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 règlementaires, 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.
• Règlementations 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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
APABA

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Adhérent	**210 €**
Non adhérent	**210 €**
Non agricole	**210 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Lisa SPETZ
alimentation@aveyron-bio.fr
APABA
06 98 72 88 00

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