



## Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

**MIDI**

En € / repas

**1,57 €**



### LES CLES DE LA REUSSITE

L'introduction des produits locaux au collège public du Val d'Oudon a débuté il y a seulement 2 ans. **Pendant cette courte période, la part de produits locaux introduits a augmenté rapidement et significativement** dans cet établissement.

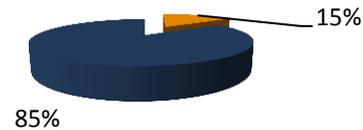
Dans le collège, beaucoup de plats sont faits maison, en particulier les desserts, ce qui permet de faire baisser le coût matière de certaines composantes du repas et de reporter cette marge sur l'achat de produits locaux.

« **On a la chance d'avoir une richesse de produits dans le département du Maine-et-Loire** et c'est important de faire travailler nos voisins. Les produits sont à portée de main alors pourquoi s'en priver » d'après Laurent, le chef du collège.



### Produits locaux

■ Produits locaux introduits ■ Autres produits



Laurent PLESSIS, Chef du collège Val d'Oudon

## FICHE TECHNIQUE

Type de convives

**COLLEGIENS**

Gestion du restaurant

**GESTION DIRECTE**

Nombre de repas / jour

**590**

Service (midi)

Le personnel

**UN CHEF**

**UN SECOND**

**3 AIDES**



Période d'activité / an

MOIS

**10**

Zone géographique

COLLEGE DU VAL D'OUDON  
LE LION D'ANGERS



# LES ETAPES

## 1

### LA DEMARCHE

« L'introduction de produits locaux en restauration collective n'est pas une mince affaire » nous livre Laurent PLESSIS, le chef. Au début, manquant de repère, il ne savait pas où chercher les produits ni à qui s'adresser. « Il est difficile de connaître l'ensemble des acteurs d'un territoire » nous dit-il.

**Le recours à la presse** a été un moyen pour lui de se faire connaître et, ainsi, de rencontrer des fournisseurs en produits locaux. **Il a ensuite testé les produits** dans son restaurant pour vérifier qu'ils correspondaient bien à ses attentes, tant au niveau du prix que de la qualité. **Les meilleurs juges**, pour lui, étaient directement les personnes concernées par sa cuisine : **les élèves et l'équipe enseignante du collège.**

## 2

### LES OBSTACLES

Laurent PLESSIS et la gestionnaire du restaurant, Claire PELLEGRY, ont rencontré quelques difficultés dans leur recherche en produits locaux. Ils ont d'abord constaté que le marché des fruits locaux, en particulier des fruits rouges, était tendu à cause de la forte demande pour ces produits.

Leur introduction était donc difficile dans les menus du restaurant.

La réussite de leur projet tient dans la mise en place **d'un partenariat de réciprocité entre les producteurs et le chef**, pour les produits locaux. Habitué à travailler avec des grossistes, Laurent a dû adapter sa démarche pour s'ajuster à ses nouveaux interlocuteurs.

## 3

### LES PROJETS

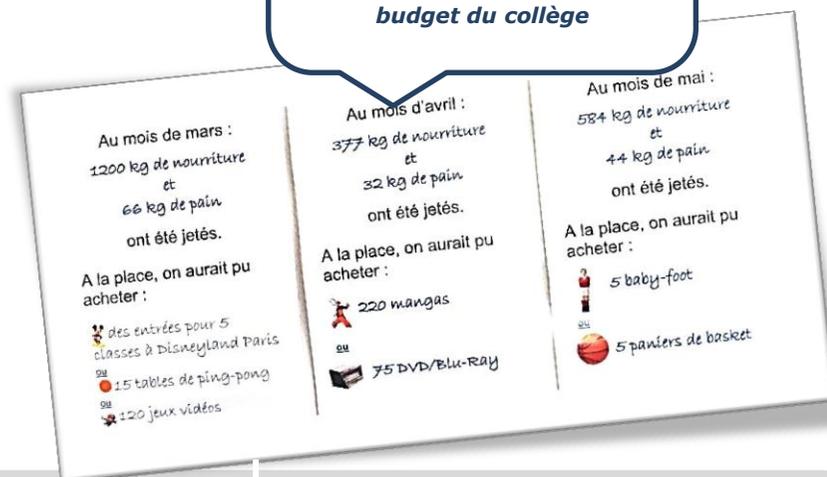
Réflexion sur une nouvelle manière de s'approvisionner à plusieurs.

Accentuer la communication autour des produits locaux

Continuer la lutte contre le gaspillage en menant de nouvelles actions

Action contre le gaspillage menée au collège du Val d'Oudon :

Les déchets sont pesés pour montrer aux élèves leur impact économique sur le budget du collège



**M. PLESSIS Laurent**

*Chef de cuisine*

ce.0490027n@ac-nantes.fr

02.41.95.15.45



**MME PELLEGRY Claire**

*Gestionnaire*

ce.0490027n@ac-nantes.fr

02.41.95.15.45

Rédigé et réalisé en Juin 2015 par :

La chambre d'agriculture 49 - L. Brossier

Pour le Réseau LOCAL Anjou

contact@reseau-local-anjou.fr

02 41 96 77 39