



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 : 27 avril 2006
--	---

Participants :	
Noms / organismes	Noms / organismes
M GARBIT – AFORPROBA 28	M GERMAIN – AFORPROBA 45
M RODET – AFORPROBA 36	M NAVEAU – Directeur régional Centre EUREST
M RETORET – 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 Métiers et de l'Artisanat 45	M BURGUNDER – Vice-président – Conseil régional du Centre
M GUITTON – Dirigeant société 7000	M GAUTHIER – Conseil régional du Centre – Direction de l'Apprentissage
Mme BOUTTIER – SCORE SERVICES	M BERTHE – Conseil régional du Centre – Direction des Lycées
M BEUCHER – SCORE SERVICES	

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. Cette réunion poursuit les travaux engagés le 14 février dernier.

Éléments significatifs :

Dans la poursuite des travaux engagés depuis le 14 février 2006, la réunion a permis de préciser les contours du projet et de cerner les points clés de la réussite.

Sur proposition des CFA du Loiret, **la démarche sera lancée par une opération « journée bio »** au cours du mois de juin et en particulier pendant la campagne nationale « printemps bio » qui se déroule du 1^{er} au 15 juin. Cette opération qui visera les apprentis en 1^{ère} année de formation, prendra la forme de repas bio complets proposés aux apprentis et d'animations spécifiques. Plusieurs points :

- Pour établir le contenu des repas bio, les sociétés de restauration des CFA prennent l'attache d'INTERBIO CENTRE. En effet, les repas devront privilégier les produits de la filière bio de la région Centre ; le recours à d'autres filières ne pouvant constituer que l'exception.
- INTERBIO CENTRE fourni aux CFA des supports promotionnels : fonds de plateaux, dépliants, affiches. Ces supports seront centralisés par le CFA du bâtiment du Loiret auprès duquel les autres établissements viendront s'approvisionner.
- Des animations sont à prévoir. En la matière, des initiatives associant les CFA, les entreprises de restauration et INTERBIO CENTRE pourront être développées. Il est essentiel que les

apprentis puissent véritablement apprécier le « plus » de la nourriture bio.

- Une sensibilisation préalable des apprentis pendant les cours de VSP sera organisée par les CFA quelques jours avant la « journée bio ». La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret est le CFA référent pour la VSP.
- Le Vice-président BURGUNDER participera à cette « journée bio » : repas dans un CFA et échanges avec des apprentis et le personnel de l'établissement.

Cette opération « vitrine » du mois de juin pourra être reconduite en octobre prochain lors de la semaine du goût.

A compter de la prochaine rentrée scolaire, il est programmé une démarche de fond visant à l'introduction progressive d'aliments bio dans la restauration quotidienne des apprentis (pain, fruits, laitages, etc.). Plusieurs points :

- Il s'agit du cœur du projet « restauration bio dans les CFA ». C'est une démarche à vocation pérenne.
- Les aliments devront être fournis par la filière bio de la région Centre. Dans cette perspective, INTERBIO CENTRE, transmet dans les meilleurs délais aux sociétés de restauration la liste des fournisseurs de produits bio susceptibles de répondre aux besoins.
- Les sociétés de restauration définissent des scénarii d'introduction de la nourriture bio dans la restauration des apprentis, en précisant les impacts financiers. La maîtrise des coûts constitue une clé essentielle dans la réussite du projet.
- Le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret en partenariat avec les autres établissements, structure un module de sensibilisation des apprentis à la nourriture bio dans le cadre de la VSP. Par ailleurs, chaque CFA désigne en son sein un référent BIO qui aura en charge l'animation et le suivi du projet au plan pédagogique.

Suite à donner / qui fait quoi :

Cf. ci-dessus.

Prochaine réunion programmée :

Le jeudi 27 juin 2006 à 14 h 30 au Conseil régional. Salle Millénium 1 (6 bis avenue Jean ZAY à ORLEANS).

Lors de cette réunion seront présentés les résultats de la « journée bio » de juin et les projets d'introduction d'aliments bio dans la restauration quotidienne des apprentis (+ impacts financiers).