

Expériences d'adhérents

28 avril 2016

Produits frais et locaux en restauration collective Village Vacances La Saulaie (Chédigny, 37)



Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - contact.unat.centre@gmail.com
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES
www.unat-centre.asso.fr - www.tourisme-durable-unatcentre.fr

Une démarche progressive

En 2012, le [Village vacances La Saulaie](#) est certifié ISO 14001 (déjà labellisé Chouette Nature). Dès cette année, une démarche de progrès se met en place et la restauration n’y échappe pas. Les produits frais et de saison prennent une place de plus en plus importante. Puis viennent le tour des produits locaux et les premiers partenariats avec des agriculteurs du territoire.

Pour le cuisinier, en poste depuis 9 ans à La Saulaie, l’introduction de produits frais et locaux n’a pas forcément été évidente car cela demande plus de temps et de main-d’œuvre. Cependant, après 3 ans avec ce mode de fonctionnement, il ne souhaiterait pas revenir en arrière car « c’est plus intéressant à travailler et plus valorisant pour le métier ».

Pour les clients aussi, la différence se fait sentir. Cette évolution des achats s’accompagne du passage au service à l’assiette qui permet de valoriser encore plus ces nouveaux produits. Les convives ont apprécié ces changements en affirmant que c’était meilleur.



Des partenariats sur le long terme

Aujourd’hui, des partenariats se sont créés entre le village vacances et quelques producteurs du territoire.

La majorité des légumes proviennent de l’exploitation maraîchère [ETS TARNIER](#), le fromage de chèvre vient de l’[EARL Champion](#), tous deux à Beaulieu-Les-Loches. La [charcuterie Rouballay](#) à Loches approvisionne en rillons, rillettes et pâtés et le pain est acheté dans une boulangerie de Chédigny. Tous ces produits proviennent d’exploitations ou artisans situés à moins de 15 km de l’hébergement.

En mars dernier, nous avons interrogé M. TARNIER sur les raisons qui l’ont convaincu d’approvisionner La Saulaie. Pour lui, le plus important est de pouvoir travailler localement pour favoriser l’économie sur son territoire. Il travaille avec la restauration commerciale et la restauration collective comme des cantines, collèges ou lycées de la zone et bien-sûr le Village Vacances de Chédigny.



Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - contact.unat.centre@gmail.com
 UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES
www.unat-centre.asso.fr - www.tourisme-durable-unatcentre.fr

Les principales difficultés qui peuvent se ressentir d'un côté comme de l'autre, sont la logistique qui peut s'avérer compliquée et la demande de produits hors saison. Cependant, le partenariat entre les deux fonctionne car la livraison à La Saulaie s'effectue sur un parcours déjà en place pour le maraîcher et que le cuisinier essaie d'adapter ses commandes en fonction des choix proposés par l'exploitation. Si un produit manque, il reste la solution de s'approvisionner auprès d'un grossiste.

Mais M. TARNIER le confirme, c'est vraiment valorisant de pouvoir approvisionner La Saulaie, d'autant plus que les touristes qui sont satisfaits de manger des légumes locaux viennent à sa rencontre sur le marché ou sur l'exploitation pour acheter ses produits et partager avec lui l'intérêt d'une alimentation locale.



Un prix de revient stable

Avec l'augmentation de la part de produits frais, de saison et locaux, le prix de revient alimentaire a-t-il évolué ? Le Village Vacances a commencé à introduire des produits locaux et/ou bio en 2012 et de plus en plus chaque année. Entre 2012 et 2015, le coût alimentaire a augmenté d'environ 6%. Cependant, si on compare à l'évolution du prix de revient avant l'introduction de produits locaux, entre 2009 et 2012, le prix de revient a augmenté de 15%. L'exemple de La Saulaie montre qu'il est possible de développer l'utilisation de produits frais, de saison et locaux tout en gardant un prix de revient stable. Défi important quand on sait que le réseau doit proposer des prix abordables pour le plus grand nombre.

Il est donc possible de proposer une alimentation de qualité accessible à tous !

Une démarche de progrès constante

Fin 2015, l'équipe du Village Vacances s'est déplacée dans le Village Vacances du Terrou dans le Lot qui participe à la démarche « [CAP sur les 4 saisons](#) » du réseau CAP France. L'objectif était le partage d'expérience et l'amélioration des pratiques en cuisine.

Les souhaits de La Saulaie :

- Gagner du temps et mieux organiser le service à l'assiette ;
- Développer le « fait maison » ;
- Diminuer le gaspillage alimentaire.

Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - contact.unat.centre@gmail.com
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES
www.unat-centre.asso.fr - www.tourisme-durable-unatcentre.fr

Sur place, ils ont pu découvrir l'organisation de la cuisine du Village Vacances et les bonnes pratiques des cuisiniers. L'équipe est repartie avec un plan d'actions complet pour la restauration :

- Améliorer l'aménagement en augmentant notamment la surface de frigo capable de recevoir des charriots à assiettes et créer une nouvelle chambre froide pour permettre le stockage des produits finis ;
- Former le personnel au sous-vide et à la « flash pasteurisation » (Formation CAP France) et acheter un appareil sous-vide pour réduire le gaspillage alimentaire. Cela va permettre de préparer des plats à l'avance si besoin de dernière minute et également des plats « spéciaux » pour les clients suivant des régimes particuliers (végétarien par exemple) ;
- Tester la cuisson « basse température » et la cuisson lente (pendant la nuit par exemple) pour réaliser des économies d'énergie et permettre de garder un maximum de nutriments ;
- Répertorier les spécialités de la région qui sont élaborés à partir de produits bon marché et les écrire pour que toute l'équipe de cuisine puisse y avoir accès (transmission) ;
- Valoriser les volailles et réduire les viandes en sauce qui sont trop riches ;
- Repenser les rations et les adapter au cas par cas en fonction du type de viande ou de l'accompagnement par exemple ;
- Pour les viandes, faire attention au prix au kg et non à la part pour réduire le gaspillage alimentaire et financier.

De beaux projets pour le Village Vacances, qui permettront aux clients de continuer à profiter des bons plats locaux et à la structure de poursuivre sa démarche dans de bonnes conditions.



L'UNAT Centre-Val de Loire remercie Cyril ROBIN, cuisinier et Nicolas GENVRIN, directeur du Village Vacances La Saulaie ainsi que M. Tarnier (ETS Tarnier), la charcuterie Rouballay et la Fromagerie Champion pour leur accueil et leur sympathie.



INFOS

Dans le cadre de la démarche de progrès en restauration, l'UNAT Centre-Val de Loire accompagne ses adhérents pour :

- Augmenter l'approvisionnement en produits frais, de saison, locaux et/ou bio
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Favoriser l'équilibre alimentaire

Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - contact.unat.centre@gmail.com
UNAT Centre-Val de Loire - 8 rue de la Fosse Mardeaux - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES
www.unat-centre.asso.fr - www.tourisme-durable-unatcentre.fr