

# OFFRE D'ACCOMPAGNEMENT RESTAURATION COLLECTIVE

Le **GAB72** accompagne les élus et le personnel de la restauration scolaire, afin de faire progresser la qualité des assiettes, notamment vers les objectifs de la loi **EGAlim** et au-delà.

Nous pouvons vous proposer un accompagnement à la carte avec devis en fonction de votre projet et vos besoins.

## ÉTAT DES LIEUX DES ÉTABLISSEMENTS

- Entretien avec le personnel de restauration (en présentiel idéalement) pour une analyse du fonctionnement, des moyens à disposition, des coûts, des approvisionnements et des pratiques en cuisine.
- Remise d'un diagnostic qualitatif avec analyse des freins et leviers vers EGAlim.



## ANALYSE DU COÛT DES MATIÈRES

- Saisie des factures d'approvisionnement d'une année scolaire (ou année civile, ou période entre vacances scolaires).
- La collectivité s'engage à fournir les copies des factures d'une année, ou de la période nécessaire.
- Synthèse du diagnostic chiffré des approvisionnements avec mise en évidence des objectifs à atteindre pour EGAlim.
- Transmission du fichier et de la méthode de calcul au personnel communal.

## SUIVI D'ACCOMPAGNEMENT

- Conseils sur le suivi et la réduction du gaspillage alimentaire, sur la base des outils fournis par l'Ademe.



## SOURCING DE PRODUCTEURS BIO LOCAUX

- Sourcing de producteurs bio locaux potentiellement intéressés par l'approvisionnement du restaurant scolaire.
- Remise d'une cartographie détaillée avec coordonnées et mercures des producteurs et fournisseurs.

## ÉLABORATION DE MENUS VÉGÉTARIENS

- Conseils pour la mise en place de menus végétariens avec diversification des sources de protéines, à base de produits bio locaux.





**GAB72**  
Les Agriculteurs Bio  
de la Sarthe

Votre contact :

Sandrine GOUFFIER  
Animatrice Territoires et Resto Co  
07.44.56.87.32  
restoco@gab72.org

## BILAN ANNUEL

- Bilan annuel pour faire le point sur les atouts et les freins à la progression vers EGALim.



## ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

- Animation pédagogique par le GAB72 en classe ou à la cantine sur les produits bio locaux, le goût, les saisons, la production agricole ...



## VISITE DE FERME

- Visite de ferme en agriculture bio (animation par les producteurs sur la ferme et/ou le GAB 72).



## PARTICIPATION AUX COMMISSIONS RESTAURATION

- Participation aux commissions Restauration dans l'année ; lien avec les producteurs et fournisseurs de produits bio locaux.



## JOURNÉES D'ÉCHANGES EN CUISINE

- Accompagnement collectif de plusieurs communes souhaitant progresser : retours d'expériences, rencontre d'un producteur bio local, faire du lien entre cuisiniers d'un même territoire, échanger sur les pratiques, créer une réelle dynamique de groupe, tester des techniques ensemble, prendre confiance sur de nouvelles manières de faire (avec possibilité de formations).



Le **GAB72** se mobilise pour la **reconnaissance**, le **développement** et la **promotion** de l'**Agriculture Biologique** auprès des agriculteurs·trices, des collectivités locales, des établissements scolaires, des particuliers ...

Les missions de restauration collective sont soutenues par :



GAB72

Maison des Paysans - 16 avenue Auric 72000 Le Mans  
02.43.28.00.22 - contact@gab72.org