

Fournir la restauration collective en produits bio

DISTRIBUER DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE LES MARCHÉS PUBLICS

La restauration collective est un marché en constante progression en matière d'approvisionnement bio et local. La demande en produits bio a fortement évolué ces dernières années, passant de 46 % à 58 % de produits bio introduits en 5 ans.

Néanmoins, cela reste un marché délicat : irrégularité des périodes de fourniture, volumes parfois aléatoires, gestion des achats... autant de notions qu'il faut appréhender.

Cette formation permet aux participants de se familiariser avec le marché de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine et plus précisément avec la réponse aux marchés publics et la nouvelle réforme de la commande publique.

En alternant théorie et témoignages, les contenus fournissent des outils et informations nécessaires à l'approvisionnement de ce marché.

Les plus de la formation

Clé USB comprenant le support de cours, les différents textes réglementaires... Un quizz de révision.

Publics : les adhérents d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine ayant une activité de distribution en restauration collective ou souhaitant s'ouvrir à ce marché.

Date : 30 mars 2017

Lieux de réalisation : Bordeaux

Nombre de stagiaires : 12 maximum

Coût par stagiaire : 200 € HT (formation finançable dans le cadre de la formation professionnelle continue)

Intervenants : Eric LANZARONE, Avocat spécialisé en commande publique - Astrid RAGOT-JOUBERT, Coordinatrice Restauration collective Interbio Nouvelle-Aquitaine

Objectifs

- Identifier les besoins des collectivités en restauration collective
- Appréhender certains points de la réforme 2016 du code des marchés
- Connaître les différentes formes de contrats
- Identifier les nouvelles dispositions les plus importantes
- Mieux appréhender la réponse aux marchés publics et ses outils

Contenu

- Présentation des différents acteurs de la restauration collective et de leur fonctionnement
- Éléments généraux en matière de politiques publiques
- Attentes des acteurs de la restauration collective
- Chiffres clés de l'introduction de produits bio en restauration collective
- Les tenants et aboutissants de la réforme : directives, ordonnance du 23 Juillet 2015
- Le cadre général de la commande publique
- La réponse aux marchés publics

Moyens pédagogiques

- Apports théoriques
- Exercices d'application

Evaluations acquies

- Questionnaire

Sanction de la formation

- Attestation de présence