



Atelier 3



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE BRETAGNE CENTRE

OBJECTIF : Accompagner les restaurants scolaires des écoles primaires en milieu rural à atteindre les objectifs de la loi EGalim.

128 lieux de restauration = 2 743 000 repas / an = 15 245 repas / jour

↳ dont 79 lieux de confection des repas

Moyens

- Un coordinateur à 100%
- Un comité de l'alimentation : lieu de débat ouvert sur l'alimentation, la logistique et l'approvisionnement
- Un soutien financier du plan de relance

Résultats 2021

- Sondage des besoins auprès des restaurants scolaires et des producteurs
- 3 rencontres entre producteurs
- 2 forums professionnels : 88 visiteurs
- Formations cuisiniers (17 formés) et sur les marchés publics (8 formés)

Résultats 2022 - 2023

- 36 restaurants audités
- 16 jours de formations sur les pratiques culinaires
36 responsables de restaurants formés
- 22 cuisiniers dans un groupe Whatsapp d'échanges quotidiens
- 95 producteurs cartographiés
- 5 conférences grand public sur la pause méridienne
- 15 jours de formation autour de la pause méridienne
75 personnes formées
- 4 réunions élus / cuisiniers

Plus-value de la Chambre d'Agriculture

- Expertise en restauration collective
- Relation avec les producteurs (en direct ou via filières)

Pilotage

- Chambre d'agriculture de Bretagne
- Baud Communauté
- Centre Morbihan Communauté
- De l'Oust à Brocéliande Communauté
- Loudéac Communauté
- Pontivy Communauté

Partenaires:

- Draaf Bretagne Sous préfecture de Pontivy

Contact

Stéphane SOUNDRON

Stephane.soundron@bretagne.chambagri.fr

06 07 68 97 72



Un réseau solide et convivial de restaurants scolaires ruraux qui se partagent les trucs et astuces, les bons contacts fournisseurs et les recettes.