



Jeudi 14 juin 2018

**Lieu : Chambre d'agriculture du Calvados
6, Avenue de Dubna - Salle de session
14200 HEROUVILLE-SAINT-CLAIR**

« Restauration collective saine et durable : approvisionnez vos restaurants en vous appuyant sur les filières et dispositifs facilitateurs en Normandie ! »

Détail de la journée		Intervenants
09H30	Accueil-Café	
10H00	Ouverture de la journée	
	<ul style="list-style-type: none"> Actualités RAN COPER : point sur la feuille de route 2018 Evolutions et consolidation de la gouvernance du réseau 	Sylvain PERRIOLLAT Ingénieur consommation durable – ADEME Normandie
10H15	Commande Publique et approvisionnements locaux, de qualité : associer rigueur juridique et performances économiques !	
	<ul style="list-style-type: none"> Les essentiels à avoir en tête pour des achats réussis et sécurisés : ce que les retours du terrain nous enseignent <ul style="list-style-type: none"> Objectifs stratégiques, nutrition, contraintes budgétaires : la définition précise de vos besoins avant toute chose Sourçage et benchmark : des réflexes à automatiser pour des approvisionnements efficaces Préparation de vos consultations : <ul style="list-style-type: none"> Forme de votre consultation : contrats, marchés, accord-cadre / Allotissement / Clauses contractuelles : spécifications techniques, conditions d'exécution Passation de votre consultation : <ul style="list-style-type: none"> Soigner et adapter sa publicité / Définir des critères d'attribution valorisant les savoir-faire Suivi de l'exécution : une étape qui se prépare tout au long de la procédure de consultation <p>Echanges avec la salle</p>	Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER
11H15	Les acteurs, dispositifs et outils mobilisables en Normandie	
	<ul style="list-style-type: none"> Coordination des acteurs/réseaux et tour d'horizon pour vue d'ensemble <ul style="list-style-type: none"> Qui contacter pour faciliter vos démarches ? Les acteurs en interface restauration – Producteurs/entreprises L'organisation commerciale des filières et producteurs <ul style="list-style-type: none"> Identifier l'offre : associations, réseaux, plateformes et outils en ligne... Les dispositifs et outils à votre disposition <ul style="list-style-type: none"> Accompagnements, diagnostic, formations, appuis au lancement de vos consultations <p>Echanges avec la salle</p>	Sarah LESNARD – Chargée de mission Qualité et Proximité - Chambre Régionale d'agriculture de Normandie Frédérique SALMON – Chargée de mission Développement Local - Chambre d'agriculture du Calvados Guillaume LEBON – Chargé de mission circuits courts, filières de proximité et restauration scolaire – Région Normandie

12H30 - 14H00	REPAS – BUFFET	
14H00	Table ronde : partages de bonnes pratiques normandes !	
	<ul style="list-style-type: none"> • Retours d'expériences d'acheteurs publics / gestionnaires de cuisine <ul style="list-style-type: none"> - Rédaction de marchés - Gestion des approvisionnements et évolution des pratiques en cuisine - Facteurs de succès et points d'attention à garder en tête <p>Echanges avec la salle</p>	<p>Benjamin DUPUIS – Adjoint gestionnaire – Lycée Marcel MEZEN</p> <p>Guillaume ROY – Gestionnaire de la restauration scolaire – Bayeux Intercom</p>
15H00	<ul style="list-style-type: none"> • Atelier pratique et partage de bonnes pratiques : études de cas et réflexions en sous-groupes restreints 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Objectifs de productions par groupes au choix : <ul style="list-style-type: none"> - Plans de sourcing / benchmark - Définitions d'allotissements adaptés aux filières normandes - Définition de spécifications techniques « qualitatives » adaptées aux denrées produites en Normandie - Elaboration de critères d'attribution encourageant la réponse des acteurs normands - Elaborations au choix de pièces de marchés ou plan d'actions sur la base de vos propositions et des documents que vous souhaiteriez partager • Restitution des travaux <ul style="list-style-type: none"> - Partage des réflexions en plénière <p>Echanges avec la salle</p>	<p>Co-animation</p> <p>Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER</p> <p>Sarah LESNARD – Chargée de mission Qualité et Proximité - Chambre Régionale d'agriculture de Normandie</p>
16H30	Synthèse et conclusion de la journée	
	<p>Sélection d'outils récemment publiés recommandés par le RAN COPER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exemples de pièces de marchés - Outils et productions opérationnelles 	<p>Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER</p>

[Inscriptions en ligne >>](#)

[Toutes les informations pratiques et plan d'accès >>](#)