



Défis Ruraux

DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ DANS VOS ASSIETTES, C'EST POSSIBLE !

Élus, agents, gestionnaires, cuisiniers,
établissement scolaire public ou privé,
établissement administratif, de santé, EHPAD,
restaurant d'entreprise...



coopération
démocratie alimentaire
bio, durable
sans ogm
éthique
équité
environnement
santé éducation populaire
bien-être animal





Le Réseau des CIVAM normands vous propose un **accompagnement global** dans la durée, modulable et adaptable **en fonction de vos besoins**. Nous vous apportons **notre expertise et notre connaissance du terrain**. Quel que soit l'avancement de votre projet, nous sommes à vos côtés dans les étapes clefs de sa réalisation.

État des lieux

Définition des besoins et identification de l'offre locale et des producteurs.

■ Diagnostic/état de lieux de la cuisine

pour identifier votre mode de fonctionnement, vos priorités, besoins, envies. Rencontres des acteurs clés (élu, chargé de projet, gestionnaire, cuisiniers, agents...), visite des locaux, analyse des pratiques actuelles.

■ **Sourcing** : sollicitation de producteurs de nos réseaux (bio, durable) sur votre territoire et/ou travaillant déjà avec la restauration collective. Identification possible de producteurs locaux qui pourraient intégrer une dynamique durable.

■ **Co-construction d'un programme d'actions personnalisé** : travail sur les approvisionnements pour intégrer des produits locaux et durables en fonction de vos achats actuels et de votre fonctionnement (adaptation des menus, des produits, de la logistique etc.)

■ **Mise en lien et rencontres avec les producteurs** pour une bonne inter-connaissance et compréhension du travail de chacun et une organisation au plus juste et pérenne.

■ **Apport de retours d'expériences** d'autres territoires de la région ou d'ailleurs, mise en lien avec d'autres collectivités aux fonctionnements/besoins identiques ou complémentaires.





Accompagnement dans la réalisation du projet

Lien avec producteurs, élaboration des marchés publics, lancement expérimentation.

- **Mise en place d'expérimentations** pour valider les produits et la logistique.
- **Appui à l'élaboration des marchés publics**, dans le respect de la commande publique.
- **Sensibilisation des élus et des acteurs** : donner les clefs pour questionner les systèmes agricoles et alimentaires. Organisation, ou soutien, pour des interventions, visites, temps d'échanges, rencontres, formations...
- **Appui au projet d'établissement** : appui à l'élaboration d'un projet pédagogique globale sur l'alimentation et l'agriculture durable (suggestion pour des exposés, projections de films, débats, rencontres et visites avec agriculteurs, animations, ...)
- **Appui à la création d'une commission « menu – alimentation et nature »**, pour favoriser une dynamique de coopération et d'initiatives associant les différentes parties prenantes.
- **Suivi dans le temps du projet**, évaluation, ajustement, liens avec les producteurs et partenaires.

Formation et animations

- **Formations des élus**, et/ou visites, voyages d'études.
- **Formations techniques** pour les gestionnaires, cuisiniers, avec les partenaires : recettes, techniques innovantes, marchés publics....
- **Appui à l'organisation d'évènements** autour de l'alimentation et de l'agriculture durable : proposition d'animations, mise en lien avec des producteurs et des associations partenaires.
- **Sensibilisation des convives** : formation des équipes en contact direct avec les convives, appui à l'organisation d'évènements /animations, visites de fermes etc.

Valorisation de la démarche

- **Communication sur votre démarche** dans nos réseaux et supports.
- **Appui à la mise en place d'une stratégie de communication** et l'organisation d'évènements (auprès des convives, familles, institutions, autres établissements...)

Le Réseau des CIVAM normands est une **association régionale d'agriculteurs et de citoyens engagés**. Elle a été précurseur dans les domaines de la restauration collective en circuits courts (depuis 2004), l'agriculture durable et le développement de filières courtes...

Dans le domaine de la **restauration collective**, nous accompagnons des **collectivités** ainsi que des collectifs de **producteurs-fournisseurs**. Nous organisons des salons professionnels de rencontre acheteurs-fournisseurs, réalisons des études de territoire, participons aux projets alimentaires de territoire et réalisons un panorama régional annuel de la restauration collective.

Nos autres missions s'articulent autour de **l'accompagnement des agriculteurs** : installation, transmission, espaces-test, changement de pratiques, systèmes herbagers, santé animale, bois-énergie... Nous sommes également **tournés vers le grand public** avec des missions de sensibilisation à l'environnement, pour les scolaires et le grand public.

Nous travaillons avec de **nombreux partenaires - agricoles, associatifs et institutionnels** - partageant nos valeurs du développement durable et de la transition agro-écologique sur le territoire normand.

RÉSEAU DES CIVAM * NORMANDS

ANTENNE DE VASSY

Sandrine Lepetit

☎ 02.31.68.80.58

✉ sandrine.lepetit@civam.org

ANTENNE D'ALLOUVILLE-BELLEFOSSÉ

Chloé Godard

☎ 02.32.70.44.23

✉ chloe.godard@civam.org

www.civam-normands.org



Photos : R. Lemonnier, P. Casarin, P. Godreuil, Cheik Saidou/ Min.Agri.fr, George Serban - Fotolia.com.

* centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.