

Au menu du Réseau LOCAL

Anjou

La lettre n°8

Mercredi 26 août 2015

La vie du réseau

Suite aux difficultés de l'élevage français et notamment l'annonce du Ministère de l'agriculture pour 40 % de produits locaux dans la restauration collective d'Etat, l'Association des Maires de France, celles des Départements et des Régions de France, ont officiellement et unanimement la volonté de soutenir les achats responsables privilégiant les produits nationaux et locaux. Ils ont cependant demandé une évolution du code des marchés publics. Le dossier est ouvert et une rencontre est programmée.

Si au niveau national, des évolutions juridiques peuvent être espérées, au niveau du département de Maine et Loire et plus particulièrement au niveau du Réseau LOCAL, plusieurs actions ont été menées depuis le début d'année.

La collecte de données concernant les restaurants scolaires municipaux va permettre de capitaliser des informations sur la gestion des repas, le coût « matière », l'utilisation de produits locaux dans les menus.

Ce même travail a été réalisé pour les collèges publics avec le Conseil départemental. La première analyse prouve qu'introduire des produits locaux, c'est tout à fait possible. Certains restaurants collectifs atteignent déjà plus de 40 % !

Autre réalisation du réseau : les fiches expériences, un outil pratique pour compiler les expériences entreprises pour introduire des produits locaux.

Ces travaux seront présentés aux prochaines Rencontres du Réseau LOCAL Anjou, le 7 octobre prochain. Ce rendez-vous sera l'occasion d'une réflexion pour passer le cap des 50 % de produits locaux dans les 5 ans à venir. Inscrivez-vous !

Jean-Luc DAVY, Président de l'Association des Maires 49

Agenda

les Rencontres du Réseau LOCAL Anjou



Mercredi 7 octobre 2015
Au Centre Pierre Cointreau - CIRA CCI3 Angers - A partir de 9h15

le 7 octobre 2015

Au CFA CCI Pierre

Cointreau à Angers

Programme, intervenants et inscription

en ligne sur www.approximite.fr à partir

du 1^{er} septembre 2015.

L'atelier « Marché public » du Réseau LOCAL Vendée

Une après-midi consacrée à la rédaction des marchés publics avec l'intervention de la DIRECTE, d'un juriste et l'exemple de marché en viande avec InterBev Pays de Loire.



Informations et inscriptions

<http://www.vendee.chambagri.fr/index.php?id=9558>

Septembre 2015

1 000 producteurs

6 000 références (30% en BIO ; 20 % Bienvenue à la Ferme)

www.approximite.fr



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Portrait d'un fournisseur

De l'huile locale pour les collectivités

« La Quotidienne », c'est le nom d'une huile issue de graines de tournesol et colza produites et transformées localement dans une petite unité située à Ambillou-Château, dans le Saumurois. Souhaitant produire une huile de qualité pour le marché local, ce sont ainsi 80 agriculteurs (éleveurs & céréaliers) du Maine-et-Loire réunis dans un collectif « Soleil de Loire ». Ils assurent le travail de la production au champ à la trituration, et laissent le soin à l'Huilerie La Croix Verte de Neuillé, d'assurer le packaging et la distribution (en G.M.S. notamment).



Une ouverture à la restauration collective

Gilles Defois, le président du groupe, explique : « Depuis peu, nous souhaitons également proposer nos huiles aux restaurants collectifs sur le territoire. Ce sont des huiles de qualité, dont la provenance est locale à plus de 90 %. De plus, nous intégrons au minimum dans chaque produit 50 % d'huile à forte teneur oléique, ce qui est bénéfique pour la santé ». Les producteurs proposent deux sortes d'huiles. - La Quotidienne : mélange de tournesol et colza, avec une petite dose d'huile de lin provenant de Normandie, ce qui lui confère un atout santé supplémentaire. C'est une huile neutre au niveau du goût, adaptée aux besoins des cuisiniers en restauration collective. - la Quotidienne Gourmande : mélange de tournesol et de colza, avec une petite dose d'huile de noix. Elle a une saveur plus prononcée, intéressante pour les salades.



Une organisation à mettre en place

Pour répondre aux attentes des collectivités, des conditionnements de 5 litres sont disponibles. Pour ces producteurs, le mode de distribution se construit. Conscients de la nécessité de trouver des solutions logistiques pour un accès facile à leurs produits, ils se sont donc rapprochés du Réseau Local Anjou, pour mieux comprendre le fonctionnement des restaurants collectifs et les attentes des cuisiniers. A l'heure actuelle, un partenaire logistique reste à trouver mais les produits devraient rapidement être disponibles.

Camille BOUC, Chambre d'agriculture 49 - Antenne Layon Saumurois - 02.41.96.75.20

Introduire des produits locaux : Un projet par étapes

Sous l'impulsion du restaurant municipal de Melay pour lequel il est prestataire, l'ESAT de Chemillé-Melay s'est lancé dans l'introduction de produits locaux dès 2013.

Pour l'ESAT, les marges de manœuvre financières sont minimes. Après un diagnostic du restaurant, il a d'abord été choisi de travailler l'introduction de légumes et de fruits locaux de saison pour maîtriser le budget.

Le projet, défini en comité de pilotage, est partagé par tout l'établissement. Il est construit autour de plusieurs objectifs : valoriser les savoir-faire et partager les expériences pour l'équipe en cuisine, évoluer dans les pratiques en augmentant la qualité des produits, améliorer l'offre en produits locaux, connaître l'origine des produits entrants dans les plats et enfin contribuer à la vie du territoire.

Au premier semestre 2015, l'ESAT a mobilisé et rencontré plusieurs fournisseurs, suite à un état des lieux de l'offre, réalisé par la Chambre d'agriculture dans l'optique de garantir qualité, diversité et quantité en produits souhaités. Prochaines étapes : des tests « grandeur nature » dès la rentrée avec 2 fournisseurs en produits locaux, un renforcement de la traçabilité avec les fournisseurs actuels et la mise en place d'une communication en interne et aussi vers l'extérieur pour faire connaître la démarche.



Carte d'identité :

- ESAT = *Etablissement et Service d'Aide par le Travail*
- Un restaurant autogéré
- 28 000 repas / an
- Fourniture de 12 000 repas /an pour le restaurant scolaire de Melay
- 1 chef, 1 Second et 4 aides de cuisine
- 1 accompagnement par la Chambre d'agriculture.

A disposition

Nous évoquons dans notre dernière lettre d'informations, le Réseau propose des outils de communication autour du produit LOCAL : Des stop assiettes Produits LOCAL et Produits BIO&LOCAL ainsi qu'un jeu de 5 affiches pour tous les types de restauration collective. N'hésitez pas à en faire la demande par mail à : contact@reseau-local-anjou.fr



Trucs et astuces : Gaspillage alimentaire

Dans votre restaurant, le gaspillage alimentaire est un axe que vous souhaitez voir progressivement diminuer mais par où commencer ?

Un nouvel outil peut vous aider au démarrage de votre démarche : un calculateur de coût du gaspillage alimentaire.

Proposé par Chef'Eco, un distributeur de mobilier de gestion du tri alimentaire, cet outil prend en compte uniquement les restes alimentaires (retours assiettes ou plateaux). Les déchets issus de la préparation et les restes en fin de service ne sont pas pris en compte.

A partir du type et du nombre de convives, la quantité de restes alimentaires est calculée en kilos et par jour, en tonne sur une année. Mais le plus intéressant, c'est l'estimation du coût correspondant en euros. Par exemple, pour un service de 150 primaires à 1,60 € de coût « matières » par repas, la quantité estimée de déchets est de 11.25 kg par jour soit plus de 5000 € sur un an ! Pour aller plus loin : <http://www.chef-eco.fr/calculateur/index.html#6>



Local 'recette : Avec les fraises remontantes* un Tiramisu !

Ingrédients pour 4 personnes

- ❖ 500 g fraises
- ❖ 1/2 jus de citron,
- ❖ 4 œufs,
- ❖ 250 g de mascarpone,
- ❖ 180 g de sucre
- ❖ 12 biscuits à la cuillère

Temps de préparation

- ❖ 20 min

Progression de la recette

1. Placer les biscuits dans un plat. Laver, équeuter et couper les fraises en quartier, puis les réserver dans un plat.
2. Arroser les fraises du jus de citron et de 30 g de sucre. Écraser les fraises à l'aide d'une fourchette. Mettre sur les biscuits cette préparation en quantité suffisante (2/3) afin de bien les imbibes. Réserver au frais.
3. Pendant ce temps, séparer les jaunes et les blancs des œufs. Battre les jaunes avec 120g de sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Ajouter le mascarpone et mélanger.
4. Monter les blancs en neige, y ajouter les 30 g de sucre. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange de jaunes, sucre et mascarpone.
5. Verser la préparation sur les biscuits imbibés.
6. Verser le restant du coulis par-dessus. Mettre au frais au moins 2 heures.



Christelle COLINEAU - restaurant scolaire du SIVU Fougeré ST Quentin.

* remontantes : fraises issues de la 2nde fructification à l'arrière-saison

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 contact@reseau.local.anjou.fr

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

