



Mon engagement :

Je m’engage à développer l’introduction de produits locaux de qualité et/ou issus de l’agriculture biologique dans la restauration collective, et plus précisément à :



- Partager le cadre de référence et les objectifs du Réseau LOCAL Anjou,
- Partager et capitaliser mon expérience et mes savoir-faire,
- Promouvoir le Réseau LOCAL Anjou,
- Respecter les engagements de l’annuaire,
- Communiquer les indicateurs définis dans le cadre du comité de pilotage du Réseau LOCAL Anjou (type de vente, % de vente en restauration collective, km de livraison...).
- ...

Mes avantages :

- Je reçois la lettre d’informations du Réseau LOCAL Anjou,
- Je participe aux Rencontres du Réseau LOCAL Anjou (conférences et ateliers),
- Je peux bénéficier d’un accompagnement et d’une mise en relation sur mon territoire,
- Je bénéficie d’outils (annuaire des fournisseurs, outils de communication...) pour m’aider dans mon projet,
- Je participe à des groupes de travail et/ou des groupes d’échanges,
- Je peux bénéficier d’une offre de formation.

Mes autorisations :

- | | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| ✓ Je deviens membre du Réseau LOCAL Anjou | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
| ✓ J’autorise le réseau à m’envoyer la newsletter | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
| ✓ J’autorise le réseau à communiquer mes coordonnées | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
| ✓ J’autorise le réseau à me solliciter pour des groupes d’échanges et/ou groupes de travail | <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |

Nom-Prénom Fonction :

Entreprise (si différente) :

Coordonnées postales :

Tel : E-mail :

A :

Signature :

Le :...../...../2014



Les finalités du



- **Conforter les bassins de production et les emplois induits** en Anjou et plus globalement en Pays de Loire.
- **Répondre aux préconisations du Grenelle de l'Environnement**, notamment sur le développement de l'approvisionnement de la restauration collective en produits issus de l'agriculture biologique (20% à l'échéance 2012) ou (et) de produits saisonniers à faibles impacts environnementaux.
- **Décliner concrètement le concept de développement durable** dans le cadre de la restauration collective (valeur ajoutée locale par un approvisionnement de produits agricoles de proximité, réduction du transport des aliments, réduction des déchets...).

Les objectifs du



Mettre en lien les différents acteurs pour aller plus vite dans la démarche, par l'échange et la **capitalisation d'expériences**.



Contribuer à **mettre en synergie les différents acteurs** concernés en valorisant leurs savoir-faire et outils existants notamment **entre filières courtes et filières longues de proximité**.



Innover sur les méthodes et les outils.



Démultiplier l'introduction de produits locaux dans les restaurants collectifs.

