

▲ **Accompagnement des collectivités
FILIÈRES LOCALES & CIRCUITS DE PROXIMITÉ**

PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

▲ Vous souhaitez

- Proposer en restauration collective une offre de produits locaux conforme à la réglementation.
- Adapter le contenu de vos marchés publics pour permettre un approvisionnement en produits locaux, dans le respect des marchés publics.
- Faire de l'alimentation un support d'ouverture et d'éducation.

▲ Nous vous proposons

- Un premier rendez-vous d'échanges pour évaluer vos attentes.
- Des préconisations sur les modalités de mise en œuvre de votre projet et sur ses conditions de réussite :
 - Un recensement de l'offre de produits locaux sur votre territoire.
 - Des actions de mise en relation avec les fournisseurs locaux.
 - L'organisation d'ateliers de sensibilisation des élus locaux.
 - Un conseil personnalisé pour écrire le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et choisir les critères de jugement de votre marché public.
 - Une animation pédagogique et des visites d'entreprises ou de fermes en lien avec les fermes pédagogiques du réseau Bienvenue à la Ferme.
 - Un diagnostic de vos achats actuels.
 - Un appui à la définition de la politique des achats de denrées alimentaires.

▲ Nos atouts

- Une organisation de proximité nous permettant de mobiliser des producteurs et des entreprises locales (coopératives agricoles, PME, ...).
- Une équipe pluri-disciplinaire « circuits courts » et « développement local » expérimentée pour vous accompagner.
- Un partenariat avec une agence spécialiste de l'achat public.
- Un savoir-faire reconnu en mise en place de dynamiques collectives d'agriculteurs.

Notre démarche

- » Une prestation à la carte adaptée à vos besoins et à l'échelle de votre territoire.
- » Une méthodologie concrète.

Nos références

- » Accompagnement réalisé ou en cours de démarches d'approvisionnement local à l'échelle départementale, de Pays, de commune ou d'établissement.

Nos partenaires

- » Chambres de Commerce et d'Industrie.
- » Chambres des Métiers et de l'Artisanat.

Tarifs

- » Prestation sur devis en fonction du temps passé. Tarifs et conditions de vente sur demande.

Contacts :

Bretagne : Bernadette LOISEL - 02 23 48 28 14
bernadette.loisel@bretagne.chambagri.fr

Côtes d'Armor : Mathieu GAILLET - 02 96 79 22 98
mathieu.gaillet@bretagne.chambagri.fr

Finistère : Joëlle PÉRON - 02 98 41 33 07
joelle.peron@bretagne.chambagri.fr

Ille-et-Vilaine : Tristan GUENEUC - 02 23 48 27 67
tristan.gueneuc@bretagne.chambagri.fr

Morbihan : Manuela VOISIN - 02 97 36 23 56
manuela.voisin@bretagne.chambagri.fr