



1^{ères} Rencontres du Réseau LOCAL Sarthe

Mardi 4 avril 2017
Abbaye Royale de l'Epau

Un Réseau pour mettre du lien

Sommaire :

- Un Réseau pour mettre du lien - p. 1
- Augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective, une volonté politique partagée - p. 1
- Des outils pour travailler ensemble et partager des expériences - p. 2
- L'offre en produits locaux du territoire - p. 2
- Ateliers - p. 2 à 4 :
 - Produits locaux et réglementation sanitaire, des réponses à vos questions
 - Découverte d'un outil pour anticiper et planifier vos besoins
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire, des actions à mener.
- Stand des producteurs et transformateurs, un moment de convivialité pour prolonger les échanges - p. 4
- Devenez membre du Réseau - p. 4

Le 4 avril dernier, à l'Abbaye de l'Epau, se sont déroulées les 1^{ères} rencontres du Réseau LOCAL Sarthe, né en juillet 2016, afin de **mettre en lien les acteurs** du territoire qui œuvrent pour le développement de l'approvisionnement local.

Cet événement a permis à plus de **170 fournisseurs de produits locaux** (producteurs, transformateurs, grossistes) et **acteurs de la restauration collective** de la Sarthe (élu(e)s, gestionnaires et cuisinier(e)s des écoles, collèges, Lycées, EHPAD, Hôpitaux, sociétés de restauration collectives...), de se rencontrer et d'échanger autour d'un objectif partagé : augmenter la part des produits locaux et de qualité en restauration collective.

L'après-midi a tout d'abord été l'occasion de rappeler les

enjeux de l'approvisionnement local :

- ♦ conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits dans le département de la Sarthe.
- ♦ répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas.

Puis dans un second temps de présenter les atouts du Réseau LOCAL : mise en lumière des actions menées sur le territoire, mise à disposition de ressources, accès à un espace de travail collaboratif numérique, faciliter les échanges et informer en un seul lieu.

Les professionnels se sont ensuite réunis autour d'ateliers thématiques :

- ♦ produits locaux et réglementation sanitaire, des réponses à vos questions.



- ♦ découverte d'un outil pour anticiper et planifier ses besoins.
- ♦ gaspillage alimentaire, des actions à mener.

Pour envisager de nouveaux partenariats entre la restauration collective et les fournisseurs, la journée s'est clôturée par le stand des producteurs.

Augmenter la part de produits locaux dans la restauration collective, une volonté politique partagée

Les fondateurs du Réseau LOCAL Sarthe ont introduit l'après-midi en rappelant les enjeux et l'implication de chaque structure dans le développement de l'approvisionnement local dans la restauration collective.

Dominique LE MÈNER, Président du Conseil départemental, a évoqué la volonté du Département de soutenir l'activité agricole et l'écono-

mie locale par les objectifs fixés :

- ♦ 50% de produits locaux dans les collèges en 2018 .
- ♦ initier de nouvelles démarches sur le territoire, notamment avec les EHPAD et les collectivités locales .
- ♦ accompagner les agriculteurs, par soutien aux investissements pour garantir une offre en produits sarthois de qualité.
- ♦ initier une stratégie concer-

tée d'où la création du Réseau LOCAL Sarthe porté par le Département, l'AMS et la Chambre d'agriculture.

Pour permettre aux collectivités locales de favoriser l'approvisionnement local dans les cantines publiques, Gilles LEPROUST, Vice-Président de l'Association des Maires, Adjoints et Présidents d'intercommunalité de la Sarthe a rappelé que l'AMF a

publié en juin 2016 un vade-mecum apportant des éléments très précis sur le plan juridique et les bonnes pratiques à mettre en place (disponible sur l'espace collaboratif du Réseau LOCAL Sarthe). Il est également revenu sur les possibilités qu'offraient désormais les marchés publics : diviser les lots en famille de produits homogènes afin d'être en-deçà de 25 000 € favo-

"Marché dit de "gré à gré" possible jusqu'à 25 000 € par catégories de produits homogènes/an"

rise le "gré à gré". Côté producteurs, Isabelle LEBALLEUR, élue de la Chambre d'agriculture de la Sarthe, a rappelé la volonté de valoriser les filières courtes et longues de proximité. Les retombées économiques et sociales de l'approvisionnement en produits locaux pour les producteurs ont été soulignées : **apport de valeur ajoutée, reconnaissance du métier d'agriculteur, génération de lien**

social. Enfin, l'accent a été mis sur la **diversité des produits qu'offre la Sarthe et l'implication de ses agriculteurs et transformateurs qui s'adaptent et innove**. De nombreuses initiatives coexistent : individuelles ou collectives, très locales à départementales pour répondre aux besoins en produits locaux des restaurants collectifs.

Des outils pour travailler ensemble et partager des expériences

Concrètement, Réseau LOCAL Sarthe va s'attacher à faire du lien entre les acteurs et leurs projets au travers de plusieurs outils.

Une adresse pour tous : reseau.local@sarthe.fr est d'ores et déjà opérationnelle pour répondre à tout type de demande. Chaque demande sera relayée auprès de la structure qui sera la mieux à même de répondre au besoin exprimé.

Et pour ses membres :

- ♦ **La mise à disposition de ressources** sous différentes formes :

Newsletter, kit ressources pour les nouveaux membres.

- ♦ **Un espace collaboratif numérique dédié** (en phase de lancement actuellement) avec :

- des espaces de travail pour les projets (facilitant le partage des documents de travail)
- un espace de ressources (bibliothèque),
- un espace de forum pour échanger entre adhérents.

Vous pouvez consulter sur cet espace les interventions, les actions menées, les guides... présentés le 4 avril.

Adresse :
reseau.local@sarthe.fr

Pour les membres :

Mise à disposition de ressources
Espace collaboratif numérique dédié

L'offre en produits locaux du territoire



Retrouvez les fournisseurs de produits locaux sur les sites : [approximite.fr](http://www.approximite.fr) et [gab72.org](http://www.gab72.org)

Notre définition des Produits locaux : "dont le lieu de production* est le plus proche possible du lieu de consommation **en fonction** : des produits demandés, des volumes sollicités, de la qualité demandée (bio, label rouge...), du niveau de transformation souhaité (bruts, 4^{ème} gamme), de l'organisation des filières".

*pouvant donc aller de la commune aux départements limitrophes voire la région.

Ateliers

La troupe de comédiens "La Houlala Compagnie", présente tout l'après-midi pour ponctuer les moments forts, a introduit les ateliers par un conte joyeux et musical où Ginette, cuisinière star au Ménil-Sur-Sarthe, pour la première fois de sa carrière va devoir concevoir un repas on ne peut plus "local". Cette saynète, à l'humour décalé, a permis de mettre

en évidence quelques principes fondamentaux pour introduire des produits locaux : projet porté par l' élu, le gestionnaire, le cuisinier ; connaître les atouts et les points d'amélioration de son restaurant ; connaître



l'offre locale ; s'assurer de la disponibilité et la qualité des produits (gustative, sanitaire...) ; adapter ses pratiques (adapter les rations, lutter contre le gaspillage) ; anticiper et planifier ; tester les produits ; s'appuyer sur d'autres professionnels, sur d'autres expériences, sur un réseau ...

Atelier 1— Produits locaux et réglementation sanitaire des réponses à vos questions

Carine DUVAL, Chargée de mission Circuits alimentaires de proximité, à la Chambre d'agriculture de la Sarthe, a débuté l'atelier par les règles de base concernant les denrées animales ou d'origine animale : une cuisine centrale agréée doit s'approvisionner auprès des fournisseurs agréés uniquement. Une cuisine autonome ou cuisine centrale dérogeante peut se fournir auprès des fournisseurs agréés et/ou des fournisseurs dérogeants.

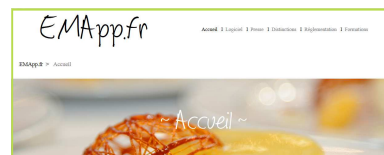
Dominique POUVREAU, Chef du service Sécurité sanitaire des aliments, à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), a rappelé que

ce sont les services de l'Etat qui délivrent l'agrément. Elle a également précisé que la liste des établissements agréés se trouvait sur le site internet du Ministère de l'Agriculture.



Les participants à l'atelier ont posé une question sur les œufs mayonnaise. Dominique POUVREAU et Romuald MEUNIER, Chef cuisinier, Collège le Vieux Chêne, à La Flèche ont répondu qu'il est tout à fait possible de faire des œufs mayonnaise, à condition de bien les conserver avant l'utilisation et de jeter les restes après le service. Il en va de même pour la mousse au chocolat.

Sur le transport, Olivier LEBERT, producteur, associé du GAEC Le Pis qui chante, à Villaines-sous-Lucé et Dominique POUVREAU ont indiqué que les denrées alimentaires doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport de l'Arrêté ministériel du 21/12/2009. Il existe une obligation de recourir à des engins spéciaux (container, véhicule isotherme ou réfrigéré) qui doivent faire l'objet de contrôles périodiques et être accompagnés de l'attestation technique de conformité. Excepté quand le transport est réalisé dans des conditions climatiques rigoureuses avérées. Et si la distance de transport d'un aliment réfrigéré ou congelé depuis le lieu de chargement ne dépasse pas 80 kms sans rupture de charge.



propre situation, pour sa cuisine. EMApp permet ainsi de faciliter le travail d'estimation des besoins du cuisinier et permet de travailler en réseau, de bénéficier des connaissances des autres cuisiniers à toutes les étapes.

L'anticipation est une des clés de réussite pour intégrer davantage de produits locaux dans les menus. Les échanges avec les participants confirme qu'EMApp facilite ce travail. Un bémol cependant a été noté concernant les difficultés à se former à cet outil. Il a été rappelé de ne pas hésiter à relayer ces informations via Réseau LOCAL Sarthe (reseau.local@sarthe.fr) pour essayer de constituer des groupes et voir avec le CNFPT.

Atelier 2— Découverte d'un outil pour anticiper et planifier vos besoins

L'atelier a démarré par un double témoignage : Florent ROUILLARD maraîcher à Téloché, évoque sa production, son exploitation, son partenariat avec des restaurations collectives, dont le collège d'Commoy. Michel BOITEAU, chef cuisinier au collège d'Commoy, poursuit en détaillant son mode de fonctionnement basé sur l'anticipation du besoin, la planification, voire la coordination des achats avec ses collègues des collèges voisins, en lien étroit avec les producteurs locaux. L'adaptation est de mise que ce soit du côté du chef cuisinier comme du côté du producteur pour intégrer toujours plus de produits locaux aux menus des collégiens d'Commoy. Emmanuel POSSON, conseiller technique en restauration au Dé-

partement de la Sarthe, présente ensuite EMApp, un logiciel gratuit et ouvert à toute structure de restauration de la région Pays de la Loire. Ce logiciel a été créé par des cuisiniers pour aider leurs pairs dans toutes les étapes d'élaboration de leurs menus : établissement de mercuriale, des fiches techniques, des plans alimentaires que chaque professionnel est tenu de préparer. Combinés aux caractéristiques de la structure de restauration, tous ces éléments permettent de calculer pour aboutir au final précisément à des bons d'économat (liste des ingrédients + quantités nécessaires pour les semaines à venir). EMApp fournit une base que chacun peut enrichir pour l'adapter à sa

Atelier 3— Lutte contre le gaspillage alimentaire, des actions à mener

Après avoir exposé le contexte, les enjeux et les raisons d'agir, Isabelle THIMON, Chargée de mission – Pôle Marchés et Services de Proximité à la Chambre d'agriculture, a rappelé que la lutte contre le gaspillage était un levier pour l'introduction de produits locaux grâce à la maîtrise des coûts liés aux achats des produits de denrées alimentaires et à la col-

lecte des déchets, ce qui permet de réinjecter ces économies réalisées dans l'achat de produits de qualité.

Avant d'engager des actions, Pascal ARNAUD, Conseiller technique restauration collège public du Département, a insisté sur l'importance d'identifier les causes du gaspillage et pour cela d'agir par étapes : monter une équipe projet, réaliser un diagnostic

(identification de sources de gaspillage alimentaire en cuisine, en salle de restauration, en fin de service) mettre en place un plan d'actions, mesurer les effets des actions, communiquer.

En 2015, le Département a initié un groupe de travail sur le gaspillage alimentaire avec les gestionnaires et les chefs de cuisine des collèges. Suite aux réflexions du groupe de travail, de nom-

“l’augmentation de produits locaux dans les menus a été possible en partie grâce aux économies faites en gaspillant moins. Nous sommes passés de **80gr de déchets/repas/enfant à 40 gr**”.

breuses actions ont été menées dans les restaurants scolaires des collèges et un guide « Antigasillage » a été édité.

Au restaurant scolaire de Rouillon, Laurent GUNTHER, Chef cuisinier, travaille avec des produits locaux depuis 2004. Mais c’est en sensibilisant les enfants et en travaillant avec toute l’équipe de restauration, d’animation, les enseignants et la municipalité, qu’ils ont réussi à diminuer de moitié la quantité de déchets.

Lors de l’atelier, Laurent GUNTHER a présenté les actions menées au quotidien pour lutter contre le gaspillage alimentaire (cf. espace collaboratif).

L’atelier s’est clôturé par des échanges avec les participants et la remise d’une boîte à outils (récapitulatif des guides, animations, outils disponibles, accompagnements...).

Stand des producteurs et transformateurs, un moment de convivialité pour prolonger les échanges

Les 21 stands de producteurs et transformateurs ont remporté un vif succès. Les élus, cuisiniers, gestionnaires... ont pu découvrir ou retrouver une **grande variété de produits locaux exposés** : produits laitiers de vache, viande et charcuterie de porc, viande bovine, fruits et légumes, jus de pommes... Retrouvez la liste des fournisseurs présents sur l’espace collaboratif.



Ce moment convivial a permis de continuer les échanges, d’entendre les besoins et contraintes de chacun et **d’envisager de nouveaux partenariats**.

Le cocktail a été une occasion de plus pour les participants de se retrouver autour de produits du terroir et de déguster des produits locaux :

- ♦ Charcuterie de la Ferme des Jenvries (Souillé)
- ♦ Fromage à tartiner de l’EARL

“Nous avons apprécié les ateliers et la convivialité des 1^{ères} Rencontres. Les échanges avec les collectivités lors des stands nous ont permis de mieux appréhender leurs besoins. Depuis nous avons eu plusieurs contacts, notamment avec le Collège de Fresnay-sur-Sarthe”. La Ferme Lait’Loges, St-Georges Le Gaultier

Lory (Briose-lès-Sables)

♦ Jus de pomme des Vergers d’Aulaines (Bonnétable)

♦ Cidre des Délices de la Ferme (Aigné).

Structures organisatrices :

Département de la Sarthe
Association des Maires, Adjointes et Présidents d’intercommunalité de la Sarthe

Chambre d’agriculture de la Sarthe



Une identité qui rassemble

Des attentes,
des besoins...

N’hésitez pas à nous
contacter

reseau.local@sarthe.fr
02.43.54.72.52

Devenir membre du Réseau

Pour devenir membre du Réseau LOCAL Sarthe, il faut s’engager à développer l’introduction de produits locaux de qualité dans la restauration collective et plus précisément à :

- ♦ partager le cadre de référence et les objectifs du Réseau LOCAL Sarthe (précisés dans la fiche “Devenez acteur du Réseau”),
- ♦ mener une démarche de progrès d’approvisionnement en produits locaux en restauration collective et à communiquer les indicateurs pour valoriser son action,
- ♦ partager et capitaliser son expérience et ses savoir-faire.

En vous engageant dans le Réseau LOCAL Sarthe, vous :

- ♦ pourrez facilement échanger avec les différents membres du Réseau LOCAL Sarthe,
- ♦ recevrez la lettre d’information Réseau LOCAL Sarthe,
- ♦ participerez aux rencontres du Réseau LOCAL Sarthe, aux temps forts, groupes de travail et formations dédiés à des sujets liés à l’approvisionnement local en restauration collective,
- ♦ bénéficierez d’outils et de ressources fournis pour vous aider dans votre projet (suivant votre profil).