

Au menu du Réseau LOCAL

Anjou

La lettre n°11

Lundi 14 novembre 2016

La vie du réseau



Une nouvelle réussite pour les 5^{èmes} Rencontres du Réseau LOCAL Anjou

Pour cette édition, le Réseau LOCAL Anjou avait à nouveau placé ses Rencontres sous le signe de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'introduction de la journée par Laurence GOUTHIÈRE de l'ADEME a permis de poser le thème du jour avec la présentation de données actualisées. Ensuite, le témoignage de Stéphane GADEYNE, responsable hôtellerie au Centre hospitalier Lys-Hyrôme et celui de Frédéric LEFORT, chef du restaurant du collège République de Cholet ont particulièrement été appréciés. Par leur motivation et leurs expériences sur le suivi du gaspillage et de solutions simples à mettre en œuvre, ils ont su capter et

motiver l'assemblée. Faire évoluer à la baisse le gaspillage est un vrai levier pour introduire plus de produits locaux mais c'est le fruit du travail de toute une équipe : direction, gestion et restauration.

L'équipe des chefs, issus de restaurants collectifs publics comme privés, a témoigné d'un grand professionnalisme en concoctant des assiettes, aussi belles que bonnes et dignes de grands restaurants. Ils ont mis à profit leurs compétences et leur ingéniosité pour allier saveur et qualité dans les assiettes tout en contribuant à lutter contre le gaspillage. Les pesées à l'issue du repas en témoignent, puisqu'il ne restait seulement que 17g de déchets organiques par personne. Comme tous les ans, cette journée était aussi placée sous le signe de l'échange : au cours du repas mais aussi à l'occasion du forum de fin d'après-midi où une quinzaine de fournisseurs avaient fait le déplacement pour présenter leurs produits locaux.

Les contraintes liées à la sécurité des personnes, ne nous ont pas permis de satisfaire toutes les demandes d'inscriptions, nous nous en excusons et ferons mieux l'année prochaine. Dans l'attente de la 6^{ème} édition, le Réseau LOCAL Anjou reste mobilisé pour plus de LOCAL et moins de gaspillage dans tous les restaurants collectifs.

Régine BRICHET, Secrétaire départementale déléguée à l'Éducation, Conseil départemental de Maine-et-Loire

Agenda

Nouveau CRALIM dédié à l'approvisionnement LOCAL

5 décembre 2016 à partir de 14H30
- la Roche-sur-Yon



- Présentation des résultats de l'observatoire DRAAF
- 2 tables rondes sur l'offre et la demande de produits de proximité.

Informations et inscription dans la limite des places disponibles sur le site de la DRAAF avant le 30/11/16.

Formation Prise en main d'EMAPP par le CNFPT

Du 29 au 31 mars 2017
Inscription sur le site CNFPT code SXDLL pour les agents territoriaux.

Formation Approfondissement à l'utilisation d'EMAPP

11 au 12 mai 2017
Inscription sur le site CNFPT



Communication :

2 nouvelles fiches expériences à télécharger !

Pour la rentrée, 2 nouvelles fiches expériences de restaurants collectifs sont venues enrichir notre collection : la restauration de la **Maison familiale et rurale de la Meignanne** et celle du **Campus de Pouillé aux Ponts-de-Cé** en délégation avec production sur place avec la Sodexo.



Vous pouvez les télécharger sur :
<http://www.approximite.fr/partager-des-initiatives/sengager-dans-la-demarche-reseau-local/reseau-local-49/>

www.approximite.fr change de visage

Depuis l'été, Approximite a changé pour simplifier l'accès aux cartes de fournisseurs sur PC comme sur tablette, pour des couleurs et des visuels plus modernes.



Les pages des Réseaux locaux des Pays de la Loire sont dans la rubrique « partager vos initiatives ». Vous retrouverez, sur la page réseau LOCAL 49, toutes les présentations et le retour en image sur les rencontres 2016 => <http://www.approximite.fr/partager-des-initiatives/sengager-dans-la-demarche-reseau-local/reseau-local-49/>

Autre nouveauté, Approximite est aussi sur Facebook et sur Twitter pour une plus grande réactivité. Aimez et partagez !

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

L'observatoire sur l'approvisionnement de proximité en restauration collective

L'observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective a été créé en 2015, à l'initiative du préfet de la région des Pays de la Loire. Il a pour mission principale de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité. Il permet d'analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective, et l'élaboration d'une stratégie de croissance des achats de proximité et de qualité.

Les **3 000 établissements** ligériens, privés et publics, de tous les secteurs de la restauration collective (cuisines centrales ou autonomes), en gestion directe ou concédée, ont été consultés de mars à mi-mai 2016 via un formulaire électronique (achats de 2015).

Les données collectées concernent **530 établissements**, ce qui correspond à un taux de réponse de **18 %**. Elles couvrent **63 millions de repas**, soit le **tiers des 174 millions de repas préparés** par an.

Ces 63 millions de repas correspondent à une valeur d'achats de denrées alimentaires de plus de 100 millions d'euros. **Les achats de proximité représentent plus d'un quart de cette valeur.**

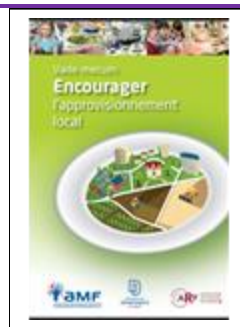
Quelques chiffres pour illustrer les résultats de cette première photographie à l'échelle régionale : **on note un très fort approvisionnement français** pour des produits tels que les produits laitiers et les œufs (85%), les viandes fraîches (76%), et dans une moindre mesure, les légumes (63%) et poissons frais (58%). Les achats de proximité pour la viande fraîche et les produits laitiers et œufs sont satisfaisants (41% et 28%). Les résultats sont aussi encourageants pour les légumes frais : 56 % des légumes achetés en France sont de proximité.

113 établissements du Maine-et-Loire ont participé à cette première mise en œuvre de l'observatoire régional.

Pour plus d'informations, consultez les données régionales et départementales sur le site de la DRAAF (Observatoire régional : premier bilan).



Gaëlle BOUCHON, DRAAF Pays de Loire, 02 72 74 70 00



Des outils pour promouvoir l'approvisionnement local dans la restauration collective

Dans le cadre du 99^{ème} Congrès des maires, en Juin 2016, les Présidents de l'Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité (AMF), de l'Assemblée des départements de France (ADF) et de l'Association des régions de France (ARF) ont présenté un nouveau guide pour aider les élus désireux de développer et préserver une agriculture locale de qualité dans leurs territoires.

Ce vademécum « **Encourager l'approvisionnement local** » a pour objectif d'accompagner les porteurs de projets en restauration collective (et leurs équipes administratives), afin de favoriser les bonnes pratiques en matière d'approvisionnement en produits locaux de qualité, notamment dans le cadre des marchés publics.

Il peut être téléchargé librement sur le site de l'AMF à l'adresse suivante :

http://www.amf.asso.fr/upload/fichiers/documents/AMF_23834TELECHARGER_LE_VADEMECUM.pdf

Par ailleurs, le Ministère de l'Agriculture a mis en ligne une « boîte à outils » à l'attention des acheteurs publics, constituée de 8 fiches techniques et méthodologiques, classées par filières (viande bovine, ovine, porcine, volaille, produits laitiers, fruits et légumes). Les axes abordés sont la connaissance des concepts-clés, l'analyse des besoins et de l'offre, l'accent sur un approvisionnement de qualité, la rédaction du cahier des charges, le suivi des contrats.

Accéder à la boîte à outils : <http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>



Guy POUTIER Association des Maires de Maine-et-Loire, 02 41 81 48 17

Trucs et astuces : une nouvelle fonctionnalité dans EMAPP, le plan de gestion du nettoyage

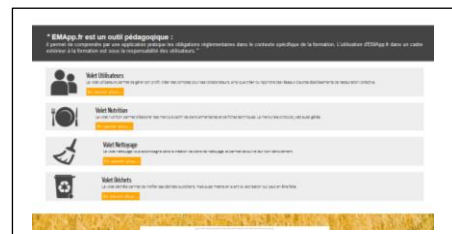
Depuis sa création, EMAPP, logiciel libre pour la réalisation des plans alimentaires et la composition des menus a bien évolué.

Il compte aujourd'hui près de 340 comptes « utilisateurs », et de plus en plus de chefs de restaurants collectifs l'utilisent au quotidien selon leurs besoins : création de plan alimentaire, de menus, recherche et choix de plats parmi les 1 000 recettes.

EMAPP s'est également adapté en développant une fonctionnalité liée au suivi de déchets du restaurant.

Du temps gagné pour introduire plus de produits frais et locaux dans les menus.

OMECIF, Association développeur d'EMAPP



Vos avis et suggestions

Cette lettre d'information est un des outils de communication du réseau. Transmettez-nous vos témoignages et recettes à contact@reseau-local-anjou.fr. Continuez à nous faire remonter vos avis, remarques, à partager vos initiatives et proposer des sujets.

Comité de rédaction : M. BROSSIER(CDA49), G. POUTIER (AMF49) ; A. GODICHEAU (CD 49) ; et V. BOUREAU (CDA 49).

