

# Au menu du Réseau LOCAL

Anjou

La lettre n°7

Lundi 15 décembre 2014

## La vie du réseau

Les rencontres du Réseau LOCAL Anjou 2014 ont remporté, comme les années précédentes, un vif succès.

Les 160 participants ont pu apprécier les apports et les échanges tout au long de la journée. Centré autour de notre principal sujet de travail « l'introduction de produits locaux dans les différents types de restauration collective », les quatre témoignages de la table ronde ont apporté la preuve que c'est réalisable. Les retours sont encourageants, nous invitent à renouveler l'évènement et poursuivre l'action du Réseau LOCAL Anjou.

Les propos récents du Ministre de l'agriculture qui souhaite « améliorer l'approvisionnement dans la restauration collective », nous encouragent encore davantage. Forts de ces constats, donnons-nous une ambition nouvelle pour le Réseau LOCAL Anjou : 50% de produits locaux dans la restauration collective en 2020, c'est possible !

Pour mettre en avant la démarche d'introduction de produits locaux dans vos salles de restaurant ou vos lignes de self, le Réseau LOCAL Anjou met à votre disposition des stop-assiette et des affiches dont voici un aperçu. La totalité des outils sont sur l'extranet du réseau. Pour vous en procurer, c'est simple posez la question sur l'extranet ou envoyez un mail à [reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr](mailto:reseaulocal@maine-et-loire.chambagri.fr) !

Michel Brossier, Chambre d'agriculture 49



## Introduire des produits locaux : c'est possible

Depuis 2001, le restaurant collectif de Varennes-sur-Loire introduit des produits locaux. Ce projet est né d'une volonté politique forte et de la motivation de l'équipe de restauration pour que ce restaurant soit proche de son territoire.

Dans un bassin de production avec des maraîchers, les premières introductions étaient en légumes et fruits frais. Progressivement et dans la durée, ces produits ont pris une place importante et récurrente dans les menus. Puis la viande locale a fait son apparition. Aujourd'hui c'est plus de 20% de produits locaux et l'évolution du coût « matières premières » est resté stable.

L'expérience est d'autant plus réussie que les assiettes sont souvent vides et avec peu de gaspillage !

### Carte d'identité :

- Une cuisine centrale avec en + une cuisine satellite en liaison chaude,
- 266 repas / jour,
- Réalisation : légumes et fruits locaux, viande locale,
- Fournisseurs locaux : une dizaine de producteurs mobilisés, un charcutier-traiteur et un boulanger locaux,
- Accompagnement par la Chambre d'agriculture.



Comme pour la commune de Varennes-sur Loire, n'hésitez pas à nous faire part de vos expériences !

## Agenda

### Prochaines Rencontres territoriales CNFPT

#### L'achat et la préparation des viandes de qualité (21/12/2015) :

- Conseils et astuces pour l'achat de viandes y compris en marché public)
- Impact des cuissons sur le coût
- Prise en compte de la maturation des viandes
- Réalisation de fiches techniques (pratique)

### Décembre 2014

**Approximité**, le site qui recense l'offre en produits locaux pour la restauration collective et pour les particuliers s'est enrichi de 250 fournisseurs. Allez voir ! [www.approximite.fr](http://www.approximite.fr)



## Portrait d'un fournisseur

### SARL BOFRUIT

Installée depuis 1972 sur le Choletais, la Sarl BOFRUIT est une entreprise familiale avec à sa tête deux associés, Laurent et Eric BOUHIRON et une équipe de 12 salariés. Elle achète et revend des fruits et légumes, allant du produit bruts à la 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme.

Avec un rayon d'actions de 80 kilomètres autour de Cholet et sur le Nord Vendée, cette entreprise livre à la fois la restauration collective, des restaurants traditionnels et des petites et moyennes surfaces.

La Sarl Bofruit apprécie sa collaboration avec la restauration collective. Ce marché, qui représente plus de 60 % de son chiffre d'affaires, est intéressant car il est régulier, s'étalant sur les 12 mois de l'année avec peu de variations dans les volumes commandés. La restauration collective utilise les produits fournis immédiatement, au plus haut de leur potentiel gustatif et sans qu'ils se dégradent. « Avec la restauration collective, c'est simple dans la mise en œuvre ».

L'offre en fruits et légumes locaux est importante, plus d'une quarantaine de produits tout au long de l'année : pommes, poires, kiwis, salades, légumes racines... Cette offre n'est pas uniforme sur l'année car elle suit la saisonnalité (par exemple, il est difficile de fournir une tomate locale de plein champ en plein hiver). La traçabilité des produits locaux n'est pas encore automatisée, la région d'origine du produit est signalée à l'acheteur sur demande. Mais les 2 associés pensent à systématiser cette mention sur les bons de commande et factures, d'autant plus que les restaurants du territoire sont de plus en plus demandeurs !



Vincent BOUDET, Chambre d'agriculture 49 – CRDA Mauges

