



Compte-rendu réunion n°1 - Groupe de Travail 2

Comment les métiers de bouche peuvent intégrer les questions d'alimentation durable ?

Réunion n°1 Date :19/09/19 Lieu : Maison de l'adoption Animation : Camille Tedesco

Réunion n°2 Date : 18/11/19 Lieu : Hévéa Animation : Camille Tedesco

(réunion n°2 commune aux GT2 et GT3 relatif à la restauration collective)

1 Liste des participants* et invités

Prénom / Nom	Structure
Florent Bonnetain	Cité international de la gastronomie
Claire Gago-Chidaine	Le Bol
Aurélie Oddoux	En App'ART et..
Cédric Fouilland*	Upsilo
Charles Rondot	Via Terroirs
Lucie Dehan*	Académie Lucide & Université des Savoureux Compagnons
Hélène Bonnafet	Ethimapp
Clémentine Troccon*	Chambre Métiers de l'Artisanat du Rhône (CMA)
Maxime Sebbane*	Centre de recherche de l'institut Paul Bocuse
Nicolas Valance	Groupe SEB
Damien Beaufiles	Urban project
Léo Buiret	Menuze
Marco Della Corte*	Grenade
Philippe Galley*	C5S Pour une alimentation durable
Thomas Kyriaco	Danone
Anne Baume	CROUS Lyon, directrice restauration
Elodie Rolland*	ARDAB
Anne-Marie Comparini*	Présidente du Conseil du Développement (CDD)

Gilles Vivancos*	Membre du CDD et représentant Chambre des Métiers
------------------	---

2 Introduction au groupe de travail

La stratégie alimentaire votée en juin dernier se donne 11 objectifs stratégiques. Ce sont les objectifs 6 (Favoriser l'ancrage et la coopération des acteurs de la production-transformation-distribution-restauration) et 10 (réduire les gaspillages alimentaires) qui ont fait émerger le groupe de travail sur l'alimentation durable dans les métiers de bouche et la restauration commerciale. Un certain nombre de constats le motive :

- Plus de 40% des habitants de la métropole déjeunent hors de leur domicile en semaine
- Les grands lyonnais dépensent 43% de leur budget alimentaire dans la restauration, c'est un secteur avec un effet de levier important
- Le secteur de la restauration importe 95% de ses produits agricoles sur le Lyonnais (50 km autour de Lyon)
- La filière agricole peut couvrir 93% de la consommation alimentaire territoriale lyonnaise (même si cela varie en fonction des filières)

En parallèle les habitants font de plus en plus attention à leur consommation et consomment de plus en plus local et bio, que ce soit en consommation personnelle, mais aussi lorsqu'ils mangent à l'extérieur. Le phénomène d'alimentation hors-domicile s'amplifie. Il émerge donc un enjeu de traiter l'alimentation durable dans ce secteur au travers des pratiques des artisans et restaurateurs.

On ne part pas de rien, de nombreuses initiatives existent sur le territoire, sur des thématiques variées :

- Approvisionnement en produits de qualité, de saisons et locaux (idée du champ à l'assiette)
- Logistique du dernier kilomètre
- Techniques culinaires, nutrition, choix des recettes et informations
- Gestion des déchets et réduction du gaspillage alimentaire
- Information des consommateurs
- Protéines végétales
- Emballages

Des pratiques encore peu connues ou à petite échelle. Un enjeu est donc de mieux les faire connaître, les déployer, les essayer voire d'en inventer d'autres.

Apports de données supplémentaires des participants :

Cédric Fouilland (Upsilo) 10 000 à 20 000 tonnes par an de biodéchets sur le territoire de la métropole qui sont mélangés avec les Déchets Ménagers et Assimilés et donc collectés par la Métropole. La plupart des petits et moyens producteurs ne gèrent pas leurs biodéchets de manière différenciée.

Gilles Vivancos (CDD et CMA) Il y a une nécessité de rapporter le coût du traitement des biodéchets et de la réduction du gaspillage alimentaire au prix par couverts, demande également d'avoir des précisions sur les chiffres (40% des grands lyonnais consomment à l'extérieur en semaine et le midi, mais dans quelles filières ?)

3 Inventaire des envies d'agir et des convergences possibles

- *Gilles Vivancos (CDD et CMA)* : Dans les métiers de bouche, les professionnels achètent et transforment, et sont donc en lien direct à la fois avec le fournisseur et le client. À contrario, les franchises/grandes surfaces passent par des intermédiaires. Les gérants de la Société Victor et Compagnie (boulangerie dans le 4ème, Écully et Caluire) se sont aperçus que pour avoir un pain de qualité, il fallait des matières premières de qualité. Ils ont donc mené une réflexion sur leur propre farine et se sont ainsi associés avec le collectif les Robins des Champs pour être maître de leur matière première et en lien direct avec le producteur. Ils travaillent avec eux sur la recherche de la qualité de la farine.

Enjeu : mieux valoriser ce genre de démarche, retour d'expérience positif qui n'est plus de l'ordre de l'expérimentation.

- *Elodie Rolland (ARDAB)* : Depuis quelques années l'ARDAB accompagne les restaurateurs pour s'approvisionner en bio et en local. Création d'un réseau avec d'autres structures (Cluster bio, Grenade, Récup&Gamelles). Conférence le 4 novembre (en partenariat avec la CMA) sur l'approvisionnement, les dynamiques de coopération en restauration, le diagnostic consommateur.

Enjeu de cette conférence : accompagner plus de professionnels (aujourd'hui seulement une dizaine de restaurateurs sont accompagnés par l'ARDAB) et à une échelle plus importante.

- *Cédric Fouilland (Upsilo)* : Une action en cours de montage est la création d'une offre de prestations (pour les restaurateurs, producteurs, transformateurs, etc.) sur l'accompagnement à la gestion des déchets, la réduction des gaspillages alimentaires, etc., qui ne fait pas partie de leur métier initialement. Cette action peut alimenter le schéma local de gestion des déchets, abordera la question des déplacements pour structurer les filières ou encore le retour à la terre des biodéchets. Les professionnels peuvent ensuite communiquer positivement sur leurs actions de réduction auprès des clients.

Enjeu : L'accès aux données est nécessaire pour avancer dans cette action et estimer le potentiel. Important également de communiquer avec la Métropole.

- *Maxime Sebbane (Institut Paul Bocuse)* : Beaucoup d'actions sont éparpillées sur le territoire. Une action peut s'appuyer sur le recensement et la caractérisation/analyse critique des actions en faveur du développement durable dans la restauration pour essayer d'évaluer les impacts sur le territoire. Par exemple, la création d'une charte du développement durable de la restauration peut amener une visibilité auprès du grand public, qui peut se traduire par la création d'un label. Il permettrait de motiver la mise en place d'actions difficilement valorisables du point de vue marketing, mais qui prises toutes ensemble ont un impact positif significatif.

- *Marco Della Corte (GRENADE)* : GRENADE est une société coopérative ouvrière (salariés propriétaires) dont le but est de former des salariés qui vont créer des entreprises dans le secteur de la restauration. Elle fait de la formation sur comment travailler en bio et local, de l'approvisionnement à la gestion des produits disponibles en passant par la cuisine des produits. Grande implication de Grenade dans l'URSCOP : 50% des créations des Sociétés COopératives et Participatives (SCOP) sont dans l'alimentation durable (déterminées par l'objet social). Il existe une connexion entre le statut coopératif et l'alimentation durable. Il y a beaucoup de création en SCOP, mais aussi beaucoup d'échecs du fait de la complexité du secteur alimentaire et de la restauration. En revanche, le fait que le salarié soit aussi propriétaire de son entreprise facilite la prise de décisions et in fine le changement de pratiques. Volonté de lancer un appel à projet pour tout type de projet

lié à l'alimentation durable pour s'interroger sur l'intérêt du statut coopératif. Nécessité de faire réseau autour de cet réflexion (ARDAB, CMA).

Enjeu : Surmonter les difficultés rencontrées par les acteurs qui font vraiment du bio et du local mais qui sont confrontés à des réalités terrain (rupture de stocks car décalage entre offre et demande, manque de moyens en logistique, RH, stockage, défaut de qualité visuelle, etc.).

- *Clémentine Troccon (CMA)* : la Chambre de Métiers accompagne des porteurs de projet, notamment sur la mobilité et l'aspect logistique pour l'approvisionnement. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat n'accompagne dans l'alimentaire que les artisans des métiers de bouche, la CCI accompagne de son côté les restaurateurs. Il est important de mettre en valeur les savoir-faire de ces métiers. Les métiers de bouche préservent par ailleurs l'emploi sur le territoire. Il faut développer une meilleure connaissance des acteurs et des initiatives pour pouvoir communiquer sur l'amont et l'aval. Elle met également en avant les problématiques de locaux pour les artisans, notamment à l'installation.
- *Philippe Galley (C5S)* : il faut continuer d'accompagner les restaurateurs sur leur carte et l'aspect santé et nutrition ; comment notamment diminuer la part carnée au profit du végétal ? Comment améliorer le lien producteur/consommateur ?
- *Lucie Déhan (Académie Lucide & Les Savoureux Compagnon)* : pourquoi ne pas créer un centre de formation en révisant et réinterrogeant les pratiques ? Entre autres, il n'existe pas de formations sur le développement durable dans la restauration, d'ailleurs les formations développement durable ne sont pas prises en compte par les organismes qui financent ces formations. Des Centres de Formation des Apprentis (CFA) se créent néanmoins via des groupements d'entreprises sur beaucoup de ces thématiques. La question de l'alimentation végétale émerge aussi dans les formations en restauration collective.
- *Anne Marie Comparini (Conseil de Développement)* : la filière approvisionnement est indispensable, avec toute la chaîne de valeur et toutes les parties prenantes. Beaucoup de petites initiatives existent mais il faut maintenant changer d'échelle.

4 Convergences principales

La prise de parole des participants a permis de conforter deux grands constats :

- D'une part, il existe des **initiatives inspirantes** sur le territoire.

Ce sont des artisans qui ont développé des réflexions poussées vis-à-vis de la qualité de leur produit et ont donc développé un certain savoir-faire pour atteindre cette qualité recherchée. Ont été citées les **boulangeries Victor Et Compagnie** (Caluire, Croix Rousse et Ecully) qui utilisent les farines des Robins des champs pour pouvoir maîtriser sa matière première en mettant en œuvre un processus « R&D » de la farine avec les producteurs. Cette expérience montre que l'engagement des artisans et restaurateurs est fertile pour aller au bout des envies d'agir sur l'alimentation durable. C'est donc cette volonté d'engagement qu'il faut déployer au même titre que les solutions pour changer les pratiques.

Un lien a été fait avec le statut coopératif des artisans et restaurateurs, davantage engagés sur ces questions. Plus de 50% des membres de **l'URSCOP** ont un objet social qui concerne l'alimentation durable. Ceci s'explique par la plus grande facilité avec laquelle les salariés sensibilisés à ces questions dans les SCOP peuvent faire évoluer leurs pratiques, en lien avec leur engagement dans la coopérative. Dans les entreprises classiques en

revanche, les salariés n'ont pas toujours autant de marge de manœuvre lorsque leur responsable hiérarchique n'est lui-même pas sensibilisé ou engagé.

- D'autre part, l'enjeu est de **s'outiller pour massifier ces initiatives**.

Massifier ces initiatives demande à la fois de susciter les envies d'agir chez les acteurs des métiers de bouche et de la restauration, et en même temps de leur donner les outils qui leur permettent d'agir. Cela demande de **l'accompagnement** par des acteurs tels que les **chambres consulaires** (pour les artisans) ou **l'ARDAB** (pour l'approvisionnement en bio d'une dizaine de restaurateurs) mais aussi par des acteurs individuels qui ont du savoir-faire à transmettre. A ce titre, trois membres des **Savoureux compagnons** étaient présents pour parler de ce type d'accompagnement : Lucie Dehan, Philippe Galley, Cédric Fouilland. Ils travaillent en lien étroit avec les restaurateurs sur les thématiques de la nutrition, des protéines végétales ou encore de la gestion des biodéchets.

Au-delà de l'accompagnement, il faut pouvoir informer de ces démarches et mettre en lien les acteurs. A ce titre, la notion de **réseau** a été soulignée à la fois par **l'ARDAB** et le **collectif GRENADE**. Les réseaux autour de l'alimentation s'animent en partie par des temps forts comme **« les rendez-vous de la cuisine écoresponsables »**, uniquement dédiés aux professionnels, mettant en avant les dynamiques de coopération et d'approvisionnement local en restauration. Une problématique demeure maintenant : comment **mobiliser les professionnels** sur ce type d'événement ? Pour cela, l'effet réseau est indispensable.

Trois types d'outils ont été proposés pendant cette séance de travail : les outils types charte ou label, la formation et les prestations auprès des professionnels. Ces outils peuvent être mobilisés autour de trois thématiques qui semblent majeures :

1. L'alimentation durable (nutrition, produits)
2. L'approvisionnement de proximité
3. La gestion des biodéchets

En particulier, les propositions imaginées concernent :

1. une **charte de la restauration durable**, proposée par **l'institut Paul Bocuse**. Au vu des nombreuses actions existantes sur le territoire il s'agirait de recenser les actions en faveur du Développement Durable dans la restauration pour essayer d'évaluer les impacts sur le territoire. Une charte fédératrice permettrait d'amener une visibilité auprès du grand public et de mobiliser à la mise en place d'actions difficilement valorisables sinon du point de vue marketing pour le professionnel.
2. un **centre de formation** révisant et réinterrogeant les pratiques des professionnels dans les lieux de restauration collective et commerciale, proposée par **Lucie Dehan**. Les CFA peuvent être des leviers. Il semblerait aujourd'hui que les formations sur le développement durable ne soient pas prises en compte par les organismes financeurs de ces formations.
3. Des **prestations** (de restaurateurs, producteurs, transformateurs, etc.) sur la gestion des déchets et la réduction des gaspillages alimentaire, réfléchies à l'intérieur d'un **schéma local de gestion des déchets** pour structurer les filières, proposées par **Cédric Fouilland**

5 Chantiers issus des échanges en sous-groupe

Le groupe de travail a fait émerger des propositions de thèmes et enjeux à approfondir qui sont listés ci-dessous. Les contenus ont été affinés par l'équipe projet du PATLY et l'équipe d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Certains chantiers feront l'objet de réunions dédiées et d'autres de contribution en ligne sur la plateforme : PATLY.ORG

Chantiers en présentiel

Chantier n°1 *Comment mieux relier l'offre des agriculteurs en produits bio/locaux et la demande en restauration collective et les métiers de bouche ? >>> chantier commun au GT2 et au GT3*

Chantier n°2 *Comment favoriser l'installation et l'amélioration des locaux pour les artisans et restaurateurs s'engageant dans l'alimentation durable ?*

*Chantier transversal (Réunion spécifique le 12/11/2019) **Comment favoriser la coopération, la mutualisation, la formation et l'innovation-entre les acteurs du territoire ? Lieux, outils communs...** : Ce chantier est issu de la fusion du chantier Partage d'expérience et accompagnement du **GT2**, du chantier Ecosystème d'innovation du **GT4**, du chantier Renforcer les liens entre les initiatives prises en matière de convivialité dans l'alimentation par la mutualisation des ressources du **GT6** et du chantier Espaces de coopération alimentaire du **GT7**.*

Chantiers ouverts à la contribution en ligne

- **Comment travailler une charte de la restauration durable pour valoriser la diversité des acteurs qui s'engagent ?**
- **Comment arriver à structurer un système de la réduction/gestion des déchets dans le milieu de la restauration qui outille les professionnels ?**



Compte-rendu réunion n°1 – Groupe de travail 3

Comment re-territorialiser et améliorer la qualité en restauration collective ?

Réunion n°1 : Date 26/09/19 Lieu : Maison de l'adoption Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy

Réunion n°2 : Date 18/11/19 Lieu : Hévéa Animation : Hervé Chayneaud-Dupuy
(réunion n°2 commune aux GT2 et GT3, GT2 relatif aux métiers de bouche)

1. Listes des participants* et invités

Prénom/ nom	Structures
Loïc Fayet*	Lieux de liens
Philippe Galley*	C5S Pour une Alimentation Durable
Louise Tissot *	Communauté de communes de l'Ouest Rhodanien (COR)
Emmanuelle Bonnet*	Chambre d'Agriculture du Rhône
Anne Baume*	CROUS Lyon
Nathalie Almeida*	Commune de Feyzin
Géraldine Tindy*	Elior
Gilles Darde*	Elior /Directeur de Marché Collectivités Territoriales
Marie Françoise Carlin*	Responsable éducation St-Genis les Ollières
Marie Claude Masson*	Commune de Grigny
Elodie Landoïn*	Fédération des centres sociaux du Rhône
Julia Girard*	Bio A Pro
Aurélien Ratton*	Le Jardin Elginois
Olivier Michel*	Via Terroirs
Jean-François Camarty	Elior
Charles Rondot*	Via Terroirs
Leo Buiret	Menuze
Laure Perrin-Vidoz*	Yoobaky
Anne Paturel*	Métropole de Lyon Responsable service moyens des collèges
Yannick Gougne*	Commune de Grigny
Aline Ruivet*	St-Etienne Métropole
Adrien Mazet*	Ferme du Val Fleury/ Bio à pro

Ronan de Dieuleveult	Mille et un Repas
Lisa Briel*	Ville de Feyzin

Etaient présents pour la Métropole de Lyon :

- Anne-Laure Garcin, Chargée de mission participation citoyenne - algarcin@grandlyon.com
- Emmanuelle Gueugneau, Coordinateur réseaux territoriaux et rapprochement des communes - egueugneau@grandlyon.com
- Anouk Desouches, Chargée de mission stratégie développement durable - adesouches@grandlyon.com

2. Introduction au groupe de travail

La stratégie alimentaire de la Métropole a été votée en juin. Elle définit 11 objectifs. On entre désormais dans une phase opérationnelle. A la suite de la rencontre du 14 Juin, sept groupes de travail ont émergé qui permettent une première mobilisation des acteurs autour des objectifs définis. Le groupe sur la restauration collective fait partie de ces 7 GT.

Tour de table : Rapprochement entre les communes, besoins d'intermédiaires, collaboration entre acteurs de l'alimentation, plateformes entre le producteur et le consommateur, sensibilisation et formation élus, convives, producteurs.

3. Inventaire des envies d'agir et des convergences possibles

NB : compte tenu de l'interaction très forte entre les personnes présentes dans ce groupe de travail et de leur engagement direct dans le débat et la recherche de solutions concrètes, un seul tour de parole a eu lieu. Le compte-rendu ci-dessous en donne seulement un aperçu.

Emmanuelle Gueugneau (service relation territoire et usagers de la Métropole de Lyon) : La restauration collective est un des nombreux sujets abordés lors du Club du développement durable organisé en septembre. Un des objectifs est de permettre aux communes de travailler ensemble

Loïc Fayet (Lieux de liens) : son objectif est de travailler sur les lieux de collaborations alimentaires. Un des axes de travail est le changement des pratiques.

Laure Perrin-Vidoz (Yookaby) : l'objectif de la chaire de recherche est de participer au développement des territoires. Expérimentation sur la question du « dernier kilomètre ». La métropole semble le terrain adéquat pour mettre en place des initiatives quant à ce dernier kilomètre coûteux et polluant. Par ailleurs le constat est qu'il manque une culture commune pour que tous les acteurs arrivent à travailler ensemble .

Philippe Galley (C5S) : Il est nécessaire de former les différents publics aux valeurs humanistes. Il est important de décloisonner et de fusionner les actions. Les actions pour changer existent déjà sans que les choses bougent pour autant. Peut-être faut-il être plus subversif.

Louise Tissot (Communauté de communes de l'Ouest Rhodanien) : il y a un besoin fort de pérenniser une vraie dynamique agricole. L'envie de ce groupement de communes est de créer un circuit d'approvisionnement. La sensibilisation des convives, des chefs et des élus demeure centrale. Ce

circuit d'approvisionnement doit puiser sa légitimité dans un engouement populaire. Si les consommateurs ne témoignent pas d'une compréhension de la nécessité de la mise en place d'un projet de ce type alors il est plus difficile à faire exister.

Emmanuelle Bonnet (Chambre d'Agriculture du Rhône) : veille à l'application de la loi EGALIM à propos de l'approvisionnement sur trois collègues. Il y a un besoin de sensibilisation auprès des agriculteurs installés, dont certains ne veulent pas travailler avec la restauration collective. C'est un client particulier qui implique une grande quantité de production. La mauvaise image dont souffre la restauration collective n'incite pas les producteurs à travailler avec elle.

Anne Baume (CROUS de Lyon) : 15 restaurants et 28 cafétérias : 18 000 repas par jour. En 2022 la cuisine centrale sera transformée en atelier culinaire/légumerie. Il faut mener une stratégie claire pour faire prendre conscience aux étudiants de la question de la qualité de l'alimentation.

Lisa Briel (responsable cadre de vie à la Ville de Feyzin) : modifier les équipements et l'organisation d'une cuisine collective est une tâche lourde. Les élus et les services ont besoin de formation pour assumer au mieux cette responsabilité. Les petites communes de 10 000 habitants en périphérie de Lyon ont besoin de soutien de la part de la Métropole de Lyon.

Nathalie Almeida (Responsable enfance Ville de Feyzin) : une commission restauration a été mise en place, elle a pour objectif de regrouper les actions et les réflexions autour des sujets de la restauration collective.

Géraldine Tindy (Elior) : le besoin de proximité ne fait pas disparaître le besoin d'intermédiaires mais le besoin de plus de clarté se fait ressentir. Via Terroir propose un service qui permet cela. Ce service n'est pas toujours connu des acteurs de la restauration collective de la région.

Gilles Darde (Elior) : le PATLY doit pouvoir aider à mettre en œuvre des projets pour les collectivités. Besoin d'une plateforme pour faire le lien entre le producteur et le consommateur.

Marie-Françoise Carlin (Service restaurant scolaire à la Ville de St Genis-les-Ollières) : difficulté pour la cuisine centrale d'arriver à être à la hauteur des ambitions fixées. Il est compliqué de faire une cuisine durable.

Ronan de Dieuleveult (Mille et un Repas). La lutte contre le gaspillage est centrale. On a mis en place une démarche zéro gaspi. Les économies réalisées ont permis de réinvestir dans des aliments de qualité. Le problème de *sourcing* pour trouver des producteurs persiste.

Yannick Gougne (Service éducation de la Ville de Grigny) : le site de production des repas est en cours de réhabilitation. Besoin de mutualiser les compétences des acteurs

Julia Girard (Bio A Pro) : travail de formation auprès des enfants notamment quant à la découverte des fruits et légumes.

Aline Ruivet (Saint-Etienne Métropole) : des actions de ce type sont menées sur le territoire de Saint-Etienne. Serait-il possible de travailler de concert sur les territoires situés entre les deux métropoles ?

Charles Rondot (Via Terroirs) : Via Terroirs propose un moyen de mise en lien entre demande et offre. Il suffit d'entrer son adresse pour connaître les agriculteurs aux alentours. L'idée est effectivement de proposer de la nourriture locale.

4. Convergences principales

La livraison directe de la restauration collective par des producteurs locaux est intéressante pour accompagner des évolutions de pratiques, particulièrement pour les petites installations. En revanche dans la plupart des cas et hors expérimentations, le besoin d'intermédiation reste réel tant pour les producteurs que pour les responsables des cuisines collectives. La facilitation de la mise en relation par des plateformes est un plus reconnue. Pour autant les facteurs à prendre en compte sont nombreux et pas toujours faciles à ajuster entre offre et demande : quantités disponibles chez le producteur parfois trop faibles, prise en compte de la saisonnalité.

Les néo-ruraux qui s'installent en agriculture n'ont pas toujours connaissance du débouché possible de la restauration collective (mauvaise image ?) et n'ont pas la taille suffisante s'ils ne se regroupent pas.

La question de la sensibilisation de tous les acteurs de la restauration aux enjeux du changement des pratiques alimentaires – élus qui décident, personnels de cantine auprès des élèves – est essentielle pour rendre possibles des choix en matière d'alimentation durable.

Le besoin d'une mutualisation au service des cuisines centrales s'est fait également ressentir. Une mutualisation de natures géographique, technique, logistique est identifiée comme un moyen de rendre cohérent et plus efficace les différentes actions menées par les collectivités. La question des groupements d'achat et de leur vocation a été soulevée.

5. Chantiers issus des échanges en sous-groupe

Le groupe de travail a fait émerger des propositions de thèmes et enjeux à approfondir qui sont listés ci-dessous. Les contenus ont été affinés par l'équipe projet du PATLY et l'équipe d'assistance à maîtrise d'ouvrage.

Certains chantiers feront l'objet de réunions dédiées et d'autres de contribution en ligne sur la plateforme : PATLY.ORG

Chantiers en présentiel

Chantier n°1 *Comment mieux relier l'offre des agriculteurs en produits bio/locaux et la demande en restauration collective et les métiers de bouche ? >>> chantier commun au GT2 et au GT3*

Chantier n°2 Comment renforcer la mutualisation entre acteurs de la restauration collective en matière d'équipements comme en matière d'échange de pratiques ?

Chantier ouvert à la contribution en ligne

Quelle sensibilisation élus/personnels/convives/parents sur les pratiques alimentaires durables ?

DOCUMENT DE TRAVAIL