



Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

En € / repas

ESAT

2,40 €

L'ESAT de Chemillé-Melay (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) a souhaité se lancer dans l'introduction de produits locaux à partir de 2013. Déjà engagé dans cette réflexion, l'élément déclencheur du projet a été la demande de l'école de Melay d'avoir des produits locaux dans les repas. En effet, l'ESAT réalise des prestations de fournitures de repas pour cet établissement (coût matière de 1,47 € par repas) et leur livre plus de 12 000 repas par an.

Pour l'aider dans ce projet, l'ESAT a fait appel à la Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire (CDA49) qui accompagne les collectivités qui le désirent. L'ESAT a eu écho de ces pratiques via la presse et via des rencontres avec des agriculteurs et des élus qui ont cité la CDA49 comme appui sur ces sujets.



Membres de l'équipe de cuisine



LES OBJECTIFS FIXES POUR CETTE DEMARCHE

LES THEMATIQUES

LES OBJECTIFS FIXES

Savoir-faire et partage d'expérience à valoriser

- ✓ Donner une valeur à l'équipe de cuisine et mettre en avant le métier de cuisinier et ses savoir-faire,
- ✓ Renforcer le partage d'expériences avec d'autres structures.

Les pratiques du restaurant sur la qualité des produits

- ✓ Favoriser le fait maison,
- ✓ Utiliser des produits frais au maximum,
- ✓ Introduire des produits Bio dans la mesure du possible,
- ✓ Diversifier les produits introduits.

L'offre existante

Traçabilité des produits

- ✓ Travailler en priorité avec les producteurs locaux,
- ✓ Renforcer le contact direct avec les filières locales.
- ✓ Renforcer la traçabilité sur les produits introduits.
- ✓ Stabilité des prix de revient des repas,
- ✓ Si surcoûts apparaissent dans la fabrication des repas, qui les prend en charge ?

Maîtrise du coût matières premières

Lien au territoire

- ✓ Souhait de devenir acteur de la vie du territoire.

FICHE TECHNIQUE

Type de convives

20 ANS ET PLUS

Gestion du restaurant

GESTION DIRECTE

Nombre de repas / AN

28 000

Le personnel

UN CHEF

UNE SECONDE

4 AIDES



Période d'activité / an



Zone géographique



LES ETAPES

1 LA VALIDATION D'UN PLAN D'ACTION

Les marges de manœuvre financières sont quasiment inexistantes aujourd'hui pour l'ESAT pour l'introduction de produits locaux. C'est pourquoi, après des diagnostics établis par rapport à ses pratiques, il a d'abord été choisi de travailler l'introduction de légumes et de fruits locaux de saisons pour éviter tout dépassement de budget.



Membres de l'équipe de cuisine

2 LA DÉMARCHE DE SOLLICITATION

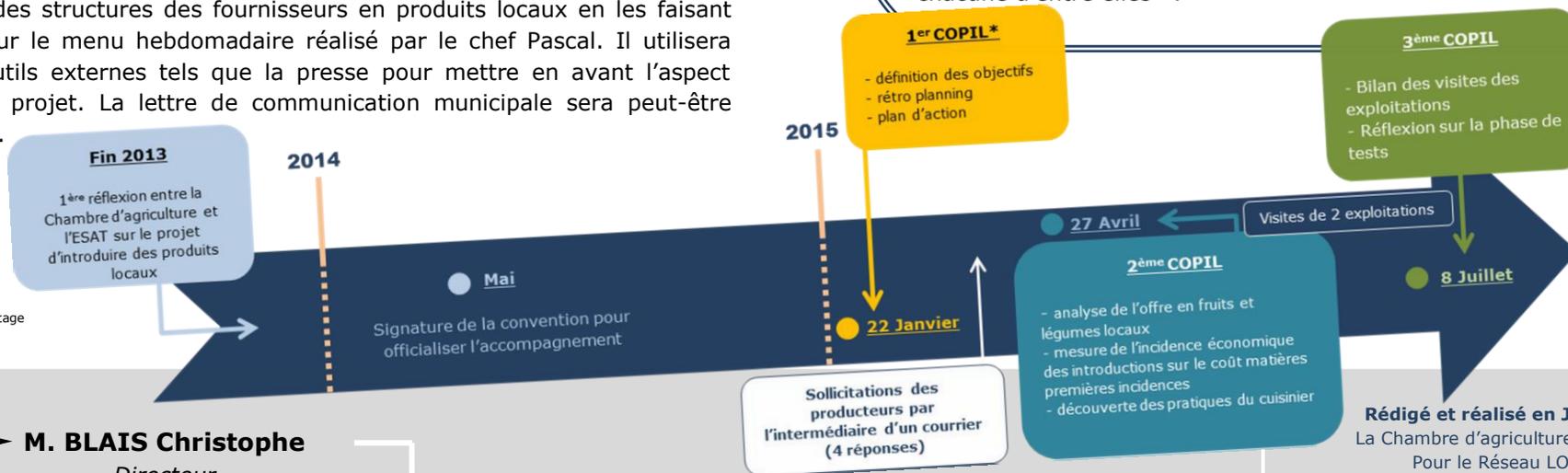
Entre le mois de Janvier et d'Avril 2015, l'ESAT a envoyé une quinzaine de courriers aux producteurs locaux dans un rayon d'une dizaine de kilomètres. Cette démarche a été réalisée dans le but de faire un état des lieux de l'offre de produits disponibles à proximité du centre. 4 producteurs ont répondu à cette enquête et 2 d'entre eux ont particulièrement intéressé les membres du COPIL. Suite à cela, les membres sont allés visiter ces exploitations pour valider, ou non, leurs choix préalables. Pour le premier maraîcher qu'ils ont rencontré, il en est ressorti que des avantages : « Très professionnel, bien structuré, aucun problème de livraison, réelle envie de travailler avec nous, pas de quota minimal, produits adaptés à nos pratiques... » En somme, ce fournisseur en produits locaux a fait l'unanimité parmi les membres du COPIL.

En ce qui concerne le second maraîcher, même constat, il correspond aux attentes de l'ESAT. Il propose une grande diversité de produits ce qui plait au chef cuisinier de l'ESAT : « Les différentes variétés de pommes qu'il propose me permettront de réaliser de meilleures recettes en fonction des caractéristiques de chacune d'entre elles ».

2 LA SUITE DU PROJET

Suite à ces deux visites, l'ESAT a décidé de mener des phases de tests à partir de Septembre avec ces 2 fournisseurs en produits locaux.

Quant à la communication sur ce projet, il commence à réfléchir aux outils qu'il peut utiliser. D'abord, des outils internes tels que le petit journal « Les sources » qui sera mis à contribution. De plus, il souhaite communiquer sur le nom des structures des fournisseurs en produits locaux en les faisant apparaître sur le menu hebdomadaire réalisé par le chef Pascal. Il utilisera aussi des outils externes tels que la presse pour mettre en avant l'aspect qualitatif du projet. La lettre de communication municipale sera peut-être aussi utiliser.



* COPIL : Comité de Pilotage

C
O
N
T
A
C
T
S

★ **M. BLAIS Christophe**
Directeur
esat-ea@melay.org
02 41 30 51 44

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