

## Salon professionnel de la restauration collective (RC) à destination des acheteurs et des fournisseurs

### Objectif

*Organiser un Salon-forum  
dédié aux professionnels  
de la restauration collective (RC)*

### Ressources nécessaires

- **Financières** : subventions de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) pour travailler à l'émergence d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) en Bresse bourguignonne. Le salon s'inscrit dans le projet d'émergence d'un PAT.
- **Techniques et expertises** :
  - **Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Bresse (CPIE) du Jura** : coordinateur de l'évènement et expertise de pédagogue permettant d'apporter des outils ludiques facilitant la mise en lien ;
  - **Conseil Départemental de Saône-et-Loire** : compétences autour de l'alimentation au collège. Le département mène de multiples actions de valorisation des produits locaux au sein des collèges ;
  - **Bio Bourgogne et Manger Bio BFC** : connaissance des éleveurs et agriculteurs en Bio et expertise sur les questions logistiques d'approvisionnement.

### Partenaires

Conseil départemental de Saône-et-Loire

Chambre d'agriculture de Saône-et-Loire

Bio Bourgogne et Manger BIO BFC

Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé (Ireps) BFC

### Objectifs spécifiques

- Permettre la rencontre entre tous et favoriser l'interconnaissance ;
- Créer un cadre favorable à l'identification et à l'expression partagée des freins et leviers à l'approvisionnement des RC en produits de proximité ;
- Valoriser les aliments produits localement ;
- Initier un temps d'échanges et de discussion avec le sens (et l'éthique) comme cap directionnel.



### Facteurs de réussite

- **Ancrage et renommée de l'espace occupé** lors de l'évènement. La Grange Rouge est un lieu connu sur le territoire ;
- **Participation et créativité** dans les outils employés pour créer de l'interconnaissance et faire émerger des constats partagés ;
- **Proximité et identité** : le projet est à échelle d'un pays (périmètre relativement palpable)

### *Un salon-forum » dédié aux professionnels de la restauration collective (RC)*

En 2014, une loi reconnaît l'existence juridique des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et décerne un label pour les identifier. C'est la loi d'avenir pour l'alimentation, l'agriculture et la forêt. Les PAT tendent à relocaliser l'agriculture, travailler à plus de résilience alimentaire sur les territoires et favoriser les circuits-courts.

En 2018, émerge la loi EGalim qui réglemente davantage les denrées proposées en restauration collective (RC). Elle fixe ainsi, entre autres obligations, un taux de produits de qualité à atteindre d'ici janvier 2022 (50% produits de qualité, 20% produits Bio).

En 2019 le Contrat Local de Santé (CLS) est signé pour la Bresse bourguignonne. Ce CLS prévoit un axe de prévention de l'obésité infantile et la réduction des intermédiaires au sein du système alimentaire afin de favoriser les circuits-courts (1 intermédiaire maximum).

Ce salon s'inscrivait dans la stratégie globale d'un futur PAT : dresser un constat partagé de l'état actuel de fonctionnement et permettre le rapprochement des acheteurs et les fournisseurs de la RC sur le territoire.

## Temps et lieux

Le 23 septembre 2021 à La Grange Rouge située à La Chapelle Naude. Le lieu choisi semblait le plus adapté par son identité, sa localisation et son authenticité.

## Logistique

- Une salle suffisamment grande.
- Des tables et branchements électriques pour permettre aux producteurs de présenter leurs produits sans casser la chaîne du froid.
- Prévoir au moins une demi-journée pour que les participants puissent arriver tout au long du salon.
- Être en lien avec plusieurs partenaires spécialisés qui pourront présenter leurs structures et outils dédiés.
- Communiquer bien en amont pour que les participants puissent s'organiser.

## Bilan

**20 participants dont 6 exposants ;**

Un **recensement partagé** (favorisant l'empathie) des freins et leviers à l'approvisionnement des RC ;

Un **rayonnement médiatique** permettant au grand public de prendre connaissance du futur PAT ;

**3 nouvelles cantines** désireuses d'être accompagnées à faire évoluer leur approvisionnement ;

Une **mobilisation** des producteurs présents pour participer aux ateliers prévus en octobre.

**CONTACTS : Laurine Bibas**

Chargée d'accompagnement

« Territoires en transition »

CPIE Bresse du Jura

03 84 85 12 75 – l.bibas@cpie-bresse-jura.

org

## Étapes de l'action

**Depuis 2019** : plusieurs actions sont déployées par le CPIE Bresse du Jura (maître d'ouvrage de l'émergence d'un PAT en Bresse bourguignonne).

**2020** : diagnostic des RC en Bresse bourguignonne réalisé dans le cadre du CLS.

**Février 2021** : diffusion de questionnaires aux producteurs et parents d'élèves pour recueillir leurs visions des actions envisageables sur le territoire.

**Depuis mars 2021** : accompagnement de cantines à s'approvisionner localement et interventions en milieu scolaire sur la thématique « Alimentation Durable ».

**Septembre 2021** : constitution d'un comité de pilotage pour formaliser les grandes orientations du futur PAT et l'organisation du « salon forum ».

**Toutes les actions menées en amont ont contribué à faire connaître et rayonner le salon.**

Les actions relatives à l'organisation du salon sont les suivantes :

**Mai 2021** : organisation d'un Comité Technique.

**Juin 2021** : 1<sup>ère</sup> réunion d'organisation. Le CPIE propose une trame de l'évènement à débattre collectivement.

**Juillet 2021** : 2<sup>e</sup> réunion d'organisation, validation de la trame du forum, répartition des tâches liées à la mobilisation et à la communication. Développement d'une identité graphique et de la communication par le CPIE. Relais de la communication par les partenaires.

**Septembre 2021** : lancement de la communication.

**23 Septembre 2021** : déroulement du salon-forum.



## Perspectives

- Organiser une 2<sup>e</sup> édition en novembre 2022.
- Profiter du rayonnement médiatique de l'évènement pour organiser des ateliers participatifs à destination des producteurs de Bresse bourguignonne (12 et 21 octobre 2021 à La Grange Rouge, La Chapelle Naude).