



# INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE


## RESTITUTION DE L'ATELIER D'ÉCHANGES DE PRATIQUES DES CUISINIERS ET GESTIONNAIRES DU PAYS DE BROCELIANDE

Mercredi 16 avril 2014 de 9h30 à 12h  
Au restaurant scolaire de Monterfil

Cette opération répond à une demande exprimée lors des enquêtes auprès des cuisiniers et gestionnaires des restaurations collectives du Pays de Brocéliande.

Elle s'inscrit dans l'opération Saveurs locales en Brocéliande en cours sur le territoire depuis 2011.



Organisé avec :  **AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ILLE-ET-VILAINE

Financé par :



**21 PRESENTS :**  
**11 restaurations collectives représentées sur 34 conviées**  
**un total de 3000 couverts par jour**  
**des restaurations collectives qui fournissent de 40 à 600 couverts par jour**

#### **CUISINIERS – CUISINIÈRES**

**BEDEE – Cuisine centrale** - M. Orvain – responsable restauration- 500 couverts scolaires par jour  
**IFFENDIC – Cuisine centrale** - M Caillibot – responsable restauration –480 couverts scolaires et adultes par jour  
**MEDREAC – Espace Khiéton** - Mme Andriamihaja cuisinière - 35 couverts par jour.  
**MONTERFIL – Cuisine scolaire** - M. Pinsard - cuisinier gestionnaire 150 couverts par jour  
**PAIMPONT - EHPAD et foyer scolaire** - M. Monnier - cuisine centrale - 200 couverts jours  
**PAIMPONT – Station Biologique** : Mme Joly – responsable restauration - 100 couverts adultes par jour  
**PLEUMELEUC – Cuisine scolaire** - Mme Pradels - Responsable cuisine – 300 couverts jour  
**ROMILLE - Restaurant scolaire** (mat. et prim.) - Mme Argentais - responsable restaurant - 300 couverts  
**SAINT MEEN LE GRAND - Restaurant scolaire** - Mme Ramaré - 600/650 couverts  
**SAINT PERN – Restaurant scolaire** - Mme Hanot - cuisinière–135 couverts par jour  
**TREFFENDEL – Cuisine scolaire** - Mme Ruelloux, 160 couverts

#### **RESPONSABLE ADMINISTRATIVE**

**PAIMPONT – Station Biologique Université Rennes 1** : Mme Allain-Perron

#### **ELU(E)S LOCAUX**

**BEDEE –** Mme Bouvet – Adjointe à l’agriculture et au développement durable  
**MONTERFIL** - Mme Perrault – Adjointe personnel, développement durable, environnement– Mme Nogues – Adjointe affaires scolaires  
**PLEUMELEUC** - Mr Pelé - Mairie  
**ROMILLE –** Mme Bedel – élue Responsable pôle enfance-jeunesse  
**SAINT MEEN LE GRAND –** M Guitton - Maire

#### **ORGANISATRICES**

##### **CHAMBRE D’AGRICULTURE D’ILLE ET VILAINE :**

Mme de Verdelhan, Conseillère filières de proximité et restauration collective  
Mme Goupil, Développement Agricole Territorial antenne de Montfort

##### **PAYS DE BROCELIANDE**

Mme Guais, Coordinatrice de la démarche Saveurs Locales en Brocéliande



## INTRODUCTION

Les 4 témoignages qui suivent, illustrent 4 réalités différentes d'introduction de produits locaux dans les repas. L'objectif est que l'ensemble des professionnels présents partagent leurs expériences sur la manière dont ils ont levé les freins pour arriver à une bonne utilisation des produits locaux.

Certains travaillent avec les producteurs directement, d'autres avec un intermédiaire comme le Gie Manger Bio 35 ou la Scop Le Lien Gourmand (dont vous trouverez une présentation à la dernière page de ce document).

### Introduire des FRUITS ET LEGUMES : Témoignage de M.Orvain – Cuisine centrale de Bédée

Présentation :

- 500 couverts par jour, dont 120 places en primaire en ligne de self en 2 passages.
- Achats de gré à gré
- Livraison des produits locaux par la Scop Le Lien Gourmand (présentation en fin de document)
- Introduction :
  - de pommes de terre Bintje ou Charlotte (origine Bréal sous Montfort)
  - de poires Conférence (origine Domagné)
  - de pommes Golden et Elstar (origine Bréal sous Montfort)
  - de tomates Olivettes (origine Bréal sous Montfort)
  - de yaourts fermiers (origine du nord du département)



Ci-dessus : une commande de 100 kg de pommes de terre (7 cageots) et de 500 poires (7 cageots).



**LE DEMARRAGE :** Le Lien Gourmand est venu me présenter sa démarche, ainsi qu'à la mairie qui a validé le principe. Maintenant cela fait 2 ans que je travaille avec eux. J'ai choisi cette option car je préfère n'avoir qu'un seul interlocuteur pour les produits locaux plutôt que de travailler avec chacun des producteurs.

**LA SATISFACTION DU PRODUIT :** Nous sommes satisfaits des produits que l'on réceptionne.

Nous avons démarré par les légumes car c'est un produit que l'on a pas besoin de stocker longtemps à l'avance et qui est facile d'utilisation comme la **pomme de terre**. Par ailleurs j'utilisais déjà avant des pommes de terre fraîches. Je m'en sers beaucoup en pommes de terre vapeur. J'ai demandé à avoir des grosses pommes de terres plus facile pour nous à éplucher.

La **tomate** est particulièrement bonne, elle est de variété Olivette que je ne connaissais pas. Sa chair est bien ferme. Je ne peux l'avoir que de saison donc à partir de mi-avril.

Nous avons essayé les **carottes de sable** mais elles salissaient trop les bacs.

**L'ORGANISATION :** Il a juste fallu **que je m'adapte aux livraisons** qui sont les lundi et jeudi. J'achète en ce moment 2 fois par semaine 100 kg de pomme de terre et 500 poires ou pommes. Je ne rencontre pas de problème de livraison. Quand les cagettes sont en bois elles ne sont pas récupérées. Par contre les cagettes en plastique sont récupérées lors de la livraison suivante. Je reçois tous les mois un catalogue avec les produits de saison, et je regarde ce qui peut être compatible avec mes menus qui sont établis au mois : l'entrée est la même pour tous, suivie d'un plat unique et d'un dessert (fromage et fruit). En entrée je fais par exemple :

de la salade pommes endives avec dés de gruyère

de la salade chou chou : chou blanc, dés de pommes, gruyère et jambon.

j'introduis des pommes râpées aussi dans mes salades.

**LE PRIX :** les produits sont un peu plus chers mais de meilleure qualité. Nous n'avons pas augmenté le prix du repas.

**A L'AVENIR :** pour l'instant je n'envisage pas d'introduire d'autres produits locaux. Je me concentre d'abord à bien faire accepter les yaourts que je propose aussi aux enfants ce qui n'était pas facile au début (packaging différent des marques connues des enfants) mais qui est en voie d'amélioration.

## TEMOIGNAGES DES PARTICIPANTS :

Témoignages 1 et 2 : Manger Bio 35 nous livre en fruits et légumes locaux (*Présentation en fin de document de Manger Bio*).

Témoignage 3 : En pommes le problème est parfois la forme et le calibrage. Je n'en prends pas de locales mais dans mes commandes je tiens compte systématiquement des saisons.

Témoignage 4 : J'introduis des pommes Bio, elles sont en effet plus petites. Les enfants les reconnaissent maintenant facilement.

Témoignage 5 : J'introduis des fruits et légumes avec le Lien Gourmand aussi.

### Constat collectif des participants :

- ☞ Plus la structure de restauration collective est grande, plus il devient compliqué de s'approvisionner directement auprès des producteurs.
- ☞ Il est plus facile de démarrer par un produit simple qui change peu nos habitudes. De plus ceci permet de convaincre progressivement les élus si nécessaire.
- ☞ De même si on gère un restaurant scolaire et un Ehpad on peut commencer d'abord par une des structures seulement, car les besoins ne seront pas les mêmes.
- ☞ Il faut bien préciser au livreur / producteur le produit souhaité (par ex : pas de pommes de terre nouvelles, elles sont chères pour un repas de collectivité !).
- ☞ Le prix : quand on prend des produits de saison, il arrive que le prix au producteur soit plus faible que le prix grossiste.

## Introduire des PRODUITS LAITIERS : témoignage M. Caillibot – cuisine centrale d'Iffendic

Présentation :

- 480 couverts par jour. Je fournis aussi l'EHPAD en liaison froide le midi et le soir.
- Achats par appel d'offre et SCA (Service Commun d'Achat)
- Livraison de produits locaux par la Scop Le Lien Gourmand
- Introduction :
  - de lait cru (origine Mordelles)
  - de fromage blanc (origine Mordelles)
  - de saucisses (origine Iffendic)



**LE DEMARRAGE :** j'ai commencé par l'introduction des produits laitiers : lait cru, fromage blanc. Je suis livré par la Scop Le Lien Gourmand, quand je le veux et sans minimum de commande. Par ailleurs je travaille aussi avec un groupement d'achat dont les prix et l'organisation sont un plus pour moi, ce qui me permet de **dégager du temps pour m'organiser** avec le Lien Gourmand.

### LA SATISFACTION DU PRODUIT :

J'ai testé le fromage blanc frais (40 kg par semaine) au début mais il était granuleux et les enfants n'aimaient pas ça. Ils sont aussi habitués à l'exhausteur de goût donc au départ ils ont hésité.

J'en ai fait part au Lien Gourmand, le producteur a adapté sa recette et maintenant il est meilleur. **Je le sers en ramequins ou coupelles** en portions de 100 g. La livraison en seau est intéressante pour le prix.

**L'ORGANISATION :** J'ai une grande capacité de stockage qui me donne plus de latitude.

Le **lait cru** a une DLC (Date Limite de Consommation) de 3 jours, il faut donc l'avoir inclus dans un menu proche. Comme il est cru il faut prévoir une recette où il sera bouilli : riz au lait, bouillie, far ou clafoutis poireaux saumon par exemple.

Je suis livré en seaux de 5 ou 10 litres à la date de mon choix par le camion frigo du Lien Gourmand. Je préfère donc toujours qu'il soit livré la veille de son utilisation et par principe je ne les fais pas se déplacer uniquement pour 10 litres. Les seaux sont récupérés à la livraison suivante.

Pour les goûters des enfants, nous n'utilisons pas de lait.

**LE PRIX :** le lait cru est plus cher que le lait UHT, de même que les yaourts.

**A L'AVENIR :** je viens de commencer les yaourts car les prix proposés ont baissé mais ils restent plus chers que les prix de base. Comme j'avais commencé par l'introduction de produits locaux pour les scolaires, maintenant je vais aussi m'attacher à le développer pour l'EHPAD.

### TEMOIGNAGES DES PARTICIPANTS :

Témoignage 1 : J'utilise des yaourts, du riz au lait et du fromage Bio, tous produits localement qui me sont livrés par Manger Bio 35. Le fromage passe bien auprès des enfants : tomme, brie, comté et camembert. Nous les prenons en entier et les coupons nous-même.

Témoignage 2 : J'introduis également des produits laitiers locaux avec le Lien Gourmand notamment des yaourts nature sucrés depuis 3 ans. Il faut une adaptation de l'enfant au pot, et finalement ils aiment. J'en propose une fois par mois.

Témoignage 3 : j'avais commencé le laitage mais les enfants n'ont pas aimé, j'ai donc arrêté. Je viens de recommencer avec le centre de loisirs où les enfants ont apprécié. Maintenant l'offre est plus large et il est possible d'avoir des yaourts nature, sucrés ou brassés. De même certains producteurs ont adapté leur packaging en mettant des dessins de petites vaches dessus pour attirer les enfants. Nous avons aussi réalisé avec le Lien Gourmand une animation à la cantine avec les élèves. Ils ont expliqué la chaîne de fabrication du yaourt.

Témoignage 4 : je prends des seaux de 5 ou 10 litres de lait cru auprès du Lien Gourmand, une fois par mois. Je fais en sorte de commander assez pour être franco de port c'est-à-dire ne pas avoir à payer les frais de port. J'ai testé le fromage blanc Bio mais il était plus fort et les enfants ne sentaient pas la présence du sucre. Je ne sais pas si la différence était liée au mode de production Biologique ou au mode de transformation mais j'ai dû changer.

Témoignage 5 : nous sommes livrés en produits laitiers par Manger Bio 35.

Témoignage 6 : le fromage blanc fermier a parfois un taux de matière grasse trop important : 40% par exemple sur du produit fini alors que nous avons par ailleurs des taux à 30%.

Témoignage 7 : nous prenons du fromage de vache Bio ainsi que parfois de la mozzarella au lait de vache de Plélan le Grand.

Témoignage 8 : nous réalisons parfois un repas témoin avec du fromage.

Témoignage 9 : Manger Bio me livre en fromage de vache local entier, que je découpe moi-même ensuite.

#### Constat collectif des participants :

- ☞ Le lait cru est facile d'utilisation (prévoir des recettes qui lui permette de bouillir)
- ☞ Le fromage blanc fermier peut être granuleux, donc moins apprécié : il faut en faire part au producteur qui a besoin de l'avis de ses clients pour améliorer ses produits.
- ☞ Le fromage blanc est intéressant économiquement quand il est livré en seaux.
- ☞ Les enfants mettent du temps pour s'adapter au yaourt fermier, il faut un temps de pédagogie pour les accompagner. Ensuite le produit est totalement accepté.
- ☞ En fromage pour économiser sur le prix d'achat il est conseillé d'acheter le fromage entier et de le couper soi-même.

## Introduire du PORC (frais et transformé) : témoignage de M. Pinsard – cuisine centrale de Monterfil

Présentation :

- 150 couverts par jour
- Achat de gré à gré
- Livraison de produits locaux par la SCOP LE LIEN GOURMAND
- Introduction :
  - de viande de porc en frais (longe, rôti..) et transformé (jambon) (Origine Médréac)
  - de viande de bœuf (origine secteur sud de Redon)
  - de légumes (origine Bréal sous Montfort)
  - de produits laitiers (origine Mordelles)



**LE DEMARRAGE :** je suis livré par le Lien Gourmand depuis 3 ans, une à deux fois par mois. Nous avons été mis en relation par des habitants de la commune.

**LA SATISFACTION DU PRODUIT :** je constate une évidente différence de qualité sur le porc. Celui qui m'est livré est produit sur paille, avec introduction de graines de lin dans la ration alimentaire. Je prends essentiellement de la longe de porc sous vide, non bardée, non ficelée. En effet la barde et la ficelle représentent 15% de poids en plus dans l'achat du produit. Les saucisses ont un aspect moins régulier.

### L'ORGANISATION :

1/ En viande, que ce soit pour le bœuf ou le porc, je dois **commander mon produit au moins 15 jours à l'avance** au Lien Gourmand. Les produits me sont **livrés sont vide**, j'ai donc 10 jours devant moi pour les utiliser.

2/ J'ai suivi une formation de 3 jours sur la cuisine évolutive qui est une **méthode de cuisson qui me permet de gagner 25 à 30% du poids** de la viande. J'applique ces nouvelles techniques de travail depuis plusieurs années : cuisson lente, sous vide, et sous atmosphère, ce qui donne une viande réellement tendre. Il n'y a pas besoin de matériel spécifique, sauf dans certains cas où il faut adapter son matériel, notamment pour les cuissons longues (programmateur). Dans ce cas le four de collectivités « Frima » est un bon outil. Cette formation m'a aussi appris de nouvelles techniques sur les cuissons de légumes et confection de sauces. En cuisson lente, on peut démarrer la cuisson la veille vers 19h30 afin que tout soit prêt pour le repas du lendemain midi. Avec cette méthode, l'eau ne sort pas de la viande. Un rôti cuit de manière traditionnelle n'a rien à voir car il aura perdu son eau. Les enfants adorent, la viande se coupe comme du beurre.

3/ je cuisine aussi le jambon braisé en sauce.

**LE PRIX :** les produits sont plus chers : Saucisse ou longe. Mais **la qualité est nettement différente.** Je récupère la différence par la cuisson.

**A L'AVENIR :** J'ai déjà démarré sur de nombreux produits. Je suis intéressé par d'autres formations et par des échanges avec les collègues du secteur.

### TEMOIGNAGES DES PARTICIPANTS :

Témoignage 1 : il est vrai que le jambon qui nous est livré aussi est très bon. De notre côté nous travaillons aussi en partenariat avec le boucher de Plélan le Grand qui nous fournit du rôti de porc, des saucisses, du rôti de dinde et du bourguignon.

Témoignage 2 : nous avons du porc livré par Manger Bio 35 qui vient de St Pern. Nous sommes livrés tous les 15 jours pour l'ensemble des produits.

Témoignage 3 : Nous prenons aussi du sauté de porc du Lien Gourmand.

Témoignage 4 : je demande aussi à être livrée en porc sans barde et sans ficelle.

#### Constat collectif des participants :

- ☞ La viande bien que plus chère car elle est parfois issue d'une production plus extensive, peut facilement être amortie grâce à un mode de cuisson lente qui évite la perte d'eau.
- ☞ Avec ce mode de cuisson le goût et la tendreté de la viande sont sans comparaison avec le traditionnel.
- ☞ La viande livrée sous vide donne plus de latitude dans son utilisation (3 semaines).
- ☞ Il faut prévoir ses commandes plus longtemps à l'avance



## Introduire du **BOEUF**: témoignage de Mme Hanot Restaurant scolaire de Saint Pern

Présentation :

- 135 couverts par jour
- Achat par commande,
- Livraison des produits locaux par les producteurs en direct et par Manger Bio 35
- Introduction :
  - de viande de bœuf (à bouillir, à griller) (Origine St Pern)
  - de viande de porc BIO (Origine St Pern)
  - de produits secs BIO (Livrés par Manger Bio 35 origine Française ou internationale)



**LE DEMARRAGE :** nous avons des producteurs en porc bio sur la commune qui travaillent avec Manger BIO 35, c'est donc tout naturellement que nous avons noué un partenariat autour de leurs produits. D'autres producteurs de la commune nous livrent aussi, même s'ils ne sont pas à Manger Bio 35.

**LA SATISFACTION DU PRODUIT :** j'ai une satisfaction totale sur les produits qui me sont livrés. Les différences de qualité sont nettes.

### **L'ORGANISATION :**

1/ le producteur qui me livre en boeuf fait découper la viande à l'entreprise TBS de Liffré. Cette entreprise vient chercher la carcasse à l'abattoir et la ramène découpée et sous vide au producteur. Le producteur me réserve les morceaux à bouillir et s'arrange avec ses clients particuliers pour vendre les morceaux à griller. Mais j'essaie de prendre de temps en temps des morceaux à griller pour le soulager lui aussi dans son organisation.

2/ **Je fais ma commande 6 à 8 mois à l'avance.** Puis la viande m'est livrée sous vide 4 jours avant qu'elle ne soit utilisable (temps nécessaire pour affiner la maturation). Je la stocke en chambre froide et j'ai ensuite 3 semaines pour l'utiliser. **Je commande donc en général de la viande de bœuf une fois par mois.**

3/ Je cuisine la viande hachée en lasagne et bolognaises, et les morceaux de bœuf en bourguignon, avec des pruneaux à la demande des enfants. La sauce est faite maison et les carottes épluchées sur place.

4/ je pratique aussi la cuisson lente de la méthode dite évolutive. La viande est extra, avec une tendreté très appréciable. Mais il est parfois nécessaire de couper la viande avec les enfants les plus jeunes car elle a l'avantage de ne pas se défaire à la cuisson.

**LE PRIX :** le prix n'est pas un frein, car la volonté des élus est clairement de soutenir l'économie locale et de fournir une alimentation de qualité aux enfants. Le bœuf reste tout de même un produit cher c'est pourquoi nous en mettons moins.

**A L'AVENIR :** la cuisine évolutive est essentielle pour moi, je suis intéressée pour échanger avec mes collègues du territoire et faire de nouvelles formations.

## TEMOIGNAGES DES PARTICIPANTS

Témoignage 1 : notre viande de bœuf est Bio et elle vient des Côtes d'Armor, via Manger Bio 35.

Témoignage 2 : nous prenons 2 fois dans l'année du steak haché et de la saucisse de bœuf à un producteur de la commune. Les steaks hachés sont trop gros pour les enfants il faudrait dans l'idéal un steak de 80 g au lieu des 125g livrés.

Témoignage 3 : nous sommes livrés en bœuf par le Lien Gourmand également. Le prix est en effet plus élevé mais la qualité est nettement différente, il s'agit de races à viande et non pas de vaches laitières de réforme.

### Constat collectif des participants :

- ☞ Les steaks hachés issus de la vente directe sont généralement trop gros (125g), dans ce cas certains coupent le steak haché en 2, mais il faut un temps pédagogique auprès de l'enfant. A savoir, il peut être possible d'être livré en steaks hachés plus petits : il faut voir avec le producteur.
- ☞ L'utilisation de la viande hachée en collectivité est possible,
- ☞ La viande bien que plus chère peut être mieux amortie grâce à des modes de cuisson lentes qui évitent la perte d'eau.
- ☞ Avec ce mode cuisson le goût et la tendreté de la viande sont sans comparaison avec le traditionnel.
- ☞ Lorsque la commande de viande de bœuf se fait directement à un producteur il faut planifier ses besoins 6 mois à l'avance, puis trouver un rythme régulier de commande (mensuel ou bimensuel) afin que le producteur puisse s'organiser.
- ☞ La viande livrée sous vide donne plus de latitude dans son utilisation (3 semaines).

## LES AUTRES PRODUITS LOCAUX INTRODUIITS PAR LES PARTICIPANTS

### GALETTES :

Témoignage 1 : nous nous fournissons en galette auprès d'un artisan de la commune.

### VOLAILLES :

Témoignages 1 et 2 : Manger Bio 35 nous fournit en volaille locale

Les autres participants commandent soit à « Janzé Volailles » soit à « Vol France »

### PAIN :

Témoignage 1 : notre pain est Bio et vient de la commune.

Témoignage 2 : nous sommes livrés en pain issu de farine biologique, le matin pour le midi (25 pains par jour).

Témoignage 3 : nous prenons du pain Bio 2 fois par semaine mais il arrive que des enfants le refuse: sa mie est plus serrée. De plus sa couleur varie selon les mois.

### PRODUITS SECS :

Il n'est pas possible de se fournir localement en produits secs pour des restaurations collectives, leur origine est parfois française ou souvent internationale.

Témoignage 1 : nous sommes fournis par Manger Bio 35. L'organisation est très facile et Manger Bio s'adapte facilement à mes demandes. J'utilise de la semoule, du blé émondé précuit, du quinoa, des lentilles corail, des cocos et des spaghettis. Les qualités sont indéniablement différentes de celles du traditionnel.

Témoignage 2 : en effet les produits secs Bio sont de qualité gustative supérieure. Lorsque l'on commande en grande quantité les prix sont intéressants.

## ECHANGES COMPLEMENTAIRES DES PARTICIPANTS

### L'ORGANISATION :

Témoignage 1 : nous sommes ouverts 365 jours par an, et réalisons 200 repas par jour : matin, midi et soir. Nous devons aussi réaliser des menus autant pour les scolaires que pour les personnes âgées. Nous sommes 3 salariés et nous avons des locaux qui nous permettent peu de stockage, je suis donc livré 2 fois par semaine.

Notre capacité au changement est donc très faible. Personnellement je travaille un week-end sur deux. Je dois autant travailler sur un prix accessible que sur une optimisation de l'organisation du travail. Acheter du bœuf en direct au producteur est impossible pour moi autant pour le prix que pour l'adaptation au mode de cuisson lente de la cuisine évolutive. Egalement, je reçois parfois des offres intéressantes pour des produits locaux de la part d'intermédiaires mais les franco de port sont beaucoup trop élevés.

Témoignage 2 : il est important que les règles de partenariat soit claires et bien respectées entre le producteur et le gestionnaire / cuisinier. S'adresser à un collectif permet en même temps de soulager cette partie plus compliquée à gérer pour une restauration à grand nombre de couverts comme chez nous : 600 couverts.

De notre côté nous avons adapté notre organisation et maintenant nous effectuons l'épluchage des pommes de terre. Par contre, étant donné notre organisation, il sera plus difficile pour nous de se tourner vers la cuisine évolutive.

## POURQUOI INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX ? :

La motivation est multiple et différente selon les participants :

Il s'agit à la fois de privilégier un produit de qualité, un produit sain, une économie locale et une économie d'énergie, le tout associé au plaisir de cuisiner des produits frais.

Au-delà du service qu'ils fournissent, les motivations pour faire appel à l'un ou l'autre des intermédiaires cités relèvent de ce qui fait leur identité :

\_l'aspect insertion sociale des personnes en situation de handicap pour le Lien Gourmand

\_la fourniture de produits uniquement BIO et locaux et la fourniture de produits secs BIO complémentaires pour Manger Bio 35.

## LES PRIX :

Globalement les participants sont satisfaits des produits utilisés et compensent certains prix élevés par une cuisson qui optimise le produit. Néanmoins, certains produits restent élevés et il est demandé à ce que le producteur puisse faire un prix adapté à la restauration collective.

### Constat collectif des participants :

- ☞ L'introduction de produits locaux en restauration collective se fait progressivement dans le temps. Il est conseillé d'introduire des aliments simples au départ.
- ☞ L'introduction des produits locaux issus des producteurs (donc moins standardisés, moins préparés qu'avec les fournisseurs grossistes) demande inévitablement une adaptation en organisation du travail, en matériel voire dans certains cas en nombre de personnel. Il faut aussi un lieu adéquat pour la réception, car il arrive que des produits aient encore des résidus de terre.
- ☞ La pédagogie est essentielle avec les enfants. L'équipe cuisine est souvent volontaire pour le faire ainsi que l'équipe enseignante mais un appui du Pays de Brocéliande sur ce thème serait très apprécié.
- ☞ Pour convaincre des élus hésitants, il faut clarifier leurs attentes. Que souhaitent-ils privilégier ? les circuits courts, les produits avec label, etc ?



**Pour continuer dans leur démarche,  
les restaurations collectives sont demandeuses de :**

**\_formation sur la cuisine évolutive**

**\_ temps de partage avec leurs collègues**

**\_ accompagnement pour la pédagogie des enfants et l'information aux parents**

**\_ conseils sur les marchés et les écritures d'appels d'offre**

**\_information sur les producteurs locaux, voire de temps de rencontre avec eux.**

## PRESENTATION DU LIEN GOURMAND

Cette entreprise adaptée, pour l'insertion des personnes en situation de handicap dans le travail, à la forme juridique d'une SCOP. Une Scop est une société coopérative et participative. Le Lien Gourmand distribue une offre diversifiée de produits locaux et de saison de 40 producteurs locaux auprès de la restauration collective. Son objectif est de mutualiser les livraisons, et de faciliter les approvisionnements sur des petits volumes sur différents produits permettant au final d'avoir un volume de produits intéressants pour la livraison auprès des restaurants collectifs.



LE LIEN GOURMAND  
6 rue de l'église  
35 310 SAINT THURIAL  
Audrey Gruel 06.48.82.15.68  
[www.leliengourmand.com](http://www.leliengourmand.com)

## PRESENTATION DE MANGER BIO 35

Ce GIE regroupe 30 producteurs en Agriculture Biologique locaux organisés pour répondre à la demande de structures collectives de tous types. Un GIE est un groupement d'intérêt économique. Les gestionnaires et/ou l'équipe de cuisine sont accompagnés pour que le projet soit le plus pérenne possible et en lien avec le territoire. Les produits disponibles comprennent des produits frais et locaux, mais aussi des produits secs, ou non disponibles en local issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.



MANGER BIO 35  
17 rue du bas village  
35 577 CESSON SEVIGNE  
Sophie Jeannin : 02 99 67 91 89  
[www.mangerbio35.fr](http://www.mangerbio35.fr)