



Jeudi 23 novembre 2017

Lieu : Chambre d'agriculture du Calvados

6, Avenue de Dubna

14200 HEROUVILLE-SAINT-CLAIR

Salle de session

« Achats publics locaux et de qualité en restauration collective... On fait le point sur les nouveautés et perspectives ! »

Détail de la journée		Intervenants
09H30	Accueil-Café	
10H00	Ouverture de la journée	
	<ul style="list-style-type: none"> Actualités RAN COPER : le réseau en chiffres et actions Coordination des actions de votre réseau à l'échelle de la Région Normandie Perspectives d'animation en 2018 ! 	Sylvain PERRIOLLAT Ingénieur consommation durable – ADEME Normandie
10H15	Méthodes et outils juridiques pour approvisionner vos cuisines centrales	
	<ul style="list-style-type: none"> Stratégie des pouvoirs publics – Retour sur les « états généraux de l'alimentation » <ul style="list-style-type: none"> Où en est-on de la promotion d'une alimentation saine, sûre et durable ? Les points d'appui du cadre réglementaire <ul style="list-style-type: none"> L'essentiel de l'Ordonnance et du Décret relatifs aux marchés publics pour construire vos stratégies d'approvisionnement auprès de filières locales et de qualité <p>Echanges avec la salle</p>	Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER
10H50	Mais aussi... De nombreux leviers pour vos achats de prestations	
	<ul style="list-style-type: none"> Marchés de prestations de restauration : des exigences à verrouiller ! <ul style="list-style-type: none"> Niveaux d'exigences et suivi du contrat Prestations événementielles <ul style="list-style-type: none"> Pensez aux leviers sociaux et aux structures de l'ESS en capacité de répondre à vos besoins <p>Echanges avec la salle</p>	Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER
11H45	Partages de bonnes pratiques normandes !	
	<ul style="list-style-type: none"> Retour d'expériences d'acheteurs publics et de 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>	Sandrine MAGNIN – Chargée d'études achats durables et solidaires – Communauté Urbaine Caen la Mer Dominique MAUPIN – Directeur de la Cuisine Centrale – SIRest Rouen - Bois-Guillaume
12H30 - 14H00	REPAS – BUFFET	

	Sourçage : comment identifier l'offre en Région Normandie ?	
	<ul style="list-style-type: none"> • Les réseaux et acteurs pour identifier les solutions près de chez vous • L'organisation des filières et producteurs <p>Echanges avec la salle</p>	<p>Frédérique SALMON – Chargée de mission Développement Local - Chambre d'agriculture du Calvados</p> <p>Sarah LESNARD - Coordinatrice RHD – Association Bio Normandie</p> <p>XXXXX – Région Normandie</p>
14H30	Atelier pratique et partage de bonnes pratiques : travaillons en direct sur vos dossiers !	
	<ul style="list-style-type: none"> • Partages d'expériences et réflexions en sous-groupes. <ul style="list-style-type: none"> - Constitution de sous-groupes de travail autour de vos problématiques spécifiques et/ou de vos documents de marchés/consultations : <ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnements en régie - Gestion via prestataire de restauration - Prestations de traiteur - ... - Elaborations de pièces de marchés ou plan d'actions appuyées par l'animateur du réseau RAN COPER et les personnes ressources présentes (enjeux ciblés : élaboration des nomenclatures, filières locales, bio, circuits-courts, saisonnalité, bien-être animal...) • Restitution des travaux <ul style="list-style-type: none"> - Partage des réflexions en plénière - Compilation des axes de travail, des ressources et bonnes pratiques identifiées pour alimenter vos propres démarches d'achats durables <p>Echanges avec la salle</p>	<p>Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER</p>
16H00	Avant de repartir, faites le plein de ressources !	
	<p>Sélection d'outils récemment publiés recommandés par le RAN COPER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guides et outils pratiques : la boîte à outils « LOCALIM » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation - Achats de viandes : les éléments pratiques de la boîte à outils publiée par INTERBEV - Centres de ressources et réseaux complémentaires (guide GEM L'achat public : une réponse aux enjeux climatiques) - Actualités et retours d'expériences nationaux issus d'autres réseaux <p>Echanges avec la salle</p>	<p>Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER</p>
16H15	Synthèse et conclusion de la journée	

[Inscriptions en ligne >>](#)

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