

Restauration scolaire et dynamique local

***S'approvisionner localement :
connaître l'offre du territoire***

TERRES d'**a**VENIR

26 avril 2012

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
SARTHE

*Intervention de
Carine Duval*

Définitions

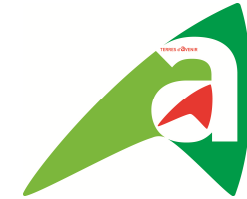
Circuits courts

Produits locaux



Restauration scolaire et dynamique locale

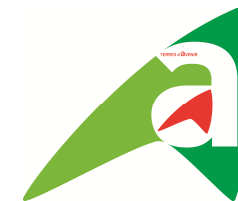
1. Circuit court / Circuit de proximité



- **Circuit court** : un mode de commercialisation des produits agricoles faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur :
 - la vente directe (à la ferme, sur les marchés...)
 - la vente indirecte à condition qu'il n'y ai qu'un seul intermédiaire (à un commerçant, à la restauration collective, aux GMS...)

- **Circuit alimentaire de proximité** : toute organisation d'acteurs d'un territoire permettant de fournir aux habitants de ce territoire des produits alimentaire locaux (circuits courts et filières longues)

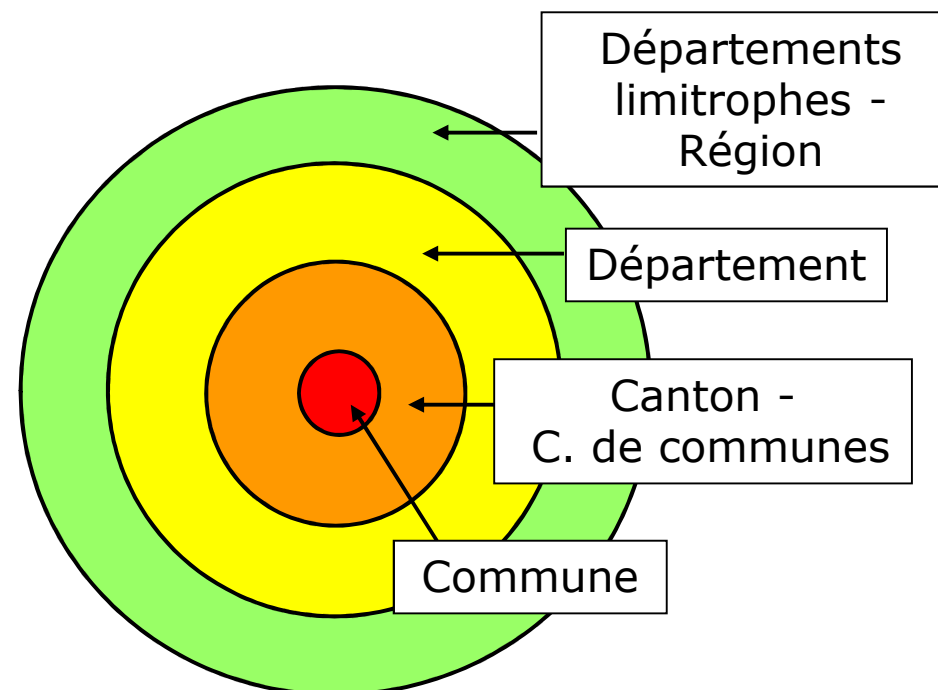
2. Produits locaux



- **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, 4ème gamme)
- de l'organisation des filières

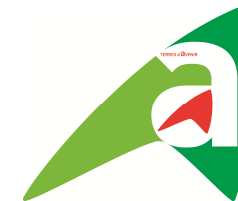


Quels outils pour connaître l'offre locale ?



Restauration scolaire et dynamique locale

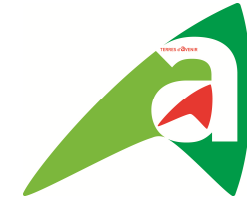
Les référencementements à destination de la restauration collective



- Des fiches producteurs et entreprises :
 - réalisées par la Chambre d'agriculture
 - disponibles sur internet via le site www.agri72.fr
- Un guide des produits locaux bio :
 - réalisé par le Groupement des Agriculteurs Biologiques
 - disponible sur internet via le site www.gab72.org
- Prochainement, un site internet régional
 - réalisé par les Chambres d'agriculture des Pays de la Loire
 - à destination de la restauration collective et du grand public

Les outils pour connaître les fournisseurs de produits locaux

Les fiches producteurs



Nom et coordonnées

FRUITS et LEGUMES



Pictogramme de la famille des produits

EARL de MONDAN

Sylvie et Didier BOULON – « Mondan »
72 230 GUÉCÉLARD

Téléphone : 02 43 87 16 69 / 06 81 31 01 91 - Fax : 02 43 87 79 88
Courriel : earl.mondan@wanadoo.fr



• Production de pommes de terre



Localisation de la production

Commande : 48 h à l'avance – Sylvie Boulon

Livraison : à la demande – Didier Boulon

Engagement du producteur

Produits proposés

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Pommes de terre primeurs (Sirtema, Rosabelle, Charlotte)	filet de 25 kg	toute l'année	à la demande
Pommes de terre de consommation (Mona Lisa, Rose de France, Blondine, Dali, Bernadette, Charlotte, ...)			

Saisonnalité ou disponibilité de la production

Commentaire du producteur

Le mot du producteur

Produire de la pomme de terre garantissant qualité et saveur par nos méthodes de travail :

- plant sélectionné et en recherche constante de nouvelles variétés pour vous satisfaire au mieux,
- utilisation d'engrais azotés limitée pour une meilleure qualité et utilisation de sulfate de potassium (autorisé en agriculture biologique).

Les pommes de terre primeurs ont des traitements très limités voir nuls suivant les conditions climatiques.

Pour les pommes de terre de consommation, l'emploi et le dosage des produits de traitement se font en fonction des conditions climatiques.

Afin d'assurer un approvisionnement toute l'année, nous pratiquons l'irrigation.

C'est une production raisonnée.

Date de mise à jour

Mise à jour avril 2011



Les fiches producteurs



PRODUITS LAITIERS



EARL Ferme de BEAUSSAY

Maria POSTMUS & Philippe SMID – « Beaussay »
72 220 ÉCOMMOY

Téléphone : 06 32 14 29 54 – Courriel : fermedebeaussay@orange.fr
Site internet : www.fermedebeaussay.fr



- Lait cru,
- Fromage blanc,
- Fromages,
- Beurre,
- Riz au lait...



Commande : 3 – 4 jours avant

Livraison : à la demande

Agrément sanitaire communautaire 72 124 001
Patente sanitaire

Engagement :



Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Lait cru	contenant de 10 à 16 litres	toute l'année	à la demande
Fromage blanc	à déterminer		
Fromage frais			
Tomme	à la coupe		
Gouda (nature, aux herbes italiennes, au cumin, aux orties, à la moutarde)			
Beurre doux et demi-sel	paquet de 250 g ou autre		
Crème crue	en vrac		
Riz au lait	250 g – 500 g ou moins / en vrac		
Yaourt	À déterminer		

Le mot du producteur

Notre ferme a un cheptel d'environ 70 vaches Prim'Holstein, quelques génisses et quelques veaux.
Une part de notre lait est livrée au laitier et une autre part est transformée en produits laitiers de la ferme. Tous en lait entier.
Notre cheptel est alimenté avec des graines de lin, pour l'oméga 3 qui est bon pour la santé.

Mise à jour mars 2010



Les fiches producteurs



VIANDE



EARL LES SAVEURS PAYSANNES

Sophie et Hervé DUGUÉ – « La Haute Couparie »
72 110 COURCEMONT

Téléphone/Fax : 02 43 29 78 60
Courriel : couparie@free.fr – Site internet : <http://couparie.free.fr/>

- Viande d'agneaux charolais
- Farine



Commande : 1 mois à l'avance

Livraison : à déterminer

Engagements :  

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Agneau bio	- caissette demi agneau 9kg : gigot, épaule, côtelettes, poitrine, abats - caissette 5 kg : gigot et épaule découpés en cubes	du 15 août au 15 février	à déterminer
Merguez	« pur brebis » conditionnement sous vide par 5 merguez, colis de 5 kg	à partir de juin	
Farine de blé bio T80	Sacs de 5 ou 25 kg	toute l'année	

Le mot du producteur

Nos agneaux sont élevés en plein air sous la mère selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Après le sevrage, nous finissons l'élevage des agneaux en bergerie avec des céréales produites à la ferme où leur poids et leur état d'engraissement sont enregistrés chaque semaine.

Durant cette période, ils ont accès à la prairie pendant la journée.

Les agneaux charolais sont une garantie pour le consommateur d'une viande d'une finesse de goût incomparable et de haute valeur bouchère.



Mise à jour décembre 2010

Les fiches entreprises



VIANDE



SARL Les Eleveurs Régionaux

Régis FROGER
36 Bd. Pierre Lefaucheur – 72 100 LE MANS



Téléphone : 02 43 75 75 72 / 06 28 80 24 96 – Fax : 02 43 72 89 75
Courriel : regis.froger@orange.fr



• Viande bovine (race à viande)

Origine : Sarthe, Mayenne voire régionale

• Viande ovine

Origine : Sarthe et France



Agrément sanitaire communautaire 72 181 017

Commande : minimum 1 jour à l'avance

Livraison : à la demande

Produits	Caractéristiques	Période de disponibilité	Quantité disponible
Bœuf steak haché gamme de steak faux-filet entrecôte rôti bourguignon pot au feu	en barquette sous film, sous vide, sous atmosphère	toute l'année	à la demande
Agneau côtelette sauté gigot en tranche épaule			

Le mot du producteur

Des produits locaux de grande qualité.

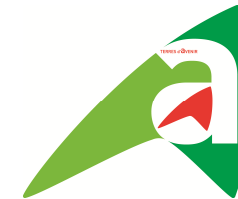
« La viande bovine provient uniquement de bête de type race à viande.


Connaître l'éleveur, connaître ses installations, s'assurer du choix d'un type de race comme le charolais présent aujourd'hui dans nos magasins, c'est s'assurer d'une haute qualité pour nos clients. »

Mise à jour mars 2011

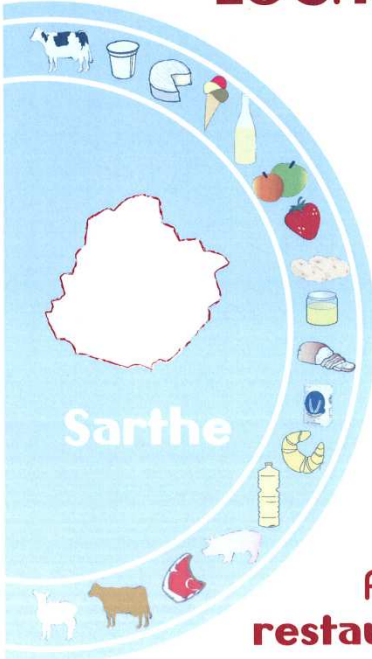
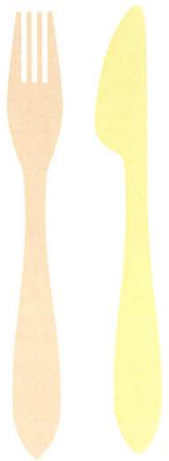


Le guide des produits bio locaux





Octobre 2011

GUIDE DES PRODUITS LOCAUX **BIO**

Adaptés à la
restauration collective

Produits, conditionnements, saisonnalité, caractéristiques,
modalités de livraison, coordonnées des producteurs...


 Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Sarthe
 Maison des Paysans - 31 Rue d'Arcole - 72000 Le Mans
 02 43 28 00 22
www.gab72.org
gab72.com@maison-des-paysans.org

Légumes

Ferme de la Clé de Sol

Produits
Conditionnement
Périodicité
Caractéristiques

 <p>Légumes frais</p>	à préciser avec les collectivité	selon la saison	Souhaite planifier et orienter sa production avec la restauration collective
---	-------------------------------------	-----------------	--



Segrie

● Le Mans

Livraison et commande

- Délai de commande : selon collectivité
- Jours de livraison : selon collectivité
- Livraison de 30 à 50 km autour de Segrie

Fournisseur

Ferme de la Clé de Sol

Elodie PERICHON
Les Hauts Hommas
72170 SEGRIE

02 53 63 91 97
06 43 84 62 10

fermedelacledesol@laposte.net


 Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Sarthe
 02 43 28 00 22
www.gab72.org
gab72.com@maison-des-paysans.org

www.approximite.com

*Un outil au service du développement de la
consommation de produits locaux*

TERRES d'**a**VENIR

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE

Présentation générale



- **Objectif** : mettre en relation les fournisseurs de produits locaux et les clients potentiels.
- Le site s'adresse à **deux types de public** :
 - les établissements de **restauration collective**
 - le **grand public**
- Il repose sur un **référencement** de fournisseurs de **produits locaux** géré par les Chambres d'agriculture.
- Il fonctionne avec une recherche **géolocalisée**.



- 1 -

Le Volet
« Restauration collective »

Objectifs



- Favoriser le développement d'un approvisionnement de proximité
- Faciliter la mise en relation entre fournisseurs locaux et acheteurs
- Peuvent être référencés sur ce volet :
 - les producteurs locaux
 - les entreprises locales

Les règles de référencement



	Producteurs fermiers	Entreprises
Modalités de référencement du fournisseur	Siège de l'exploitation dans les Pays de la Loire*	Site de fabrication dans les Pays de la Loire. <i>Possibilité de dérogation pour sites de fabrication dans les départements limitrophes</i>
Modalités de référencement des produits		<p>Approvisionnement en produits primaires auprès d'exploitations agricoles des Pays de la Loire + système de traçabilité permettant de garantir cette provenance.</p> <p>Pour les viandes, les animaux doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nés en France, - élevés dans les Pays de la Loire - abattus et découpés dans les Pays de la Loire (<i>possibilité de dérogation pour les abattoirs et ateliers de découpe des départements limitrophes</i>). <p>Pour les produits transformés mettant en œuvre plusieurs ingrédients, 100 % de l'ingrédient principal en poids doit provenir d'exploitations agricoles des Pays de la Loire.</p>

* Pour les producteurs fermiers, le recours à un atelier collectif ou à un prestataire de services d'un département limitrophe pour les opérations de transformation est autorisé.

Informations fournies à l'internaute



- Géolocalisation des fournisseurs → possibilité de choix sur un critère « distance »
 - Description des produits locaux proposés : type de produit, conditionnement ...
 - Démarches qualité : bio, label ...
- *Le gestionnaire de l'établissement peut ainsi faire un choix en fonction de ses attentes.*
- *Il dispose des coordonnées des fournisseurs pour les contacter (le site ne permet pas de commande en ligne).*



- 2 -

**Le Volet
« Grand public »**

Objectifs



- Promouvoir la **vente directe** effectuée par des producteurs individuellement ou des groupes de producteurs.
- Sont référencés des **lieux de vente direct** : vente à la ferme, cueillette, marchés de producteurs, magasin de producteurs... afin de répondre à la question pratique du consommateur : où puis-je acheter en direct aux producteurs ?

Principes de fonctionnement



- Critères de recherche :
 - zone géographique de recherche
 - catégorie de produits (possibilité de recherche ciblée sur produits bio uniquement)
 - et/ou type de lieu de vente
- Réponse fournie à l'internaute :
 - des lieux de vente géolocalisés sur la carte précisant les périodes, jours et heures d'ouverture.
 - les autres produits éventuellement disponibles sur ce lieu de vente.



- 3 -

En pratique

Calendrier



- Référencement des fournisseurs :
 - Un engagement à signer
 - Justificatifs (agrément sanitaire/dispense) à fournir
 - Un descriptif des produits/lieux de vente à fournir
- Mise en service de la 1^{ère} version du site : septembre 2012
- D'autres fonctionnalités pourront être développées par la suite (vente en ligne pour le volet grand public à l'étude).



Merci pour votre attention !



Restauration scolaire et dynamique locale