

RESTAURATION COLLECTIVE

Comment mettre en place une démarche d'approvisionnement de proximité et de qualité, en respectant la réglementation des marchés publics ?



Si le Code 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

INFOS PRATIQUES

Profil des stagiaires

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

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.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Nombre maximal de stagiaires : 10

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 / Les différents types de procédures
- Les catégories de marchés publics liés à la restauration scolaire
- Un marché public ? Pour quel montant ? Quelles contraintes réglementaires ?

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

2 Méthodologie et leviers d'actions pour des produits de proximité et de qualité à la cantine

- Comment mettre en place une politique d'achat durable ? (Stratégie, organisation, mise en œuvre)
- Agir sur la définition du besoin, les critères d'attribution et les conditions d'exécution
- Quand et comment communiquer autour du projet ?

4 Les étapes à suivre pour mettre en place les marchés

- Implication et mobilisation autour de la politique d'achat
- L'importance de l'état des lieux
- La connaissance de l'offre locale
- Le montage du marché, ou comment trouver la forme qui conviendra le mieux à son projet
- La mise en œuvre de la procédure : visualisation du déroulement, de la publication à l'attribution

ILLUSTRATIONS
De nombreuses illustrations sur des cas concrets