour l'identification :

- De l'outil de production
- Des sites de restauration
- Du mode de liaison
- Du matériel à acheter
- Des recrutements et formations

Définition des coûts et aide à la recherche de financement

4

Activer les leviers pour développer la qualité

Identification des approvisionnements bio locaux disponibles

Formations pour développer un service de qualité :

- Plan alimentaire bio, local, de saison
- Rédaction des marchés publics
- Maîtrise du budget
- Formation du personnel de cuisine (menus, recommandations, plats végétariens, fait-maison...)
- Formation du personnel en salle (posture d'accompagnement du repas, éducation au goût...)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les acteurs impliqués

Bio en Hauts-de-France

- sensibilisation aux enjeux
- coordination du projet
- identification de solutions adaptées
- identification d'approvisionnements bio locaux
- accompagnement à la rédaction des marchés publics, à la maîtrise du budget, à la lutte contre le gaspillage
- appui à la recherche de financements



Jean-Jacques Hazan (Réseau AGORES)

- accompagnement à la définition des objectifs
- diagnostics des bâtiments, du personnel et du matériel
- ingénierie du futur fonctionnement de la restauration collective en cas de retour en régie directe



La SCIC Nourrir L'Avenir

- sensibilisation aux enjeux
- montage du plan alimentaire
- accompagnement à la maîtrise du budget
- formation du personnel de cuisine et du personnel en salle



Contacts

Vincent PERRIN

Chargé de Mission Eau, Agriculture, Environnement
Eau Potable

03 44 85 44 82 – 06 47 22 08 95

vincent.perrin@agglo-compiegne.fr

Alice RONOT

Chargée de Mission Environnement
07 88 64 73 92

alice.ronot@grand-compiegnois.fr

Camille ROMEU

Chargée de Mission Alimentation et Aides
06 74 69 87 60

c.romeu@bio-hdf.fr

