

# Commercialiser vers la restauration collective

## PUBLIC CIBLE

Agriculteurs souhaitant commercialiser vers la restauration collective

## OBJECTIFS

- Découvrir la restauration collective comme nouveau circuit de commercialisation
- Comprendre les contraintes réglementaires, sanitaire de ce client
- Comprendre le fonctionnement des marché publics

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

## CONTENU

Matin

- Introduction : l'organisation générale de la restauration collective, son fonctionnement au quotidien, principaux acteurs en Aveyron, les débouchés potentiels.
- Réglementations nutritionnelles et sanitaires appliquées aux cantines et comment cela se traduit sur leurs approvisionnements et donc s'applique à leurs fournisseurs.
- Echanges sur les avantages/inconvénients de ce circuit de commercialisation.

Après-midi :

- Règles de la commande publique appliquées aux achats de denrées alimentaires. Les différentes procédures et méthodes pour y répondre, outils de veille et facturation en ligne.
- Méthodologie et outils pour bien communiquer avec les responsables restauration (planification, volumes, qualité attendue, bons de livraison, agréments sanitaires...)

## MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
À définir	Maison de l'éducation populaire 12400 Aveyron	Lisa SPETZ, en charge à l'APABA, de l'accompagnement des collectivités et des producteurs pour favoriser les circuits courts à la cantine
27/02/2024	Bâtiment Interactis Salle de réunion au 3e étage 12200 Aveyron	Lisa SPETZ, en charge à l'APABA, de l'accompagnement des collectivités et des producteurs pour favoriser les circuits courts à la cantine

## Infos complémentaires

### ORGANISÉE PAR

APABA

**DURÉE** : 2 jour(s)

### TARIFS

Adhérent **210 €**

Non adhérent **210 €**

Non agricole **210 €**

VIVEA **Gratuit**

### ATTESTATION

Remise en fin de formation

### RENSEIGNEMENTS

Lisa SPETZ

alimentation@aveyron-bio.fr

APABA

06 98 72 88 00