

Hauts-de-France

Les fruits et légumes du Nord-Pas-de-Calais sont actuellement mis à l'honneur dans les assiettes de 451 établissements de restauration collective en gestion directe de France.

Restauration collective non concédée: "Invitez les saveurs du Nord-Pas-de-Calais" passe à table

La 15^e édition de l'opération "Invitez les saveurs du Nord-Pas-de-Calais à votre table" se déroule du 21 au 27 mars sur tout le territoire français. Cette opération de promotion, destinée à faire découvrir la gastronomie locale auprès des chefs de cuisine de la restauration collective en gestion directe, met en valeur cette année les fruits et légumes frais de la région. Pour cette nouvelle édition, 451 établissements parmi lesquels 198 collèges et 111 lycées se sont inscrits, dont 304 dans la région Hauts-de-France. 267000 repas seront ainsi servis à partir de produits régionaux fournis par 37 grossistes partenaires (dont 70 % issus du Nord-Pas-de-Calais). Hormis les Hauts-de-France, c'est dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes (45 établissements) et Pays de la Loire (17 établissements) que cette opération a rencontré le plus d'échos.

Deux outils sont mis à la disposition des chefs de cuisine pour leur faciliter la tâche. Il s'agit d'un classeur comprenant 236 recettes régionales ainsi qu'un site internet (cuisinez-le-npdc.fr). Par ailleurs, un concours



Les f&l du Nord-Pas-de-Calais sont mis à l'honneur dans toute la France.

permettra de mettre en valeur les établissements les plus créatifs.

Pour la première fois cette année, les chefs de cuisine peuvent aussi s'appuyer sur un site leur permettant d'avoir accès à un approvisionnement local. Le site approlocal.fr, ouvert en septembre 2015, est une plate-

forme virtuelle qui met actuellement en relation 80 fournisseurs et 80 acheteurs principalement dans les produits laitiers et les f&l (plus de 250 produits référencés). La Chambre d'agriculture du Nord-Pas-de-Calais rencontre ainsi chaque producteur qui s'engage à respecter les règles figurant dans

une charte basée en grande partie sur le cahier des charges Saveurs en'Or. Portée par le Comité de promotion, l'opération a le soutien du Conseil régional avec l'appui d'Interfel.

La 16^e édition devrait aussi associer davantage les produits de Picardie. D'ici là, les marques régionales des deux régions (Saveurs en'Or et Terroirs de Picardie) ainsi que les deux Comités de promotion auront vraisemblablement fusionné. ■ **Thierry Becqueriaux**

Loire-Atlantique

Océane reconnu Iso 26 000 niveau 3 par l'Afnor

Océane vient d'être certifié Iso 26000 niveau 3 par l'Afnor. Depuis trois ans, la coopérative nantaise est mobilisée sur tous les aspects du développement durable dans le cadre du RSE. « Nous souhaitons apporter les preuves concrètes de notre engagement, souligne Dominique Calais, directeur d'Océane. Nous sommes l'un des premiers acteurs de la filière f&l à s'être volontairement soumis à cet audit externe de trois jours. »

Selon le principe de l'amélioration en continue, la coopérative projette d'auditer tous ses fournisseurs pour placer la « RSE au centre de sa politique d'achat ». Parallèlement, un autre audit est prévu en 2016 sur l'amélioration de l'efficacité énergétique de sa plate-forme logistique, un plan lancé par Coop de France et l'association Ligeriia. L'objectif actuel pour Océane est de traquer les micro-dépensements. Enfin, le nouveau logiciel de gestion d'entrepôt Reflex permet de tracer et de géolocaliser les palettes depuis leur arrivée sur la plate-forme jusqu'au chargement dans le camion du transporteur, un moyen de réduire les risques d'erreurs et de faciliter le travail des opérateurs. ■

Pauline Vallin

Paca

La préfecture veut renforcer les filières agricoles

À défaut de proposer des réponses conjoncturelles à la crise agricole, la préfecture de région Paca a annoncé des initiatives pour renforcer les filières régionales. Stéphane Bouillon, préfet de région, souhaite la mise en place de trois groupes de travail: "Valorisation de l'image des produits régionaux", "Présentation des produits locaux en rayon par la grande distribution", "Optimisation des échanges entre producteurs et grande distribution sur la saisonnalité des produits".

Ces groupes seront constitués de représentants des professionnels agricoles, de la grande distribution, des Chambres d'agriculture et des collectivités locales concernées. Le préfet de région a également demandé aux producteurs « d'échanger avec la grande distribution les volumes disponibles et le calendrier de leurs productions et de s'organiser davantage pour grouper celles-ci, » et aux enseignes de « valoriser davantage les produits régionaux et renforcer les échanges en période de crise. »

Une réunion sera aussi organisée pour la RHD pour « échanger sur l'inclusion d'une part significative des produits locaux dans les repas préparés dans le cadre des marchés publics passés par ces différentes institutions. » ■ **Catherine Brunner**

Brèves

Bretagne: départ et nominations au Cerafel

Le directeur du Cerafel, Yvon Auffret, a annoncé son prochain départ à la retraite. Il sera remplacé à partir de 1^{er} juillet par Maïwenn Bullier, actuellement directrice marketing. C'est Marie Deredec, chef produit, qui prendra la direction du service marketing à partir du 1^{er} juin.

Sud-Ouest: nomination à Agri Sud-Ouest

Vincent Costes a été nommé directeur général du pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation le 14 mars. Il entend « prolonger la stratégie de développement du pôle sur l'ensemble de son territoire de compétence, en adéquation avec ses adhérents et partenaires ».

Gard: journée fraise, tomate et biocontrôle

Une journée porte-ouverte fraise, tomate hors-sol et produits de biocontrôle est organisée sur le centre CTIFL de Balandran le 24 mars. Cette journée a pour objectif de présenter les expérimentations en cours. Elle s'adresse aux techniciens, producteurs, équipementiers et étudiants.

Hérault: showroom Sud de France pour Carrefour

La marque Sud de France présentera certains de ses produits le 31 mars à l'Altrad Stadium de Montpellier aux représentants de Carrefour. Parmi les entreprises présentes, une petite dizaine d'opérateurs f&l: Bonnefond et Fils (salades), Origine Cévennes, SARL Sam (pommes de terre de Camargue)... Objectif de la manifestation: augmenter le référencement de ces produits locaux.

Rungis: l'heure de la fibre

Dix mois après l'annonce du déploiement de la fibre optique sur le Min de Rungis, Covage lance la commercialisation du réseau.