

b. Présentation de l'étude sur l'opportunité d'augmentation de l'approvisionnement en produits locaux

financement ODEADOM, réalisation SALVA Terra / CIRAD

Objectifs de l'étude 1/3

- Caractériser les besoins de la restauration collective en termes de produits locaux et de qualité
 - Quelles sont les productions agricoles locales qui correspondent le mieux à la demande de la restauration collective ?
 - Peut-on substituer certaines denrées importées par des produits locaux ? Lesquels ?
 - Quel est le niveau de praticité de préparation des produits locaux ?
 - Quel est le niveau d'appréciation des plats servis à base de produits locaux ?
 - Quels sont les freins à l'intégration de produits locaux dans les menus ?
 - Quels sont les niveaux de débouchés pour les produits locaux présentant un intérêt pour la restauration collective ?

Objectifs de l'étude 2/3

- Engager le dialogue entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective
 - Comment les représentants de la profession agricole et de l'agro-industrie comprennent-ils les besoins/exigences de la restauration collective ? Dans quelles mesures peuvent-ils s'y adapter ?
 - Quelle est la faisabilité technico-économique à court et moyen terme d'une réponse aux besoins, pour chaque type de produit local potentiellement intéressant ?
 - Quels sont les autres freins et leviers pour que l'offre de produits locaux soit en adéquation avec la demande ?
 - Quels produits locaux faut-il prioriser pour répondre à la demande de la restauration collective ?
 - Quelle stratégie faut-il envisager pour développer la part des produits locaux dans l'approvisionnement de la restauration collective ?
 -

Objectifs de l'étude 3/3

- Élaborer des outils favorisant la mise en relation des acteurs impliqués dans la restauration collective
 - Quels sont les besoins des acteurs de la restauration collective en termes d'outils et de formation pour mieux intégrer les produits locaux dans leurs achats ?
 - Quels sont les besoins des producteurs et fournisseurs locaux en termes d'outils et de formation pour mieux répondre à la demande de la restauration collective ?
 -
 -

Pour mémoire..

- Séminaire de clôture du projet de recherche NUTWIND le 28 avril en Guadeloupe
 - Le projet NuTWInd (Nutrition Transition in French West Indies) a pour objectif la caractérisation de l'évolution de l'offre et des comportements alimentaires et de leurs déterminants en Martinique et Guadeloupe afin de comprendre les mécanismes de transition nutritionnelle aux Antilles et de proposer un répertoire de pistes d'actions à la fois sur l'offre et sur les comportements.
- Pour vous inscrire :
 - <https://framaforms.org/inscription-au-seminaire-nutwind-28-avril-2022-1641472146>

