



Au menu du Réseau LOCAL Anjou

La lettre N°5

Vendredi 21 février 2014

La vie du réseau

Le Réseau LOCAL Anjou a déjà 2 ans

Officialisé depuis janvier 2012, le réseau LOCAL Anjou fonctionne depuis deux ans déjà ! Le succès remporté par la deuxième édition des Rencontres du Réseau LOCAL Anjou témoigne de la nécessité et de votre intérêt pour le réseau. En effet, en octobre dernier vous avez été près de 180 à participer à cet événement. La table ronde sur la lutte contre le gaspillage alimentaire a particulièrement été appréciée avec des illustrations concrètes de restaurants collectifs, le témoignage d'un fournisseur et la participation de jeunes convives en fin de débat. Les ateliers de l'après-midi ont également très bien fonctionné, en particulier celui concocté par les chefs des collèges publics. Vous pouvez retrouver ces chefs de cuisine en image dans la rubrique vidéo sur la page consacrée aux collègues du site internet e-lyco : <http://anjou.e-lyco.fr/> et également la synthèse de la journée sur la page Réseau LOCAL Anjou du site internet de la Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire.

Sans vos nombreuses participations et vos contributions, la manifestation n'aurait pas été aussi réussie.



Demain, il s'agit de maintenir les introductions de produits locaux, les développer, les valoriser, notamment en créant du lien entre les restaurants collectifs et les fournisseurs. Comment ? Par la création de groupes d'échanges qui permettront de se retrouver entre acteurs de la restauration collective d'un territoire et de partager les problématiques « de l'introduction de produits locaux dans les restaurants collectifs », mais surtout trouver des solutions. Ces groupes appelés Réseau LOCAL Collèges (pour tous les collèges publics répartis en 4 bassins : Saumurois, Mauges, Nord-Anjou et Angers) ou encore Réseau LOCAL Choletais-Mauges. Ces groupes peuvent avoir divers angles : comment réfléchir ensemble à de meilleurs acheminements de produits locaux vers de petites structures, trouver des idées pour cuisiner des légumes de saison qui ne plaisent pas aux convives comme pour le groupe Réseau LOCAL Saumurois en mars prochain. A chaque groupe d'explorer les pistes qu'il se définira !

Michel BROSSIER, Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire

Agenda



Des visites dans le cadre de Made In Angers

Pour la nouvelle édition de **Made In Angers** qui aura lieu du **21 février au 21 mars 2014**, plusieurs acteurs du Réseau LOCAL Anjou ouvrent leur porte : le Min, ESAT des Béjonnières, la MFR de la Meignanne, l'EPARC, Restoria...

Sur réservation auprès d'Angers Tourisme. www.madeinangers.fr

Formation

Rencontres territoriales du CNFPT
Le 12 mars 2014 à Louresse-Rochemenier
Intégration des fruits et légumes de qualité dans les menus

Le 21 mai 2014 à Cholet
Retour d'expérience sur la gestion des déchets

Une visite du MIN, une spéciale Réseau LOCAL Anjou

Le Min propose à nouveau d'accueillir le Réseau LOCAL Anjou en **visite le 17 juin prochain à 6H30**. Au menu :

- Présentation du site,
- Visite du carreau du Min et échanges avec grossistes et producteurs locaux présents,
- Moment de convivialité pour bien démarrer la journée.

Inscrivez-vous en envoyant un mail au Réseau LOCAL (reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr) en précisant votre nom, prénom, la structure à laquelle vous appartenez et le nombre de présents à la visite.



EMApp : la promesse d'un outil pour faciliter la cuisine !



EMApp : Elaboration de Menus **App**roximité



C'est un site internet, accessible par toutes les personnes qui travaillent en restauration collective et leurs fournisseurs.

Plusieurs acteurs se sont mobilisés pour proposer cette première version du site au printemps prochain : le C.N.F.P.T* et la D.R.A.A.F**, des représentants de collectivités territoriales et la chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire.

Quel intérêt d'utiliser ce nouvel outil ?

D'abord, il permet de répondre aux obligations réglementaires d'équilibre et de nutrition en proposant des plans alimentaires validés pour tous les types de convives de restaurant collectif. Vous avez également la possibilité de les adapter à votre propre restaurant. Vous pourrez ainsi anticiper sur vos besoins avec vos fournisseurs. Vous trouverez sur le site une mercuriale avec plus de 1 000 produits dans l'objectif de maîtriser votre budget alimentaire. Là encore, vous pourrez intégrer les tarifs de vos fournisseurs.

En complément, plus de 800 fiches techniques seront à disposition sur le site. Chacun pourra également créer ses fiches techniques personnelles avec la possibilité de les partager avec les internautes. Pour l'introduction de produits locaux dans les menus, ce logiciel permet de prévoir avec une adaptation à la saisonnalité, de quantifier vos besoins et d'avoir la possibilité de proposer une approche plus globale des besoins aux fournisseurs.

Enfin, un dernier volet s'attache au suivi de la production de bio-déchets au sein de votre restaurant. Cet outil permet non seulement de répondre aux contraintes réglementaires (cf. décret du 12 juillet 2012), mais aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire, qui est un enjeu majeur pour la restauration collective.

Comme il est accessible par tous et sans obligation financière, ça peut valoir le coup de le tester. Des formations seront proposées pour sa prise en main et de nouvelles perspectives d'évolution sont en préparation pour les versions à venir.

Teddy COLOMBEIX, C.N.F.P.T

* Centre National de la Fonction Publique Territoriale ; ** Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de la Loire

Initiatives locales : une légumerie à St-Barthélémy-d'Anjou

Avec la légumerie mise en service depuis avril dernier, l'ESAT a développé une offre plurielle autour de la transformation de légumes frais : frais lavés et épluchés jusqu'à la transformation (émincé, râpé, cube, rondelle). Il fournit ainsi un emploi à une équipe de 12 salariés reconnus travailleurs handicapés. Initialement orienté vers la sous-traitance industrielle, l'idée de cet atelier est venue d'une volonté de renforcer la proposition d'activités issues du local et de renouveler les marchés des prestations.

L'atelier monte progressivement en puissance. Actuellement, les 12 ouvriers traitent environ 200kg de légumes. « A terme nous espérons traiter 200T de légumes à l'année.

La gamme est variée : carottes, poireaux, oignons, navets, choux, céleri... mais aussi des pommes de terre. Pour ce dernier produit, les retours des chefs qui les ont servis sont plus que positifs. Ceci s'explique par le mode de conservation du produit et un travail de grande qualité. » affirme Monsieur GOISET, le directeur de l'établissement. Les commandes sont réalisées par mail, anticipées de 15 jours pour que le travail soit planifié et la tournée de livraison optimisée. Pour l'instant, l'ESAT assure l'acheminement des produits avec un camion frigo.

Cet atelier semi-artisanal garantit la traçabilité de ses approvisionnements (une partie de la gamme sont des approvisionnements locaux), la saisonnalité et la fraîcheur. Un plus : les unités bénéficiaires liées à la vocation de l'établissement !



Des œufs pour la restauration collective

Olivier Dru est installé depuis 1994 au Lion d'Angers où il élève des vaches de la race limousine et des poules pondeuses. Sandrine, son épouse, l'a rejoint en octobre 2013 afin de développer la vente directe d'œufs aux particuliers mais également aux restaurants, artisans ainsi qu'à la restauration collective.

Pour répondre aux exigences de la réglementation liée à la commercialisation d'œufs fermiers, notamment en restauration collective, l'exploitation s'est équipée d'une calibreuse et dispose d'un agrément. Les poules sont vaccinées contre la salmonellose.

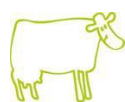
Les pratiques des éleveurs ont également été adaptées aux souhaits de la clientèle. Ainsi, une partie des poules blanches a laissé la place à des poules rousses afin de pouvoir proposer des œufs roux que les clients préfèrent souvent aux œufs blancs. Ils ont investi dans des clayettes en plastique, plus robustes, elles résistent à l'atmosphère des chambres froides. Elles sont consignées, ce qui permet de réduire les déchets !

Les poules sont élevées en plein air, elles sortent chaque jour et sont nourries essentiellement à base de céréales. Olivier et Sandrine souhaitent développer la vente auprès des restaurants collectifs car ils sont sensibles à la notion de bien manger et veulent faire connaître les richesses de leur territoire. Les premiers contacts avec des restaurants accompagnés sont en cours. Pour développer ce nouveau marché, ils sont référencés sur le site Approximité aux volets particulier et restauration collective, mais se sont aussi engagés dans le réseau Bienvenue à la Ferme pour assurer aux consommateurs, comme aux convives la qualité de leurs œufs fermiers. Si vous leur demandez comment ils préfèrent déguster leurs œufs, Olivier vous répondra sans hésiter : Mimosas !

Julie VAILLANT, Antenne Segré Chambre d'Agriculture de Maine et Loire



A votre service !



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Du changement sur Approximité !

Le site internet regroupant l'offre en produits locaux des Pays de la Loire est passée en version 2.

Deux changements majeurs à souligner :

- L'amélioration visuelle de la carte avec la présence de pictogrammes par produit. Ainsi, la recherche par produit et par territoire est facilitée. Les signes officiels de qualité sont également un critère de sélection, on peut rechercher les fournisseurs de poulets label rouge, des fruits bio, des vins en AOP par exemple...
- La gratuité du site Approximité pour les producteurs et groupements de producteurs. Alors n'hésitez plus, rendez-vous sur le site www.approximité.fr

Local 'recette : panna cotta à la mousse de potimarron, brisures de châtaignes caramélisés et ses cookies aux potimarrons et graines de courges

Ingrédients (8 personnes):

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 8 (pour 30 cookies)

Pour la Panna Cotta

- ❖ 0,8 l crème uht
- ❖ 0,12 kg sucre semoule
- ❖ 0,0015 kg agar-agar
- ❖ pm* vanille liquide

Pour la mousse de potimarron

- ❖ 0,10 kg potimarron
- ❖ 0,10 l crème uht 30%
- ❖ 0,15 kg sucre glace
- ❖ pm* gingembre
- ❖ pm* cannelle

Pour les cookies

- ❖ 0,2 kg farine
- ❖ 0,10 kg sucre roux
- ❖ 0,15 kg beurre doux
- ❖ 2 œufs
- ❖ ½ sachet levure chimique
- ❖ 0,25 kg potimarron
- ❖ 0,075 kg graine de courge

Pour les brisures de châtaignes

- ❖ 0,5 kg châtaignes surgelées
- ❖ 0,05 kg sucre semoule
- ❖ 1 botte de menthe

pm* : à l'appréciation de la personne

1. Panna cotta

Faire bouillir la crème, ajouter la vanille, le sucre semoule, l'agar-agar et faire chauffer à 80°C pendant 5 min, débarrasser dans les verrines.

2. Mousse de potimarron

Laver et décontaminer les potimarrons. Les éplucher et couper les en morceaux. Faire cuire en vapeur pendant 20 min environ et passer au tamis. Refroidir.

Monter la crème uht en chantilly, sucrer. Incorporer la chantilly avec la purée de potimarron, ajouter la cannelle et le gingembre.

3. Brisures de châtaignes

Faire cuire les châtaignes à la vapeur puis couper en petit morceau.

Faire un caramel. A mi-cuisson, ajouter les brisures de châtaignes et laisser caraméliser, débarrasser sur du papier sulfurisé.

Pocher la mousse de potimarron sur la panna cotta, parsemer de brisures de châtaignes et ajouter une feuille de menthe.

4. Cookies

Laver et décontaminer les potimarrons. Les couper en morceaux

Faire cuire le potimarron à la vapeur pendant 20 min environ, puis faire une purée

Griller les graines de courge au four sec à 160°C pendant 5 min, concasser les grossièrement

Mélanger la farine, le sucre, le beurre fondu, les œufs, la levure, ajouter la purée de potimarron et le graines de courge

Faire un boudin dans du papier sulfurisé, mettre au frais. Puis, Couper la pâte en tranches et disposer sur une plaque à pâtisserie et cuire pendant 25 min environ à 160°C.

Recette des Rencontres du Réseau LOCAL Anjou, le chef Sébastien BOULAND du collège Les Roches à Durtal

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

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)

