



La lettre N°6

Vendredi 27 juin 2014

La vie du réseau

Le Réseau LOCAL s'exporte chez nos voisins !

Le réseau LOCAL Anjou a maintenant plus de deux ans et ne cesse de s'accroître. Il compte plus de 500 acteurs, d'horizons variés mais tous partagent la même volonté : « Introduire des produits locaux de qualité dans les restaurants collectifs et faire en sorte que cela dure ! ». Depuis 2012, le réseau s'est développé, a ouvert des chantiers et multiplie les initiatives, notamment avec l'installation de son événement annuel **Les Rencontres du Réseau LOCAL Anjou, qui auront lieu cette année le 1^{er} octobre 2014 au CFA Pierre Cointreau de la CCI.**

Une délégation de Vendée, composée d'élus du Conseil Général, de l'Association des Maires et de la Chambre d'Agriculture, s'est déplacée à Saint Sauveur de Landemont au cours de l'hiver. Ils ont échangé sur la création de notre réseau et écouté le témoignage d'André MARTIN expliquant comment se sont concrétisées les introductions de produits locaux dans le restaurant municipal de sa commune. Depuis, d'autres départements des Pays de la Loire observent également le Réseau LOCAL Anjou.

Fort de ce développement et pour anticiper la création de nouveaux « Réseau LOCAL » dans d'autres départements des Pays de la Loire, nous avons décidé de changer d'identité visuelle. Elle vous est dévoilée ci-contre.

Cette **nouvelle identité visuelle**, se veut moins marquée scolaire et plus adaptée à tous les types de convives que comptent les restaurants collectifs, membres du Réseau LOCAL Anjou. Elle s'adresse à tous les types de restauration collective, mais conserve son slogan « Manger LOCAL ce n'est pas BANAL » et le sourire de l'assiette de produits locaux.

Comme précédemment, une déclinaison du logo et des visuels sont à disposition des membres du réseau pour que vous puissiez communiquer sur les produits locaux introduits dans votre restaurant, vos actions et le réseau LOCAL Anjou. Ils peuvent vous être transmis sur demande à reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr. Le réseau peut vous appuyer dans votre communication et vous aider à mettre en valeur votre démarche auprès de vos convives, n'hésitez plus !

Jean-Luc DAVY, Président de l'Association des Maires.



Agenda



Deux visites pour le Réseau LOCAL Anjou avant l'été

Douceur Angevine à Longué-Jumelles, le 8 juillet à partir de 14H00

Venez nombreux découvrir l'élevage et la transformation du lait au Gaec du Lathan.

Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire le 9 juillet à partir de 10H30

Visite de l'atelier de transformation, de découpe et conditionnement clôturée par une dégustation.

Inscrivez-vous en envoyant un mail au Réseau LOCAL Anjou (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

A vos agendas !

Le 1^{er} octobre 2014
ce sont
les Rencontres du Réseau LOCAL Anjou
Au CFA CCI Pierre Cointreau à Angers



Trucs et astuces



Eplucher, couper, râper ou trancher : l'éventail des matériels proposés sur le marché est large, plus ou moins bien adapté. Afin de bien choisir le type de matériel qui vous convient, il est important, au préalable, de bien définir vos besoins. Avant vos achats, 10 points sont à prendre en compte :

1. Vérifier votre puissance électrique disponible afin d'y adapter un matériel correspondant ou bien modifier votre armoire électrique. Votre fournisseur peut vous conseiller.
2. Prendre en compte la capacité de l'appareil par rapport au nombre de repas de votre restaurant.
3. Rédiger clairement vos besoins et les caractéristiques de l'appareil dont vous aurez besoin. Vous pouvez vous inspirer de catalogues ou de recherches sur internet ou dans un salon professionnel.
4. Éviter les matériaux de type aluminium (oxydation avec certains produits lessiviels), les polycarbonates de mauvaise qualité (deviennent cassant), le plastique (certains plastiques ont tendance à se fissurer avec le temps). L'innox reste un des meilleurs matériaux.
5. Bien choisir les accessoires dont vous avez besoin, pour les grilles à râper ou de découpe par exemple.
6. Demander une démonstration ou des essais à vos fournisseurs, ne pas hésiter à se renseigner auprès de vos collègues.
7. Il faut aussi spécifier et vérifier les éléments concernant la facilité d'utilisation, de montage, de démontage et de nettoyage.
8. Le poids et l'encombrement des appareils.
9. En ce qui concerne l'achat à partir de 500 ex, par exemple, ne pas hésiter à mettre en concurrence au moins 3 fournisseurs.
10. Demander une garantie de 2 ans et les certificats de conformité pour la sécurité normes NF ou CE.



Alain Godicheau, Conseiller technique restauration, Conseil Général 49

Portrait d'un artisan local

Rencontrés à l'occasion d'une visite du Marché d'Intérêt National (M.I.N.) d'Angers, organisée par le Réseau LOCAL Anjou et la SOMINVAL, M. et Mme FAVREAU nous ont transmis la passion de leur métier : la fabrication artisanale du fameux Crémé d'Anjou, d'après la recette familiale transmise à travers les générations.

Restaurateurs pendant une grande partie de leur carrière professionnelle, ils se sont reconvertis pour créer une petite entreprise artisanale en installant leur atelier sur le MIN depuis moins d'un an.

Leur produit est à base de fromage blanc et de crème d'une texture mousseuse et fraîche en bouche. Avec une fabrication de 400 pots par jour, ils le proposent en portions individuelles : pot ou verrine, en dessert ou pour des cocktails. Ils adaptent leur conditionnement à la commande.

C'est l'occasion d'une découverte pour de jeunes convives et de retrouver une saveur d'antan pour nos aînés. Ce produit original et on ne peut plus local, vous pourrez l'agrémenter, à cette saison, par un coulis de fraises maison !



Virginie BOUREAU, Réseau LOCAL Anjou, Chambre d'agriculture 49

Introduire des produits locaux : c'est possible

Au Foyer du Soleil à Chalonnes, la démarche d'approvisionnement en produits locaux date de moins de 5 ans. Depuis 2014, elle se développe plus largement autour de l'approvisionnement local. Dorothee GOURDON, directrice du foyer et Julien NICOLAS, chef de cette cuisine ont répondu à nos questions.

Quelles sont vos motivations ?

Dorothee GOURDON (D.G.) : L'origine du projet est venue des parents d'élèves, qui se sont exprimés pour que la qualité des repas s'améliore. En écoutant leurs attentes, nous avons compris qu'il fallait travailler sur la préparation des repas mais aussi sur l'approvisionnement. Les élus ont alors souhaité recréer du lien entre notre cuisine et les productions locales pour être dans une dynamique comme celle du Réseau LOCAL Anjou. Nous voulons être inscrits dans notre territoire et redonner du sens à notre démarche.

Quelles motivations avez-vous en tant que cuisinier ? Qu'est-ce que cela a changé en termes de gestion ?

Julien NICOLAS (J. N.) : Cela me permet de montrer que travailler le produit frais est tout à fait possible. C'est plus valorisant et j'en retire de la satisfaction car je suis fier de ce que je prépare et de travailler avec de bons produits.

Pour la gestion, pas de gros changements, mais j'ai peu de recul. Je dois chercher de nouveaux producteurs mais ça fait partie de mon travail. J'ai déjà l'habitude de travailler avec un nombre important de fournisseurs et puis nous apprécions le contact de proximité.

Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner ?

D. G. : Pour l'instant, l'incidence sur notre budget denrées est nulle. Mais nous le suivons de près et nous calculons pour chaque produit l'incidence financière de son introduction. C'est le volume qui crée la difficulté. En tant que cuisine centrale, nous préparons un grand volume de repas et pour les producteurs locaux il est parfois difficile de pouvoir fournir. Cela va demander aux filières de s'organiser sur le territoire, les producteurs qui participent à notre comité de pilotage nous le disent aussi. Mais nous sommes sur un territoire où les produits sont variés, c'est déjà un point de départ favorable.

Communiquez-vous auprès de vos convives ?

D. G. : Nous avons prévu de nombreuses actions de communication pour 2014. Pour la semaine Fraich'attitude, tous les écoliers vont avoir un repas spécial sur les fruits et légumes. Nous avons aussi planifié d'ouvrir les portes de la cuisine centrale un samedi, et d'inviter les familles à une soirée-débat.

Quels conseils donneriez-vous à l'établissement qui voudrait se lancer dans l'introduction de produits locaux dans ses repas ?

D. G. : De ne pas s'engager seul, d'en parler aux autres établissements autour de lui, pourquoi pas à l'échelle de la Communauté de Communes. S'ouvrir aux autres structures est très enrichissant, et puis on peut solliciter ensemble les producteurs, on est plus cohérent. Ce genre de projet, c'est une chaîne d'intérêts de structures et de personnes différentes.

Propos recueillis par Camille BOUC, conseillère en développement territorial, Chambre d'agriculture 49 Layon-Saumurois

Carte d'identité :

- Cuisine centrale avec un restaurant sur place, des restaurants satellites (écoles primaires, multi-accueil et centre de loisirs) et des repas portés à domicile.
- 800 repas/jour en période scolaire.
- Age des convives : de 3 mois à 99 ans et plus !
- Equipe de cuisine : 6 personnes
- Introduction en produits locaux : pommes, yaourts, viande bovine, melons, œufs.



Dorothee GOURDON, la directrice du foyer et Julien NICOLAS, le chef du restaurant.

A votre service !

Un extranet uniquement pour le Réseau LOCAL Anjou !

A la suite des groupes Réseau LOCAL Collèges, Mauges et Saumurois qui ont eu lieu au début de l'année, le Réseau LOCAL Anjou s'est doté d'un nouvel outil : un forum de discussion qui s'appelle EXTRANET RESEAU LOCAL tout simplement !

Hébergé sur le site www.approximite.fr et accessible avec un identifiant et un mot de passe, ce forum de discussion vous permet de poser vos questions, solliciter vos collègues, piocher des idées.

Au-delà de l'accueil où les dernières actualités sont affichées, l'extranet comporte 4 rubriques différentes :

- Trucs & Astuces
- Idées & Recettes
- Questions matériels
- Groupes d'échanges

Demandez vos codes à reseaulocal@maine-et-loire.chamabagri.fr



Une recette pour l'incontournable fruit de saison : la Cerise !

Ingrédients (pour 10 personnes):

- ❖ 1,5 kg de cerises
- ❖ 250 g de sucre
- ❖ 7 œufs
- ❖ 250 g de farine
- ❖ 70 cl de lait
- ❖ 50 cl de crème liquide
- ❖ 200 g de pistaches nature décortiquées
- ❖ 1 goutte d'arôme d'amande amère
- ❖ 10 g de beurre pour le moule

pm* : à l'appréciation de la personne



Une variante avec un Clafoutis Cerises et Pistaches

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver les cerises, les sécher puis les dénoyauter.
- Ecraser grossièrement les pistaches dans un mortier avec un pilon.
- Dans un saladier, casser les œufs et les battre avec le sucre à la fourchette. Ajouter successivement, la farine, le lait, la crème et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Parfumer d'une goutte d'arôme d'amande (Attention, à utiliser avec modération ! L'amande amère a un parfum très puissant qui peut, en trop grande quantité, prendre toute la place en termes de saveur).
- Beurrer un plat à gratin (ou les moules à crème brûlée individuels) puis y répartir les cerises et les pistaches.
- Verser l'appareil à clafoutis et enfourner pour 45 min de cuisson. Servir tiède ou froid.

Recette proposée dans le cadre de la Fraich'Attitude
<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/recettes/clafoutis-cerises-pistaches>

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.chamabagri.fr ou publiez-les sur le forum EXTRANET Réseau LOCAL.

Le Réseau LOCAL Anjou 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)

