Projet Alimentaire Territorial Presqu'île, Brière, Estuaires

LISTE DES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS LOCAUX POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Parc naturel régional de Brière

Saint-Nazaire agglo

CapAtlantique LA BAULE-GUÉRANDE AGGLO

Pays de Pont-Château Saint-Gildas-des-Bois COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE PAYS DE LA LOIRE

GAB 44 LES AGRICULTEURS BIO DE LOIRE-ATLANTIQUE

Sommaire

Introduction 3
Quelques conseils pour établir des partenariats durables avec les producteurs 4
Labels, marques et réseaux 5
Les légumes & fruits 6
Les légumineuses et céréales 12
La viande 13
Les œufs 15
Les produits laitiers 16
Le pain 18
Le sel 18
Les pâtes sèches et fraîches 19
Le guide « où trouver des produits locaux ? » 19
Les outils collectifs 20
Les outils de mise en relation 20

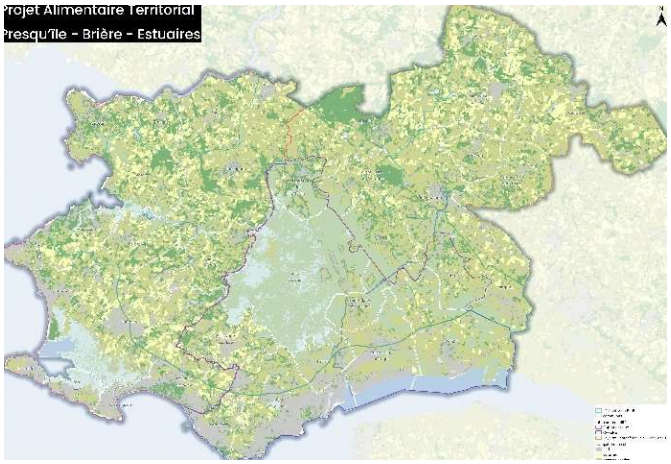
Introduction

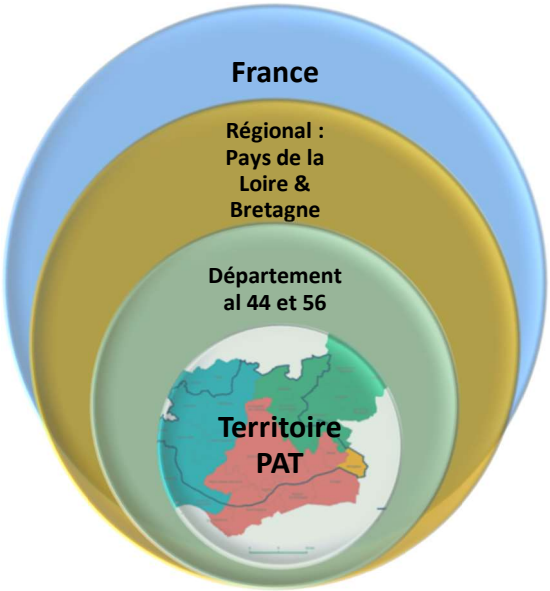
Connaître et comprendre l'offre locale pour la restauration collective

Cet annuaire a vocation **à communiquer l'existence de plusieurs producteurs et fournisseurs situés sur le PAT Presqu'île Brière Estuaires ou à proximité prêts à livrer la restauration collective**, ainsi que des conseils et une présentation plus large de la production locale pour comprendre au mieux les enjeux d'un approvisionnement en local. **Cet annuaire, réalisé après plusieurs entretiens et au fil de nos rencontres, n'est pas une liste exhaustive**, et pourra être actualisé au fur et à mesure.

Une définition du local

Il est toujours compliqué de s'entendre sur une définition du local. L'approche pragmatique consisterait à aller chercher au plus près les produits disponibles localement (cf carte du PAT Presqu'île – Brière – Estuaires), et à étendre son périmètre de *sourcing* pour les produits qui ne sont pas accessibles pour la restauration collective localement, selon différents cercles concentriques.





Communiquer sur vos produits locaux dans le cadre de la loi EGalim*

Pour communiquer sur les avancées de l'établissement au regard de la loi EGALIM auprès des convives, le site https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/propose une affiche. Il n'y a rien sur les produits locaux, mais sur « les produits issus de PAT ». Cette mention vise à encourager les établissements à s'engager dans les démarches de PAT et à consommer les produits du territoire. Mais libre à chacun d'adapter l'affiche ensuite pour communiquer sur la définition et la part de produits locaux !

*La Loi EGalim (oct. 2018), complétée par les lois AGEC et Climat et Résilience, vise à favoriser une alimentation saine et durable dans la restauration collective. Elle prévoit notamment d'introduire 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio), et ce pour tous les restaurants collectifs, y compris privés et d'entreprise, à partir du 1er janvier 2024.

Quelques conseils pour établir des partenariats durables avec les producteurs

FACTEURS DE REUSSITE POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Se connaître et comprendre** les besoins, le fonctionnement et les contraintes de chacun – en cuisine comme chez les producteurs ou fournisseurs locaux ;
- **Planifier :** la planification permet aux producteurs d'anticiper les volumes demandés par la restauration collective, de semer en conséquence, et d'être assurés des débouchés pour ces volumes. Pour le restaurant, cela permet d'être assuré qu'une partie de la production lui est réservée.
- **Simplifier et s'épauler :** ces partenariats ont du sens, mais peuvent prendre du temps (administrativement, en termes de logistique, etc.). Il est important de pouvoir assurer une certaine flexibilité, s'organiser collectivement, s'entraider dans la mise en lien, l'identification des formalités administratives nécessaires, etc.
- **S'engager dans le temps long :** Ces démarches ne se font pas du jour au lendemain. Elles peuvent nécessiter de revoir les menus, l'organisation en cuisine (pour travailler plus de produits bruts), de mettre en place des actions d'éducation alimentaire auprès des convives, ou de formation du personnel… Parallèlement, pour les producteurs, elles nécessitent aussi de se familiariser avec les contraintes de la restau co.
- **S'engager sur des volumes, pour un véritable changement d'échelle :** Néanmoins, une condition de la réussite de ces partenariats reste l'engagement sur des volumes conséquents et réguliers.

PARTICIPER A UNE DEMARCHE COLLECTIVE

Pour définir la meilleure stratégie pour développer un partenariat avec un producteur ou un fournisseur local, n'hésitez pas à vous rapprocher des acteurs qui accompagnent cette dynamique collective à l'échelle du territoire.

Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires
Tiphaine BURBAN
Parc naturel régional de Brière
06 02 04 70 29 / t.burban@parc-naturel-regional.fr

GAB44 (Groupement des Agriculteurs bio de Loire Atlantique)
Béryl Rouiller
02 40 79 46 57 - 06 17 18 86 39 / filieres.locales@gab44.org

Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Territoire Ouest Atlantique, antenne de Pontchâteau
Céline BLANDIN et Eric PITHON
02 53 46 62 84 / ouestatlantique@pl.chambagri.fr

Chambre des métiers et de l'artisanat
Karine RIVET
krivet@artisanatpaysdelaloire.fr

Labels, marques et réseaux

LOI EGALIM, labels et marques

Les labels et marques présentées ci-dessous sont les principales démarches dans lesquelles s'inscrivent les producteurs du territoire présents dans ce guide. Les labels AB, Label rouge et HVE sont compatibles avec la loi EGALIM. Le réseau « Invitation à la ferme » est lié à une labellisation Agriculture biologique et est donc compatible avec la loi EGALIM. Enfin, pour la Marque Parc et Bleu-Blanc-Cœur, le critère « externalités environnementales positives » peut être utilisé pour justifier l'adéquation avec la loi EGALIM.

Le label Agriculture Biologique (AB)

Le label Agriculture Biologique est un label public. Il se base sur des cahiers des charges pour toutes les filières couvertes, dont il faut absolument respecter les critères. Un organisme certificateur tiers vient contrôler ce respect à la charge du producteur, au moins une fois par an.
Le label, représenté par l'eurofeuille et de façon facultative par le logo AB, **identifie des produits 100% bio** ou contenant au moins 95% de produits AB dans le cas des produits transformés. L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. En effet, elle **interdit l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants.**

Label rouge

Le Label Rouge est un **signe national** qui désigne des **produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur** par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. Outre les caractéristiques sensorielles du produit et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur des conditions de production qui se distinguent des conditions habituelles (ex : limite de la densité dans les élevages), l'image du produit au regard de ses conditions de production ou encore les éléments de présentation ou de service.

HVE-Haute valeur environnementale

Le label HVE est un signe national, qui permet d'identifier les productions répondant au niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles. Ce niveau, qualifié de Haute Valeur Environnementale, est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation. Néanmoins, contrairement à l'agriculture biologique, il **n'interdit pas complètement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.**

Marque Valeurs Parc Naturel Régional

Valeurs Parc Naturel Régional est une **marque collective** attribuée par les Parcs, sur la base d'une démarche contractuelle, à tous les professionnels de leur territoire qui le souhaitent et qui en partagent les valeurs et satisfont le cahier des charges défini. Ces valeurs sont **l'attachement au territoire, la forte dimension humaine et sociale, la préservation et la valorisation des patrimoines.** Quant au cahier des charges, il s'appuie sur un socle défini par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, qui est adapté au territoire et aux ambitions des acteurs de la filière, puis validé par la Commission nationale de la Marque. Elle concerne aussi bien les produits agricoles que les produits artisanaux, les hébergements et prestations touristiques, les actions pédagogiques… En Brière, à ce jour, seule la filière de viande de Brière portée par l'association des éleveurs de Brière bénéficie de la Marque Parc (plus d'infos sur la page Viande bovine).

Bleu Blanc Cœur

La marque Bleu-Blanc-Cœur s'appuie sur des cahiers des ressources (cahiers des charges et engagements), allant des productions végétales aux productions animales, avec une double obligation de moyens et de résultats (une qualité nutritionnelle minimum). Ces obligations portent à la fois sur le **contrôle de la composition des aliments pour animaux, sur la variété des matières premières mises en œuvre ainsi que sur les apports quantitatifs en acides gras spécifiques**.

Invitation à la ferme

Invitation à la ferme est un **réseau commercial** de fermiers Bio et indépendants. Chaque ferme transforme son lait sur place en **yaourts Bio et fermiers, fromages ou glaces,** qu'elle commercialise en circuit court et prioritairement en local dans un rayon de 80 km.

Les légumes & fruits

Le maraîchage et l'arboriculture en Presqu'île – Brière-Estuaires

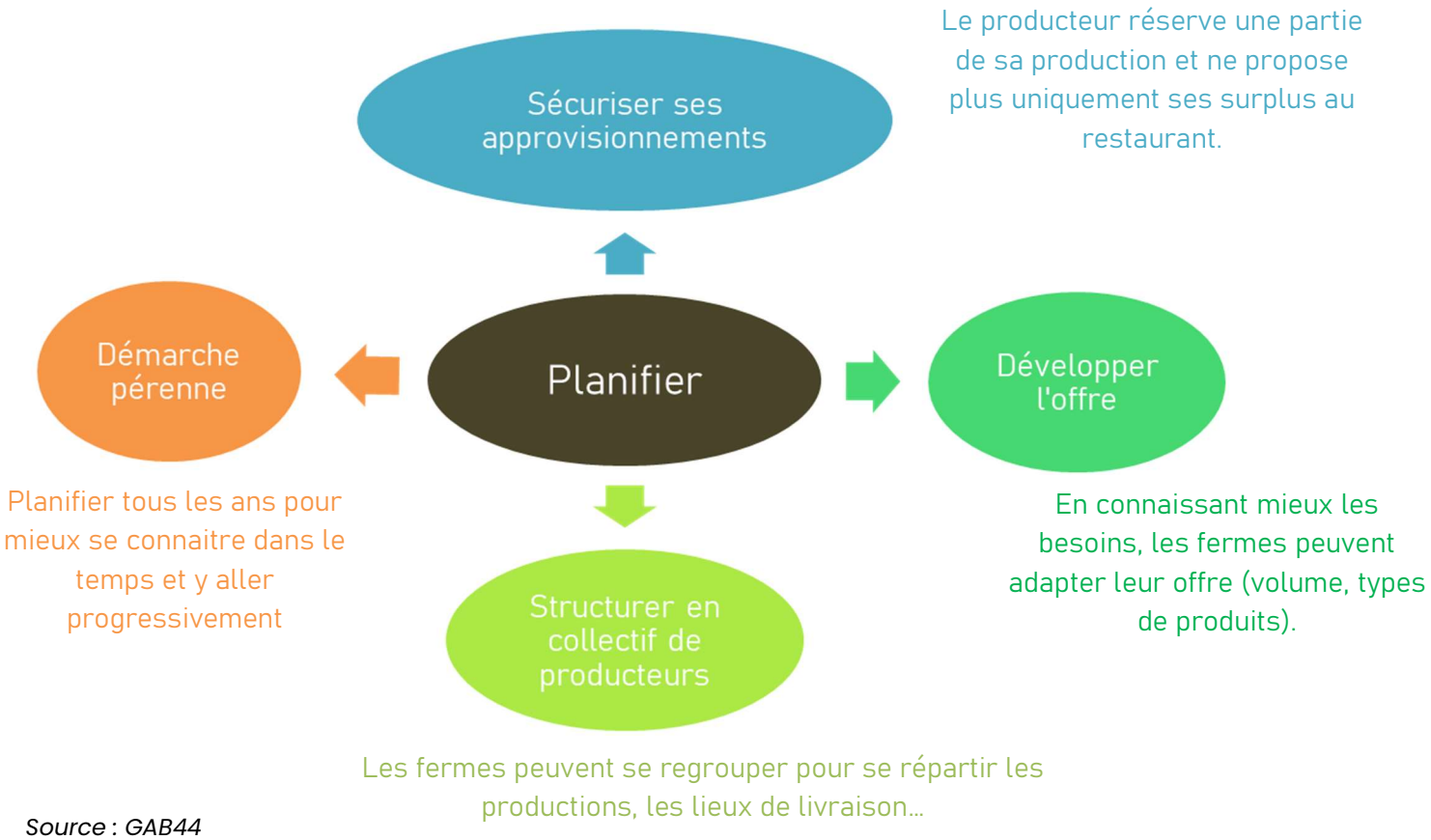
Terre d'élevage avant tout, le territoire est aussi une terre de cultures maraîchères et fruitières. Au total, 300 hectares sont consacrés à la production de légumes et fruits de saison, et les trois quarts sont labellisés Agriculture biologique.

Si l'essentiel des produits est commercialisé aux particuliers dans les circuits de proximité (vente directe, marchés, magasins), les producteurs peuvent proposer une offre aux acheteurs publics et privés de la restauration collective.

D'ores et déjà une quinzaine de maraîchers et 5 producteurs de fruits (identifiés suite à une étude menée par la Chambre d'agriculture en 2022) sont prêts à nouer ou à renforcer un partenariat avec les acheteurs de la restauration collective.

Une démarche de planification entre restaurants scolaires et maraîchers est en cours d'expérimentation par le Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique (GAB44) sur le territoire. Les producteurs engagés dans cette démarche sont indiqués dans ce guide par un signe « Planif' ». Planif'

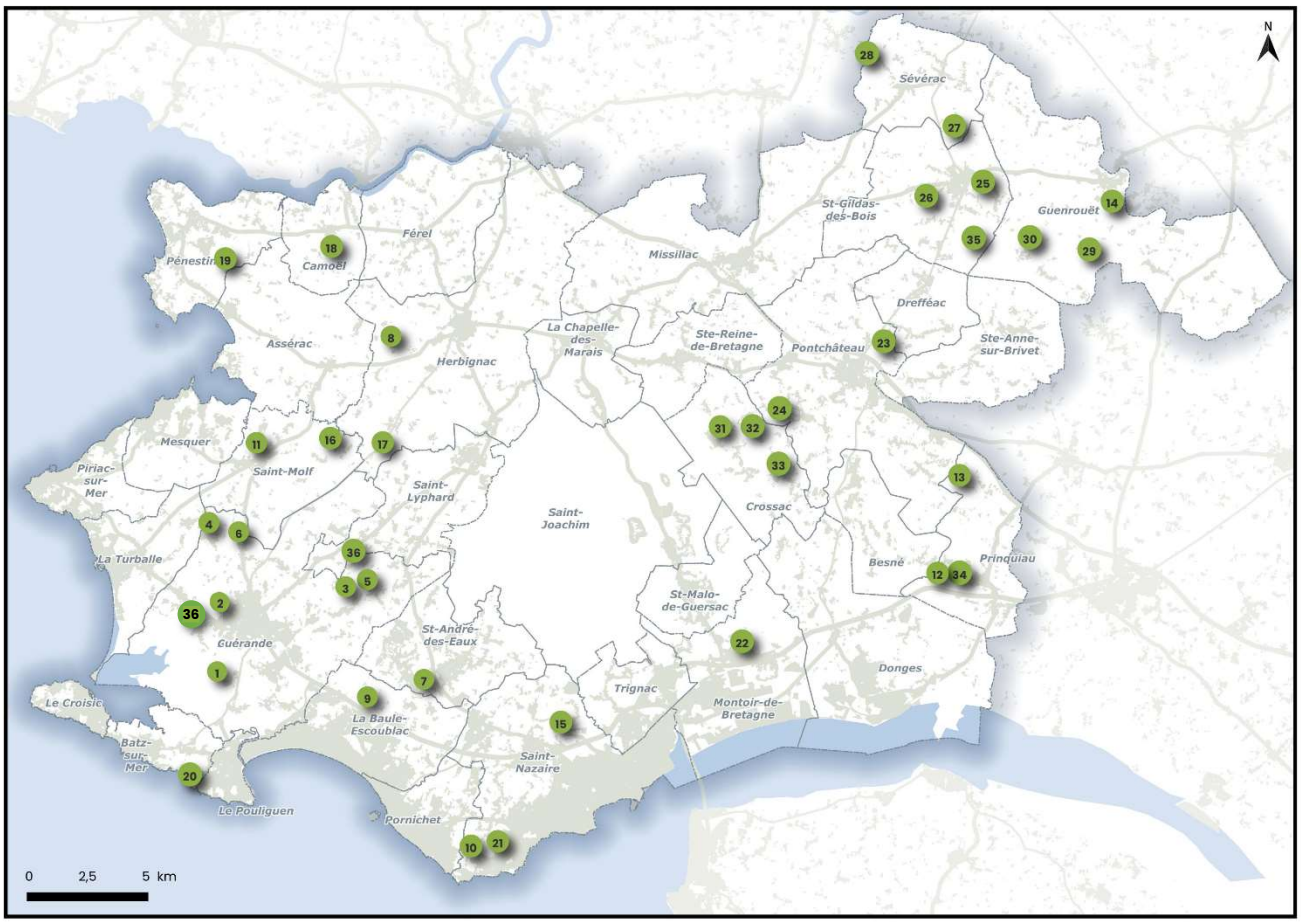
La planification, pourquoi ?



Source : GAB44

Les producteurs maraîchers

Ci-dessous la carte de l'ensemble des maraîchers inscrits dans des circuits courts identifiés sur le territoire.



Les producteurs listés ci-dessous ont été identifiés et ont exprimé un intérêt pour livrer la restauration collective dans le cadre de l'enquête de la Chambre d'agriculture et/ou font partie de la démarche de planification maraîchage bio, animée par le GAB44. Cette liste pourra être actualisée.

1 **EARL HUITRIC, GUERANDE**
Mélanie GILLE & Jean Baptiste HUITRIC
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri rave, chou-fleur-rouge-vert pommé, concombre, courge-potimarron, courgette, échalotte, épinard, navet, oignon, panais, patate douce, poivron, pomme de terre, radis noir-rose, salades, tomates anciennes-rondes
Contact : melanie@huitric-producteur.fr // 06 88 35 37 75

2 **EARL LEMOINE, GUERANDE**
Enrique & Justine LEMOINE
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri rave, ciboulette-basilic, chou-fleur-blanc cabus-rouge-vert pommé, concombre, courge-potimarron, courgette, haricot vert, navet boule d'or, rutabaga, panais, patate douce, persil, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir-rose-rouge, salades, tomates anciennes-rondes
Contact : earl.lemoine@live.fr // 06 21 06 10 62

3 **GAEC DE LA PATURE, GUERANDE**
Hugo NICCOLAI & Benjamin DESBOIS
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Planif'
Gamme de produits : betterave, carotte, chou-fleur-blanc cabus-rouge, courge-potimarron, courgette, échalote, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, radis noir-rose, salade.
Contact : gaecdelapature@gmail.com // 06 61 38 67 27

4 **EARL GUICHET, LA TURBALLE**
Gilles GUICHET
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : aubergine, céleri rave, choux blanc cabus-fleur-rouge-pommé, courge, courgette, épinard, oignons, poireau, pomme de terre, radis rose, tomates
Contact : earlguichet@orange.fr // 06 72 71 71 13

5 EARL LA FERME DE LEVERA, GUERANDE

Dominique & Lydie DAVID

Planif'

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : blettes, chou blanc cabus-vert pommé, courgette, poireau

Contact : lafermedelevera@orange.fr // 06 77 98 33 41

6 EARL LES JARDINS DE DOMHERY, GUERANDE

Benoît & Céline EON

Planif'

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : aubergine, betterave, blettes, carotte, céleri rave, chou-blanc cabus-rouge-vert pommé, courge-potimarron, courgette, échalote, épinard, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir

Contact : benoit@bio-legumes.fr // 06 16 11 76 08

7 EARL PIVAULT, SAINT ANDRE DES EAUX

Isabelle & Emeric PIVAULT

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : aubergine, chou-blanc cabus-rouge-vert pommé, concombre, courge-potimarron, courgette, échalote, épinard, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir-rose-rouge, salades, tomates anciennes-rondes

Contact : earl.pivault@orange.fr // 06 18 94 37 50

8 SCEA DE LA GREE, HERBIGNAC

Yoan DAVID

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : aubergine, betterave, blettes, céleri rave, chou-fleur-blanc cabus-rouge-vert pommé, concombre, courge-potimarron, courgette, échalotte, navet, oignon, patate douce, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir, tomates anciennes-rondes

Contact : joseph.david@hotmail.fr // 06 07 67 75 92

9 EARL LE POTAGER BAULOIS, LA BAULE-ESCOUBLAC

Elodie GIRAUD & Terence LERAY

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : Légumes diversifiés

Contact : le-potager-baulois@outlook.fr // 06 30 57 87 11

10 GAEC ENTRE CHEVRES ET CHOUX, SAINT NAZAIRE

Elodie & Martin MOUTAULT, Sabrina & Jean Brice MOUTAULT

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : betterave, céleri rave, chou blanc cabus-rouge, courge-potimarron, poireau, pomme de terre, radis noir, tomate ronde

Contact : entrechevresetchoux@gmail.com // 06 86 82 97 52

11 LES JARDINS D'ALIWEN, SAINT MOLF

Marion Denescheau

Planif'

Offre restauration collective : commandes en planification

Gamme de produits : maraîchage diversifié

Contact : lejardindaliwen@gmail.com // 06 60 41 27 07

12 LA TOUCHE BIO, PRINQUIAU

Maël Tasset

Planif'

Offre restauration collective : commandes en planification

Gamme de produits : maraîchage diversifié

Contact : latouchebio44@gmail.com // 0624843631

13 LE BIO GARDE MANGER, PRINQUIAU

Florian Gallet

Planif'

Offre restauration collective : commandes en planification

Gamme de produits : maraîchage diversifié

Contact : galletflorian@laposte.net

14 LE COURTI, GUENROUET

Gamme de produits : maraîchage diversifié

Offre restauration collective : demande et planification

Contact : 07 85 39 62 89

15 LA FERME DES PETITES MOTTES, SAINT NAZAIRE

ARNAUD LEGOFF

Gamme de produits : maraîchage diversifié, petites quantités

Offre restauration collective : débouchés, dont restau co, complets

Contact : 07 85 39 62 89

16 EMMANUEL DE BETTIGNIES, SAINT MOLF

EMMANUEL DE BETTIGNIES

Planif'

Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification

Gamme de produits : betterave, carotte, chou-fleur, courge-potimarron, courgette, épinard, navet, poireau, radis noir, endives

Contact : e.debettignies@gmail.com // 06 68 06 67 21

D'autres maraîchers sur le territoire

Les producteurs listés ci-dessous proposent de la vente directe, et ne livrent pas nécessairement leurs légumes à la restauration collective, mais cela peut valoir le coup de les interroger si vous souhaitez travailler avec eux. N'hésitez pas à nous tenir informés de manière à mettre à jour l'annuaire.

17 **LES JARDINS DE KERANGER, HERBIGNAC**
LE TULZO NICOLAS & ROXANE
Contact : 07 55 63 36 22

18 **LA FERME DE LA HOULETTE, CAMOEL**
MAGALI JOSSEAU
Contact : 06 88 01 55 37

19 **GAEC LE POTAGER DE TREBESTAN, PENESTIN**
NATACHA ET JEAN-BAPTISTE
Contact : 06 71 19 88 51

22 **DAVID DETRY, MONTOIR-DE-BRETAGNE**
David DETRY
Contact : 06 82 32 05 32 / 06 87 06 30 20

23 **GAEC JARDINS DE LA PERRIERE, PONTCHATEAU**
SEBASTIEN ET OLIVIER
Contact : 07 80 05 18 92

24 **LE POTAGER DE L'IMPASSE, PONTCHATEAU**
CYRILLE ROBIN
Contact : potagerdelimpasse@gmail.com

25 **LA FERME DE L'ABBATIALE, ST GILDAS DES BOIS**
Contact : 06 81 46 59 17

26 **EARL DE LA CHESNAIE, ST GILDAS DES BOIS**
YVAN RONNE
Contact : 06 70 80 51 65

27 **GAEC FERME DES BUTTES, SEVERAC**
FLORENTINE ET JONATHAN
Contact : 06 82 55 93 48

28 **LE POTAGER DES SAVEURS, SEVERAC**
Cyrille GUITTON
Contact : 06 48 80 16 19

29 **LE JARDIN D'EMILIE, GUENROUET**
EMILIE LEBORGNE
Contact : 02 40 51 40 21

30 **LE JARDIN DU GRENY, GUENROUET**
Julien DEBRAY
Contact : 06 77 75 35 94

31 **CORNET DAMIEN, CROSSAC**
Contact : 06 65 76 26 06

32 **LA FERME DES GRANDS PRÉS, CROSSAC**
Contact : 06 34 47 24 98

34 **LES JARDINS DE NEUVY, PRINQUIAU**
Principalement fraises
Contact : 06 63 87 63 64

35 **LA FERME DE KER MADELEINE, SAINT-GILDAS-DES-BOIS**
Contact : 06 41 22 71 21

36 **LES JARDINS DE KERPONDARMES, GUERANDE**
Sylvain RAIMBAULT
Contact : 06 83 11 19 08

Les légumes 4ème gamme et 5ème gamme

Pour s'approvisionner en légumes 4ème gamme et 5ème gamme (c'est-à-dire en légumes lavés, épluchés, découpés, voire cuits), en local et en intégrant les critères EGALIM, nous vous conseillons :

Atelier de transformation légumerie du Lycée Jules Rieffel – ST HERBLAIN

Cet atelier propose des légumes bio locaux : lavés, épluchés, éboutés, coupés (cubes, lamelles…), jusqu'à la 5ème gamme. Sa capacité maximale de traitement de légumes transformés est d'une tonne par jour. L'atelier embauche du personnel en insertion.

Contact :

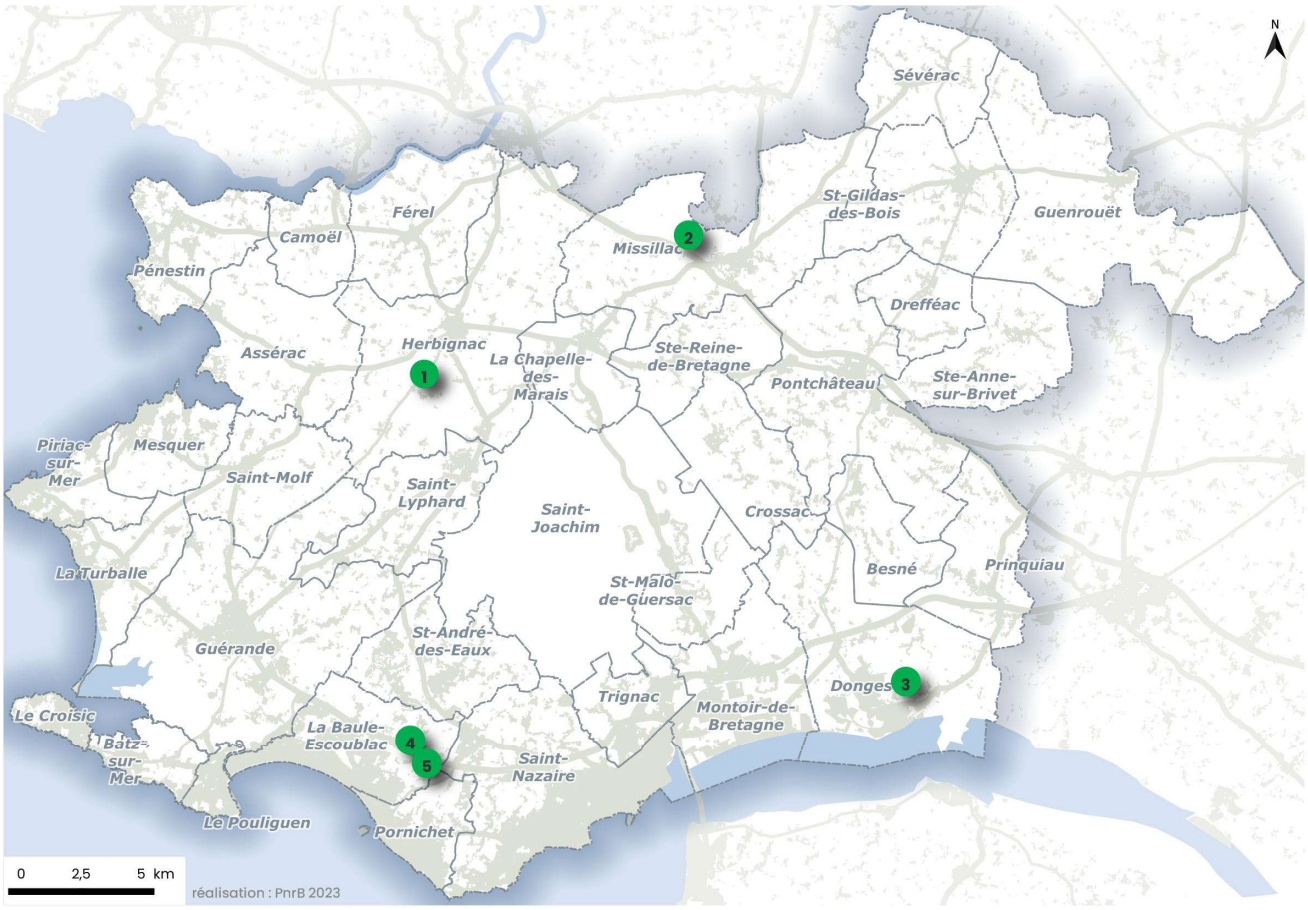
Pauline Malval / Lucie Florentin
Chargée animation & développement - Atelier de la Fée au Duc
EPLEFPA Nantes Terre Atlantique
Tel : 06 34 11 94 27 // 02 40 94 46 33 // E-mail: pauline.malval@nantes-terre-atlantique.com / lucie.florentin@nantes-terre-atlantique.com
https://rieffel.paysdelaloire.e-lyco.fr/atelier-de-transformation-de-legumes-bio-et-locaux/

A NOTER : Pour ouvrir votre marché public à ce fournisseur, pensez au critère « Lot réservé aux structures d'Insertion par l'Activité Economique ».

Crédits photos : Lycée Jules Rieffel

Les producteurs de fruits

Les producteurs listés ci-dessous proposent des fruits en quantités plus importantes. Quelques maraîchers proposent également des petits fruits, principalement destinés à la vente directe.



1 SCEA LES VERGERS DU LITTORAL HERBIGNAC
Sylvie JANNOT
Gamme de produits : pommes, poires
Contact : vergers.littoral@wanadoo.fr / 06 86 79 87 26

2 LES JARDINS DE BRIERE, MISSILLAC
Laure et Nicolas LOUAULT
Gamme de produits : pommes, poires
Contact : laure.louault@vergers-de-briere.com / 06 62 69 38 05

3 EARL LES DELICES DE LA RIGAUDAIS, DONGES
Céline FLU & Julien CARRE
Gamme de produits : pommes, poires
Contact : lesdelicesdelarigaudais@hotmail.com / 06 31 76 63 02

4 SCA BURBAN PRODUCTEUR, LA BAULE ESCOUBLAC
Xavier & Stéphane BURBAN
Gamme de produits : fraises, framboises, melon, pommes de terre nouvelles, produits transformés
Contact : contact@burbanproduction.fr /06 07 78 30 70

5 EARL PATRICK SECHE, LA BAULE ESCOUBLAC
Patrick SECHÉ
Gamme de produits : fraises, framboises, pommes
Contact : patrick.seche@gmail.com // 06 64 69 74 41

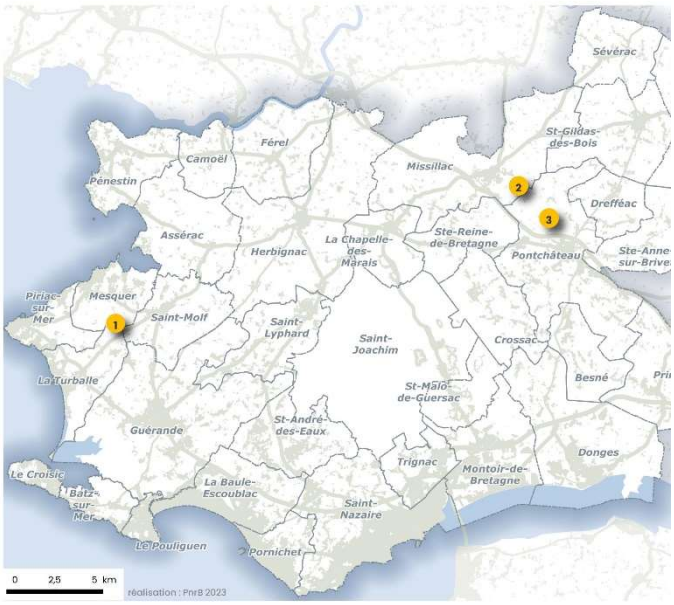
Les légumineuses et céréales

Les légumineuses et céréales produites localement

Pour accompagner la diversification des apports en protéines et augmenter la part du végétal dans l'assiette, en accord avec la loi EGALIM et les recommandations de l'OMS, rien de tel que les légumineuses et céréales complètes. Elles sont riches en protéines, mais aussi oméga 3, 6 et 9, fibres, minéraux et vitamines, et présentent un indice glycémique bas, moins de graisses saturées, etc.

C'est une filière locale nouvelle, mais d'ores et déjà prête à répondre aux besoins de la restauration collective avec 3 producteurs labellisés AB. Toutefois, pour garantir la réussite du partenariat avec ces fournisseurs, la planification sera un réel atout.

Les producteurs de légumineuses et céréales



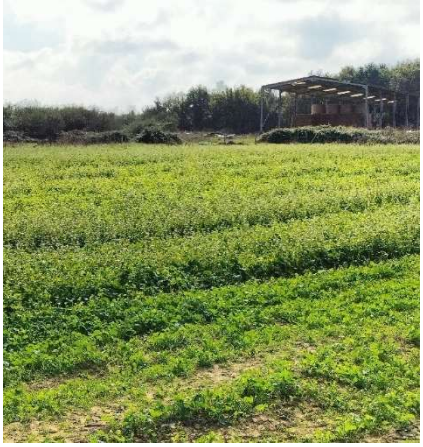
1 **La Ferme de Lipour, MESQUER**
Stéphane Simon
Gamme de produits : lentilles vertes, farine, sarrasin
Planif'
Contact : stphnsmn@orange.fr // 06 63 48 71 21

2 **Ferme du Moulin des 4 saisons, MISSILLAC**
Jacky & Mathias Queraud
Gamme de produits : Lentilles vertes, lentilles béluga, pois cassés, huile de chanvre, huile de caméline, farines de blé, pâtes, sarrasin, …
Contact : 06 60 41 27 07 - moulindes4saisons@outlook.fr

3 **GAEC des Genets, PONTCHATEAU**
Guillaume VALLEE et Loïc MALLARD
Gamme de produits : Lentilles, maïs pop corn, huile de cameline, …
Planif'
Contact : 06 73 50 32 43

Contact pour la planification des légumineuses

Besoin de conseils pour être mis en relation et organiser la planification avec les producteurs de lentilles ?
N'hésitez pas à contacter le GAB44 : Béryl Rouiller, 02 40 79 46 57 - 06 17 18 86 39, filieres.locales@gab44.org



La viande

Le Parc naturel régional de Brière, une terre d'élevage

Le Parc naturel régional de Brière est façonné par l'agriculture. Ces zones humides sont en effet propices à l'élevage, un élevage extensif qui est aujourd'hui indispensable pour l'équilibre de ce milieu marécageux. L'élevage est ainsi très présent à l'échelle du PAT (environ 70% des surfaces), avec une dominance de l'élevage de vaches allaitantes sur le marais de Brière et les zones humides alentours.

La viande bovine

Une filière viande bovine de Brière Marque Parc

Depuis 2008, l'Association des Eleveurs du Parc naturel régional de Brière fédère les éleveurs qui s'inscrivent dans la démarche Marque Parc. L'objectif de cette marque est de valoriser leur engagement à maintenir des pratiques adaptées aux spécificités du territoire. En effet, l'élevage bovin est une activité traditionnelle en Brière, qui a su s'adapter aux conditions particulières du marais. Les troupeaux allaitants sont mis en pâture dans les marais et prairies naturelles, ainsi que dans les coteaux et plateaux bocagers. Cette pratique est essentielle pour maintenir l'ouverture du paysage et de développement de la biodiversité.

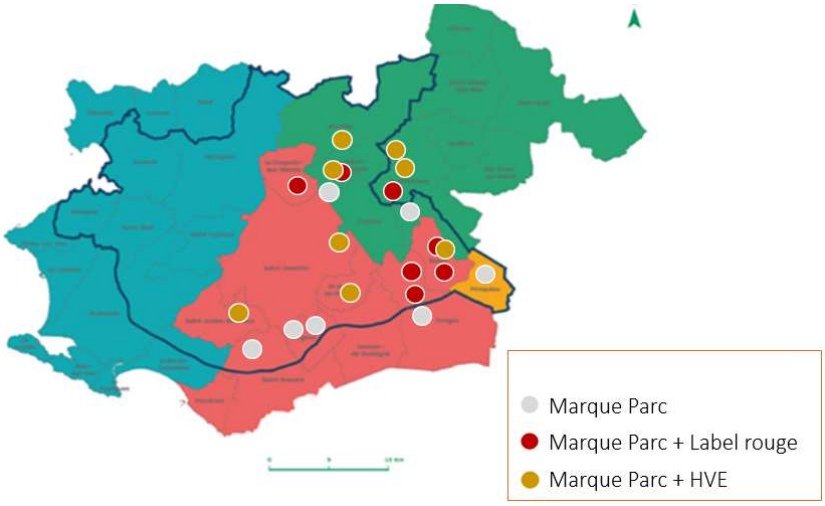
La mise en place d'une filière viande bovine locale a permis aux éleveurs de valoriser localement leurs animaux et de maintenir l'attractivité économique de l'élevage en Brière. Elle rassemble aujourd'hui une vingtaine d'éleveurs.

Les engagements de la Marque Parc :

- **Des animaux exclusivement issus de races à viande** (principalement des limousines et des charolaises)
- **Un pâturage obligatoire une partie de l'année sur les marais et prés du Parc naturel régional de Brière**
- **Le respect du bien-être animal**
- **Des animaux nourris avec des aliments « non OGM »**

Découvrir en images la Marque Parc de Brière : https://www.youtube.com/watch?v=xVnTBkkpQ20

Des élevages labellisés, en grande partie compatibles avec la loi EGALIM



Fournisseurs de la viande bovine Marque Parc

Les producteurs de la marque parc ne livrent pas en direct la restauration collective, mais via des ateliers de découpe :

SARL Jules & Max
(Anciennement : Maison Archambaud)
Julien Nicou
130 rue du Petit Burbon
85 140 SAINT MARTIN DES NOYERS
Contact : 02 51 05 37 33
https://www.maisonarchambaud.com/

Le Traiteur des Marais
Frédéric Souton
8, rue de la Bascule
44610 LA CHAPELLE DES MARAIS
Contact : 02 40 53 20 02
https://www.traiteur-des-marais.com/

Les éleveurs de viande bovine sur le territoire

Les éleveurs listés ci-dessous livrent ou sont prêts à livrer la restauration collective.

La ferme de la Côte d'Amour, LA TURBALLE
Viande de bœuf race Aubrac
Butte de pinse
44420 La Turballe
Contact : 07 71 15 93 02
https://la-ferme-de-la-cote-damour.business.site/

Le GAEC du Brûlon
Viande de boeuf
Cédric Gauthier
Le Brûlon
44 530 Guenrouet
Contact : 06 30 18 35 03 //
cedricgauthier1@hotmail.fr

Le ranch des Piclendèches, HERBIGNAC
Viande de bœuf Aberdeen Angus
22, Les Piclendèches
44410 Herbignac
Contact : 06 58 79 29 14 //
lorencemouninou@hotmail.com
https://www.ranch-d-piclendeches.fr/

Autres éleveurs locaux lapin et volaille, en vente directe

Les éleveurs listés ci-dessous livrent la restauration collective. Cette liste, en particulier pour la volaille, sera complétée.

La ferme du Bois de Boulle, La Turballe
Lapin
20 Allée du Bois de Boulle
44420 La Turballe
Contact : 06 73 61 54 21 //
fermeduboisdeboulle@gmail.com

L'EARL le Cormier, St Molf
Volailles
12 impasse du Cormier – Kerhudal
44350 SAINT MOLF
Contact : 06 89 15 72 53 //
lafermeducormier44@gmail.com

La ferme du Bois des Grées
Volailles
Mathieu DUBOIS et Samantha GUILLEMOT
La Pilais
44530 DREFFEAC
Contact : 07 82 26 54 84 //
fermeduboisdesgrees@gmail.com
https://www.fermeduboisdesgrees.fr/

Les autres fournisseurs de viande

Les fournisseurs ci-dessous proposent des viandes du Département de Loire-Atlantique et des départements voisins.

TEBA44

De la terre à l'assiette
6, allée St Flour
44 390 PUCEUL
02 28 05 06 12
www.de-la-terre-a-lassiette-44.fr

SARL Jules & Max
(Anciennement : Maison Archambaud)

Julien Nicou
130 rue du Petit Burbon
85 140 SAINT MARTIN DES NOYERS
Contact : 02 51 05 37 33 //jn@julesetmax.fr
Gamme de produits :
https://www.maisonarchambaud.com/

Ces listes ne sont pas exhaustives et pourront être complétées au fur et à mesure.

Les œufs

La production locale d'œufs est relativement faible en volumes et essentiellement commercialisées en circuits extras courts et en magasins spécialisés.

ELEVEURS DE POULES PONDEUSES

Les producteurs listés ci-dessous livrent la restauration collective ou seraient prêts à livrer la restauration collective.

FERME DE LA NANTAISE, Guérande
Benjamin THIBAUDAULT
Gamme de produits : œufs (+ agneau + pommes de terre)
Contact : 06 23 29 46 29 //ben.thibaudault@orange.fr
Démarche et label : AB

Earl de la Chesnaie, Saint Gildas des bois
Yvan RONNE
Gamme de produits : œufs (+ légumes + volailles fermières)
Contact : 06 70 80 51 65 // duboisdelatouche@gmail.com
Démarche et label : Bienvenue à la ferme (centre d'emballage en cours)

ŒUFS COQUILLE ET RESTAURATION COLLECTIVE

Ce que le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dit :

Une note de service de la Direction générale de l'alimentation datée d'août 2006 énonce une série de recommandations à destination des professionnels quant à l'utilisation des oeufs coquille « pour une meilleure maîtrise du risque de salmonellose ». Concernant les approvisionnements, « seuls les œufs emballés dans des centres agréés, qui proviennent de troupeaux contrôlés vis à vis des salmonelles, qui sont mirés et tracés, peuvent être utilisés. Le numéro des centres doit figurer, avec la date de conditionnement, sur l'emballage des œufs et le code du bâtiment de ponte doit figurer sur l'œuf. Les œufs des espèces dites mineures, canes notamment, doivent être proscrits. » A noter que tous les élevages de plus de 250 poules pondeuses doivent être équipées de ces centres d'emballage.
Toutes les bonnes pratiques sont à retrouver sur la note de la DGAL :
file:///C:/Users/pat/Downloads/DGALN20068200Z%20(1).pdf

Les produits laitiers

La production laitière sur le territoire

Avec environ la moitié des élevages du territoire orientés vers la production laitière, on ne manque pas de produits laitiers ! Et plusieurs productions sont structurées pour approvisionner la restauration collective en volumes. D'autres plus petites fermes ont également des gammes intéressantes pour diversifier les apports des enfants et éduquer au goût et aux productions locales, lait de vache comme en lait de chèvre !

LES + :

- Une offre locale en produits laitiers pouvant répondre à une demande supplémentaire significative de la part de la restauration collective, qui constitue un des débouchés privilégiés.
- Une offre locale en lait de vache et en lait de chèvre.
- Une large gamme de produits : fromage frais, yaourt, crème dessert, fromages lactiques, fromages affinés, glaces !
- Des conditionnements adaptés : pot individuel, seau…. Et un travail en cours sur le réemploi des contenants.

CONSEILS :

- Planifiez vos commandes avec les producteurs pour leur permettre de s'organiser pour leur production et leurs livraisons.

Producteurs transformateurs de lait de vache

Les producteurs listés ci-dessous livrent la restauration collective et/ou ont dimensionnés leurs outils pour livrer la restauration collective.

FROMAGERIE SARL MEZERAC, SAINT LYPHARD

Chantal & Marie BRIERE & Jean François COUÉ
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : lait entier pasteurisé, fromage blanc nature et sucre, fromage blanc aromatisé (2 arômes), yaourt nature sucré, yaourt aromatisé (8 arômes)
Contact : contact@ferme-mezerac.fr /02 40 91 49 80

SCEA FERME GINEAU, SAINT MICHEL-CHEF-CHEF

Florence & Antoine GINEAU
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : lait entier pasteurisé, fromage frais nature et sucre, fromage frais aromatisé (6 arômes), yaourt nature et sucre de canne, yaourt aromatisé (8 arômes), crème dessert (5 arômes), riz au lait nature et au caramel
Contact : ferme.gineau@sfr.fr // 06 99 68 37 84

FERME LAIT PRÉS VERTS, GUERANDE

Léa & Damien DAVID
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : lait entier cru et pasteurisé, fromage blanc, fromage à tartiner, fromage frais nature et aromatisé, yaourt nature, tomme fraiche et marinée, tomme affinée, type comté
Contact : fromagerielaitpresverts@gmail.com // 06 24 85 67 27

EARL FERME PIERRE DE PY, PONTCHATEAU

Anne Sophie HAYES & Barthélémy LEROUX
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : lait entier cru, yaourt nature, riz au lait nature, glace (12 arômes)
Contact : so.laezh@yahoo.com // 06 26 38 37 98

Producteurs transformateurs de lait de chèvre

Ces producteurs sont intéressés pour développer leurs livraisons à la restauration collective. N'hésitez pas à les contacter !

GAEC ENTRE CHEVRES ET CHOUX, SAINT NAZAIRE

Sabrina & Jean Brice MOUTAULT, Elodie & Martin MOUTAULT
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : fromage blanc nature, faisselle, yaourt nature et vanille, crème dessert (2 arômes), riz au lait, fromage lactique (buche, crottin, palet), fromage tartiné, fromage tomme
Contact : entrechevresetchoux@gmail.com // 06 33 24 00 15

GAEC LES CHEVRES DU BOIS NOZAY, SAINT LYPHARD

Mathilde HERITEAU & Maeva LE DANVIC
Offre restauration collective : commandes à la demande et en planification
Gamme de produits : fromage lactique (buche, crottin, palet)
Contact : leschevresduboisnozay@gmail.com // 06 98 42 67 62

Les autres producteurs transformateurs de lait

EARL LA FERME DES POULS HAUTS, ST NAZAIRE

Produits à base de lait de vache
Philippe CAILLAUD
Contact : caillaud-philippe@orange.fr // 06 16 57 32 99

GAEC FERME DES MILLE ET UNE CORNES, GUENROUET

Produits à base de lait de Chèvre
Camille & Jean Hugues BOURGEOIS
Contact : : fermedesmilleetunecornes@hotmail.fr // 06 65 24 58 23

GAEC LES CHEVRES DU COUGOU, GUENROUET

Produits à base de lait de chèvre
Emmanuelle JOSSE & Morgane LE POGAMP
Contact : leschevresducougou@gmail.com // 06 49 47 09 54

EARL FERME DE LA MER DE L'ISLE, SAINTE ANNE SUR BRIVET

Produits à base de lait de Brebis
Pierre VAN LIERDE & Héloïse DEBIERRE
Contact : vanlierde.pierre18@gmail.com // 06 88 02 60 84

LAIT CRU ET RESTAURATION COLLECTIVE

Ce que le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dit :

« Les enfants de moins de 5 ans ne doivent en aucun cas consommer ces produits. »

« Les établissements de restauration collective, y compris les cuisines centrales, peuvent se fournir en lait cru auprès d'un éleveur titulaire de l'autorisation ad hoc. L'exploitant du restaurant collectif est alors responsable du traitement thermique appliqué au lait qu'il propose à la consommation, soit en tant que tel, soit en l'intégrant à des préparations culinaires. L'ANSES rappelle en effet que l'ébullition du lait cru permet de réduire significativement le risque lié à la présence possible de micro-organismes pathogènes dans le lait cru. »

(Source : file:///C:/Users/pat/Downloads/2019-365_final.pdf + Plaquette GAB44)

Plusieurs établissements du territoire proposent déjà des fromages au lait cru pour les primaires. Et une fois les risques sanitaires maîtrisés, les atouts nutritionnels offrent une plus-value pour les enfants.

Le pain

Boulangerie et proximité

Pour toutes les communes, travailler avec les boulangers de proximité est un objectif. Ainsi, la plupart du temps, c'est la boulangerie de la commune qui fournit le pain du restaurant, voire les boulangeries qui se relaient lorsqu'elles sont plusieurs.
Parfois, la commune conjugue boulangerie locale et pain paysan (ex : un jour par semaine) pour sensibiliser les enfants à la diversité des farines et au levain, et proposer des variétés anciennes dans la nutrition des enfants.

Un gage de local ? Malgré tout l'intérêt du partenariat avec les boulangeries, pour calculer le pain dans vos produits locaux, il faut que la farine soit d'origine locale.

Et la loi EGALIM ? De plus en plus de boulangeries sont interpellées pour proposer du pain bio et se lancent dans l'aventure. La commande publique peut ainsi être un levier pour faire évoluer l'offre locale, y compris des artisans.

Se fournir auprès des paysans boulangers

Les paysans boulangers livrent avant tout les particuliers en vente directe ou circuit-court, mais peuvent être intéressés pour des livraisons de restaurants scolaires, notamment ponctuelles.

EARL LE FOURNIL DE LA BARRE, Saint Anne sur Brivet
Sébastien CORBE
(300 pains /semaine – livraison à Herbignac le vendredi)
51 La Barre, 44160 Sainte-Anne-sur-Brivet
Contact : 02 40 88 13 24

LA P'TITE BOULANGE, Saint Gildas des bois
Noella Vauquenu
Gamme : blé, farine, pain
Grangegain, 44530 SAINT GILDAS DES BOIS
Contact : 06 70 13 11 52

LA BOULANGE RIEUSE, St Nazaire
Solène GOUJON
34, impasse de la Belle Hautière
44600 SAINT NAZAIRE
Contact : 06 25 69 48 64

TY FOUNRIL, St André-des-Eaux
David MOESSARD
53, route de Tréhé – 44117 SAINT ANDRE DES EAUX
Contact : 06 89 34 76 58 //
tyfournil.david@orange.fr

Le sel

On en parle encore rarement, mais avec une production emblématique comme le sel de Guérande sur le territoire, l'approvisionnement local en sel est aussi un bel objectif. La liste des fournisseurs de sel de Guérande est longue. En voici deux premiers qui nous ont dit être intéressés pour livrer la restauration collective :

Coopérative Le Guérandais, Guérande
Arnaud Cassidanius
Pradel, 44530 GUERANDE
Contact : 02 40 62 01 25 //
contact@leguerandais.com ;
a.cassidanius@leguerandais.com

GAEC Artysel, Saint Molf
Elise Pele
Contact : 06 82 92 26 21 //
pele.elise@orange.fr

Les pâtes sèches et fraîches

Nouvelle offre en développement dans un rayon de 30 à 150km : les pâtes ! Des producteurs ou de simples artisans se lancent dans la production de pâtes compatibles avec la loi EGALIM. L'intérêt : la taille de ces outils de transformation permet d'adapter leurs produits aux attentes de la restauration collective, quasi du sur mesure ! Par exemple, on peut demander des fusillis plus courts pour les enfants, ou encore les lasagnes fraîches adaptées à la taille des gastros.

Les producteurs pastiers

Ils cultivent leurs céréales et transforment à la ferme !

Ferme du Moulin des 4 saisons, MISSILLAC
Jacky & Mathias Queraud
Gamme de produits : Pâtes semi-complètes sèches, taille adaptable
Contact : 06 60 41 27 07 - earlcoemeux@bbox.fr

GAEC Les Écureuils, ALLAIRE (56)
Anne et Stéphane Fouquet
Gamme de produits : Pâtes fraîches avec la farine et les œufs de la ferme, lasagnes adaptées à la taille des gastros…
Contact : Anne : 06 72 25 48 21 - Stéphane : 06 41 10 02 50
https://www.facebook.com/LesPaysAnn
https://app.cagette.net/gaeclesecureuils

Les artisans transformateurs

LIORAVI – ANCENIS (farines pas nécessairement locales)
Fabien Deuez
655 Rue Antoine de Saint Exupéry, ANCENIS-SAINT-GEREON
02.44.03.81.05 - web@lioravi.fr
https://www.lioravi.fr/

Le guide « Où trouver des produits locaux ? »

Cette liste des producteurs prêts à livrer la restauration collective n'est pas exhaustive. Néanmoins, un grand nombre de ces producteurs font de la vente directe et sont inscrits dans le guide « Où trouver des produits locaux ? » édité par le PNR de Brière et régulièrement actualisé.

Pour découvrir l'ensemble des producteurs en vente directe et circuits-courts sur le territoire, n'hésitez pas à consulter le guide « où trouver des por également accessible sur le site internet du PNR de Brière.

Les outils collectifs

Manger bio Pays de la Loire

Un outil de commercialisation collectif qui contribue au développement de l'agriculture biologique. L'association permet de créer un catalogue commun, d'avoir un bon suivi commercial, des échanges et d'aider à l'organisation de la distribution vers des circuits de proximité : restauration collective, magasins, groupement de consommateurs.

Les outils de mise en relation

APPROLOCAL

Cette plateforme est un site de e-commerce réservé à la restauration collective de la Région des Pays de la Loire. Ce site permet d'acheter en ligne des produits locaux bruts ou transformés.

Une fois inscrit vous pourrez découvrir les produits disponibles dans votre périmètre, leur prix, leur lieu de production. Si vous le souhaitez, vous pourrez filtrer les produits EGALIM ou de réseaux en particulier et enfin passer commande. Le producteur validera la commande et se chargera de la livraison à la date demandée.

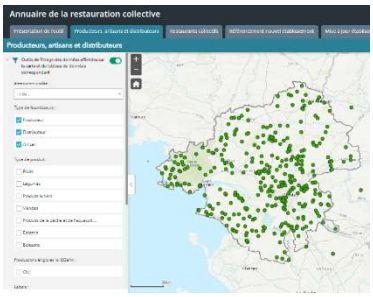
https://www.approlocal.fr/

Contact : Emilia LIBEAU - 06 15 23 02 46 - approlocal@pl.chambagri.fr

Le Réseau MANGER LOCAL

Animé par l'AMF, les Chambres d'agriculture, de métiers et de l'artisanat et le de Loire-Atlantique, **le Réseau LOCAL apporte des informations, outils et partage d'expériences afin de favoriser le recours aux produits locaux en restauration collective**.

L'annuaire du Département de Loire-Atlantique



L'annuaire des producteurs de la restauration collective du Département de Loire-Atlantique

Retrouvez sur cet outil plusieurs producteurs, fournisseurs, et artisans ouverts à livrer la restauration collective. Les infos sur les restaurants collectifs sont également renseignées, pour permettre aux producteurs de vous identifier et de vous contacter. N'hésitez pas à aller vérifier les données et les mettre à jour si besoin.

Cette page est accessible depuis le site du réseau Manger local 44 :
https://www.reseaumangerlocal44.com/collectivites-et-restaurants-collectifs/