



JOURNÉE DES
COLLECTIVITÉS

ATELIERS

DE L'INGENIERIE PUBLIQUE



Mettre en oeuvre
une restauration collective
saine et durable

- L A
D R O
M E -

LE DÉPARTEMENT



**CONSEIL
DÉPARTEMENTAL
DE LA DRÔME**

Direction Economie
Emploi Insertion

› Objectif du projet

Capitalisant sur les Etats Généraux de l'Alimentation, la récente loi «Alimentation» a posé des objectifs en matière d'approvisionnement de la restauration collective publique : au moins 50% de produits de produits issus de l'agriculture biologique ou tenant compte de la préservation de l'environnement d'ici 2022 – dont 20% de bio minimum.

L'ambition du Département est de faire de la Drôme, premier département bio de France, un territoire leader et exemplaire dans l'atteinte de ces objectifs.

› Cible

Les collectivités et les EPCI (élus et agents), toute structure publique disposant d'un restaurant collectif (cuisinier, magasiniers et acheteurs).

› Retour d'expérience locale

En 2018, la part du bio dans les achats des 30 collèges du département s'élève en moyenne à 30%. Tous sont labellisés «En cuisine» et ont atteint le niveau 2 ce qui se traduit par : au moins 30% de bio, plus de produits locaux, des actions pour réduire le gaspillage alimentaire et favoriser une meilleure gestion des déchets ou encore des formations à destination des cuisiniers. Témoignage d'une ancienne magasinière de la cité scolaire de Nyons, pionnière en matière d'expérimentation et de mise en place de projets.

› Comment dupliquer cette initiative, comment démarrer le projet, qui pilote ?

L'accompagnement des collèges dans cette démarche a conduit à l'identification de «5 clés de réussite» qui correspondent à des enjeux sur lesquels se questionner et des portes d'entrée pour qui souhaite aller vers une alimentation saine et de qualité.

- Comment sensibiliser les convives ?
- Comment cuisiner des produits bio, frais et les protéines végétales ?
- Quelles actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?
- Les achats : quels outils ? Quel suivi ?
- Comment communiquer et se labelliser ?

› Quels acteurs partenaires ?

Les collectivités
Les chambres consulaires
Agribiodrôme
Des organismes de certification
Des réseaux d'acteurs et d'échanges de pratiques
(Un plus bio, Agence bio...)

Contacts

• Marion Luce

Chargée de mission Schéma des Achats Responsables
Direction Economie Emploi Insertion
06 99 39 88 81 / mluce@ladrome.fr