

Objet: Newsletter N° 1 - Janvier 2016

Si vous avez des difficultés à afficher ce message, [rendez-vous sur cette page.](#)



Newsletter du Réseau LOCAL - janvier 2016 / n°1

Le Réseau LOCAL a un an et lance sa première lettre d'informations.

L'Association des Maires et Communautés, le Département et la Chambre d'agriculture ont créé fin 2014 le Réseau LOCAL Vendée en vue de favoriser l'introduction des produits locaux dans la restauration collective.

Cette lettre d'informations contribue à créer du lien et à diffuser les expériences du Réseau LOCAL Vendée. Elle sera diffusée trois fois par an.

Vous partagez les objectifs du Réseau ? N'hésitez plus, devenez membre, sans engagement financier.

Introduire des produits locaux, c'est possible



LA GAUBRETIÈRE : Au restaurant scolaire, Manger Local c'est un régal

Il y a un plus d'un an que le restaurant scolaire, qui sert en moyenne 265 couverts par jour, a commencé à s'approvisionner localement. Cette démarche correspond à une volonté de valoriser la ressource locale de qualité et le développement durable.

Le chef Fabrice PRUD'HOMME témoigne.

[Pour en savoir plus](#)



Des ateliers autour de l'alimentation, de l'agriculture et du territoire proposés aux enfants

Grâce à une prise en charge par l'association interprofessionnelle Interbev Pays de la Loire, des interventions sont proposées gratuitement aux établissements scolaires du primaire. Deux ateliers s'adressent prioritairement aux enfants de cycles 2 et 3 et portent sur l'agriculture et le territoire et l'équilibre alimentaire.

[Pour en savoir plus](#)

Portrait d'un fournisseur local



BIOPORC : porc 100 % biocal

Implantée sur la commune de la Chataigneraie, l'entreprise propose du porc bio : découpe et élaboré de porc cru, charcuterie cuite, sèche, conserves. Les porcs, élevés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique proviennent exclusivement de France et en très grande partie d'une filière « porc bio Atlantique » et « porc bio Limouzin ».

[Pour en savoir plus](#)

En bref



Gaspillage alimentaire : un calculateur de coût à tester

Dans votre restaurant, le gaspillage alimentaire est un axe que vous souhaitez voir progressivement diminuer mais par où commencer ?

Un nouvel outil peut vous aider au démarrage de votre démarche :

un calculateur de coût du gaspillage alimentaire.

[Pour en savoir plus](#)



Des affiches à disposition des adhérents

Le Réseau LOCAL propose des outils de communication autour du produit LOCAL: Des stop assiettes Produits LOCAL et Produits BIO&LOCAL ainsi qu'un jeu de 5 affiches pour tous les types de restauration collective. N'hésitez pas à en faire la demande par [mail](#).

[Voir les affiches](#)



EMApp : un site gratuit d'élaboration des menus

EMApp.fr est un site gratuit et libre d'accès sur inscription, destiné aux chefs de la restauration collective, mais aussi des restaurants d'entreprise et gastronomiques. Il permet d'élaborer des menus tout en respectant les règles nutritionnelles.

[Pour en savoir plus](#)



Vous recherchez un produit LOCAL, ayez le bon réflexe : [approximité.fr](#), le site qui met gratuitement en relation les fournisseurs de produits locaux avec les utilisateurs.



Vos avis et suggestions nous intéressent. N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et à nous transmettre des retours d'expériences à partager sur contact@reseau-local-vendee.fr ou contacter l'animatrice Céline CALVO-FOURNIER au 02 51 36 81 57.

Si vous ne souhaitez plus recevoir de message de notre part, [cliquez ici](#)

□