



“Je cherche à développer l’approvisionnement local & bio pour les lentilles en restau co”

témoignage de Papillote et Compagnie (49)

Fin 2023, la restauration collective publique d’Angers Loire Métropole a souhaité concocter un repas à base de lentilles bio et locales pour des enfants en écoles élémentaires et maternelles. Ainsi, 300 kg de lentilles blondes, corail non décortiquées et vertes ont été approvisionnées par des **producteurs de légumes secs du Maine et Loire**.



Les et de l’approvisionnement local par des producteurs

-  • Soutien aux filières locales et bio,
- Optimisation de l’approvisionnement (qualité, conditionnement, livraison)
- Argument pour le recrutement des cuisiniers
- Réduction des déchets : moins d’emballage et de gaspillage alimentaire
-  • Nécessité d’avoir un seul interlocuteur pour gérer les commandes,
- Risque de fluctuation de la production et donc de l’approvisionnement 

Intérêt d’un collectif de producteurs qui assure un approvisionnement continu

“Ce type d’approvisionnement nécessite une **adaptation** des méthodes de cuisine, passant de l’utilisation d’un produit appertisé où il faut ouvrir les boîtes, égoutter le produit, à une denrée brute nécessitant une cuisson, réalisée avec un cuiseur à féculents de la marque CAPIC dans notre cas”.



“Livrées en sachet kraft de 10 kg, cela ne nécessite **pas plus de manutention** mais implique une nouvelle organisation”

“Le contact a été très facile avec le producteur, qui a lui-même réalisé la livraison.”



Recettes cuisinées avec les lentilles

- Salade froide en entrée avec lentilles blondes et lentilles corail non décortiquées (note 3,17/4)
- Garniture chaude avec les lentilles vertes (note 2,82/4)



Lentilles angevines et bio, livrées à la restau co

Améliorations proposées par Papillote et Cie

- Passer à un système de conditionnement réutilisable et étanche (seaux, bacs)
- Développer une paella végétarienne à base de lentilles

