

Au menu du Réseau LOCAL

Anjou

La lettre n°9

Jeudi 17 décembre 2015

La vie du réseau

Vers une nouvelle année

Les Rencontres du Réseau LOCAL Anjou, le 7 octobre dernier ont, encore une fois, remporté un vif succès. Placées sous le thème « 50% de produits locaux en restauration collective, comment faire ? », cette journée a mobilisé pas moins de 180 personnes, satisfaites de leur participation. Vous pouvez retrouver sur le site Approximité, rubrique restauration/Réseau LOCAL Anjou, un retour en images, les recettes du fabuleux buffet, les synthèses et supports des différents temps forts.

Les participants ont transmis des remarques et suggestions que le réseau saura mettre à profit pour ses actions 2016. Dans cette attente et au nom du Réseau LOCAL Anjou, nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.



Régine BRICHET, Elue Conseil Départemental 49, Secrétaire départementale déléguée à l'Education

Portrait d'un transporteur de produits locaux



Un transporteur de produits locaux s'est installé en Maine-et-Loire, ses particularités : la proximité et l'électricité.

Transports Bonzo est une entreprise spécialisée dans le transport de denrées alimentaires. Son créneau est le ramassage et la distribution de produits locaux, en petites quantités avec des colis de 5 à 80 kg. On appelle cela de la messagerie frigorifique de colis.

Hyacinthe Bonneau, le créateur de cette nouvelle entreprise (mai 2015), livre sur l'ensemble du Maine-et-Loire, cinq jours par semaine. Il a des tournées de ramassage et de distribution organisées. Pour l'instant, elles se concentrent sur un triangle entre les villes d'Angers, de Saumur et de Cholet. Demain, l'entreprise espère bien couvrir l'ensemble du Maine-et-Loire.

Pour son projet, Hyacinthe Bonneau a souhaité ajouter à une qualité de service élevée une dimension développement durable. Comment ? Grâce à un camion frigorifique électrique. Il recharge son véhicule à une borne de recharge installée sur son entreprise. Le fournisseur d'électricité ne produit et ne finance que des centrales électriques alimentées grâce aux énergies renouvelables. Faute de réseaux de bornes de recharge électrique, les distances parcourues sont encore limitées par l'autonomie de son véhicule, mais il a bon espoir que cela change avec le déploiement de bornes de recharge dans le Maine-et-Loire.

Actuellement, il transporte des produits carnés, des produits laitiers ou encore des fruits et légumes. Sa volonté : livrer tous types de lieux en produits locaux. Ses clients sont des agriculteurs ou groupes d'agriculteurs, des transformateurs de produits locaux (artisans ou industriels) qui fournissent des produits locaux aux collectivités et aux moyennes surfaces. Certains magasins font aussi appel aux Transports Bonzo pour se faire livrer des produits locaux.

Pour le client, le transport est facturé selon le poids du colis transporté et selon la zone de livraison. L'utilisation de ce mode de transport pour la livraison des denrées alimentaires locales peut être le plus qui fait la différence dans le cadre d'appels d'offres de collectivités exigeant la prise en compte de critères environnementaux dans leur cahier des charges.

Pour avoir plus de renseignements sur cette activité, n'hésitez pas à aller sur son blog <http://transportsbonzo.over-blog.com/>

Virginie BOUREAU, Chambre d'agriculture 49 - 02.41.96.77.39

Clin d'œil

L'avez-vous vu ? La campagne de communication du site de référencement de produits locaux Approximité a de nouveaux visuels. 3 nouveaux visages ont été publiés dans la presse quotidienne. Voici le dernier qui est de saison !



A disposition

Pour faciliter l'introduction de produits locaux dans la restauration collective, le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt vient de sortir deux nouveaux documents.

L'un porte sur des clés de la construction d'une plateforme logistique, physique ou virtuelle facilitant l'approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité. L'autre est axé sur les fonds mobilisables lorsque l'on souhaite s'engager dans une démarche de relocalisation des produits agricoles au sein de sa restauration collective. Retrouvez les sur <http://agriculture.gouv.fr/dossier-restauration-collective>.



Introduire des produits locaux à Segré : Un projet qui se développe

En mai 2011, la ville de Segré s'est engagée dans une démarche d'introduction de produits locaux et si possible bio dans les assiettes des enfants du groupe scolaire des Pierres Bleues, avec un accompagnement de la Chambre d'Agriculture. L'objectif des élus : améliorer la qualité de l'alimentation, favoriser les entreprises locales, diminuer les déchets et le transport tout en limitant l'augmentation du coût des repas.

« De l'arrivée des matières premières jusqu'au service sur les tables, tout a été étudié » se souvient Gilles Dersoir, le chef. **En 2011, le diagnostic fait apparaître un peu plus de 8% de produits locaux et/ou bio dans les menus, 3 ans plus tard ces produits représentent 23% des achats.** Plusieurs familles de produits locaux et/ou bio sont introduites, en travaillant en direct avec les producteurs de la communauté de communes ou avec des grossistes garants des critères locaux ou bio.

Les premiers légumes introduits ont été ceux pour les potages. Gilles a tout de suite vu la différence « Ces légumes sont beaucoup plus denses. Il y a moins de perte et chacun apprécie leur qualité gustative ! ».

Aujourd'hui un projet de regroupement des cuisines des écoles est en cours avec la création d'une cuisine autogérée (300 repas/jour) afin de contrôler le coût et la qualité des repas. La construction a débuté et la mise en œuvre se fera à la rentrée 2016. Cette nouvelle cuisine intégrera bien entendu des produits locaux. La Ville de Segré a beaucoup travaillé sur le marché public qu'elle va lancer pour conserver des produits et maintenir sa démarche !

Julie VAILLANT, Chambre d'agriculture 49 – 02.41.96.76.20



Carte d'identité du projet :

- Un restaurant autogéré
- 55 000 repas / an
- + 15% produits locaux et bio en 5 ans
- 1 chef, 1 second et 1 aide de cuisine
- 1 accompagnement par la Chambre d'agriculture de 3 ans.

Trucs et astuces : Les fiches Expériences du Réseau LOCAL Anjou



L'été 2015 a été mis à profit pour réaliser 5 fiches témoignages. Pour chacune, le chef, le gestionnaire ou encore la direction nous font part de leur démarche d'introduction de produits locaux en restauration collective.

Local 'recette : La Tarte forestière des Rencontres 2015

Difficulté : Temps : Bio : Label : Local : Fait maison :

Pour 30 convives Adultes - 134 gr/pers - Coût portion (1 pers.) : 0.26 €

Progression de la recette

Pour la pâte brisée:

- Couper le beurre en dés; Dans une jatte, mettre la farine, y faire un puits et ajouter le beurre coupé en dés, le sel, l'eau et un jaune d'œuf ; Mélanger le tout du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une boule puis laisser reposer pendant 20min.



Pour la garniture:

- Laver et émincer tous les légumes;
- Faire revenir poireaux, carottes et échalotes dans un filet d'huile d'olive, puis ajouter le bouillon de légumes (125ml) et laisser mijoter pendant 10min; Faire revenir les champignons émincés dans un filet d'huile d'olive; Dans une jatte, délayer la crème fraîche avec le lait et les œufs battus en omelette;
- Étaler le pâton, chemiser le moule, disposer les légumes sur la pâte et verser l'appareil sur le tout, puis cuire au four pendant 25 à 30 min à 200°C.

Ingrédients	Quantités
- Œuf frais	7.500 pièces
- Poireau	0.900 kg
- Carotte	0.750 kg
- Beurre demi-sel	0.540 kg
- Crème fraîche 15-20% MG. épaisse	0.510 litre
- Farine de blé	0.510 kg
- Eau	0.390 litre
- Lait entier	0.300 litre
- Echalote	0.300 kg
- Huile olive	0.030 litre
- Sel blanc fin	0.015 kg
- Poivre gris moulu	0.015 kg
- Bouillon de légumes	0.015 kg

Valeurs nutritionnelles :		Allergènes	
Protéines :	4.85 g	Energie :	269.90 Kcal
Lipides :	20.46 g (dont ajoutés : 12.58 g)		1128.17 Kj
Glucides :	16.58 g (dont sucres : 1.23 g)	Calcium :	58.34 mg
P / L :	0.24	Sel :	1193.83 mg
			- Présence : gluten, œufs, lait
			- Trace : aucune

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).

