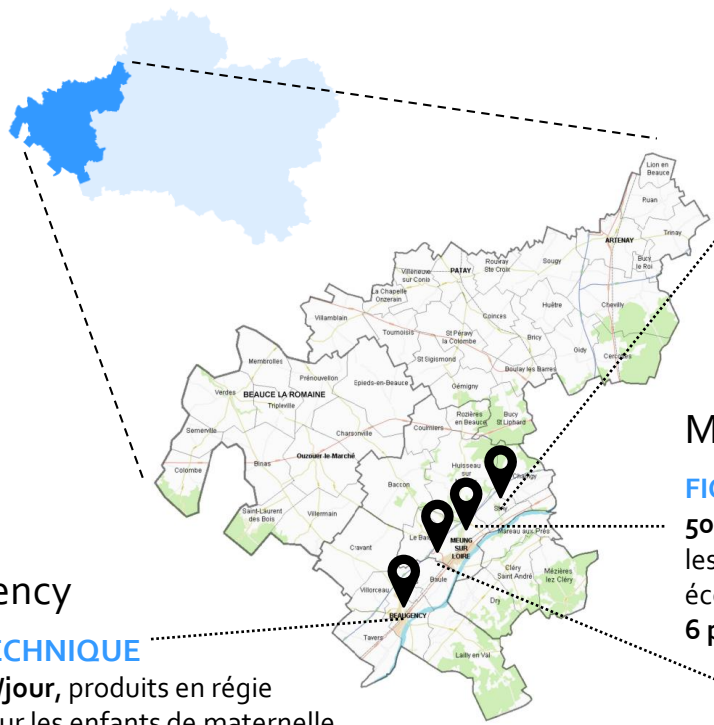


Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

à Meung-sur-Loire, Beaugency, Saint-Ay et la cuisine centrale de l'APAJH₄₅



Saint-Ay

FICHE TECHNIQUE

390 repas/jour, produits en régie directe pour les enfants de maternelle et de primaire des écoles de Saint-Ay
4 à 5 personnes en production

Meung-sur-Loire

FICHE TECHNIQUE

500 repas/jour, produits en régie directe pour les enfants de maternelle et de primaire des écoles de Meung-sur-Loire
6 personnes en production

Beaugency

FICHE TECHNIQUE

550 repas/jour, produits en régie directe pour les enfants de maternelle et de primaire des écoles de Beaugency
5 personnes en production

Cuisine centrale de l'APAJH 45

FICHE TECHNIQUE

900 repas/jour, produits pour plusieurs communes alentour, en liaison froide
2 animateurs qui encadrent une équipe d'une quinzaine de personnels de l'ESAT



La démarche

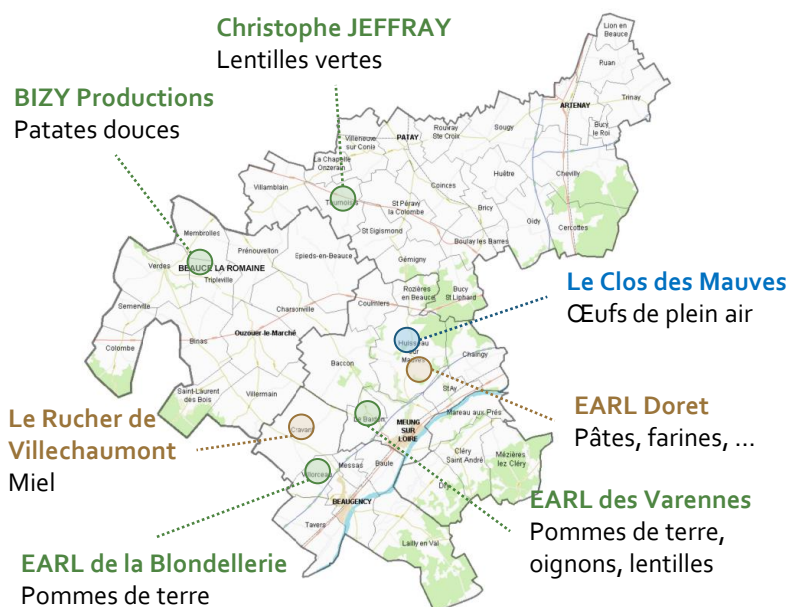
Dans le Pays Loire Beauce, le restaurant scolaire de Saint-Ay, les cuisines centrales de Meung-sur-Loire et Beaugency, et la cuisine centrale de l'ESAT APAJH 45 située à Meung-sur-Loire ont pris le parti de travailler avec des producteurs locaux de façon régulière dans leurs approvisionnements. Pour s'approvisionner en produits locaux, les établissements font appel à différents outils de sourcing : réseau de fournisseurs du Loir-et-Cher, guides de producteurs ; par ailleurs, ces 4 établissements sont référencés sur le plateforme de commande en ligne [Approlocal](https://www.approlocal.com), qui permet de mettre en relation les acheteurs professionnels et les producteurs locaux du Loiret.

Carte des fournisseurs locaux ayant approvisionné les restaurations collectives de Saint-Ay, Beaugency, Meung-sur-Loire et l'ESAT APAJH 45

- Produits laitiers
- Produits carnés
- Produits d'épicerie
- Fruits et légumes



ZOOM sur les producteurs du Pays Loire Beauce



Les clés de la réussite

La proximité d'un nombre important de producteurs locaux tournés vers la restauration collective est un atout pour ces cuisines, qui n'hésitent pas à varier les outils pour identifier et contacter des producteurs : **guides & listings de producteurs, outils de commande en ligne, réseau personnel**. L'introduction de produits de qualité, dont locaux, fait partie d'une **volonté politique forte**, incarnée par des responsables de restauration moteurs et motivés. Les chefs de cuisine savent adapter leurs pratiques pour travailler au mieux certains produits (ex : basse température) et disposent des moyens et des capacités pour travailler en partie des **produits bruts et frais**. Le **réseau développé entre les cuisiniers** permet également de s'échanger bonnes adresses et bonnes astuces, et contribue à créer une dynamique de territoire.

Quelques données :

- ✓ Une quinzaine de producteurs locaux réguliers
- ✓ Plus ponctuellement, jusqu'à 30 producteurs locaux
- ✓ Diversité de produits : yaourts, pâtes, lentilles, pommes de terre, œufs plein air, poulet et viandes diverses, etc