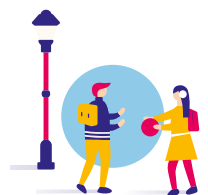


LE DÉPARTEMENT AGIT



- **Il accompagne** les personnes âgées, les personnes en situation de handicap, les personnes en insertion, les familles lorsqu'elles rencontrent des difficultés à une période de leur vie.



- **Il construit** les routes, les collèges. Il aide les communes et les groupements de communes : l'ensemble de l'Ille-et-Vilaine est concerné.



- **Il soutient** la culture, le sport, l'environnement, l'agriculture et le tourisme.



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.



Département d'Ille-et-Vilaine

- Service offre, accompagnement et ressources des établissements et services pour personnes âgées ou en situation de handicap
Tél : 02 99 02 37 15
- Service agriculture, eau et transitions
Tél : 02 99 02 20 32

1, avenue de la Préfecture
CS 24218 • 35042 Rennes CEDEX

www.ille-et-vilaine.fr



Juillet 2019 - D-PSH-0719-001 - Studio graphique du Département d'Ille-et-Vilaine - Crédit photo : Franck Hamon

Manger bio et local en établissements

Ille-et-Vilaine, **la vie**
à taille humaine

Personnes âgées ou en situation de handicap : le Département encourage les structures d'accueil à acheter des produits bio, locaux et de qualité.



Une démarche développement durable

- L'énergie, les biodéchets, le gaspillage alimentaire et l'alimentation sont autant de sujets qui peuvent faire l'objet d'échanges, de réflexions et de soutien par les services du Département d'Ille-et-Vilaine au titre des démarches de développement durable.
- Le Département d'Ille-et-Vilaine, conformément aux dispositions du **schéma départemental en faveur de l'autonomie**, a réuni au second semestre 2018 des directeurs d'établissements **volontaires** pour débiter **une réflexion sur l'approvisionnement de leur restauration en produits bio, locaux et de qualité**.

Les sujets traités

Le groupe a exprimé ses besoins d'information sur les sujets suivants :

- le **coût** des denrées alimentaires,
- la **connaissance des producteurs** de produits de qualité, **expérimentés** en approvisionnement des restaurations collectives, à **proximité** des établissements,
- les procédures de **marchés publics**,
- les contraintes éventuelles lorsque la **prestation** est réalisée par une entreprise externe (achats, production).



En pratique

Désormais les établissements ont à leur disposition, sur une plateforme numérique, des **informations pratiques** pour faciliter leur approvisionnement en produits bio, locaux et de qualité.

Quelques exemples :

- le **retour d'expérience** de trois établissements ayant une démarche réussie d'introduction de **produits de qualité**,
- une **liste de producteurs** par secteur géographique, non exhaustive,
- un document expliquant les **marchés publics** (procédures, seuils...) avec des exemples de documents constitutifs d'un marché,
- les exigences à préciser dans un **contrat** de prestation de service externe (société de restauration).



Accès à la plateforme numérique : [cliquez ici](#)

Identifiant : Accès.public
Mot de passe : Public2019

Attention : lien valide jusqu'au 20/09/2020

Pour les EHPAD, informations également accessibles sur Gaelig :
www.gaelig35.org