



Région Centre

Direction Générale Formation Education

Direction de l'Apprentissage

Nos réf. : SG / DA 0979

Compte rendu de réunion

Réunion Externe <input checked="" type="checkbox"/>	Date de la réunion : 14 février 2006
--	---

Participants :	
Noms / organismes	Noms / organismes
M DEPRAS – AFORPROBA 28	M GERMAIN – AFORPROBA 45
M RODET – AFORPROBA 36	M NAVEAU – Directeur régional Centre EUREST
M RETHORET – AFORPROBA 37	M MILLERIOUX – Chef de secteur Centre EUREST
M DARADA – AFORPROBA 41	Mme LEMERCIER – INTERBIO CENTRE
M MICHE – AFORPROBA 45	M CAHLIX - CAHLIBIO
Mme CRUZ JIMENEZ – CHAMBRE DE METIERS 45	M BURGUNDER – VICE PRESIDENT CONSEIL REGIONAL CENTRE
	M GAUTHIER – CONSEIL REGIONAL CENTRE

Objectif de la réunion :

Définir les modalités d'introduction de la nourriture BIO dans la restauration collective des apprentis, dans une démarche générale de sensibilisation de ce public aux enjeux du développement durable. Ce projet concerne les 5 CFA du bâtiment et le CFA interprofessionnel du Loiret.

Éléments significatifs :

Rappel du cadre de la démarche par M BURGUNDER : cette initiative s'inscrit dans le cadre de la Charte régionale de développement durable adoptée par la Région en 2003 et dans le cadre du Plan Régional de Développement des Formations Professionnelles (PRDFP) et du Schéma Régional de Développement Economique et Social (SRDES), adoptés respectivement en 2003 et 2005. Le projet s'inscrit dans une démarche d'éco-citoyenneté.

L'objectif de la Région est double : il s'agit d'une part de sensibiliser les apprentis aux enjeux du développement durable par l'introduction de la nourriture bio dans leur alimentation quotidienne et, d'autre part, de développer et renforcer la filière de production bio de la région Centre.

La société EUREST présente à la réunion assure la restauration collective pour 4 des 6 CFA concernés par le projet.

Présentation par la société EUREST d'un pré-projet reposant sur :

- l'introduction progressive d'aliments bio dans la **restauration quotidienne** des apprentis (pain, laitages, fruits, etc.),
- l'organisation de « **journées bio** » au cours desquelles il serait proposé un menu bio complet aux apprentis accompagnée d'une animation sur ce thème.

La structuration du projet EUREST a été retenue par les participants en tenant compte des points clés suivants :

- la démarche doit être accompagnée d'une véritable information – formation des apprentis sur les enjeux du développement durable et de la nourriture bio en particulier. Dans ce cadre, il est essentiel que les équipes formatrices et le personnel en charge de la restauration dans les CFA, soient mobilisées sur le projet.
- Les apprentis doivent pouvoir pleinement apprécier le « plus » de la nourriture bio.
- La filière bio de la région Centre doit être pleinement partenaire dans une stratégie de renforcement et de développement de cette filière.
- Maîtrise des coûts du projet.

L'objectif est de commencer la mise en œuvre concrète du projet à la rentrée de septembre prochain.

Suite à donner / qui fait quoi :

La société EUREST affine son projet en partenariat avec CAHLIBIO, INTERBIO-CENTRE et les 4 CFA dont elle assure la prestation de restauration. Plusieurs hypothèses seront définies (aliments « bio » dans la restauration quotidienne et « journées bio » : contenu et fréquence) avec :

- les coûts induits en veillant à la maîtrise de ces derniers,
- et la place réservée à la filière bio de la région Centre dans le projet.

Les CFA du Bâtiment 28 et 37 se rapprochent de leur société de restauration pour définir avec elles un projet similaire à celui d'EUREST en veillant également aux coûts et à la place de la filière bio de la région Centre : travail en partenariat avec INTERBIO-CENTRE.

Les CFA définissent un projet d'animation autour du « bio » avec les sociétés de restauration et INTERBIO-CENTRE : référent Pascal GERMAIN – CFA bâtiment 45.

Le CFA de la Chambre de Métiers 45 définit, en partenariat avec les autres CFA et INTERBIO-CENTRE, les modalités d'introduction d'une sensibilisation des apprentis aux enjeux de la nourriture bio dans leur parcours de formation (VSP ?) + définition des besoins en formation des formateurs et du personnel de restauration : référente : Huguette CRUZ JIMENEZ – CFA Chambre de Métiers 45.

Prochaine réunion programmée :

Le jeudi 27 avril 2006 à 14 h 30 au Conseil régional. Salle Saint Eloi N°1.

Lors de cette réunion seront présentés les résultats des travaux menés avec notamment les incidences financières, permettant ainsi de valider le périmètre, le contenu et les modalités de mise en œuvre du futur projet.