

FORMATION

RESTAURATION COLLECTIVE

Comment mettre en place une démarche d'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective ?

Si la réglementation des marchés publics ne permet pas d'intégrer directement une clause de proximité, quelles sont les possibilités pour les services de restauration collectives publiques d'aider au développement de filières locales grâce à leurs achats ?



L'étape de rédaction des marchés publics n'est qu'une des multiples étapes d'un projet d'approvisionnement en produits de proximité et de qualité et ne constitue pas une fin en soi. Les achats doivent être inclus dans une démarche globale qui n'aura de sens que si on les considère comme partie intégrante de la cuisine.

Il convient donc au préalable de définir son projet, mobiliser les différents acteurs et d'agir méthodiquement.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation permettra aux participants de :

- Avoir une vision claire des concepts de base : grands principes de la commande publique, particularités des achats alimentaires, *etc.*
- Avoir une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable
- Trouver les clés de réussite du projet : organisation, implication, mobilisation...
- Comprendre la procédure de marché public pour en faire un outil au service de son projet
- Utiliser les leviers de la commande publique pour mettre en œuvre le projet

INFOS PRATIQUES

Profil des stagiaires

Acteurs des restaurants collectifs : élus et décideurs, gestionnaires, cuisiniers, acheteurs travaillant au sein des administrations ou des associations d'usagers/de gestion.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Nombre maximal de stagiaires : 16

Méthodes pédagogiques

Méthodes : interrogative / découverte / coactive (mise en œuvre sur des cas réels)

Apports : support synthétique pour les savoirs fondamentaux, échanges, débats, enrichissement par les stagiaires.

Modalités

1 journée (7h)

Au sein des locaux du client.

Matériel nécessaire : video-projecteur, tableau blanc ou paper-board.

Voir le programme en page suivante

PROGRAMME DE LA FORMATION



① La base ! Schémas et vues d'ensemble pour tout comprendre...

- Qu'est-ce qu'un achat durable en restauration collective ?
- Définition et cadre politique de la restauration collective durable
- Les principes fondamentaux de la commande publique
- Un marché public ? Pour quel montant ? Quelles contraintes réglementaires ?
- Les catégories de marchés publics liés à la restauration scolaire

MISES EN SITUATION - *Connaître ses obligations*
Estimer sa dépense et la comparer aux seuils des marchés publics

② Méthodologie pour définir et mettre en place une politique d'achat

- Comment mettre en place une politique d'achat responsable ? (Stratégie, organisation, mise en œuvre)
- Quand et comment communiquer autour du projet ?
- Implication et mobilisation autour de la politique d'achat

③ Les outils pour traduire le projet politique dans les marchés publics

- Le montage du marché, ou comment trouver la forme qui conviendra le mieux à son projet
- L'importance de l'état des lieux
- La connaissance de l'offre locale
- Les leviers d'actions tout au long de la procédure
- La mise en œuvre de la procédure : visualisation du déroulement, de la publication à l'attribution

ILLUSTRATIONS
De nombreuses illustrations sur des cas concrets et sur les marchés publics de denrées alimentaires passés par les stagiaires