



DOSSIER DE PRESSE

22 septembre 2016

La « Mélodie des Mets Locaux » :
Développement de la filière courte
du Bœuf des Basses Vallées Angevines





Benoît PILET
Adjoint au Maire de la Ville d'Angers
Président de l'EPARC

Notre métier de restauration scolaire revêt divers enjeux. A la fois éducative, culturelle, sociale, économique, la mission de l'EPARC dépasse largement le simple cadre de la cantine.

Le midi, en déjeunant à la cantine de l'école, l'enfant apprend le goût et le savoir-vivre mais également la culture locale. C'est important que les enfants comprennent d'où vient ce qu'ils mangent au quotidien et qu'ils soient sensibilisés à ce qui les entoure. En 2015, nous avons servi 184 tonnes d'aliments achetés à des producteurs du Maine-et-Loire. Nous renforçons également notre approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique.

Ce principe d'exigence dans la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants engage toute une chaîne de production locale derrière nous. Le producteur s'engage à livrer des produits de qualité. Pour répondre aux fortes quantités demandées, il doit s'entourer de plusieurs autres acteurs. C'est ainsi que l'association des Éleveurs des Vallées Angevines, en lien avec nos partenaires Sodexo et la Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire, se sont entourés de la société Achille Bertrand et de la Socopa pour découper et conditionner la viande. Une relation gagnant-gagnant pour nos petits consommateurs, nos éleveurs et tout le territoire !

Maxence HENRY

Adjoint au Maire en charge des personnes âgées
Vice-Président du Centre Communal d'Action Sociale



Plus qu'un mot d'ordre, une philosophie : « alimentation plaisir » ! C'est avec cette philosophie que le restaurant du Centre Communal d'Action Sociale produit chaque année 500 000 repas avec l'objectif de lutter contre la dénutrition et de gérer les aversions culinaires. Nos collaborateurs et partenaires s'emploient à enrichir notre offre de restauration toujours plus innovante, équilibrée et diversifiée au plus proche des besoins des usagers.

Certifiée ISO 9001, le service restauration produit et distribue 2 000 repas par jour destinés aux Établissements spécialisés (EHPAA et EHPAD), aux retraités angevins et aux bénéficiaires du portage de repas à domicile. L'offre de service, la qualité nutritionnelle et gustative, la sécurité alimentaire et la réponse aux besoins émergents sont les priorités du service. La restauration doit en effet être adaptée aux spécificités du public senior.

Comme l'EPARC, le restaurant du CCAS a décidé de s'approvisionner auprès de la filière locale et biologique. C'est donc naturellement que les deux restaurants se sont rapprochés en 2011 pour travailler main dans la main au travers d'un groupement de commandes. En 2016, la volonté d'un approvisionnement local a été réaffirmé conjointement entre l'EPARC et le CCAS avec notamment l'achat de viande de bœuf des Basses Vallées Angevines.

AU MENU

La cuisine de l'EPARC

La cuisine du CCAS

L'approvisionnement en local

Quelques chiffres

Le Bœuf des Basses Vallées Angevines

La Mélodie des Mets Locaux, le 22 septembre

Contacts



La cuisine de l'EPARC

Depuis plus de 30 ans, l'EPARC est en charge de la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires publiques, des accueils de loisirs et des crèches de la Ville d'Angers et de 15 communes de l'agglomération angevine. Chaque jour, l'EPARC sert environ 12 000 repas distribués.

L'Établissement, sous l'égide de la Ville d'Angers, se donne deux missions de service public :

- Servir des repas sains, équilibrés et savoureux,
- Participer à la santé publique, à l'éducation au goût des enfants et à leur socialisation.

Pour ce faire, l'EPARC privilégie au maximum les approvisionnements locaux et de saison.

L'EPARC est managé par le Chef de cuisine, Anthony Routhiau, passionné de cuisine traditionnelle, et par une équipe de 27 personnes, composée de cuisiniers et aides de cuisine qui concoctent de nombreux plats faits « maison ».

La brigade de cuisine de l'EPARC est très attachée aux senteurs et aux saveurs. C'est pourquoi, elle travaille, au maximum, avec des produits frais qui sont agrémentés dans sa cuisine.

La cuisine du CCAS

Depuis 1993, la Cuisine centrale du CCAS est en charge des 2 000 repas servis dans les 9 Établissements spécialisés (EHPAA et EHPAD) de la Ville, aux retraités angevins et aux bénéficiaires du portage de repas à domicile.

Cuisiniers, aides de cuisine, magasiniers, diététiciens, service administratif : une équipe de 49 agents se mobilise avec comme préoccupations les besoins et attentes des usagers et du niveau de qualité délivré, le respect des règles sanitaires, une vraie volonté d'améliorer en continu la qualité de la prestation.

Les repas sont cuisinés avec des produits labellisés, une réelle exigence sur la qualité des matières premières achetées, produits labellisés, race à viande pour la boucherie, l'intégration des produits biologiques dans les menus. Le service participe à un programme de recherche pour lutter contre la dénutrition des personnes âgées (Aupalesens).

Le service est certifié Iso 9001 depuis 2003.



L'approvisionnement en local

Les circuits de proximité sont des circuits de vente directe (ou avec au plus un intermédiaire) ou de filières longues dont la distance est limitée entre le lieu de production et celui de consommation. Ces approvisionnements répondent à certains critères :

- Consommer des produits du terroir, des fruits et légumes de saison cultivés dans la région des Pays de la Loire,
- Savourer des produits plus goûteux : les fruits et les légumes sont consommés quelques jours après leur récolte ou leur cueillette,
- Rétablir le lien social entre le producteur et le consommateur : transparence sur l'origine et la qualité nutritionnelle des produits.

Pour l'EPARC et le CCAS, c'est un véritable partenariat qui se noue avec les producteurs. Une formule gagnante pour l'ensemble des acteurs qui permet de contribuer au développement économique local, de réduire les impacts environnementaux liés au transport des aliments, de valoriser le patrimoine culinaire local et de valoriser le savoir-faire régional.



PRODUCTEURS LOCAUX fournisseurs de l'Eparc

Ex : Fournisseur de
pain frais

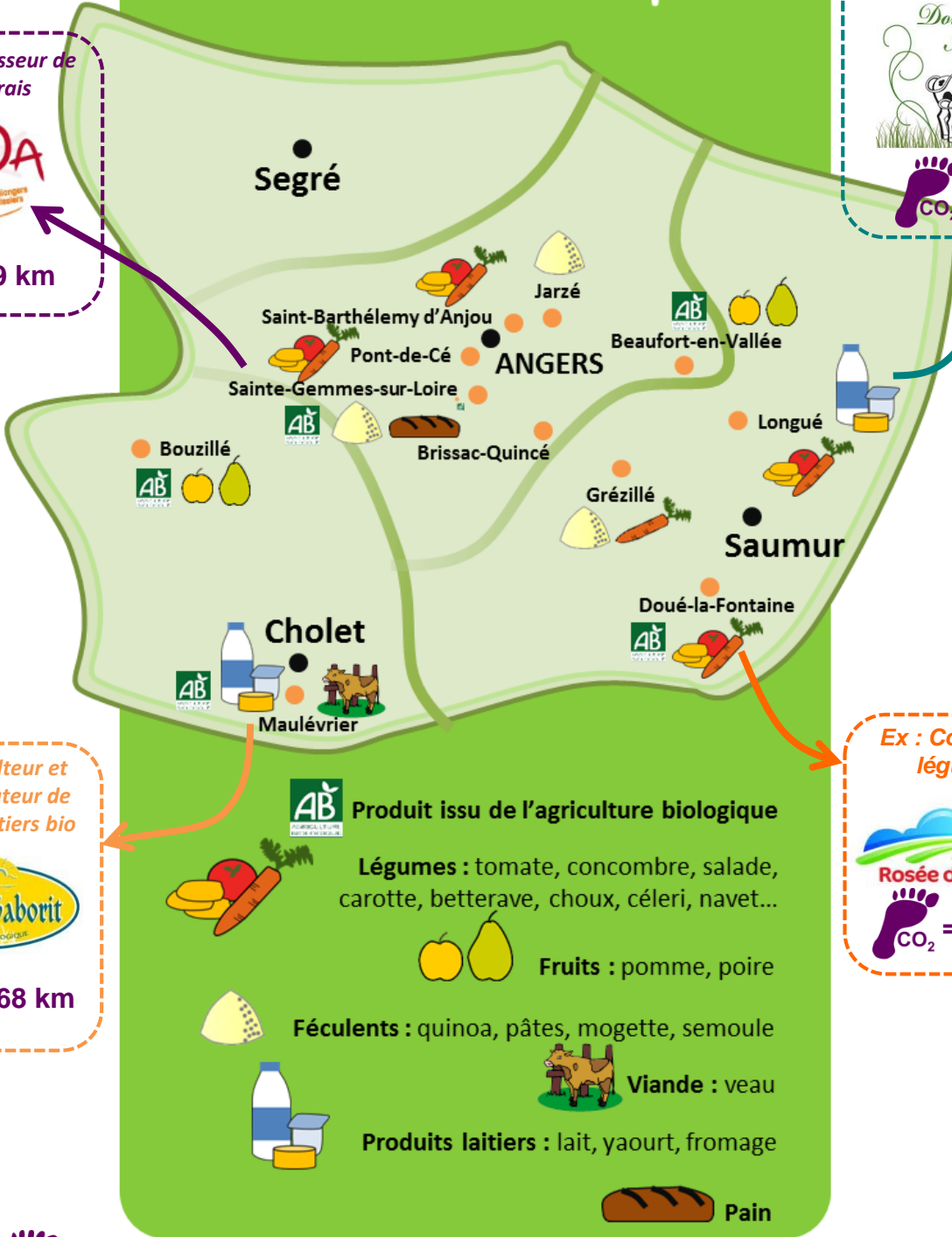


CO₂ = 9 km

Ex : Agriculteur et
transformateur de
produits laitiers
conventionnels



CO₂ = 34 km



Ex : Agriculteur et
transformateur de
produits laitiers bio



CO₂ = 68 km

Ex : Coopérative
légumière



CO₂ = 40 km

AB Produit issu de l'agriculture biologique

Légumes : tomate, concombre, salade, carotte, betterave, chou, céleri, navet...

Fruits : pomme, poire

Féculeux : quinoa, pâtes, moquette, semoule

Viande : veau

Produits laitiers : lait, yaourt, fromage

Pain



Em empreinte carbone simplifiée : distance entre le lieu de production et l'Eparc

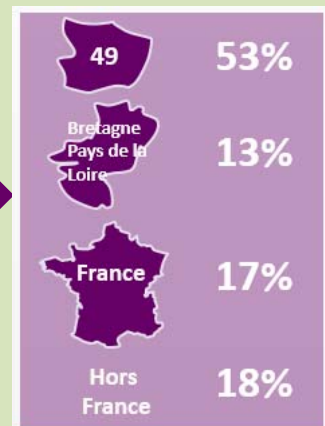
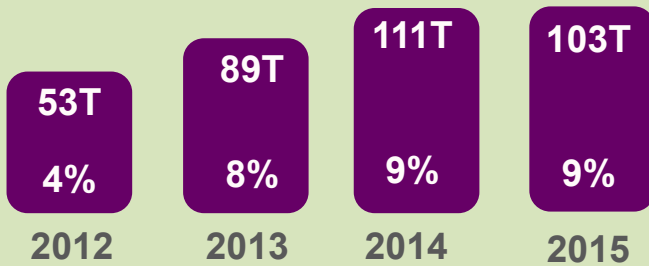
Objectif : Valoriser le territoire en s'approvisionnant auprès des filières bio et locales

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

► **12 composantes AB par mois :**

pain, pommes, crudités, yaourts, lait, légumes secs, fromage, féculents, viande, etc...

► **Un renforcement des approvisionnements issus du Maine et Loire (37 à 53%) :**

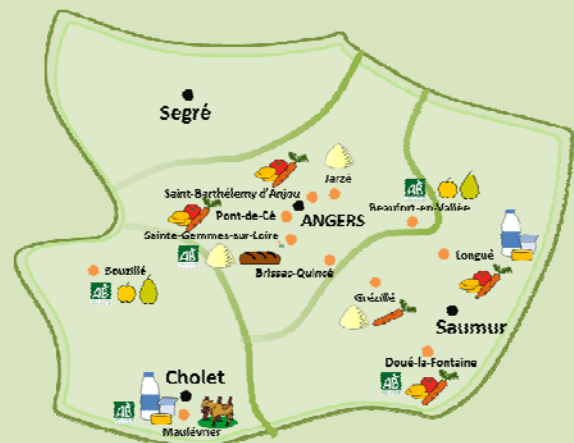
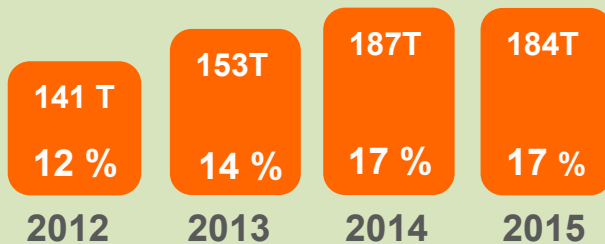


LES PRODUITS LOCAUX

► **Des partenariats avec des agriculteurs et fournisseurs locaux pour favoriser l'économie locale :**

Gaec Le Lathan, Gaborit, La Rosée des Champs, Douceur Angevine, BPA, La Scavo, etc...

► **Un maintien fort des approvisionnements locaux (17% des achats) :**

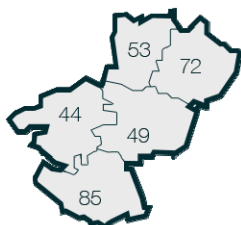




Indicateur approvisionnement en produits bio et locaux CCAS

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (Achats du 01/09/2015 au 31/08/2016)

	POMME/POIRE BIO (49)	YAOURT NATURE BIO (49)	PAIN BIO (49)	VIN MERLOT BIO (France)	LAIT BIO (France)
Quantité consommée	733 kg	3072 unités	373 kg	788 litres	550 litres



LES PRODUITS LOCAUX (Achats du 01/09/2015 au 31/08/2016)

	LEGUMES (49-Pays de Loire)	VIANDES (49-Pays de Loire)	FROMAGES (49) Tomme d'Anjou	PAINS/VIENNOISERIES/ PATISSERIES (49)	EPICERIE Produits Pasquier (Pays de Loire)
Quantité consommée	36 Tonnes	13 Tonnes	36 kg	23 Tonnes	1 Tonne 4

► Des partenariats avec des agriculteurs et fournisseurs locaux pour favoriser l'économie locale :

Gaborit, La Rosée des Champs, Douceur Angevine, BPA...

Le Bœuf des Vallées Angevines



En 2016, la volonté d'un approvisionnement local a été réaffirmé conjointement entre l'EPARC et le CCAS avec notamment l'achat de viande de bœuf des Basses Vallées Angevines.



Elevé dans le respect d'un milieu naturel exceptionnel selon des méthodes traditionnelles, le Bœuf des Vallées Angevines est une viande de qualité qui met en valeur tout un patrimoine et une économie locale.

Des animaux élevés sur un territoire remarquable

Nos bovins sont de races à viande, essentiellement limousines et charolaises, pour offrir qualité gustative et diversité des saveurs !

Elevés dans le Maine-et-Loire, plus précisément dans les vallées inondables de la Loire, de la Mayenne, de la Sarthe et du Loir (23 000 ha), nos bovins sont essentiellement nourris à l'herbe. Ce territoire est composé de prairies naturelles et parcouru par un important réseau hydraulique.

Ce territoire est un véritable réservoir de biodiversité. L'intérêt écologique des vallées angevines, la présence de paysages et d'espèces patrimoniaux (Fritillaire pintade, Râle des genêts, Tarier des prés ...) leur vaut d'être reconnues internationalement (RAMSAR, UNESCO) et d'être classées en zone Natura 2000.

Les grandes zones herbagères des vallées permettent l'expansion des crues. Une partie des vallées est sous l'eau à l'automne-hiver, donnant naissance à une végétation riche à l'arrivée du printemps.

Une démarche « Territoire - Agriculture – Environnement – Qualité »

La démarche des éleveurs est une démarche complexe. Elle combine à la fois l'activité agricole avec des pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité de ces Vallées Angevines.



Valorisation d'un milieu remarquable



Valorisation des surfaces inondables, des prairies, entretien des haies, des fossés, des boires, des arbres têtards...

Respect de l'environnement et de la biodiversité

Implication dans des contrats MAEC, non-utilisation de produits phytosanitaires, pratiques favorables au maintien du Rôle des genêts et de la biodiversité...



Conditions d'élevage

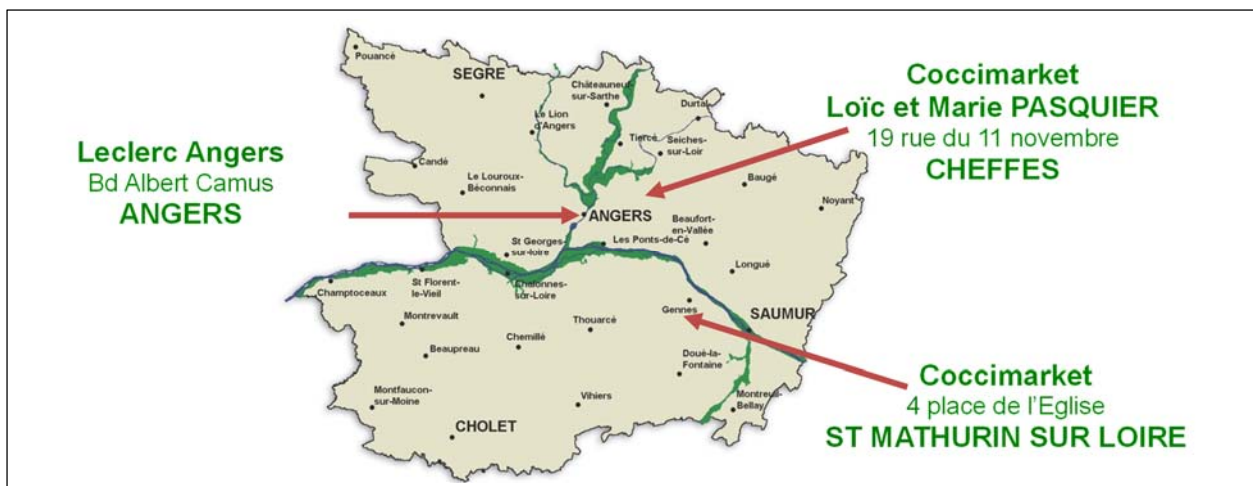
Élevages extensifs, alimentation basée sur l'herbe, pâturage privilégié...

La marque Bœuf des Vallées Angevines

La marque est engagée dans le cahier des charges Viande Bovine Française. La **traçabilité est assurée** du bovin au produit fini.

Où trouver la viande ?

Depuis 2016, le Bœuf des Vallées Angevines est introduit de façon récurrente dans les repas proposés par l'EPARC et le CCAS de la Ville d'Angers. Cette démarche fait suite à une volonté forte des élus d'Angers Loire Métropole d'aller plus dans l'approvisionnement de proximité.



En complément le Bœuf des Vallées Angevines est commercialisé auprès du grand public dans des moyennes et grandes surfaces du territoire. Il est disponible en rayon boucherie et/ou libre-service des enseignes partenaires.

Une valorisation économique pour les éleveurs

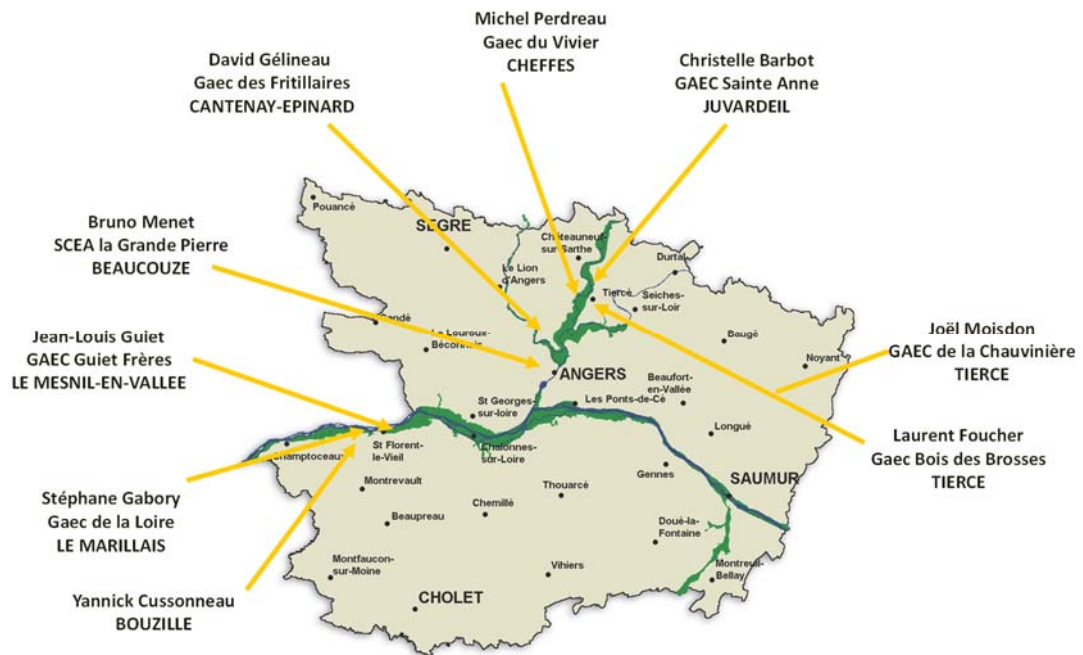
En vendant sous cette marque, les éleveurs bénéficient d'une plus-value plus importante et en lien avec des pratiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité des éleveurs. Cela doit encourager le maintien de ces pratiques et permettre de sauvegarder l'élevage sur ces territoires.

Derrière la Marque des éleveurs

La marque est portée par l'association **Éleveurs des Vallées Angevines (EVA)**. Les objectifs de l'association :

- Favoriser la pérennité de l'élevage dans les vallées angevines,
- Promouvoir les produits et savoir-faire des éleveurs,
- Représenter les éleveurs dans les instances de réflexion et de gestion du territoire.

Aujourd'hui 9 élevages en font partie :



La Mélodie des Mets Locaux, le 22 septembre dans toutes les bonnes cantines !

En partenariat avec Agores (association des responsables de restauration collective), l'EPARC participe cette année encore à la manifestation nationale « La Mélodie des Mets Locaux ». Le jeudi 22 septembre, les 12 000 repas servis par l'EPARC et les 2 000 repas servis par le CCAS dans les restaurants scolaires, les établissements spécialisés et en portage à domicile sont constitués uniquement d'aliments issus de la production locale. Pendant que les écoliers dégusteront du sauté de bœuf des Basses Vallées Angevines, les seniors pourront savourer cette même viande cuisinée aux carottes.

A noter que le CCAS participe pour la première année à cette manifestation nationale. Et si le menu 100% local reste une initiative ponctuelle, c'est tout au long de l'année que l'EPARC et le service restauration du CCAS favorisent les circuits courts.

Menu EPARC

Carottes râpées d'Allonnes traitées par l'ESAT des Béjonnieres à Saint-Barthélémy d'Anjou

Céleri de Doué la Fontaine (Rosée des Champs par la coopérative des producteurs légumes)

en purée (produit venant de chez Monsieur Pirotais de Saint-Sylvain-d'Anjou traitées par l'Esat des Béjonnieres)

Tomme d'Anjou BIO de chez Bernard Gaborit à Cholet

Flan Pâtissier et pain de Boulangerie Pâtisserie Angevine à Sainte-Gemmes-sur-Loire

Menu CCAS

Radis de Doué-la-Fontaine (Rosée des champs)

Bœuf aux carottes des Basses vallées Angevines

avec carottes fournies par l'ESAT des Béjonnieres à Saint-Barthélémy d'Anjou

Tomme d'Anjou de Douceur Angevine à Longué-Jumelles

Flan Pâtissier et pain de Boulangerie Pâtisserie Angevine à Sainte-Gemmes-sur-Loire



Contacts

David GELINEAU

Président de l'association des Éleveurs des Vallées Angevines (EVA)
EARL DES BASSES VALLEES - Les petits bois 49460 CANTENAY-EPINARD
06 37 35 17 93
david.gelineau34@gmail.com

Virginie BOUREAU

Animation EVA – Chargée de mission en développement territorial
Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire
14 avenue Jean Joxé 49000 ANGERS
02 41 96 75 58 / 06 28 90 38 45
virginie.bureau@maine-et-loire.chambagri.fr

Relations presse Ville d'Angers

02 41 05 40 33
Relations.presse@ville.angers.fr