



DEVENEZ ACTEUR DU RESEAU

ENGAGEMENT

(Nom de la structure).....s'engage à développer l'introduction de produits locaux de qualité dans la restauration collective et plus précisément à :

- partager le cadre de référence et les objectifs du Réseau LOCAL Sarthe (cf. au verso de la page),
- à mener une démarche de progrès d'approvisionnement en produits locaux en restauration collective partager et capitaliser son expérience et ses savoirs faire,
- promouvoir le Réseau LOCAL Sarthe. Toute utilisation du logo suivi de la mention « Je participe au Réseau LOCAL Sarthe » est possible, mais devra être soumise à l'approbation de l'équipe du Réseau LOCAL Sarthe,
- communiquer certains indicateurs pour mesurer la progression de l'approvisionnement local sur le département (document joint à compléter),
- être membre du réseau.

AVANTAGES

En s'engageant dans le Réseau LOCAL Sarthe, (Nom de la structure)..... :

- peut facilement échanger avec les différents membres du Réseau LOCAL Sarthe,
- reçoit la lettre d'information Réseau LOCAL Sarthe,
- participe aux rencontres du Réseau LOCAL Sarthe, aux temps forts, groupe de travail et formations dédiés à des sujets liés à l'approvisionnement local en restauration collective,
- bénéficie d'outils et de ressources fournies pour l'aider dans son projet (suivant son profil),
- accède à l'espace collaboratif sous réserve d'accepter de communiquer mon adresse mail aux utilisateurs de cet espace (voir autorisations).

AUTORISATIONS

(Nom de la structure)..... autorise le réseau (reseau.local@sarthe.fr) :

- à lui envoyer la lettre d'information Oui Non
- à communiquer mon adresse mail à tous les utilisateurs de l'espace collaboratif afin d'accéder à cet espace Oui Non
- à communiquer mes coordonnées aux membres du Réseau LOCAL Sarthe Oui Non

COORDONNÉES :

📧 : Adresse postale :

@ : Courriel de la structure :

🌐 : Site internet éventuel :

Personnes concernées par l'approvisionnement en produits locaux (précisez nom-prénom-fonction) :

-
-

Personne référente pour le Réseau LOCAL Sarthe

Nom-Prénom :

Fonction :

Courriel :

Téléphone :

Adresse postale si différente de l'adresse de la structure :

A :

Signature :

Le :

CADRE DE RÉFÉRENCE ET OBJECTIFS



Conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits dans le département de la Sarthe :

- Renforcer les dynamiques territoriales autour des projets associant les consommateurs, les élus locaux, les producteurs et les transformateurs.
- Promouvoir les métiers de la production agricole et de la restauration, et renforcer le lien entre les différents métiers.

Répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas :

- Augmenter la consommation de produits de proximité frais, de saison et les produits sous signe officiel de qualité.
- Conforter une approche éducative du repas auprès des convives.

Répondre à la loi d'avenir pour l'agriculture et au nouveau programme pour l'alimentation qui s'articule autour de 4 axes prioritaires :

- La justice sociale.
- L'éducation alimentaire de la jeunesse.
- La lutte contre le gaspillage.
- Le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées.

Pour toute question, un contact unique :

reseau.local@sarthe.fr

ou 02 43 54 72 52

INDICATEURS FOURNISSEURS et SOCIETE DE RESTAURATION COLLECTIVE



Rappel Définition Produits locaux :

Produits dont le lieu de production*est le plus proche possible du lieu de consommation

en fonction : des produits demandés, des volumes sollicités, de la qualité demandée (bio, label rouge...), du niveau de transformation souhaité (bruts, 4^{ème} gamme), de l'organisation des filières.

*pouvant donc aller de la commune aux départements limitrophes voire la région.

Produits à destination de la restauration collective

(enseignements, EHPAD, hôpitaux, restauration d'entreprise...)

% de produits locaux vendus à la restauration collective par rapport à la quantité (poids) totale vendue	Département Sarthe	Départements limitrophes
Comment le client peut identifier l'origine des produits ? (étiquetage, facture...)		
Jusqu'où va la traçabilité ? (France, Région, Département ... Nom de l'exploitation)		

Type de produits à destination de la restauration collective	Origine de la matière première (pour produits élaborés l'origine pour l'ingrédient principal)		Signe de qualité
	Département	%	
<i>Ex : Steak haché</i>	<i>Sarthe</i>	<i>45</i>	-
	<i>Mayenne</i>	<i>25</i>	
	<i>Orne</i>	<i>20</i>	
	<i>Loir et Cher</i>	<i>5</i>	
	<i>Loiret</i>	<i>5</i>	
<i>Ex : Yaourts</i>	<i>Sarthe</i>	<i>100</i>	<i>Bio</i>

Compléments d'informations :

--