

Les Pays de la Loire c'est...

➤ **Région française leader pour l'agriculture bio**



L'agriculture biologique
Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe.

➤ **39 appellations d'origine contrôlées (AOC) s'attachent au terroir**



L'appellation d'origine contrôlée
Elle désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation, l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

L'appellation d'origine protégée
C'est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

➤ **138 labels rouges garantissent la qualité supérieure**



Le label rouge
C'est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

➤ **12 indications géographiques protégées (IGP)**



L'indication géographique protégée
Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Pour en savoir plus... contactez-nous !

Chambre d'agriculture de la Loire-Atlantique
Rue Pierre-Adolphe Bobier
44939 - Nantes Cedex 9
Contact : Yolaine DANARD
yolaine.danard@loire-atlantique.chambagri.fr
Tél. 02 53 46 60 13

Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire
14 avenue Jean-Joxé
49006 - Angers Cedex 1
Contact : Sabine ROUART
sabine.rouart@maine-et-loire.chambagri.fr
Tél. 02 41 96 75 93

Chambre d'agriculture de la Mayenne
Rue Albert-Einstein - Changé
BP 36135
53061 - Laval Cedex 9
Contact : Isabelle COLLET
isabelle.collet@mayenne.chambagri.fr
Tél. 02 43 67 37 40

Chambre d'agriculture de la Sarthe
15 rue Jean-Grémillon
72013 - Le Mans Cedex 2
Contact : Carine DUVAL
carine.duval@sarthe.chambagri.fr
Tél. 02 43 29 24 00

Chambre d'agriculture de la Vendée
21 boulevard Réaumur
85000 - La Roche-sur-Yon
Contact : Guylène BARRE
guylene.barre@vendee.chambagri.fr
Tél. 02 51 36 82 22

Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits Vendéens
124 boulevard Aristide-Briand
85000 - La Roche-sur-Yon
Contact : Catherine REZEAU
catherine@aippv.fr - Tél. 02 51 47 34 56

Chambre régionale d'agriculture des Pays de la Loire
9 rue André-Brouard - BP 70510
49105 - Angers Cedex 2
Contact : Ghyslain HELIE
ghyslain.helie@pl.chambagri.fr
Tél. 02 41 18 60 13 ou 06 08 24 60 23

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

Des produits locaux et de qualité en restauration collective

Les Chambres d'agriculture à votre service

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

TERRES d'AVENIR



Vous voulez proposer une restauration collective avec des produits locaux, de qualité et...

- Soutenir l'agriculture et le développement des filières locales.
- Contribuer à la protection de l'environnement notamment via la réduction des transports.
- Eduquer et sensibiliser les convives à une bonne alimentation, à l'agriculture locale et au respect de l'environnement.



L'alimentation constitue un enjeu collectif majeur : santé, éducation, économie de proximité, développement durable...

C'est pourquoi de nombreuses collectivités et établissements de restauration collective souhaitent intégrer des produits locaux et de qualité (bio, labels, etc.) dans leurs menus.

L'expérience montre qu'il n'y a pas de solution prédéfinie, « clé en main ». Chaque structure a ses ambitions, ses contraintes et ses acteurs. Il incombe donc à chacune de définir et réaliser ses objectifs, à son rythme et en fonction de ses possibilités.

De par leur connaissance des producteurs locaux et filières agricoles, avec leur souci de valoriser les produits locaux, tracés et de qualité, et grâce à leurs expériences auprès de plus d'une centaine d'établissements de restauration, les Chambres d'agriculture des Pays de la Loire proposent une offre d'accompagnement auprès des collectivités et établissements de restauration, dans leurs projets d'approvisionnement local. En ce sens, elles œuvrent avec de nombreux partenaires (associations des Maires, Conseils généraux, CNFPT, etc.)

Nous vous accompagnons pour l'élaboration et la mise en œuvre de votre plan d'action

1. Etablir votre diagnostic et définir vos objectifs

Diagnostic partagé de votre restaurant :

- Etude du fonctionnement général de votre établissement : la cuisine centrale, le personnel, les repas servis, le gaspillage, les prix et coûts, le suivi, etc.
- Le(s) mode(s) d'approvisionnement : les fournisseurs, la relation contractuelle, les besoins quantitatifs et qualitatifs, etc.

Etat des lieux des attentes et des freins :

- Les résultats attendus (proposer une alimentation saine et de qualité, développer l'agriculture locale, contribuer à la protection de l'environnement, etc.) et leur transcription dans les repas (des produits locaux, de qualité et un approvisionnement régulier, fréquent).
- Les freins : contraintes organisationnelles (locaux, livraisons, quantités de produits consommés, etc.).

2. Constituer votre plan d'action

- Le type de produits ciblés : locaux et de qualité, issus de l'agriculture biologique, fermiers, etc.
- L'aménagement, si nécessaire, des locaux et l'achat de matériel adapté.
- La formation et la sensibilisation du personnel de cuisine (en partenariat avec le CNFPT).
- La progressivité de l'introduction des produits dans les menus (fréquence, proportion).
- L'approvisionnement : mise en place d'un cahier des charges, contractualisation avec les producteurs, mode de livraison (fréquence, volumes).
- La gestion des coûts : budget prévisionnel, coût de revient d'un repas, grammage, etc.
- La communication auprès des élèves et de leurs parents : information, sensibilisation, proposition d'un projet pédagogique.

3. Suivre et évaluer votre projet

- Mettre en place des indicateurs permettant d'évaluer la démarche entreprise dans sa globalité : ressenti du personnel de cuisine, des fournisseurs, taux de satisfaction des élèves, étude comparative des coûts (avant, après).
- Prendre en compte les résultats obtenus, et ajuster votre plan d'action, le cas échéant.

