

PLUS DE BIO ET LOCAL DANS VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE, C'EST POSSIBLE AVEC BIO EN NORMANDIE !

VOUS ÊTES UN RESTAURANT SCOLAIRE OU ADMINISTRATIF, UN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ, UN EHPAD, UNE MAISON DE RETRAITE,

BIO EN NORMANDIE VOUS ACCOMPAGNE DANS VOTRE DÉMARCHE.



► **SENSIBILISER ET MOBILISER LES ELUS ET LES ACTEURS**

PROPOSEZ UNE INTERVENTION lors d'une réunion, d'une conférence, d'un débat... sur l'introduction de produits biologiques en restauration collective

VISITEZ UNE FERME BIO et découvrez les acteurs locaux et l'agriculture biologique

RENCONTREZ UNE COLLECTIVITE EXPÉRIMENTÉE et échangez avec d'autres professionnels et élus avancés dans leur démarche

FORMEZ-VOUS sur les enjeux et les principes d'une démarche d'introduction de produits biologiques et locaux (une demi-journée à une journée)

+ **BÉNÉFICIEZ DE RETOURS D'EXPÉRIENCES** en Normandie et en France, grâce à nos réseaux et partenariats

► **IDENTIFIER DES FOURNISSEURS LOCAUX REpondANT À VOS BESOINS**

FAITES-VOUS ACCOMPAGNER dans la recherche de fournisseurs (sourcing) et l'évaluation de leur capacité à répondre à vos besoins et critères.

► **ADAPTER VOS MARCHES POUR FAVORISER LES PRODUITS BIO LOCAUX**

Une étape indispensable pour développer vos approvisionnements bio locaux

PARTICIPEZ À UNE FORMATION sur l'organisation et la rédaction de marchés favorisant les produits biologiques locaux, dans le respect des règles de la commande publique

BÉNÉFICIEZ D'UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ pour la définition de vos besoins, des critères d'attribution, etc.

► MAITRISER VOTRE BUDGET EN INTRODUISANT DES PRODUITS BIO DANS VOS MENUS

Une démarche d'introduction, produit par produit, progressive et planifiée

RÉALISEZ UN DIAGNOSTIC avec visite sur site et entretiens, pour identifier vos marges de progrès et planifier vos objectifs

DÉVELOPPEZ UN PROGRAMME D'ACTIONS SUR-MESURE, après diagnostic, vous donnant les ressources nécessaires pour développer l'introduction de produits biologiques au sein de votre établissement et vous rendre autonome dans la démarche.

PARTICIPEZ À DES FORMATIONS TECHNIQUES AVEC ATELIERS PRATIQUES

Une offre de formations diversifiée sur de nombreuses thématiques :

- L'offre de produits biologiques pour la restauration collective • La nutrition et la santé • Les techniques culinaires
- La sensibilisation des convives...

15 stagiaires maximum par session - 1 à 2 journées de formation selon les thématiques

► COMMUNIQUER ET VALORISER VOS EFFORTS

Des actions ludiques et interactives pour sensibiliser vos convives

PROPOSEZ DES ANIMATIONS ET DÉGUSTATIONS sur le temps du repas, lors d'un événement propre à l'établissement, en classe pour les élèves...

ORGANISEZ DES VISITES DE FERMES et rencontres avec les producteurs

PARTICIPEZ À DES ÉVÉNEMENTIELS (Semaine du goût, Semaine « Manger Bio et Local, c'est l'Idéal »...)

FAITES RÉALISER DES SUPPORTS PERSONNALISÉS (affiches, dépliants, outils pédagogiques...)

RECEVEZ DES OUTILS DE COMMUNICATION ET DES SUPPORTS PÉDAGOGIQUES, Bio en Normandie étant relais régional de l'Agence Bio et ayant conçu elle-même différents outils pour un public adulte et enfant (catalogue sur demande).

AIDES
✓

La formation et/ou l'accompagnement peuvent bénéficier de subventions, par notre intermédiaire. Contactez-nous pour les connaître !

25 ANS

D'EXPERTISE DE TERRAIN

- plus de 10 conseillers techniques spécialisés répartis sur 2 antennes en Normandie
- la mobilisation de spécialistes aux compétences complémentaires (cuisinier, diététicienne-nutritionniste...)
- des expériences d'un réseau AB national fort (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)

DE COMPÉTENCES MULTIPLES ET RECONNUES

- structure agréée organisme de formation, Observatoire régional de l'AB par l'Agence Bio

DE MISE EN RÉSEAU DE PROFESSIONNELS

DE CONSTRUCTION D'UNE BIO ENGAGÉE



• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio

LA RÉFÉRENCE
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN NORMANDIE

PAR MAIL

restoco@bio-normandie.org

PAR TÉLÉPHONE

02 32 09 01 60

WWW.BIO-NORMANDIE.ORG