



NOM DU DÉFI	DÉFI 3 Fédérer une diversité d'acteurs et d'actrices
TITRE DE L'ATELIER	Comment accélérer l'interconnaissance entre producteurs, transformateurs et acheteurs?
STRUCTURE PILOTE	Chambre d'agriculture de Bretagne : Hervé Le Goff et Joëlle Péron
CONTENU DE L'ATELIER	<p>Objectifs de l'atelier : Mieux se connaître pour lever les freins et les questions, pour favoriser le développement des produits agricoles locaux (<i>circuits courts et filières longues dans la restauration collective</i>)</p> <p>Avec deux temps pour l'atelier :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Présentation de deux initiatives pendant 30' incluant des échanges <ul style="list-style-type: none"> - Sébastien Brishoual, Président de Cochon de Bretagne - Philippe Bossier, responsable cuisine au restaurant scolaire des Ajoncs à Plouhinec 2. Puis un temps commun pour partager et retenir les actions à développer ou à créer afin de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs

**ORIENTATIONS ET
RÉFLEXIONS AYANT
EMERGE**

À l'issue des deux témoignages (Philippe Bossier, cuisinier à Plouhinec et Sébastien Brishoual, Président de Cochon de Bretagne), un atelier participatif s'est déroulé afin de faire ressortir les actions à développer pour favoriser l'interconnaissance.

Chaque participant a pu se positionner sur les propositions d'actions et également élargir le champ du possible.

Panneau 1 (P1) : suggestion d'action : VISITES

- Visites de restaurants collectifs par les fournisseurs (1)
- Visites des entreprises des fournisseurs (*producteurs agricoles, artisans, entreprises agroalimentaires*) (12)
- Opérations de dégustations de produits entre acheteurs et fournisseurs (3)

Et pourquoi ne pas associer également les usagers (*maisons de retraite...*)

- Intégration dans les cahiers des charges des marchés publics d'une obligation de visite (2)
- Visites des entreprises des fournisseurs par les élèves et autres usagers (6)

P2 : suggestion d'action : FORMATIONS

- Formation des cuisiniers pour valoriser des produits locaux et adapter les recettes (8)
- Formations des producteurs aux marchés publics (5)
- Parrainage entre cuisiniers (2)

P3 : suggestion d'action : COMMUNICATION

- Catalogue de fournisseurs locaux (11)
- Articles de presse sur des rencontres ou partenariats réussis (2)
- Présence des fournisseurs lors d'opérations d'animation dans les restaurants collectifs (4)

P4 : Actions à développer

- Réseau producteurs et cuisiniers (1)
- Créer des temps conviviaux (*petits déjeuners de rencontre*) (2)
- Portes ouvertes
- Fiches techniques à destination du réseau des cuisiniers (2) (*En identifiant les fournisseurs disponibles et en lien avec les recettes*)
- Fiches recettes – à professionnaliser et à travers une base de données (1)

RETOURS DES PARTICIPANTS	<p>Très bonne intervention des deux témoins et de bons échanges avec les participants à l'atelier</p> <p>Plus de 30 personnes ont participé à l'atelier</p>
ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES	<p>Cette forme d'atelier, avec témoignages, est très intéressante pour développer l'interconnaissance et faire émerger des actions à mettre en place ou à accroître. Cet atelier a suscité un fort intérêt et a fait émerger une volonté de se connaître de part et d'autres, de décloisonner les activités pour faciliter le dialogue et mettre en avant la qualité de notre agriculture.</p> <p>Il aurait été intéressant d'avoir le témoignage d'un.e élu.e du Conseil départemental.</p>