

AXE 3 : SOUTENIR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Diagnostic de la restauration collective

Descriptif

L'objectif est d'identifier les besoins spécifiques des cantines, d'établir un lien entre la restauration collective et les producteurs locaux, en particulier avec la plateforme de circuits courts « Ô Paysans ».

Objectifs

- Faire un point sur le personnel, les locaux et les besoins en formation
- Évaluer les prix des repas et la tarification sociale
- Discuter des mesures de la loi EGalim
- Aborder la question du gaspillage alimentaire et de l'utilisation du plastique
- Identifier les actions de sensibilisation à l'alimentation et au goût
- Discussion sur l'intérêt de créer une ligne d'approvisionnement local via une plateforme de circuits courts
- Évaluation de la faisabilité de la création d'une cuisine centrale intercommunale

Partenaires



Estérel Côte d'Azur Agglomération



Région Sud



Département du Var



DDETS



Ville des Adrets de l'Estérel



Ville de Fréjus



Ville de Puget sur Argens



Ville de Roquebrune-sur-Argens



Ville de Saint-Raphaël



SAS Ô Paysans

Partenaires



AgribioVar



Prestataires de restaurations collectives

Calendrier / Rétroplanning

2024 :

- Finalisation de la méthodologie

2025 :

- 18 mars : COPIL de lancement du projet
- 17 juin : Groupe de Travail d'avancement du projet
- 3 novembre : COPIL de restitution du diagnostic

2026 :

- Diagnostic complémentaire auprès des établissements médicaux sociaux
- Accompagnement au diagnostic du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires publics
- Organisation en partenariat avec Agribiovar de 4 webinaires pour former et outiller les agents et les élus de collectivités
- Emergence en partenariat avec Agribiovar du Réseau Ma Cantine
- Cofinancement de la formation Educagoût en partenariat avec le CODES 83