



Programme départemental Loi EGalim

Vous accompagner dans l'atteinte des objectifs

50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits biologiques



52 collèges publics avec une restauration collective

2,5 millions de repas par an



Laboratoire public
Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

CONSEILLER ET ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

Dans 52 collèges publics



Observation et échange sur site avec l'équipe du collège



Établissement d'un diagnostic d'après les observations effectuées et les données du logiciel Easylis



Proposition d'un plan d'action individualisé avec accompagnement sur site si besoin



Mise en place d'indicateurs de suivi

Contact

Conseil départemental du Finistère

Brendan Stéphan - Cuisinier conseil

02 98 76 67 11

brendan.stephan@finistere.fr

DÉVELOPPER LA PART DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Dans 52 collèges publics



Analyse des données «achat» par la Maison de l'Agriculture Biologique 29



Remise d'une fiche de préconisations par collège



Accompagnement individuel pour les 20 établissements les plus éloignés de l'objectif



Accompagnement collectif en 3 sessions sur 8 territoires (l'agriculture biologique, les leviers et les changements de pratique, l'achat bio et local) avec l'organisation de visites de filière



Structuration de l'offre locale auprès des producteurs bio pour les inciter à travailler avec la restauration collective

Contact

Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

Florence Busson : 02 98 25 16 73

mab29.busson@agrobio-bretagne.org

Cathy Pichon : 02 98 25 16 79

mab29.pichon@agrobio-bretagne.org

ma cantine



Ma Cantine.gouv est le site officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, conçu notamment pour la télé-déclaration obligatoire de ses données concernant l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Le Conseil départemental a inscrit collectivement les 52 collèges dont chacun publiera ses données à l'issue de l'accompagnement. Flashez le QR Code ou : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans 25 collèges publics sur une première période, puis l'ensemble des établissements



Une campagne initiale sur 15 jours avec remise du guide des bonnes pratiques et prise en main de l'outil COOL FOOD Pro.



Des pesées intermédiaires en autonomie, sur une période de 3 mois



Une campagne finale sur 15 jours



COOL FOOD est un programme visant à réduire l'empreinte carbone de l'alimentation. Flashez le QR Code ou : <https://coolfood.net/fr/le-projet/>

Contact

LABOCÉA

Jean-Michel Lartigue

02 98 10 40 48

Jean-Michel.LARTIGUE@laboce.a.fr

Des ressources numériques



AgriLocal29 est le site du Conseil départemental pour mettre en relation gratuitement les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective. Il facilite la passation de marchés simplifiés dans le respect de la commande publique, pour commander des produits frais, locaux et de saison.

Pour être accompagné dans l'apprentissage des fonctionnalités du site, vous pouvez contacter le 02 98 76 20 30 ou agrilocal29@finistere.fr
Flashez le QR Code ou : www.agrilocal29.fr

Ce dispositif est en partie financé par

