

Le diagnostic est composé de cette page de questionnaire ainsi que du tableau joint.
Merci de retourner ces éléments à l'ADAR-CIVAM avant le 21 Mai.



La Châtre le 28 avril 2015

A l'attention,
des **gestionnaires de cantines et des cuisinier(e)s**
du Pays de La Châtre.

Objet : *Etat des lieux 2015 de l'approvisionnement local de la restauration collective sur le Pays de La Châtre.*

Madame, Monsieur,

Depuis plusieurs années maintenant, nous travaillons ensemble à promouvoir l'approvisionnement des cantines en produits locaux.

Alors que de nouveaux producteurs s'installent et que des réflexes de commandes et de livraisons ont été développés par les acteurs de la restauration collective, l'ADAR-CIVAM souhaite réaliser un **diagnostic, afin d'évaluer la progression de l'introduction des produits locaux dans les menus**, au cours de ces dernières années.

Aussi je me permets de vous solliciter pour remplir un questionnaire d'information sur vos pratiques d'approvisionnement.

Cette grille d'analyse fera l'objet d'un échange plus formel entre les personnes référentes sur la restauration collective dans votre commune et moi-même, animatrice sur les Circuits Courts. Cette discussion se réalisera directement sur votre commune ou par téléphone selon votre souhait, afin de vous accompagner au mieux dans votre lien aux producteurs.

Les retours de diagnostics sont souhaités pour le 21 mai. Date à partir de laquelle je prendrai contact avec vous pour échanger sur vos pratiques.

Je vous remercie par avance de l'attention que vous porterez à ce document et vous invite d'ores et déjà au prochain **carrefour de la restauration collective** qui se déroulera le **mercredi 17 juin à Orsennes**. A cette occasion nous présenterons le résultat de notre diagnostic !

Bien cordialement,

Anne-Claude Moisan-Lefebvre
Animatrice en charge des circuits courts

CANTINE DE :

I- PERSONNES REFERENTES SUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA CANTINE

Elu référent :

depuis :

Contact (tèl, mel) :

Gestionnaire :

depuis :

Contact (tèl, mel) :

Cantinier(e) :

depuis :

Contact (tèl, mel) :

II- FONCTIONNEMENT DE LA CANTINE :

Nombre de repas servis par jour :

Tarif des repas

Repas enfant : €

Repas adulte : €

II- Difficultés rencontrées :

- ☐ Méconnaissance des nouveaux producteurs
- ☐ Difficultés de livraison
- ☐ Méconnaissance de la réglementation sanitaire
- ☐ Autres (préciser) :

II- Souhaits de formation :

- ☐ Composer des menus alternatifs, équilibrés et économes
- ☐ Apprendre à cuisiner les légumes d'hiver
- ☐ Autres (préciser) :