



Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

En gestion déléguée au groupe SODEXO avec une production des repas sur place



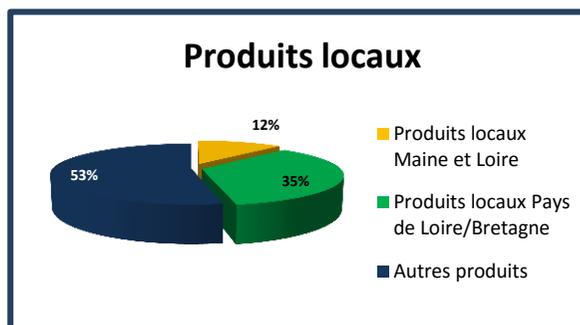
LES CLES DE LA REUSSITE

Au Campus de Pouillé, l'introduction de produits locaux a débuté, il y a déjà une dizaine d'années.

« Pour la SODEXO, le prestataire, il était important d'être ouvert aux échanges et de répondre à la demande de notre client ». Ainsi, la SODEXO a progressivement introduit dans son catalogue des achats plusieurs produits issus du territoire ayant répondu à leurs critères d'achats : hygiène, sécurité, quantités, logistique.

Depuis les premiers essais, vin, yaourts fermiers, légumes, produits carnés locaux sont régulièrement introduits dans les menus. Les pommes et le jus de pommes ne peuvent pas être plus locaux car ils sont produits sur place aux vergers de Pouillé !

En mars 2014, le Campus de Pouillé est le 1^{er} établissement privé à s'engager avec la SODEXO en partenariat avec le Réseau LOCAL Anjou dans une démarche pour favoriser l'introduction de produits locaux et à lutter contre le gaspillage !



CHARTRE QUALITÉ

Nous nous engageons à développer l'introduction de produits locaux de qualité dans la restauration collective du campus de Pouillé.

1. Etablir un projet Développement Durable sur la restauration via un partenariat entre la Sodexo, l'établissement de Pouillé et le Réseau LOCAL Anjou.
2. Développer les filières locales avec l'appui du Réseau LOCAL Anjou.
3. Favoriser à iso-coût des produits locaux ou régionaux ou français avec l'appui du Réseau LOCAL Anjou.
4. Communiquer auprès des convives sur l'engagement de l'établissement dans le Réseau LOCAL Anjou - localisation des exploitants.
5. Communiquer sur l'importance de la réduction des déchets, diminuer le gaspillage, favoriser le recyclage, la méthanisation ou la valorisation des déchets.
6. Former les équipes à un comportement responsable : vigilance aux fuites d'eau, utilisation des équipements selon les recommandations, plan d'allumage SoEco.

Mr ROSELLO Christian, vice-président du Conseil Général, membre fondateur du Réseau LOCAL Anjou
 Mr GLUYOT Dominique, Directeur de l'établissement de Pouillé
 Mr REMY David, Directeur régional de la SODEXO

FICHE TECHNIQUE

Type de convives

LYCEENS, PERSONNEL et
ENCADREMENT
ADULTES EN PRESTATIONS
ANNEXES

Gestion du restaurant

DELEGATION AVEC
PRODUCTION SUR PLACE
Prestataire SODEXO

Nombre de repas / jour

Midi : 420 - Soir : 320
+ 150 000 repas prestation/an

Le personnel

UN GERANT
UN CHEF 7.2 ETP
UN SECOND
6 AIDES



Période d'activité / an



Zone géographique



LES ETAPES

1

LA DEMARCHE

A l'origine, la démarche d'introduire des produits locaux dans les repas du Campus de Pouillé a été initiée par des parents d'élèves. Etant un lycée agricole, quelques-uns qui ont proposé leurs produits à la restauration. Un travail s'est alors engagé avec les producteurs pour que leurs produits répondent au cahier des charges des achats de la SODEXO.

Après les introductions sur le site de Pouillé, certains produits ont rejoint le catalogue des achats et sont proposés dans plusieurs restaurants géré par le groupe.

Le restaurant s'est également inscrit dans une démarche plus globale de développement durable comprenant l'introduction de produits locaux et la lutte contre le gaspillage, en outre. Après la table de tri à la chaîne de débarrasage, un suivi quotidien du gaspillage du pain, la salle de restauration est aujourd'hui équipée de 2 dessertes pour les entrées et les garnitures pour le plaisir et l'autonomie des convives. Désormais acteurs de leurs choix et des quantités d'entrées et de garnitures, quand les élèves se servent ou se resservent, ils doivent tout consommer. Ça marche puisque le lycée a sensiblement diminué ses déchets : **moins 8%** !

2

LES OBSTACLES

Avoir une présence permanente car « A volonté ne veux pas dire faire n'importe quoi.. ». Il faut travailler dans la durée et avoir une communication permanente avec de l'affichage bien sûr, mais surtout une présence et un dialogue permanents : avec le personnel de cuisine chargé de la production mais aussi le personnel de surveillance garant du bon déroulement du repas. C'est un travail qui demande l'implication de tous !

Thierry DESERT, le Responsable de la restauration, précise que des calages sont nécessaires à chaque début d'année pour adapter les quantités à préparer en fonction des goûts de convives « il faut se mettre à la place de ».

3

LES PROJETS

Optimiser l'usage des dessertes par les convives



M. DESERT Thierry

Responsable de la restauration - Sodexo
thierry.desert@sodexo.com
02 41 44 87 11



M. REMY David

Directeur exploitation- Sodexo
david.remy@sodexo.com
02 41 25 71 34

M. GUYOT Dominique

Directeur du Campus de Pouillé
dguyot@campus-pouille.com
02 41 44 87 11

Rédigé et réalisé en Sept.2016 par :

La chambre d'agriculture 49 – LB
Pour le Réseau LOCAL Anjou
contact@reseau-local-anjou.fr
02 41 96 77 39

