



La lettre N°4

Vendredi 13 septembre 2013

## La vie du réseau

### Une nouvelle campagne, et bientôt les rencontres du Réseau LOCAL

La campagne 2012-2013 a été l'occasion de communiquer régulièrement avec vous, de faire circuler des informations importantes. Vous avez également contribué par vos témoignages, vos expériences et vos retours d'enquêtes à faire avancer l'introduction de produits locaux. Pour le réseau, merci.

Comme l'année passée, ce début de campagne est l'occasion de se retrouver pour les Rencontres du Réseau LOCAL, le mercredi 2 octobre prochain, au Centre Pierre Cointreau, CFA de la CCI. Cette deuxième édition sera axée sur la thématique du gaspillage alimentaire. Vous me direz : le gaspillage alimentaire, quel rapport avec les produits locaux ?

En France, le gaspillage alimentaire moyen en restauration collective est estimé à 167g d'aliments gaspillés par repas et par personne. Pour un restaurant scolaire, avec 150 couverts et sur une année, il représente plus de 4 tonnes de déchets alimentaires générés. Des cumuls importants qui en les réduisant permettraient de dégager des marges de manœuvre : d'une part en temps de travail, pour innover et proposer des menus différents, pour travailler davantage de produits frais ; d'autre part au niveau des budgets, pour limiter les coûts liés au traitement des déchets, pour rationaliser les achats et introduire davantage de produits locaux !

Au cours de la table ronde du matin, institutionnels, collectivités, restaurants collectifs viendront nous éclairer sur les marges de progrès à gagner et sur leurs propres expériences autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'après-midi est à la carte ! Plusieurs ateliers sont proposés : démonstrations culinaires, nouvelles méthodes de cuisson, des exemples d'organisations logistiques innovantes ou de partenariat, des outils pour communiquer sur les produits locaux. Venez nombreux !

Jean-Luc DAVY, Association des Maires de Maine-et-Loire

## Agenda



### Rencontres du Réseau LOCAL Anjou Mercredi 2 octobre 2013 à Angers

Table ronde sur « La lutte contre le gaspillage alimentaire », Repas fermier et 2 ateliers au choix

Programme détaillé et inscriptions :  
<http://www.maine-et-loire.chambagri.fr/produits-fermiers-et-accueil/actualites.html>

### Les prochaines sessions de formation

#### Vendre à la restauration collective Les 5 et 19 novembre 2013 à Sablé-sur-Sarthe

Session régionale de formation pour les producteurs souhaitant développer ce débouché, en connaître les exigences et mesurer la faisabilité de ce projet.

Renseignements : Carine DUVAL, Chambre d'agriculture Sarthe - 02.43.29.24.24 ou [carine.duval@sarthe.chambagri.fr](mailto:carine.duval@sarthe.chambagri.fr)

#### Retour sur expérience en faveur de la Réduction des déchets Mercredi 13 novembre 2013

Pour tout acteur de la restauration collective, point avec les participants ayant mis en place des actions et des outils, nouveautés et actualités

Renseignements : Teddy COLOMBEIX, CNFPT  
[teddy.colombeix@cnfpt.fr](mailto:teddy.colombeix@cnfpt.fr) - Inscriptions :  
<http://cnfptangers.fr/rencontres/individu/>

#### Introduire des produits locaux en restauration collective en maîtrisant son budget Jeudi 21 novembre 2013 à Angers

Destinée aux élus permettra de définir le produit local de qualité, rechercher des producteurs et mesurer l'impact dans le budget cantine...

Renseignements : Véronique LEBOUVIER, CAUE49  
02 41 22 99 94 ou [v.lebouvier@caue49.com](mailto:v.lebouvier@caue49.com)



## Pourquoi s'intéresser au gaspillage maintenant !



Avec les prévisions de croissance démographique à l'échelle mondiale, chaque gramme de nourriture deviendra important. En France, le Grenelle de l'Environnement et le Plan Déchets 2009-2012 prévoient un engagement vers la réduction des déchets.

Cette nouvelle loi s'adresse à toutes structures ou personnes qui produisent des bio-déchets en quantités importantes. Elles sont ou seront dans l'obligation de les trier pour qu'ils soient ensuite valorisés. La restauration collective est elle aussi concernée !

Plus précisément, la mise en application de ces obligations de tri et de valorisation des bio-déchets sera progressive jusqu'en 2016 et en fonction des quantités produites :

2013	Seuil de 80 tonnes / an
2014	Seuil de 40 tonnes / an
2015	Seuil de 20 tonnes / an
2016	Seuil de 10 tonnes / an



Concrètement, le seuil des 10 T correspond à un établissement qui produit près de 76 600 repas à l'année pour une moyenne de 134g de déchets alimentaires/repas. De nombreux restaurants collectifs seront concernés d'ici 2016.

L'une des solutions pour éviter ce seuil ou en réduire les impacts sur le restaurant, c'est de limiter le gaspillage à la fois dans la préparation et surtout en salle selon le comportement des convives. Plusieurs restaurants collectifs du Maine-et-Loire ont déjà compris et mettent en place des stratégies diverses qui seront présentées à la table ronde des Rencontres du Réseau LOCAL.

Référence :

- article L 541-21-1 et R.543-225 à R.543.227 du code de l'environnement
- arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R.543.225 du code de l'environnement

## Portrait d'un fournisseur : Béatrice GUILOISEAU EARL Guilloiseau à Baugé en Anjou

Installée en EARL avec son mari à Baugé en Anjou, Béatrice GUILOISEAU fournit depuis 2 ans la restauration scolaire en viande de porc.

Tout a démarré lorsque le restaurant scolaire de sa commune l'a contacté pour passer commande suite à un accompagnement de la Chambre d'agriculture.

Ils ont commencé la vente directe après avoir lancé la fabrication des aliments à la ferme : « On a voulu faire redécouvrir le goût savoureux de la viande de porcs élevés de cette façon ».

Avec un cheptel de 120 mères, Jean-Louis et Béatrice gèrent toute la production, des naissances jusqu'à l'engraissement avec du blé, de l'orge et du maïs cultivés sur la ferme.

Les cuisiniers de la restauration collective plébiscitent l'ensemble de la gamme proposée : sauté, chipolatas, saucisses, paupiettes, rôtis proposés sous vide une fois par mois. Les rillettes et autres verrines de pâtés à cuire sont également appréciées des enfants.

La vente directe (à la ferme, sur les Marchés de Producteurs de Pays) et les ventes à la restauration collective augmentent régulièrement. Une satisfaction pour Béatrice et Jean-Louis qui s'investissent aujourd'hui pour développer à proximité de leur ferme ces contacts directs avec les cuisiniers et les consommateurs en herbe.



Emmanuelle MOUNIER, Chambre d'Agriculture de Maine et Loire

# Introduire des produits locaux : c'est possible

Aude GUILLOU est responsable de deux structures d'accueil de jeunes enfants entre 2 mois et 4 ans : le multi-accueil « 1, 2, 3...Soleil ! » à Brissac-Quincé et la micro-crèche « la Maissonnette » de Vauchrézien.

Depuis plus de deux ans, le choix a été fait de préparer les repas sur place. Chaque jour, une personne se consacre à la préparation des repas sur les deux sites. Tous les 15 jours, il y a concertation pour la prévision des menus puis une diffusion à l'équipe. Ainsi, « chacun apporte des idées nouvelles, un peu de sa culture culinaire et c'est très riche. » Chevillat ouvrière de l'approvisionnement local, la personne chargée des commandes gère avec les différents fournisseurs les besoins qui sont de l'ordre du kilogramme, voire moins et l'adaptation des commandes aux produits disponibles. Près d'une dizaine de fournisseurs et notamment des producteurs du territoire approvisionnent en produits locaux.

Les contraintes pour ce type de restauration collective, c'est qu'il faut individualiser les menus, les présentations, les portions voire la disposition des aliments dans les assiettes : du biberon aux morceaux en passant par le mouliné ! Pour tout ça, il a fallu adapter l'organisation du travail et les locaux (investissement matériel et réadaptation de la cuisine avec l'accompagnement de la D.D.P.P.). Côté fournisseurs (6 producteurs, un groupement de producteurs, un artisan, un grossiste pour l'épicerie), cela nécessite aussi un effort et un vrai partenariat car les quantités commandées sont minimes. Comme le dit Guy BIEN, fournisseur de volailles fermières, c'est pour eux un investissement pour toucher les collectivités et les parents, une nouvelle clientèle. En partenariat avec d'autres restaurants collectifs de Brissac-Quincé et avec l'aide de la Chambre d'agriculture, quelques commandes ont pu être groupées pour limiter les déplacements.

Mais pour Aude GUILLOU que d'avantages ! D'abord, il y a un vrai partage et une grande motivation autour de ce projet avec les équipes. Pour les enfants, ils mangent des produits frais (haricots verts, petits pois, yaourts fermiers ...) de saison. « Régulièrement par l'odeur alléchés, ils regardent par-dessus la barrière ce qui se trame en cuisine ! ». Rien à voir avec les repas fournis par le prestataire et les petits pots. Avant, les quantités et les goûts n'étaient pas toujours adaptés, maintenant c'est plus souple. Du coup, le gaspillage est limité et les déchets de repas se résument à un sac poubelle de 30L. Plus important encore c'est la baisse du budget lié à l'approvisionnement : près de 4000 € d'économie sur ce poste depuis le passage à l'autogestion des 2 sites. Pour les parents, il n'y a pas eu de hausse des tarifs car les repas sont compris dans le coût de la journée. Pour les plus réticents, ils ont constaté qu'à la crèche leurs enfants mangent des aliments qu'ils n'oseraient même pas préparer à la maison.

C'est une belle réussite, personne ne voudrait revenir en arrière et ça porte ses fruits !

## Carte d'identité :

- Gestion par l'association « 1<sup>er</sup> pas », association loi 1901 de parents bénévoles.
- 30 repas/jour pour les 2 structures (17 repas/jour pour Brissac et 10 repas/jours pour Vauchrézien).
- Coût matière = 1,85€/enfants/jour (déjeuner & goûter)
- Une équipe de 10 personnes pour les 2 structures avec 3H de préparation en cuisine et rangement par site.
- Introduction des fruits et légumes de saison, de viandes locales (bœuf, porc et volailles), produits laitiers, légumes secs, farine et pain. Le tout Local ou Local&Bio
- Communication autour des produits à l'entrée avec le menu du jour (cf. photo ci-contre), par le projet éducatif en salle auprès des enfants



A la crèche la Maissonnette de Vauchrézien :  
-en haut le menu à l'entrée  
-en bas : la cuisine et ses équipements

## A votre service !



### Des objectifs ambitieux pour lutter contre le gaspillage alimentaire !

Le gouvernement a mis en place un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire reprenant les 11 mesures qu'il souhaite développer. La restauration collective et le secteur agricole sont principalement concernés par 3 de ces mesures : le gaspillage alimentaire sera abordé dans les formations agricoles, des clauses de lutte contre le gaspillage seront intégrées pour les marchés publics de restauration collective et un changement concernant les mentions obligatoires de dates d'utilisation des produits alimentaires sera opéré.

Pour en savoir plus : <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspi>

## Local 'recette : Gratins de mousse de carottes au miel et aux dattes

### Ingrédients (8 personnes):

Temps de cuisson : 40 min

- 900 g de carottes
- 900 g de pommes de terre
- 16 dattes
- 4 œufs
- 280 g de crème fraîche
- 90 g de miel
- 15 g de cumin
- 40 g de beurre
- sel & poivre (pm\*)

pm\* : à l'appréciation de la personne

1. Laver et éplucher les carottes et pommes de terre, les couper en morceaux.
2. Cuire dans une chaufferie départ eau froide.
3. Préchauffer le four 200°C.
4. Couper les dattes en petit morceaux.
5. Au cutter, mixer les légumes cuits et incorporer les œufs battus, le miel et le cumin. Assaisonner.
6. Incorporer la crème fraîche puis les dattes (la texture doit être souple mais dense).
7. Cuire au four dans des ramequins préalablement beurrés (15 à 20 min).

Bon appétit !

Recette proposée par le Chef Philippe Génuite et son Second Gérard Ménard du collège Saint Exupéry à Chalonnes-sur-Loire

## 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 [reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr](mailto:reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr)

Le Réseau LOCAL avec l'appui des partenaires du comité de pilotage.

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

