



Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

En € / repas

MIDI		SOIR	
Enfants	Adultes	Enfants	Adultes
1,80 €	2,20 €	1,98 €	2,42 €



LES CLES DE LA REUSSITE

L'introduction de produits locaux et bio au Centre Musical de Baugé-en-Anjou a commencé en **2008**. Cette démarche a été entreprise par la directrice du centre, Laure CLEMENCON, qui souhaitait, avant tout, proposer des produits de qualité à ses convives. Pour elle, la qualité rime avec **le caractère biologique** d'un produit. C'est la raison pour laquelle le restaurant du centre introduit, en priorité, des légumes locaux et bio.

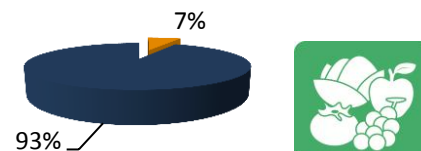
« Ce que je ne donnerai pas à manger à mon enfant, je ne le donne pas non plus aux enfants du centre » nous confie la directrice.

Les approvisionnements en légumes Bio sont assurés par un producteur local dans le cadre d'un partenariat. Laure CLEMENCON a dû **beaucoup négocier** pour le convaincre de lui vendre une partie de sa production car son principal **circuit de commercialisation** est le marché de Rungis. Ainsi, la totalité des légumes introduits dans les repas **sont frais et de saison**.



Produits locaux

■ Produits locaux introduits ■ Autres produits



La réussite de ce projet tient aussi au fait que la chef de cuisine sait transformer ingénieusement les légumes pour que les enfants, convives majoritaires du centre, les **affectionnent particulièrement à travers les plats servis dans le restaurant**.

«Etonnamment, les convives nous redemandent même du gratin de courgettes lorsqu'il est proposé au menu ».



FICHE TECHNIQUE

Type de convives

DE 4 à 90 ANS

Gestion du restaurant

GESTION DIRECTE

Nombre de repas / jour

60/70

Services (matin, midi, soir)

Le personnel

UN CHEF

2 AIDES
(service & plonge)



Période d'activité / an



Zone géographique



LES ETAPES

1

LA DEMARCHE

Dès sa prise de poste en 2008, Laure CLEMENCON avait déjà fait **un état des lieux des producteurs locaux et Bio** qui se trouvaient à proximité du centre pour démarrer, le plus rapidement possible, l'approvisionnement du restaurant.

Le producteur qui fournit actuellement le restaurant est **disponible tous les jours de la semaine** et est très attaché à la qualité de ses produits. « Si je lui demande une salade le matin, il la cueille au dernier moment pour garder toute **sa fraîcheur et ses qualités gustatives.** » nous explique Laure. Cette disponibilité du maraicher tient au fait qu'il ne gère aucune livraison au centre : c'est donc elle qui se déplace quotidiennement pour aller chercher ses légumes. Le travail de l'équipe de cuisine du centre est valorisé en communiquant sur la démarche dès que de nouveaux convives arrivent dans le centre.

« S'ils ne connaissent pas les légumes présents dans un plat (ex. : légumes anciens), nous leur apportons le produit brut pour qu'ils le visualisent ».



2

LES PROJETS

Pas de projet en cours car le centre souhaite maintenir l'activité telle qu'elle est actuellement.

3

LE GASPILLAGE

Au centre musical, le gaspillage ne fait pas partie des problèmes à résoudre. **Il est presque inexistant** nous confie la directrice. La cuisinière, très consciencieuse, **estime les quantités à préparer pour limiter les pertes.** De plus, **le service se fait directement à table où un adulte est présent pour inciter les enfants à goûter et à répartir de façon équitable les portions.**

C
O
N
T
A
C
T
S



MME CLEMENCON Laure

Directrice du centre
vpt-bauge@laligue.org
02.41.89.15.15

Rédigé et réalisé en Juin 2015 par :
La chambre d'agriculture 49 – L. Brossier
Pour le Réseau LOCAL Anjou
contact@reseau-local-anjou.fr
02 41 96 77 39

