



## MANGER LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

Vous recherchez un accompagnement personnalisé pour intégrer des produits locaux en cuisine de collectivités.

### LES PLUS DE LA PRESTATION

- > Des services à la carte
- > Un partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- > Des conseillers référents régionaux

### Notre offre :

- > **Évaluer la faisabilité de votre projet :**
  - Identification de la demande
  - Identification de l'offre
  - Aide à la décision et plan d'actions
- > **Mettre en oeuvre les actions adaptées à votre situation :**
  - Rencontre entre producteurs et cuisiniers
  - Appui à la rédaction d'appels d'offres et à la contractualisation
  - Appui à l'organisation de la logistique
  - Communication auprès des élèves / pensionnaires
- > **Réaliser une phase de test et proposer des pistes d'amélioration**

### Nos compétences :

- > Des conseillers ancrés sur le territoire, spécialistes de l'animation et de la mobilisation d'acteurs
- > Des expériences reconnues sur les Savoie

### Notre engagement :

- > Un contrat de service personnalisé
- > Un chef de projet identifié
- > Une mise en relation producteurs-cuisiniers
- > Un catalogue de l'offre locale

*Tarifs et conditions de vente sur demande*

### Et aussi :

- > Agir pour l'agriculture de demain
- > Réussir votre projet collectif

## CONCRÈTEMENT, LES RÉSULTATS OBTENUS

- > Un partenariat renforcé entre les agriculteurs et les cuisiniers
- > Une réponse aux attentes sociétales
- > Une agriculture valorisée