

Au menu du Réseau LOCAL

Anjou

La lettre n°10

Lundi 18 avril 2016

La vie du réseau

L'actualité récente donne raison aux promoteurs de notre réseau Local Anjou qui, depuis maintenant plusieurs années, porte un message de rapprochement des producteurs et des gestionnaires pour un approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Le premier signal vient de la réflexion initiée au niveau de la Région des Pays de la Loire afin de jeter les bases d'une action commune sur les circuits courts dans la restauration collective, en termes d'objectifs, de référentiel commun et d'évaluation des résultats. Formulons le souhait que cette action permette à terme une coordination des initiatives départementales existantes ou à développer, renforçant ainsi l'identité agricole régionale.

Dans le même ordre d'idée, une proposition de loi vient d'être déposée par Mme Brigitte ALLAIN, Députée de Dordogne, afin de fixer un objectif chiffré de 40 % de produits relevant de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Même si le volontarisme des acteurs locaux est toujours préférable aux obligations posées par les lois, dont l'application indifférenciée est parfois difficilement conciliable avec la diversité des réalités locales, cette proposition, adoptée par l'Assemblée Nationale en première lecture, témoigne de l'intérêt du législateur pour cette question.

Jean-Luc DAVY, Président Association des maires de Maine-et-Loire

Atelier du réseau : 24 mai 2016 à partir de 14H30

Le 24 mai prochain, le Réseau LOCAL Anjou vous propose de participer à un atelier dédié à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective en conduisant une réflexion autour du cahier des charges techniques de votre marché de fournitures alimentaires et de votre délégation de service public.

Avec la réforme des collectivités territoriales et l'apparition de nombreuses communes nouvelles, les approvisionnements et l'organisation des restaurants collectifs sont des questions travaillées par les équipes municipales : le passage en marché à procédure adaptée, le renouvellement des délégations... comment garantir un approvisionnement en produits locaux ?

Au côté du réseau, de l'Association des Maires, du CNFPT et de la Chambre d'agriculture, l'intervenant de la journée, Monsieur Gwenaël LE ROUX du Réseau Grand Ouest commande publique, apportera des premiers éléments de réponse et des clés de réussite.

Programme et bulletin d'inscription disponible à partir du 25 avril sur les sites des partenaires de la journée.

Virginie BOUREAU, Chambre d'agriculture et Réseau LOCAL Anjou 02 41 96 77 39

Agenda

Atelier « Produits locaux » en régie directe ou concédée c'est possible grâce aux CCTP

24 mai 2016 à partir de 14H30

Inscription auprès du Réseau LOCAL Anjou
contact@reseau-local-anjou.fr
(à partir du 25 avril)

Réservez déjà votre journée du 5 octobre 2016 pour les Rencontres du Réseau LOCAL Anjou

Une journée axée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, un programme attrayant et des échanges garantis.



Un producteur de chèvre spécialisé sur le marché de la restauration collective Chevrette des Mauges



**La Gilière
St Quentin en Mauges**

Historique de l'exploitation :

Olivier Pineau s'est installé en 2006. En 2009, sa femme Françoise s'installe avec lui et le Cheptel s'agrandit passant à 350 places (Race Alpine et Saanen).

Début 2014, Erwan Courant rejoint l'exploitation et s'installe sur le volet transformation. Après plusieurs années d'existence, les chèvres de la Gilière ont donné naissance à une fromagerie aux normes EU et en fonctionnement depuis septembre 2014.

Les débouchés sont des marchés de plein vent (Chalonnès et Clisson), un point de vente sur l'exploitation, des ventes en GMS, en magasin de producteurs, dans les restaurants commerciaux et le marché de la restauration collective à travers l'approvisionnement de plusieurs collègues. La volonté des associés est de continuer à développer le marché de la restauration collective.

Les produits proposés sont variés : des fromages frais (nature, échalote, persillade, mexicain...), des moelleux blancs, des briques cendrées, des tommes affinées... La transformation s'effectue toute l'année.

Journée portes ouvertes le 11 mai 2016 sur l'exploitation :

« Nous avons le plaisir de vous convier le mercredi 11 mai 2016, afin de vous faire découvrir Chevrette des Mauges, ainsi que toute sa gamme de fromages de chèvre fermiers. Nous vous ferons découvrir l'exploitation et ses chèvres, puis la fromagerie où vous pourrez déguster nos produits. Pour faciliter votre organisation, nous vous proposons deux créneaux : une visite le matin à 10h00 et une autre à 14h30. Pour plus de renseignements n'hésitez pas à nous contacter. Une réponse n'est pas nécessaire mais peut nous aider à organiser cette journée. Comptant sur votre présence. » Olivier Pineau

Vincent BOUDET, Chambre d'agriculture 49 – Antenne Mauges – 02.41.96.77.00

Introduire des produits locaux : Le collège de Pierre et Marie Curie de Chemillé

Le collège public Pierre et Marie Curie de Chemillé est engagé au côté des autres collèges publics du département dans une démarche d'introduction de produits locaux. Au démarrage de la démarche, le chef du restaurant scolaire s'est appuyé sur le classeur recueillant une multitude d'offres « produits locaux » sur le Maine-et-Loire. Ainsi, plusieurs produits ont été introduits : lait, fruits et légumes de saison, viande. Ces produits identifiés « locaux » sont issus soit de la filière longue avec une traçabilité des fournisseurs soit de la filière en circuits courts avec création de partenariats de proximité.

Pour le collège, introduire des produits locaux n'a pas impacté les pratiques en cuisine. M. ILDEBERT souligne cependant des difficultés : les fournisseurs qui ne tracent pas suffisamment la provenance des produits et la durabilité des approvisionnements en quantité et dans le temps pour les circuits courts.

Plus récemment, le collège a développé des outils pour limiter le gaspillage alimentaire : un outil pour mesurer le gaspillage du pain et un salade-bar pour les salades composées plus ou moins appréciées des convives. Les élèves se servent en autonomie des quantités choisies à l'assiette.

Une démarche qui porte ses fruits !

M. ILDEBERT chef de la restauration et Mme BOTON gestionnaire du collège



Carte d'identité du projet :

- Un restaurant autogéré
- 340 repas /jour soit environ 47 600 repas/an
- + 30% produits locaux et bio
- 1 chef, 1/2 aide de cuisine et 1 gestionnaire

A disposition : un nouveau film sur des démarches « Produits locaux »

Une initiative du Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine

40% de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison dans la restauration collective publique, telle est l'ambition du projet de loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation adopté à l'unanimité le 14 janvier dernier à l'Assemblée Nationale.

Sur de nombreux territoires ruraux, tels que le Parc Loire-Anjou-Touraine, les établissements scolaires n'attendent pas cette obligation pour proposer, au quotidien, des produits frais, locaux et bio.

Pour mieux faire connaître ces démarches, le Parc a confié à Helix, la réalisation d'un film d'une dizaine de minutes qui donne la parole aux acteurs du « mieux manger » : cuisinier, élu, gestionnaire d'établissements ou producteurs sont engagés chacun à leur niveau pour une alimentation savoureuse et de qualité.

Le film est disponible en tapant les liens suivants sur le site du Parc :

<http://www.parc-loire-anjou-touraine.fr/fr/nos-actions/videos> ou <https://youtu.be/OrULxS5h2Lo>



Les produits locaux à la cantine

Wilfrid COMBADIERE, chargé de mission Agriculture durable au PNR Loire-Anjou-Touraine 02 41 53 66 00.

Trucs et astuces : Un observatoire régional des produits de proximité

Les enjeux multiples de l'ancrage territorial de l'alimentation ont conduit la DRAAF Pays de la Loire à proposer la mise en place d'un observatoire régional des produits de proximité afin de mesurer la part des produits de proximité dans la restauration collective.

L'objectif de cet observatoire est de pouvoir mesurer sur un nombre important d'établissements de restauration collective à caractère social, l'évolution des pratiques et l'impact des actions d'incitation et d'accompagnement visant à favoriser l'introduction de produits de proximité.

Ce questionnaire concerne toutes les cuisines en production de repas, localisées en Pays de la Loire (tous secteurs de restauration collective, gestion directe comme concédée). Il comprend une première rubrique descriptive et ensuite, une rubrique « produits » sur les valeurs des achats pour 2015, selon l'origine de production.

2016 est le point de démarrage, l'observatoire renouvellera le questionnaire au cours des prochaines années.

Pour y participer, rendez-vous sur le site de la DRAAF des pays de la Loire à l'article "Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective" <http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/> situé en page d'accueil en actualités. Une notice y est proposée pour guider vos travaux.

Gaëlle BOUCHON, du Pôle alimentation - SRAL à la DRAAF Pays de Loire - 02 72 74 71 35.



Vos avis et suggestions

Cette lettre d'information est un outil. Continuez à nous faire remonter vos avis, remarques, à partager vos initiatives et proposer des sujets. Transmettez-les à contact@reseau-local-anjou.fr

Comité de rédaction : G. POUTIER (AMF49) ; A. GODICHEAU (CD 49) ; M. BROSSIER et V. BOUREAU (CDA 49).

