

Appel à Projets « Restauration Collective Bio et Locale »

Fiche Projet

Carte d'identité de la démarche de restauration collective durable	
Structure porteuse du projet <i>(Nom, statut juridique, coordonnées)</i>	
Référents projet au sein de la structure <i>(Noms, coordonnées)</i>	
Situation géographique <i>(EPT, périmètre d'intervention)</i>	
Revenu imposable moyen par habitant sur le périmètre d'intervention <i>(En euros par an)</i>	
Fonctionnement du/des établissement(s)	
Nombre de repas servis <i>(Annuel et quotidien)</i>	
Catégorie de restauration <i>(Scolaire, médico-sociale)</i>	

<p>Types et nombre d'établissements concernés <i>(Crèches, école maternelle et primaire, maison de retraite)</i></p>	
<p>Nombre de jours de service par an</p>	
<p>Mode de gestion Type : Démarrage : Echéances : Sur quelle partie :</p>	
<p>Nombre et types de cuisines <i>(Cuisine centrale, cuisine satellite ou « office », cuisine sur site)</i></p>	
<p>Nombre d'ETP par cuisine <i>(Nombre)</i></p>	
<p>Type de liaison <i>(Liaison froide, chaude, hybride)</i></p>	
<p>Equipements existants, en projet ou à l'étude <i>(légumerie,...)</i></p>	
<p>Descriptif des marchés de fourniture alimentaire / DSP / marché de service, en cours</p>	
<p>Intitulé du ou des marchés</p>	
<p>Dates de démarrage, durées et échéances</p>	

Clauses spécifiques éventuelles	
Nombre de lots	
Ambitions de la démarche de restauration collective durable	
Historique de la démarche de restauration collective durable <i>(Grandes étapes en 5-10 lignes)</i>	
Définition politique de l'alimentation durable et critères d'alimentation durable choisis <i>(Critères EGAlim, signes de qualité et Labels, appellations d'origine, saisonnalité, local, etc.)</i>	
Niveau d'avancement dans une démarche d'introduction de produits de qualité, durables, bio et/ou locaux à date, selon critères d'alimentation durable choisis et critères EGAlim <i>(Part et volumes de produits qualité, durables, bio, locaux, de saison,...)</i>	
Types et gammes de produits concernés par ces critères	

<p>Perspectives ou objectifs d'amélioration vis-à-vis de la loi EGAlim <i>(Part d'augmentation, objectifs à atteindre, échéances)</i></p>	
<p>Détail des actions réalisées ou en cours dans le cadre de la démarche de restauration collective durable <i>(20 lignes)</i></p>	
<p>Ambitions sociales, nutritionnelles et environnementales de la démarche <i>(Objectifs et sous-objectifs associés)</i></p>	
<p>Cohérence et lien du projet avec la politique alimentaire du territoire (communes, Etablissements Publics Territoriaux, Métropole du Grand Paris, autres) <i>(20 lignes)</i></p>	