

## APPEL À CANDIDATURE PNA 2023-24

**ACCOMPAGNEMENT D'ETABLISSEMENTS HOSPITALIERS ET MEDICO-SOCIAUX  
AU DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS BIO POUR LES ORIENTER  
VERS UNE NOUVELLE OFFRE ALIMENTAIRE ADAPTEE AUX SENIORS.**



Structure organisatrice : Réseau Restau'Co

Délai de réponse : 20 mai 2024, 12h.

Modalités de candidature : Formulaire p.4 à remplir et à envoyer par mail à [formation@restauco.fr](mailto:formation@restauco.fr)

Contact pour toute information : Cécile BIRARD, responsable formation (06 13 94 89 96 – [c.birard@restauco.fr](mailto:c.birard@restauco.fr))

### *Les partenaires financiers du projet*



### 1. Objet de l'appel à candidature

Lauréat du PNA 2023-24, Restau'Co lance son programme d'accompagnement « Plus de bio dans l'assiette de nos aînés » dans le but de développer les approvisionnements bio dans les établissements sociaux et médico-sociaux pour les orienter vers une nouvelle offre alimentaire adaptée aux séniors.

L'accompagnement devra permettre de former des équipes, en inter-sites. Les établissements qui pourront accueillir dans leurs locaux les formations, seront invités à le spécifier dans le formulaire de candidature.

Trois programmes d'accompagnement seront déployés sur le territoire national. L'idée est d'identifier des secteurs géographiques différents pour démontrer la capacité d'essaimage du programme. Par conséquent, les lieux où se dérouleront les formations seront conditionnés à la localisation des établissements candidats. PS : N'hésitez pas à diffuser/partager cet appel à candidature auprès de structures proches de la vôtre ou bien encore appartenant au même GHT.

### 2. Les objectifs et le déroulé du projet programme d'accompagnement

Les objectifs, le déroulé et le calendrier prévisionnel sont présentés dans le document annexe nommé : PRESENTATION\_PROJET.pdf

### 3. Engagement des établissements candidats

Toute structure souhaitant bénéficier de cet accompagnement doit :

- S'engager à suivre l'ensemble du programme proposé dans le document annexe PRESENTATION\_PROJET.pdf
- Mettre à disposition les moyens pour libérer les équipes concernées pour leur permettre de suivre les formations qui se dérouleront potentiellement en dehors de leur établissement.
- Identifier un chargé de projet qui sera l'interlocuteur privilégié de Restau'Co
- Permettre au chargé de projet de témoigner de son retour d'expérience
- Autoriser Restau'Co à communiquer sur sa participation au projet (réseau sociaux, presse, salon, etc.)

### 4. Qui peut candidater ?

Tout établissement accueillant des personnes âgées et dont la restauration collective est autogérée (EHPAD, établissement de long séjour, centre hospitalier, etc.).

### 5. Financement du projet

L'intégralité de l'accompagnement est prise en charge par Restau'co qui bénéficie de multiples financements :

- Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (PNA 2023-24)
- ADEME (PNA 2023-24)
- CNIEL, Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
- Interfel, Interprofession des fruits et légumes frais

Aucune facture de prestation ne sera émise à l'attention des établissements bénéficiaires de l'accompagnement. Seuls les frais éventuels de déplacement, d'hébergement et de restauration des participants seront à la charge des candidats.

### 6. Durée de l'accompagnement

Le programme d'accompagnement est découpé en 7 phases.

Les phases 1 à 5, qui demanderont la mobilisation de vos équipes (formation et mise en pratique) devront être réalisées sur l'année 2024.

#### **7. Sélection des candidatures**

La sélection des candidatures aura lieu fin mai. Le comité de sélection sera composé de représentants Restau'Co et de personnalités qualifiées.

Les candidats retenus seront informés au cours des semaines 23 et 24.

#### **8. Procédure de dépôt des candidatures**

Cet appel à candidature est valable jusqu'au 20 mai 2024, à 12h.

Le formulaire de candidature (annexe 2) devra être envoyé par mail, complété et signé, avant le 15 mai 2024 à 12h, à l'adresse [formation@restauco.fr](mailto:formation@restauco.fr)

#### **9. Coordonnées**

Restau'Co : 1 rue Tabourot des Accords 21000 DIJON

Personne à contacter pour tout renseignement : Cécile BIRARD, [c.birard@restauco.fr](mailto:c.birard@restauco.fr) – 06 13 94 89 96

## Formulaire de candidature « Plus de Bio dans l'assiette de nos aînés »

### VOTRE ETABLISSEMENT

Nom de l'établissement : .....

Adresse postale : .....

.....

Téléphone : ..... Adresse mail : .....

### TYPE D'ETABLISSEMENT :

Centre hospitalier  Membre d'un GHT (précisez) : .....

EHPAD  Dispose d'un CLAN

Centre de long séjour  Autre : .....

Nombre total de lits : .....

### SERVICE RESTAURATION :

**Mode de gestion :**  Autogéré  Autogéré mais en achat concédé

**Type de préparation :**

Production sur place  Cuisine centrale (nombre de sites livrés : .....

Liaison froide  Liaison chaude

Textures modifiées  Manger-main

Autres précisions utiles : .....

.....

**Nombre de repas servis par jour (sur site) :**

	Midi	Soir
Pour les résidents		
Pour le personnel		

**Collations :**  Le matin  L'après-midi  La nuit

Quels types de collations sont proposés ?

.....

.....

**Achats matières premières :**

Coût matières premières pour 1 journée (€ HT) : .....

Pourcentage d'achats de produits alimentaires bio en 2023 : .....

### LOGISTIQUE FORMATION/ACCOMPAGNEMENT EN INTER-SITES

En prévision des interventions, nous recherchons parmi les établissements candidats, des structures qui pourraient accueillir les réunions et formations (en salle ou en cuisine). Si c'est votre cas, merci de partager votre capacité d'accueil via le tableau ci-dessous :

	Oui	Non	Capacité d'accueil
Salle de réunion			
Cuisine			
Atelier pédagogique			
Autre			

## ENGAGEMENT

Après avoir pris connaissance du déroulé et du calendrier de l'accompagnement sur l'objectif d'augmenter l'achat des produits alimentaire bio et de travailler sur une nouvelle offre de repas adaptée aux personnes âgées,

Je, soussigné(e) (*nom prénom*) .....

en tant que (*fonction*) .....

de l'établissement nommé ci-dessus, manifeste mon intérêt pour participer à la démarche proposée en 2024/25.

Si la candidature de mon établissement est retenue pour participer à ce projet, je m'engage à :

- Mobiliser une équipe projet au sein de mon établissement.
- Libérer du temps permettant à l'équipe projet de se mobiliser.
- Impliquer l'équipe projet dans l'échange et le travail en groupe.
- Faire connaître et valoriser les actions de la démarche.
- Autoriser Restau'Co à communiquer sur ma participation au projet (réseau sociaux, presse, salon, etc.)

## L'ÉQUIPE PROJET PLURIDISCIPLINAIRE (*restauration, diététique, qualité...*)

L'équipe projet sera constituée de :

Nom Prénom	Fonction	Téléphone	Mail

Le coordonnateur du projet sera (*contact privilégié pour le projet*) :

Nom- Prénom	Fonction	Téléphone	Mail

## MOTIVATIONS

**Compléter votre candidature en joignant un document précisant :**

- L'intérêt pour votre établissement à s'inscrire dans ce projet.
- Votre motivation.
- Les attentes et les atouts pour l'équipe projet.

Vous pouvez joindre tous documents qui vous semblent utiles (plaquette de l'établissement...).

**Date,**

**Cachet de l'établissement et signature :**

**Candidature à transmettre avant le 20 mai 2024, à 12h, à [formation@restauco.fr](mailto:formation@restauco.fr)**