



# DVD

«Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation»

Améliorer...  
c'est faire  
un choix

## DVD «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation»

**Un outil complet et transversal**  
pour s'engager concrètement dans...  
la qualité et le développement durable en restauration collective



### ► Vous êtes engagé ou vous souhaitez initier...

une démarche d'amélioration de la qualité en restauration collective, par des produits biologiques, de saison, de proximité et de qualité...



### ► Vous êtes...

- Elu ou agent territorial,
- Responsable de sites de restauration collective,
- Cuisinier,
- Convive,
- Parent d'élèves,
- Professionnel de l'éducation, de la santé, de l'environnement et du développement durable,
- Agriculteur ou agent de développement...

Ce DVD, qui retrace le colloque «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation» du 16 octobre 2007 (Pont du Gard, France), vous permet de trouver des éléments de réponse et d'aller plus loin dans votre projet.

### Des enquêtes...

- sur le fonctionnement de projets existants : 53 démarches analysées - restauration collective bio et de qualité,
- sur les représentations de la qualité de différents publics liés à la restauration collective : 600 personnes enquêtées - convives et parents, gestionnaires et cuisiniers, élus...

### Des témoignages...

de personnes engagées, qui agissent : convives, gestionnaires, cuisiniers, agriculteurs, élus, agents territoriaux et de développement...



### Des outils, de nouvelles approches et des pistes de réflexion pour traduire votre engagement...

Communication engageante, bâtiments et espaces de restauration, Agenda 21 et éco responsabilité...





**Le colloque «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation»,** a clôturé un programme mené d'octobre 2005 à octobre 2007 par l'association Un plus bio et ses partenaires universitaires et de la recherche : l'Université de Nîmes, l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM).

## Les partenaires du programme

### Le Comité technique

» **Un plus bio** : chef de file du programme, coordination générale et de la dernière phase du programme (Opération 3<sup>a</sup> : outils, colloque).

» **Université de Nîmes** : enquêtes sur le fonctionnement des démarches de restauration collective de qualité (Opération 1), communication engageante (Opération 3)

» **L'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM)** : enquêtes sur les représentations de la qualité (Opération 2), politiques publiques alimentaires dans le monde.

» **Les associations** : FD CIVAM du Gard, l'ADABio, Bio de Provence (associations partenaires de programmes de restauration collective bio dans le Gard, l'Isère et la région Provence Alpes Côte d'Azur).

» **La Chambre d'Agriculture du Gard.**

### Le Comité de pilotage scientifique

» Mme Mariette Gerber, médecin chercheur à l'INSERM CRLC de Montpellier,

» Mme Marianne Ehrlich, enseignante chercheur à l'INRA INA Paris Grignon,

» M. Bruno Taupier Letage, animateur de la commission qualité de l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique),



### Le Comité de concertation

» **Les collectivités territoriales, partenaires institutionnels et/ou financeurs,** ont été associées

aux différentes phases du programme : Régions PACA, Languedoc-Roussillon et Rhône-Alpes, Départements de l'Isère, du Gard et des Alpes de Haute Provence.



## Bon de commande DVD «Améliorons ensemble qualité de notre alimentation»

à retourner à :

Un plus bio Domaine de Puechlong  
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies

Organisme .....

Nom, Prénom .....

Adresse (ou siège social).....

.....

.....

Code postal/Ville.....

Tél.....

Fax.....

Courriel .....

Site internet .....

.....

Je souhaite recevoir ..... DVD x 15 € = ..... €

Je joins un chèque de ..... € à l'ordre d'Un plus bio.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature et cachet



Un plus bio Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies  
tél.04.66.77.35.51. unplusbio@unplusbio.org www.unplusbio.org