

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-9

“POUR LES EPCI AYANT LA COMPÉTENCE
RESTAURATION SCOLAIRE POUR LES ÉCOLES,
METTRE EN PLACE, PAR EPCI ,UN COMITÉ DE
LA RESTAURATION COLLECTIVE ENTRE
AGENTS CUISINIERS, GESTIONNAIRES ET
ÉLUS POUR LE SUIVI DES ACTIONS”

Orientation 3

*Le Plan Climat Air Energie Territorial au
service de l'éducation au territoire*

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus de
produits locaux et de qualité dans la
restauration collective pour une
alimentation plus saine et plus durable,
répondant aux objectifs de la loi EGAlim*

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-9

Description de l'action : *Il s'agit de créer et mettre en place des comités de direction de la restauration collective au sein des EPCI.*

Ces comités doivent permettre de créer une connaissance transversale des organisations de la restauration collective et de transmettre une veille juridique et technique entre agents cuisiniers, gestionnaires de la restauration et élus.

Public cible : collectivités, gestionnaires, élus, agents techniques

Niveau de priorité :

2

Porteur :

Acteurs :



Temporalité :

Budget :

Sources de financement :

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-7

“ ORGANISER DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX LORS DES FÊTES DES ÉCOLES (KERMESSES, MARCHÉS DE NOEL, ...) PAR LA MISE EN PLACE DE BUFFETS LOCAVORES, DE COMMANDES GROUPÉES, DE DÉGUSTATIONS DE PRODUITS, ...MAIS ÉGALEMENT LORS DES SORTIES SCOLAIRES (VISITES DE FERMES) ”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim



NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-8

“PROPOSER UNE COMMUNICATION SUR LES PRODUCTEURS DU TERRITOIRE FOURNISSANT LA RESTAURATION COLLECTIVE”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim



NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-7

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-8

Description de l'action : *proposer aux écoles des animations (marchés, dégustations, ateliers de sensibilisation) avec les producteurs et mettre en place ces actions.*

Description de l'action : *créer des affiches valorisant les producteurs locaux (terre et mer) travaillant avec les restaurants collectifs et mettre en valeur les produits travaillés.*

Public cible : établissements scolaires, convives et familles, enseignants

Niveau de priorité :

4

Public cible : établissements scolaires, convives et familles, enseignants

Niveau de priorité :

3

Porteur :

Acteurs :

Porteur :

Acteurs :

Temporalité :

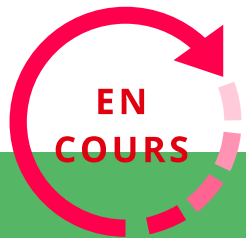
Temporalité :

Budget :

Sources de financement :

Budget :

Sources de financement :



CARTE ACTION 3.4-5

“PROMOUVOIR APPROLOCAL.FR AUPRÈS DES AGENTS ET ACHETEURS PUBLICS, AUX FOURNISSEURS ; METTRE EN PLACE DES ESPACES PHYSIQUES DE RENCONTRES OFFRE / DEMANDE RHD ”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim*



CARTE ACTION 3.4-6

“PROPOSER UN ACCOMPAGNEMENT POUR DÉVELOPPER LA COMMUNICATION DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION À DESTINATION DES PARENTS D'ÉLÈVES (COMMUNICATION SUR L'ORIGINE ET LE LIEU DE PRODUCTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES, RESPECT DE LA LOI EGALIM) ”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim*





CARTE ACTION 3.4-5



CARTE ACTION 3.4-6

Description de l'action :

Approlocal.fr est un outil de commande de produits locaux à destination des professionnels de la restauration collective. Présentation de l'outil et de ses avantages via des réunions collectives ou des rdv individuels pour les collectivités et les producteurs afin de créer leur compte, leurs fiches produits et leur permettre de prendre en main l'outil.

Description de l'action : *créer des supports de communication à diffuser via le portail numérique ENT Hauts-de-France ;*

Accompagner et sensibiliser les établissements de restauration collective du territoire à publier leurs données sur ma-cantine.gouv.beta

Public cible : restauration collective, producteurs, gestionnaires, chefs de cuisine, collectivités

Niveau de priorité : **1**

Porteur :



Acteurs :

Temporalité :

Budget :

Sources de financement :

Public cible : élèves et parents d'élèves

Niveau de priorité : **3**

Porteur :



PARC NATUREL RÉGIONAL
BAIE DE SOMME PICARDIE MARITIME

Acteurs :

Temporalité :

Budget :

Sources de financement :

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-3

“ POUR LES COMMUNES OU COLLECTIVITÉS DONT LA GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EST CONCÉDÉE , PROPOSER UN ACCOMPAGNEMENT À LA RÉDACTION D'UN CAHIER DES CHARGES AFIN D'Y AJOUTER DES CRITÈRES DE QUALITÉ ET TRANSPARENCE DANS L'OBJECTIF DE RÉPONDRE À LA LOI EGALIM”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim*



NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-4

“POUR LES COMMUNES OU COLLECTIVITÉS DONT LA GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EST CONCÉDÉE , PROPOSER UN ACCOMPAGNEMENT VERS LE RETOUR À LA RÉGIE DIRECTE”

Orientation 3

Le Plan Climat Air Energie Territorial au service de l'éducation au territoire

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus de produits locaux et de qualité dans la restauration collective pour une alimentation plus saine et plus durable, répondant aux objectifs de la loi EGAlim*



NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-3

Description de l'action :

NOUVELLE !

CARTE ACTION 3.4-4

Description de l'action : *Accompagner les projets de retour en régie directe pour la restauration collective avec l'appui d'une cuisine centrale partagée et ouverte à différents publics (enfance, salariés, portage à domicile, seniors, ...)*

Public cible :

Niveau de priorité :

Public cible : communes et collectivités, gestionnaires

Niveau de priorité :

3

Porteur :

Acteurs :

Porteur :

Acteurs :

Temporalité :

Temporalité :

Budget :

Sources de financement :

Budget :

Sources de financement :



CARTE ACTION 3.4-1

“RELAYER LES INFORMATIONS
RÉGLEMENTAIRES LIÉES À LA
RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE
ET PRIVÉE ”

Orientation 3

*Le Plan Climat Air Energie Territorial au
service de l'éducation au territoire*

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus
de produits locaux et de qualité dans la
restauration collective pour une
alimentation plus saine et plus durable,
répondant aux objectifs de la loi EGalim*



CARTE ACTION 3.4-2

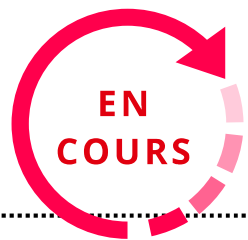
“OBJECTIVER LES BESOINS DE
PRODUITS TRANSFORMÉS DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE
ET PRIVÉE”

Orientation 3

*Le Plan Climat Air Energie Territorial au
service de l'éducation au territoire*

Objectif stratégique 3.4 : *Intégrer plus
de produits locaux et de qualité dans la
restauration collective pour une
alimentation plus saine et plus durable,
répondant aux objectifs de la loi EGalim*





CARTE ACTION 3.4-1

Description de l'action : Mettre en place une newsletter trimestrielle à destination des gestionnaires de cantine et élus en charge de la restauration collective / portage de repas, à destination des responsables de la restauration collective privée, pour partager les informations réglementaires émanant de la loi EGAlim.

Public cible :
restauration
collective

Porteur :



Temporalité : 2024

Budget :

Niveau de priorité :

1

Acteurs :



Sources de financement :



CARTE ACTION 3.4-2

Description de l'action : Réaliser une enquête afin de connaître quels sont les besoins en termes de produits transformés (volailles et viandes découpées, poisson, coquillages et crustacés, légumes et fruits lavés épluchés et sous vide) pour la restauration collective.

Public cible :
restauration
collective

Porteur :



Temporalité : 2024 /
2025

Budget :

Niveau de priorité :

3

Acteurs :



Sources de financement :