|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Exemple d’un tableau de bord de suivi des Ateliers** | **Format (1/2 j ou journée, tel, vidéo)** | **Lieu et outils nécessaires à l’animation** | **Public cible**(parents d’élèves, gestionnaires, élus, cuisiniers et seconds, gestionnaires, corps enseignant, infirmières, chefs d’établissement) |
| 1 - Atelier « présentation de l’offre bio et locale et des différentes démarches de qualité : Qu’est-ce que le bio, bien connaître les démarches de qualité (labels, marques, IGP...)Repérer et accéder à la production locale.Une **visite d’une exploitation** pour mieux appréhender les contraintes des producteurs.*Les différentes démarches de labellisation de la restauration collective, présentation du label territoire bio engagé.* |  |  |  |
| 2-Atelier sur les marchés publics : les différentes formes de marché, questionnement sur ses propres marchés et comment y introduire des produits locaux- analyse d'un marché en régie directe permettant de faciliter l'introduction de produits bio et locaux- analyse des clauses à intégrer dans un marché concédé permettant de s'assurer de l'approvisionnement local et bio tel que le souhaite la commune engagé |  |  |  |
| 3 - Atelier sur la qualité alimentaire et nutritionnelle (GEMRCN) : définir la qualité en restauration collective, ouverture à la qualité nutritionnelle et alimentaire en restauration collective. Présenter et expliquer les atouts nutritionnels des aliments et leur bonne association.Amorcer la mise en œuvre de changements vers une meilleure intégration de l’offre bio et locale dans les services de restauration collective. *Il est demandé durant cette formation un point sur :**- les aliments interdits ou autorisés en restauration scolaire (œufs, abats etc...),**- le développement du goût chez les enfants,**- les spécificités nutritionnelles des crèches,**- quel niveau de qualité minimum est attendu dans nos cantines.* |  |  |  |
| 4 – Atelier sur la sensibilisation des convives : mieux comprendre d’où viennent les produits consommés à la cantine, leur mode de production, où sont les producteurs, qu’est-ce que le bio, et les autres démarches de qualité. Associé à l’atelier sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets : sensibilisation aux démarches de gestion des déchets dans les cantines. Animations, activités pédagogiques, incitations à la découverte pouvant en découler. |  |  |  |
| 5– Ateliers pratiques culinaires : Valorisation des produits biologiques et locaux.L’animation est assurée par un cuisinier, traiteur, formateur L’objectif est de permettre aux cuisiniers de travailler sur la préparation pratique de repas avec l’enjeu de la mise en valeur des produits locaux et bio.  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |