



Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

En € / repas

MIDI

1,81 €



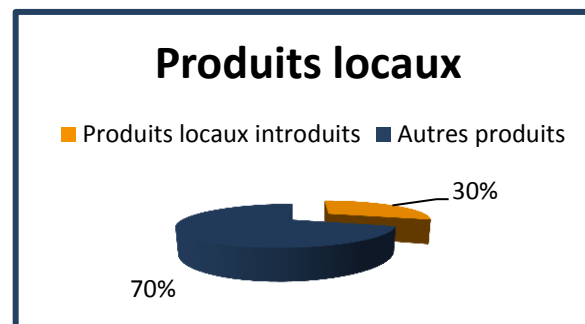
LES CLES DE LA REUSSITE

Au collège Camille Claudel, l'introduction de produits locaux a démarré en 2012, en même temps que la construction d'une nouvelle cuisine.

L'envie d'introduire des produits locaux par l'équipe de restauration a été confortée par les demandes du Conseil départemental et du Conseil régional qui allaient aussi dans ce sens.

Au Louroux-Béconnais, la réussite de cette démarche tient d'abord à l'acceptation de ces nouveaux produits par les élèves et l'équipe enseignante. Les produits locaux, un peu plus onéreux, sont très appréciés, pour leur goût plus savoureux.

« La différence pour les élèves se fait surtout au niveau des laitages. Pour nous, il existe aussi une vraie différence en terme de goût, pour les légumes frais introduits, notamment les carottes » nous confie le chef de cuisine, Jérôme GAUFFRETEAU.



Jérôme GAUFFRETEAU, chef et Bénédicte BOISRAMÉ, gestionnaire du collège C. CLAUDEL.

FICHE TECHNIQUE

Type de convives

COLLEGIENS

Gestion du restaurant

GESTION DIRECTE

Nombre de repas / jour

450

Service (midi)

Le personnel

UN CHEF

UN SECOND

3 AIDES



Période d'activité / an



Zone géographique

COLLEGE CAMILLE CLAUDEL
LE LOUROUX BECONNAIS



LES ETAPES

1

LA DEMARCHE

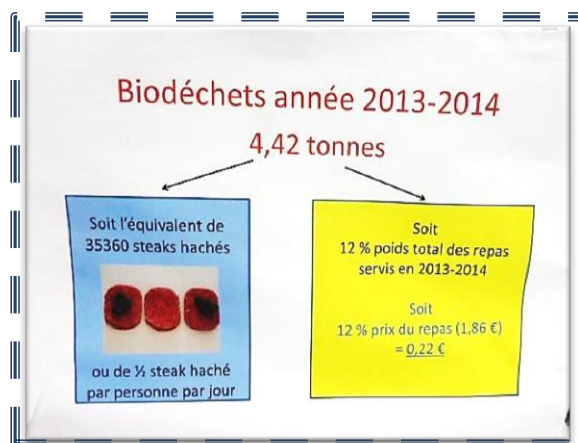
Jérôme introduit des produits locaux et/ou bio. Pour trouver ses fournisseurs, il s'est d'abord référé au classeur des fournisseurs en produits locaux réalisé par la Chambre d'agriculture 49 en 2010. Ensuite, c'est grâce au **bouche-à-oreille** qu'il a réussi à tisser des liens commerciaux et à rencontrer ses actuels fournisseurs en produits locaux. Il s'est tout de suite **adapté à leurs exigences quant aux horaires de livraisons**, mais aussi par rapport **au conditionnement des produits**.

Le travail et la démarche de l'équipe de restauration est mise en valeur lors des portes ouvertes du collège et aussi lors des réunions d'informations où Jérôme intervient pour présenter les produits locaux. Enfin, il compte se lancer dans le travail de nouveaux produits et a déjà essayé d'intégrer de nouvelles catégories comme les pâtes, la farine et l'agneau mais ces denrées ne sont pas compatibles avec le budget octroyé pour les repas.

2

LES OBSTACLES

Le principal frein rencontré par l'équipe de cuisine concerne l'approvisionnement local en fruits et légumes. Les quantités nécessaires pour le restaurant ne sont pas suffisamment importantes pour intéresser les producteurs. « Il faudrait s'associer avec d'autres collectivités pour grouper les commandes. »



3

LE GASPILLAGE

Mise en place d'une semaine du gaspillage pour sensibiliser les élèves sur son impact économique et environnemental

Diminution du grammage des aliments les moins appréciés par les élèves (légumes, viandes en sauce, etc.)

Adaptation de certains plats à base de légumes (ajout de béchamel pour agrémenter le chou fleur par exemple)



60G DE DÉCHETS PAR ENFANT PAR JOUR = 12 % DU PLATEAU



M. GAUFFRETEAU Jérôme

Chef de cuisine

ce.0490029r@ac-nantes.fr

02 41 77 42 37



MME BOISRAME Bénédicte

Gestionnaire

ce.0490029r@ac-nantes.fr

02 41 77 42 37

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