

## Approvisionnement de la restauration collective

# Témoignage d'Angélique Vasseur productrice de pâtes à Saint-Père-en-Retz (44)

Angélique et Julien Vasseur sont à la tête de la ferme PréféRetz depuis 2017. Ils produisent et fabriquent à St-Père-en-Retz leurs céréales, leurs pâtes et également des huiles de colza et de tournesol. Avec une gamme très large de pâtes, ils fournissent les restaurants de collectivités, comme à Saint-Brevin, Saint-Michel-Chef-Chef, la Plaine-sur-Mer, Pornic ou encore le lycée de Savenay

### **Pourquoi vous vous êtes intéressés au circuit de la restauration collective ?**

La restauration collective m'a paru tout de suite comme un débouché intéressant. Au niveau des volumes et au niveau logistique, cela me paraît plus simple. En tant que maman, j'aspire également à ce que nos enfants mangent bien à la cantine.

### **Quelles ont été vos démarches pour prendre contact avec les professionnels de la restauration collective ?**

Deux mois après mon installation, j'ai pris contact auprès de la cantine scolaire de St-Michel-Chef-Chef. J'avais eu écho que le chef était précurseur dans les achats de produits locaux. L'idéal est de créer du lien avec la municipalité, les parents d'élèves et les professionnels de la restauration collective. L'annuaire du réseau Manger local m'a permis d'avoir les contacts des professionnels des



cantines de proximité en régie directe. Avant les rendez-vous, il faut bien se préparer notamment et s'assurer d'avoir avec soi des visuels de sa gamme de produits, des fiches techniques, sa grille tarifaire et des échantillons produits.

### **Comment avez-vous été accueilli par les chefs de cantines scolaires ?**

Généralement, j'ai été bien accueillie. Les professionnels de la restauration ont à cœur de travailler avec les producteurs locaux et de proposer aux enfants du local et de la qualité, malgré leurs contraintes budgétaires. Nous avons adapté notre offre produit et nos conditionnements au circuit de la restauration collective. Habituellement nous sommes sur des sachets de 250 à 500 g pour les particuliers. Pour les collectivités nous proposons des formats de 5 à 10 kg conditionnés dans des

seaux hermétiques pour faciliter le stockage et la logistique. Les seaux sont consignés, ce qui permet de répondre aux exigences des professionnels sur la réduction des emballages. Nous mettons à jour un cahier de notre cycle de production avec des numéros de lots pour garantir une traçabilité alimentaire. Nous avons mis en place une politique de remise en fonction des volumes commandés.

### Et au niveau des commandes et de la logistique, comment cela fonctionne ?

Les chefs nous passent commande simplement par mail ou téléphone. C'est important de

garantir une régularité et qualité d'approvisionnement. Au moment de la livraison, c'est l'occasion d'échanger avec les chefs de cuisine et d'assurer un suivi surtout au démarrage du partenariat. Les chefs peuvent parfois organiser des portes ouvertes de leur cantine. J'ai participé dernièrement à l'inauguration de la cuisine centrale de Pornic, en présence du Maire, du sous-préfet et de l'inspecteur. L'humain reste important dans les relations et ces moments permettent de conforter cette proximité avec le chef cuisinier et les collectivités.

*Propos recueillis par carole Chevallier, Chambre d'agriculture Pays de la Loire.  
Mars 2024*

## Marché de la restauration collective

### La Chambre d'agriculture vous accompagne

- Une formation pour bien préparer ses rendez-vous commerciaux avec des clients professionnels : « **Savoir négocier avec les professionnels (GMS, magasins, restauration collective...)** ». [En savoir plus...](#)
- Le site **Approximité** pour se faire référencer gratuitement. [En savoir plus...](#)
- Le site de commande en ligne **APPROLOCAL** réservé à la vente aux professionnels de la restauration collective. [En savoir plus...](#)
- Des forums, rencontres du **réseau Manger Local** pour faciliter la mise en relation entre producteurs et gestionnaires de restaurants collectifs.