



Programme National de l'Alimentation du Pays Vendômois



02 juillet 2013



Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Pour une restauration collective pérenne en milieu rural

- 5 partenaires : DRAAF, Pays Vendômois, Chambre d'Agriculture, APASP, Universités de Tours



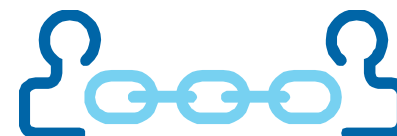
- 11 communes
- 2 financeurs : Leader, Etat



Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Une vision d'ensemble pour :

- Agir sur tous les maillons de la chaîne
- Eduquer au goût
- Limiter les déchets
- Développer les circuits-courts
- Garder un budget équivalent



Projet PNA du Pays Vendômois

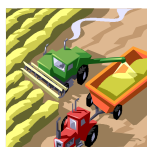
∞ 4 paramètres incontournables à repenser :

- Les achats



Très diversifiés en milieu rural, avec un potentiel de développement des circuits-courts (10 à 20%)

- La production locale



Nécessité de revoir le packaging, la logistique, la mise en relation, la viabilité économique

- Le goût



Sensibilisation des convives ; une écoute des retours

- La cuisine

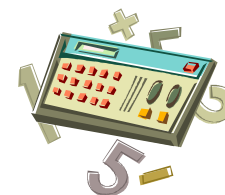


Une réflexion sur ce qui est cuisiné et comment

Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Des chiffres

- 4 000 repas par jour, dont 50% pour la cuisine centrale
- 243 enfants sensibilisés
- Peu de déchets des cantines en milieu rural
- Des produits locaux étudiés: des quantités suffisantes, mais pas de logistique
- Pas de seuil de viabilité économique
 - Ex : 45 000€ d'achat viande (hors volaille) par la communauté du Pays de Vendôme, or besoin de 300 000€ pour un marché groupé viable



Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Des résultats positifs

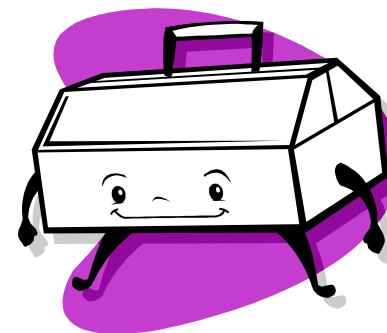


- Des collectivités rassurées
- 2 jours de formation sur le plan alimentaire et la sécurité alimentaire
- Un travail sur le rapprochement de l'offre et de la demande par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture

Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Des outils diffusables mis à disposition de l'AMF

- 6 outils pour les collectivités
 - Document Plan Alimentaire
 - Document Plan de maîtrise alimentaire
 - Logiciel de suivi
 - Fiches ateliers du goût
 - Fiches pour les exploitations agricoles
 - 1 modèle de cahier des charges commande groupée viande
- 3 outils de diagnostic avec animateurs formé par l'APASP (1 jour)
 - Interview des scolaires par photo langage
 - Analyse des déchets
 - Guide d'entretien avec le personnel



Projet PNA du Pays Vendômois

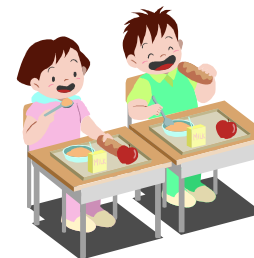
∞ Des besoins concrets exprimés par le terrain

- Fiches pour les exploitations agricoles
- Demande de formations spécifiques pour cuisiner autrement
- Nécessité d'écoute auprès des convives
- Exigence de connaissance de l'équipe cuisine

Projet PNA du Pays Vendômois

∞ 3 objectifs

- Valoriser les métiers de cuisinier, gestionnaire, agriculteur
- Valoriser les circuits-courts
- Prendre plaisir à manger bien, diversifié et bon



Projet PNA du Pays Vendômois

∞ Des pistes d'avenir

- Adhésion du Pays Vendômois à l'APASP
- Création d'un « drive » par les agriculteurs et artisans
- Diffusion des actions PNA du Pays Vendômois
- Création d'un groupement de commande viande inter-structures
- Participation aux cahiers d'acteurs Loir-et-Cher 2020 et réponses à des appels à projets

