



## Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

En € / repas

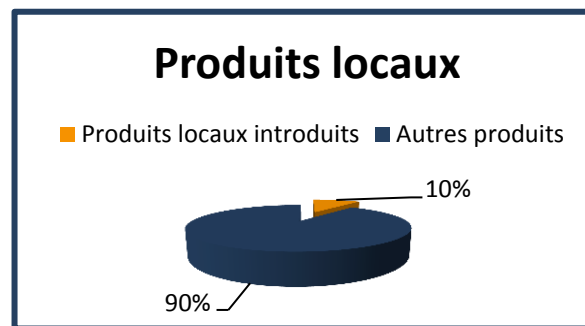
MIDI	SOIR
1,75 €	1,75 €



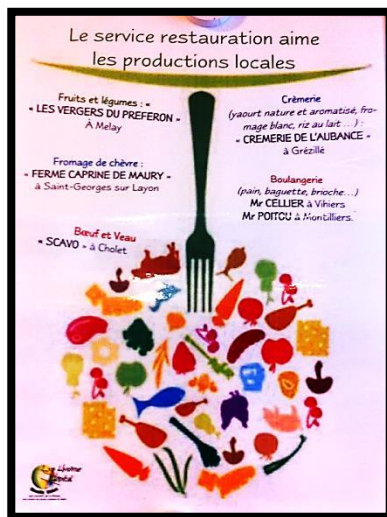
### LES CLES DE LA REUSSITE

Introduire des produits locaux dans son restaurant, Michel LIEGE, le chef de l'Hôpital local de Vihiers, **a commencé à y penser en 2006**. Précurseur, il souhaitait déjà répondre aux nouveaux enjeux sociétaux en proposant des produits de qualité à ses convives.

« Avec tous les reportages que l'on peut regarder sur la « malbouffe », je ne me voyais pas proposer ce type de nourriture à mes convives alors que je travaille dans le milieu de la santé ».



A Vihiers, l'introduction de produits locaux **n'a pas eu d'incidence majeure sur les coûts** ce qui permet de respecter le budget prévu pour un repas. Dans le cas où le produit introduit coûte un peu plus cher que celui utilisé avant, des astuces permettent de compenser l'écart de prix. Pour compenser le surcoût du produit local par exemple, le chef se sert de **la cuisson basse température** pour le poisson ce qui permet de perdre moins de matière pendant la cuisson. Il a aussi revu **le grammage des produits** pour limiter le gaspillage alimentaire.



## FICHE TECHNIQUE

Type de convives

**ADULTES**

**PERSONNES ÂGÉES**

Gestion du restaurant

**GESTION DIRECTE**

Nombre de repas / AN

**165 000**

Services (matin, midi, soir)

Le personnel

**8 ETP**

(Equivalent Temps Plein)

**10 salariés**



Période d'activité / an



Zone géographique



# LES ETAPES

## 1

### LA DEMARCHE

Le travail sur l'approvisionnement du restaurant, engagé depuis plus de 5 ans, ne cesse d'améliorer **la qualité des plats servis aux pensionnaires**. Les cuisiniers ont naturellement accepté de travailler des aliments de meilleure qualité en essayant de **s'adapter à la production locale**. L'agriculture du Maine-et-Loire est caractérisée par une diversité de productions, autant du point de vue des productions animales que végétales. Alors pourquoi ne pas en profiter ?

L'approvisionnement en viandes s'est imposé en priorité pour garantir la **traçabilité du produit**. Les **produits laitiers** ont aussi été introduits rapidement car ils sont relativement faciles à trouver à proximité du Centre Hospitalier Intercommunal (CHI) de Vihiers.

## 2

### LES OBSTACLES

Le Centre hospitalier est engagé dans un groupement de commandes, notamment pour les fruits et légumes. Pour en sortir, il peut choisir ses fournisseurs en fruits et légumes et favoriser le local. Michel LIEGE est, conscient du travail qui lui reste à effectuer en terme d'introduction de produits locaux.

## 3

### LES PROJETS

Poursuivre la mise  en place un cahier des charges technique et pratique pour les vins. Aujourd'hui, il se fournit en très grande proximité

Introduire des fruits et légumes locaux

Développer encore plus l'approvisionnement local



Membre de l'équipe de cuisine de l'hôpital local de Vihiers



**M. LIEGE Michel**

*Chef de cuisine*

m.liege@lyshyrome.idhl.fr

02.41.75.36.59

Rédigé et réalisé en Juin 2015 par :

La chambre d'agriculture 49 - L. Brossier

Pour le Réseau LOCAL Anjou

contact@reseau-local-anjou.fr

02 41 96 77 39