



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Direction Régionale de l'Alimentation
de l'Agriculture et de la Forêt
des Pays de la Loire*

Service régional de l'agriculture, de la forêt
et des territoires

Pôle Forêt – Bois – Energies et Agro-environnement

5, rue Française Giroud
CS 67516
44275 Nantes cedex 2

Affaire suivie par : Géraldine DUPE

Tél. : 02 72 74 71 65
Fax : 02 72 74 71 79

Réf. : MG/

PJ. :

Délégation Régionale des Pays de la Loire
du Centre National de la Fonction Publique Territoriale
(CNFPT)
60, boulevard Victor Beaussier
CS 40205
49002 ANGERS cedex 1

(à l'attention de Monsieur COLOMBEIX Teddy)

Courriel : geraldine.dupe@agriculture.gouv.fr

Objet : Lauréats Pays de la Loire trophées agriculture durable

Nantes, le 12 août 2014



Monsieur,

Suite à la réunion à la DRAAF du comité régional de sélection du mardi 25 mars dernier pour la 6^{ème} édition des trophées de l'agriculture durable, j'ai l'honneur de vous informer que votre projet d'« Elaboration Menus Approximité (EMApp) », qui résulte de l'aboutissement d'une coopération entre plusieurs institutions des Pays de la Loire, est lauréat régional, pour la catégorie « structures », des trophées de l'agriculture durable 2014.

Les trophées de l'agriculture durable ont pour objectif de valoriser des démarches exemplaires abouties, susceptibles d'être reproduites dans d'autres exploitations ou structures collectives. Votre sélection au niveau régional confirme bien l'intérêt de votre démarche pour le développement et la structuration des approvisionnements des restaurants collectifs en circuit court.

A toutes fins utiles, vous pouvez consulter le site du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt qui vous apportera des précisions sur le déroulement de ces trophées et notamment sur la sélection du jury national qui devrait être connue en septembre.

Je vous remercie d'avoir participé à ce concours et vous félicite une nouvelle fois pour votre démarche.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le directeur régional de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt,

Mathieu BATAARD

Direction des Lycées- Direction des Ressources Humaines
Dossier suivi par Christine TOULAN et Frédéric MARNIER

Monsieur le Directeur Régional
Délégation régionale des Pays de la Loire
Centre National de la Fonction Publique Territoriale
60 boulevard Victor Beaussier
49002 ANGERS Cedex 1

Nantes, le 26 SEP. 2014

Monsieur le Directeur Régional,

La Région des Pays de la Loire a engagé avec les lycées publics et les CFA une démarche de restauration durable qui entre dans sa quatrième année et s'appuie notamment sur des actions de formation dont certaines entrent dans le catalogue du CNFPT.

Parmi celles-ci figurent l'initiation et la prise en main du nouveau logiciel libre d'élaboration des menus EMapp que quelques agents de la Région, cuisiniers et conseillers restauration, ont déjà suivies. La Direction des Ressources Humaines va les intégrer dans son offre de formation 2015 en les ouvrant ainsi à tous les agents concernés.

De manière générale, cet outil nous paraît répondre de manière très satisfaisante aux besoins des responsables de restaurants scolaires par rapport aux exigences du Plan alimentaire, à l'anticipation des menus et au suivi comptable des achats.

Par rapport à la démarche régionale de restauration durable, nous attendons tout particulièrement d'EMapp qu'il fournisse aux établissements les moyens d'un suivi et d'une planification de leurs achats de produits de qualité (bio, labellisés et de proximité) qui soit à la fois fiable, simplifié et accessible aux services régionaux.

Dans cette attente, je vous prie de recevoir, Monsieur le Directeur, mes sincères salutations.

Pour le Président du Conseil Régional
Et par délégation
La Directrice des Lycées



Sophie SCHMITT



Beaucouzé, le 10 mars 2015



CNFPT
60 Boulevard Victor Beaussier
CS 40205
49002 ANGERS Cedex 01

A l'attention de Teddy COLOMBEIX

TB/BC/15-009

Objet : demande création réseau MFR sur EMApp

Dossier suivi par Blandine CLOEST

Monsieur,

Dans le cadre du partenariat Réseau LOCAL *Anjou*, les Maisons Familiales Rurales de Maine et Loire souhaitent utiliser – plus largement – le logiciel EMApp.

Pour ce faire, nous aimerions que le réseau MFR 49 soit créé afin de gagner en efficacité au sein de nos établissements. Les responsables – dont les coordonnées sont jointes à ce courrier – souhaiteraient que les éléments suivants soient mutualisés :

- Menus,
- Plan alimentaire,
- Repas,
- Fiches techniques,
- Mercuriales.

Madame Blandine CLOEST sera l'administratrice de ce réseau EMApp – MFR 49.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et dans l'attente d'une réponse de votre part,

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

Thierry BOUILLAUX,
Président.

accompagnement • compétence • savoir-faire

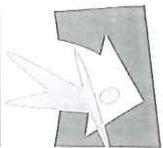
partenariat • réussite • responsabilité • épanouissement

22 associations MFR
près de 3300 jeunes et adultes en formation
plus de 7000 partenaires

www.mfr.asso.fr

Fédération Départementale
des Maisons Familiales Rurales de Maine et Loire
Centre de Formation des Apprentis
Rue du Landreau - BP 80247 - 49072 BEAUCOUZÉ Cedex
Tél. : 02 41 72 13 90 • Fax : 02 41 72 13 99
E-mail : fd.49@mfr.asso.fr • www.mfr49.org

RÉUSSIR
autrement


COORDONNÉES des MFR et des CORRESPONDANTS pour la création du réseau EMApp

Etablissement	correspondant	adresse mèl	n° téléphone
MFR-IR Beaupréau	Gaël BROCHARD	gael.brochard@mfr.asso.fr	02 41 63 92 80 (L.D.)
MFR Chalennes sur Loire	Yannick GARNIER	mfr.chalennes@mfr.asso.fr	02 41 78 02 07
MFR Chemillé	Françoise MAUGET	mfr.chemille@mfr.asso.fr	02 41 30 62 35
MFR Cholet	Odile BOISSINOT	odile.boissinot@mfr.asso.fr	02 41 75 60 38 (L.D.)
MFR Doué la Fontaine	Jacqueline GOLDIN	jacqueline.goldin@mfr.asso.fr	02 41 59 12 77
MFR Jallais	Marion CHENÉ	marion.batardiere@mfr.asso.fr	02 41 64 11 20
MFR La Meignanne	Nathalie ROMPION	nathalie.rompion@mfr.asso.fr	02 41 96 91 60
MFR La Romagne	Frédéric GOURICHON	frederic.gourichon@mfr.asso.fr	02 41 75 61 34 (L.D.)
MFR Montreuil Bellay	Luc BOUTIN	luc.boutin@mfr.asso.fr	02 41 83 19 19
MFR St Barthélémy d'Anjou	Nadine LHUSSIEZ	nadine.lhussiez@mfr.asso.fr	02 41 21 14 38 (LD)

Administrateur : Blandine CLOEST - animatrice à la Fédération Départementale - 02 41 72 13 90 - blandine.cloest@mfr.asso.fr - adresse mèl pour le réseau EMApp MFR
 49 : adminmfr49@laposte.net



Affaire suivie par : Anne-Marie SCAPIN
Téléphone : 02 41 81 49 31
Courriel : am.scapin@cg49.fr

Monsieur le Directeur
Délégation régionale du CNFPT
A l'attention de Teddy COLOMBEIX
Conseiller formation
60 boulevard Beauissier
BP 40205
49002 ANGERS CEDEX 1

Angers, le 6 octobre 2014

Monsieur le Directeur,

Le Département de Maine-et-Loire, après avoir étudié des solutions logicielles pour fournir à ses équipes de restauration un outil de création de menus, a suivi avec intérêt le développement de la plateforme EMap, sous la houlette du CNFPT.

Il s'avère qu'aujourd'hui, EMap est accessible à toute personne intéressée et, dans le cadre de son accompagnement auprès des collèges, notre collectivité est prête à promouvoir son utilisation. Au cours du premier trimestre de la présente année scolaire, nous envisageons d'en faire une démonstration auprès de tous les chefs cuisiniers, à l'occasion d'un cycle de rencontres d'ores et déjà programmées. Il vous sera bien évidemment loisible d'y intervenir si vous le souhaitez.

Dans un second temps, à partir du début de l'année 2015, une cinquantaine de chefs cuisiniers, répartis en quatre groupes, pourrait être formée à son utilisation durant le premier semestre 2015.

C'est dans cette perspective que l'Unité formation de la DRH a sollicité vos services afin de connaître le coût/formation par groupe et la possibilité de planifier cette action entre février et avril 2015.

D'avance, je vous remercie donc de bien vouloir m'apporter tout élément utile pour la concrétisation de ce projet.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Bien Cordialement à Tu! N'est ce pas une action qui peut être prise au titre de la Cohésion Sociale Team des nouvelles décisions du CA du CNFPT?

Pour le Président du Conseil général,
et par délégation, le Directeur général des services,

Avec tous mes remerciements.



Jean-François ARTHUIS BRAULT

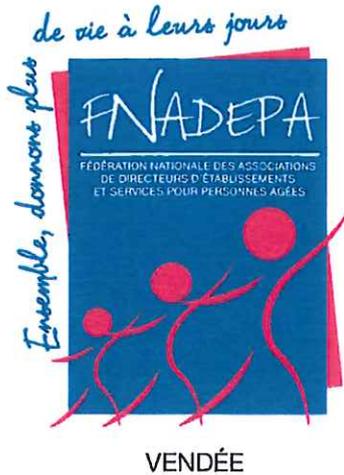
Copie pour information :
Cécile BELLAUD – Responsable Unité formation - DRH
Hélène LEBERT – Chargée de formation



*pour préparer projet de réponse
Recu JAL 17/10*

*photocopies faites à
L. Reques
E. Carfoux
T. Colombeix
L'avenir pousse en Anjou! www.cg49.fr*

Le 22 janvier 2015



A M Teddy COLOMBEIX
Délégation régionale des Pays de la Loire
Centre National de la Fonction Publique
Territoriale
60 Boulevard Victor Beaussier
BP 40205
49002 ANGERS Cedex 1

Objet : demande d'ouverture de comptes EMApp

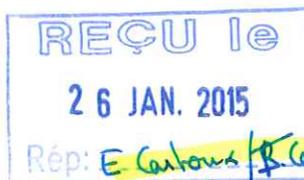
Monsieur,

Faisant suite à notre rencontre du 30 septembre 2014 avec les adhérents de la FNADEPA Vendée, et à mon précédent courrier, comme convenu à l'issue de la réunion, je viens de nouveau vous solliciter pour la création de comptes EMApp (Elaboration Menu Approximité) au profit des adhérents FNADEPA.

La FNADEPA Vendée compte 79 établissements adhérents, tous en charge de gérer un service de restauration collective pour leurs usagers. Aussi, nous souhaitons proposer à chaque établissement l'inscription à votre site EMApp.

Dans cette attente, recevez, Monsieur, mes meilleures salutations.

Véronique BORRIELLO
Présidente de la FNADEPA Vendée



LAVAL, le 20 janvier 2015

copie: L. Noëlle
J. Legeant

**Monsieur le Directeur régional
Délégation régionale du Centre national de la
fonction publique territoriale des Pays de la Loire
60 Boulevard Victor Beaussier
49002 ANGERS Cedex 01**

Monsieur le Directeur régional,

Vous nous avez récemment informés de la mise à disposition par la Délégation régionale du Centre national de la fonction publique territoriale des Pays de la Loire d'un outil libre et gratuit de conception des menus à destination des collèges.

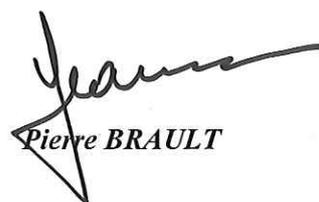
Cette proposition a retenu l'attention de la Direction de l'enseignement qui souhaite permettre aux responsables de cuisine des établissements d'enseignement de l'utiliser. Ainsi, le Conseil général de la Mayenne souhaite bénéficier de l'ouverture de 26 comptes correspondant aux 26 établissements à équiper ainsi qu'un compte collectif pour le gestionnaire du dispositif.

En complément, et pour appréhender ce nouvel outil, le service collèges souhaite que les agents soient formés à l'utilisation de ce nouveau dispositif. Le service formation et évaluation du Conseil général de la Mayenne se tient à votre disposition pour organiser au mieux ces actions de formation.

Dans l'attente de la mise en œuvre de ce projet, je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur régional, l'expression de mes sentiments distingués.

Avec mes remerciements, bien à toi,

Pour le président et par délégation :
**Le Directeur général
des services du département,**



Pierre BRAULT



VENDÉE
CONSEIL GÉNÉRAL

Direction des Services Techniques
et de l'Éducation
Service Éducation

Dossier suivi par : Xavier ELICES-DIEZ
N° à rappeler : 02.51.44.74.65
Réf. : MLV/XED N° 2014.495
La Roche-sur-Yon, le : 07.10.2014

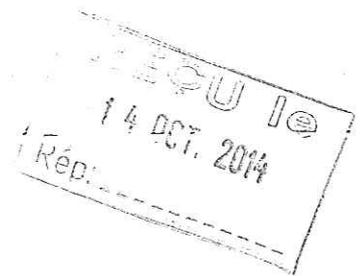
pour information

O → TC
copie : JNL
CR
LN
SGS

JNL → C. Rogues
pour préparer projet de réponse

CNFPT
A l'attention de M. COLOMBEIX Teddy
60 Boulevard Victor Beauissier
49 002 ANGERS cedex 01

Reçu
le 17/10



Monsieur,

Partenaire du développement d'EMApp.fr, site gratuit d'élaboration de menus équilibrés, le Département de la Vendée a pu jauger de son intérêt et de sa qualité.

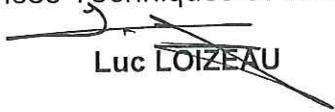
Fort de ce constat, le Département souhaite déployer l'utilisation de cet outil sur l'ensemble des collèges publics. Ces 31 établissements représentent plus de 13 000 repas quotidiens pour près de 1 800 000 repas par an et pour un budget d'achat en produits alimentaires d'un montant de plus de 3 millions d'euros ce qui fait de la restauration collective un acteur économique clef du territoire vendéen.

Afin de permettre à nos agents de prendre en main cet outil, dans le but d'identifier le besoin et de favoriser un approvisionnement local, nous souhaiterions organiser des formations CNFPT en interne liées à l'utilisation d'EMApp.fr.

Le service Développement des compétences et de l'action sociale du conseil général de la Vendée prendra prochainement contact avec vos services pour la mise en place et la planification de ces stages.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

Pour le Président du Conseil Général,
Le Directeur des Services Techniques et de l'Éducation


Luc LOIZEAU

Copie : - Vincent LECOMTE, Directeur des Ressources Humaines.

Conseil Général
Direction des Services Techniques et de l'Éducation
40 rue du Maréchal Foch - 85923 La Roche sur Yon cedex 9
Tél. 02 51 44 74 64 - Fax. 02 51 34 47 67 - www.vendee.fr

DIRECTION DE L'ÉDUCATION

Service gestion de la restauration

Affaire suivie par : Nathalie SABIRON
Poste : 77 76
Réf. : NS/MC/965

Monsieur Teddy COLOMBEIX
Conseiller formation au CNFPT
60 boulevard Victor Beaussier
49002 ANGERS Cédex 02

Niort, le **12 DEC. 2014**



Monsieur,

Depuis ces dernières années, le Conseil général des Deux-Sèvres a placé la restauration de qualité en faveur des 37 collèges publics du département parmi ses objectifs prioritaires.

Chaque année, près de 2 000 000 repas sont servis à plus de 12 000 collégiens.

Aussi, pour atteindre ses objectifs, le Département a engagé une démarche de formation à destination des équipes de restauration.

Un groupement de commandes au 1^{er} janvier 2015 permettra d'assurer un approvisionnement de proximité pour 30 collèges, en s'appuyant sur les prescriptions du GEMRCN.

Afin de faciliter la mise en application et le suivi des actions engagées en matière de gestion technique des services restauration (plan alimentaire, fiches techniques, élaboration des menus, évaluation et suivi des achats, maîtrise des coûts), le logiciel EMAPP constitue pour le Département et les collèges un outil d'aide à la gestion.

Aussi, dans le but d'étudier les conditions de mise en place de ce logiciel, le Service Gestion de la restauration prendra prochainement contact avec vos services.

Dans cette attente, je vous prie de croire, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Pour le Président et par délégation,
Le Chef du service,



Nathalie SABIRON



• GAB 85 •
Les Agriculteurs BIO de Vendée



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique



• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne



M. COLOMBEIX Teddy
CNFPT Pays de la Loire
Conseiller Formation sur le domaine Restauration Collective, Laboratoire, Déplacements et Transports
60 boulevard Beaussier - CS 40205 -
49002 ANGERS CEDEX 1

La Roche sur Yon, le 5 novembre 2014

Objet : demande de rencontre au sujet du logiciel Emapp
Dossier suivi par : Claire Brachet - GAB 85



M. COLOMBEIX

Vous avez mis en service en partenariat avec la DRAAF, le Conseil Général de Vendée et l'OMCIFE un logiciel (Emapp) à destination des restaurants collectifs. Cet outil, libre d'accès, vise à faciliter la mise en œuvre des repas, tout en respectant les règles nutritionnelles et apporte une aide sur la maîtrise du budget notamment en intégrant des produits issus des filières locales et de qualité dont bio. Ce logiciel a d'ailleurs été lauréat du trophée régional de l'Agriculture Durable 2014 et nous vous en félicitons.

Le réseau des producteurs bio des Pays de la Loire travaille depuis plus de 15 ans sur la restauration collective afin d'y intégrer progressivement davantage de produits locaux de qualité et notamment bio (exempts d'OGM, d'engrais et pesticide de synthèse). La méthodologie d'accompagnement des établissements est construite sur une approche globale du fonctionnement des cuisines.

A ce titre, et pour poursuivre dans cette démarche à la fois environnementale et territoriale, ce logiciel constitue un outil pertinent afin de continuer à promouvoir les produits des fermes de notre région. Cela passerait par l'intégration de fiches produits accessibles aux établissements de la Région.

Comment intégrer ces fiches dans le logiciel ? Est-il plus judicieux de créer un compte par producteur ? un compte par groupement de producteurs qui centralise les fiches par département ? un compte au niveau régional ?

Puis comment partager ces fiches afin qu'elles soient accessibles par les établissements du territoire ? L'objectif étant de valoriser l'approvisionnement en circuit court, de qualité et notamment en produits issus de l'agriculture biologique.

Pour avancer sur les réponses à ces questions, nous souhaitons en discuter de vive voix avec vous. C'est pourquoi nous sollicitons auprès de vous un entretien.

Dans l'attente de votre retour, veuillez agréer nos sincères salutations.


GAB 85
71 Bd Aristide Briand
Boîte aux lettres 69
85000 La Roche Sur Yon

CONTACT pour suivi dossier / GAB 85 :
Groupement des Agriculteurs Biologiques de Vendée

71 Bd Aristide Briand
85000 LA ROCHE SUR YON
T : 02 51 05 33 38
F : 02 51 05 30 42
M : restoco.claire@gab85.org
W : www.gab85.org
N° SIRET 398 150 961 00033
Code APE : 9412Z
N° d'organisme de formation DRTEFP :
52 085 00566 85

Les présidents et co-présidents
des groupements de producteurs bio des Pays de la Loire :
GAB 44 : Bruno GRIS
GABB Anjou : Philippe JAUNET
Civam Bio 53 : Antoine LUNEAU, Eric GUIHERY, Daniel RONDEAU
GAB 72 : Olivier CORDEAU
GAB 85 : Valérie LAURENT-FEVRIER, Yannick HALLOUIN,
François VRIGNAUD



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU PAYS DES HERBIERS

Le 20 mai 2015



La Présidente de la Communauté de
communes du Pays des Herbiers
Député-Maire des Herbiers

à

CNFPT Pays de la Loire
Monsieur Jean-Marc LEGRAND Directeur
60 boulevard Victor Beaussier
49000 ANGERS

CL - 688/05

Service Développement Durable - Leader
Dossier suivi par Christelle Labbé



Objet : Demande d'ouverture d'accès pour la « bulle de mutualisation » sur le logiciel Emapp.

Monsieur le Directeur,

Dans le cadre de sa politique Développement Durable, la Communauté de communes du pays des Herbiers accompagne 11 structures de la restauration collective pour introduire des produits locaux bio et durables dans ses repas.

Afin de continuer cette dynamique, nous souhaitons que ces établissements puissent bénéficier d'une bulle de mutualisation via le logiciel Emapp.

Cet outil va nous permettre de poursuivre la démarche engagée auprès de nos établissements afin qu'ils puissent continuer à travailler ensemble et à partager leurs expériences et savoir-faire.

Monsieur Stéphane Avenard, responsable de la cuisine centrale du Poiré sur Vie sera l'administrateur de la bulle : cuisincentrale.lepoire@orange.fr

Vous trouverez ci-joint un tableau avec la liste des établissements concernés et le nom de chaque participant.

Nous vous ferons parvenir une demande de formation après le 10 juin, date à laquelle un temps de concertation est prévu avec le groupe.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'expression de mes salutations distinguées.

Véronique BESSE



Grandissons durablement
8 communes s'engagent pour un développement durable

43, rue du 11 novembre - B.P. 405 - 85504 LES HERBIERS

Tél. 02 51 66 82 27 - Fax 02 51 91 29 84 - E-mail : info@cc-paysdesherbiers.fr - Web : www.cc-paysdesherbiers.fr

Etablissements concernés par la « bulle de mutualisation »

Restaurant	Collectivité	Correspondant	Mail
Restaurant municipal	AIZENAY	Frédéric BONNET	restaurantscolaire.aizenay@orange.fr
Restaurant municipal	AUBIGNY	Marc PETTON	restaurant@mairie-aubigny.fr
EHPAD	BELLEVILLE SUR VIE	Laurent GIRARDEAU	oree-du-bocage.cuisinier@orange.fr
Restaurant scolaire	DOMPIERRE SUR YON	Katia HUBERT et Stéphane SCHOONJANS	restsco.dompierre@orange.fr et stephane.schoonjans@wanadoo.fr
Restaurant scolaire	LA GENETOUZE	Anne PONDEVY	cantine@genetouze.com
Centre Municipal de Restauration	LA ROCHE SUR YON	Laurent FAZILLEAU	fazilleaul@ville-larochesuryon.fr
Restaurant scolaire	LANDERONDE	Marie-Christine JOLLY	mairie.landeronde@wanadoo.fr
Cuisine municipal	LE POIRE SUR VIE	Stéphane AVENARD	cuisinecentrale.lepoire@orange.fr
Restaurant scolaire	LES CLOUZEUX	Marylène THOMAS	restaurantscolaire-mairie@lesclouzeaux.fr
Restaurant scolaire	LES LUCS SUR BOULOGNE	François MARTIN	cuisine.restaurantscolaire@gmail.fr
Restaurant scolaire	MOUILLERON LE CAPTIF	Thierry GUIBERT	cuisine@mairie-mouilleronlecaptif.fr
Restaurant scolaire	NESMY	Stéphane MACOUIN	restaurant.ecoles.nesmy@gmail.com
EHPAD	SAINT DENIS LA CHEVASSE	Pascal FRAPIER	resto@saintdenislachevasse.fr fl.lesglycines@wanadoo.fr
EHPAD	SAINT FLORENT DES BOIS	Pélagie THIBOUW	ehpad.reststflo@orange.fr
Restaurant scolaire	THORIGNY	Evelyne MESNARD	restaurant.scolaire.thorigny@gmail.fr
Restaurant scolaire	VENANSAULT	Jocelyne PEULTIER	cantine.scolaire-venansault@wanadoo.fr
Restaurant scolaire	BEAUREPAIRE	Françoise PASQUIER	cdebeaurepaire@sfr.fr
Restaurant scolaire	LES HERBIERS	Marcel DAVIEAU	resto.scolaire.lesherbiers@wanadoo.fr
Maison de retraite du Landreau	LES HERBIERS	Marie-Line DAVIAUD	balika85@hotmail.fr
Restaurant scolaire du Petit Bourg	LES HERBIERS	Chantal ROBINEAU	ec.lesherbiers.petitbourg@ddec85.org
Restaurant scolaire d'Ardelay	LES HERBIERS	Jean François VINCEDEAU	restaurant.scolaire.ardelay@orange.fr
Lycée Jean Monnet	LES HERBIERS	Annick BADREAU	annick.badreau@eple.paysdelaloire.fr
Cuisine centrale du CCAS	LES HERBIERS	Thierry BOISSINEAU	cuisine-centrale@lesherbiers.fr
Restaurant scolaire	LES EPESSES	Bénédicte BLAIS	benedicte.restoscolaire@gmail.com
Lycée Jean XXIII	LES HERBIERS	Franck JADAUD	restauration@lycee-jean23-lesherbiers.com