



EMApp.fr, un site gratuit et libre d'accès favorisant l'approvisionnement de proximité en produits de qualité

EMApp.fr est un site créé par la DRAAF des Pays de la Loire, le CNFPT des Pays de la Loire et l'association OMCIFE.

Lauréat des trophées régionaux de l'agriculture durable en 2014, EMApp.fr connaît depuis son ouverture en septembre 2014, un succès grandissant : plus de 2000 comptes ouverts, plus d'1 million de pages affichées, officiellement utilisé dans les lycées du Conseil Régional des Pays de la Loire, les collèges de Vendée, de Mayenne, du Maine et Loire et de la Sarthe, les EHPAD de Vendée, des restaurants collectifs communaux ainsi que par des restaurants gastronomiques et des particuliers.

EMApp.fr permet à la fois d'élaborer des menus répondant aux règles nutritionnelles, des fiches techniques permettant d'afficher par un calcul automatique la présence des allergènes (information que tous les restaurants collectifs ou gastronomiques doivent obligatoirement pouvoir présenter à leurs convives depuis le 1er juillet 2015), mais également d'anticiper leurs besoins en matières premières et mettre en place un suivi de la qualité des produits préparés.

Un des principaux attraits est de pouvoir mettre des restaurants en réseau pour qu'ils puissent, si ils le souhaitent à la fois partager leurs

fiches techniques, leurs plans alimentaires, et aussi mutualiser leur besoin en matières premières. En projetant ensemble ces besoins en matières premières grâce à EMApp.fr, les exploitations agricoles peuvent anticiper leurs productions et ainsi pouvoir répondre aux attentes des restaurants et dans les périodes souhaitées. Seul, un EHPAD ne concerne que quelques dizaines de convives, mais ensemble les EHPAD de Vendée représentent plus de 17 millions d'euros en matières premières par an. En anticipant et en mutualisant leurs besoins, les restaurants collectifs deviennent alors des acteurs majeurs du développement de leur territoire et des débouchés fiables de l'agriculture durable.

EMApp.fr permet aux restaurants de rationaliser leur production et de réduire leurs volumes de déchets. En septembre 2015, le responsable du restaurant Laval-Entrames a contacté le CNFPT pour remercier les créateurs d'EMApp.fr pour leur initiative : « en 6 mois, grâce à EMApp.fr, nous avons réduit le gaspillage alimentaire dans notre établissement de 50% et notre productivité a augmenté de 30% ».

Teddy Colombeix
Conseiller-Formateur CNFPT

EU 1 « Devinettes en images 1 »

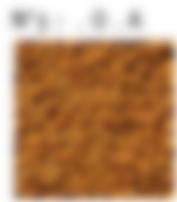
Voici le nom de six grains riches en substances nutritives et qui s'intègrent par petites touches aux menus végétariens :



Poids : 100g



Poids : 100g



Poids : 100g



Poids : 100g

Cette liste de six grains est une aide précieuse dans votre cuisine. Trouvez les autres !

Choisissez votre réponse au QCM de votre département.

Agenda

Agenda des événements Pays de la Loire

- Jeudi 24 novembre (de 14h à 18h à Mayenne) : Journée Bio Fourneaux - Education au goût des jeunes enfants
- Jeudi 3 décembre (de 14h à 18h à Cholet) : Journée Bio Fourneaux et approvisionnement local dans les établissements de santé
- Jeudi 10 décembre (de 14h à 18h à Cholet) : Journée Bio Fourneaux et approvisionnement local pour les étudiants, l'industrie et le tourisme

Agenda des événements en province de Loire

- Jeudi 10 novembre (de 14h à 18h à Saint-Nazaire) : Journée Bio Fourneaux pour les restaurants de grande cuisine et collectivités
- Mercredi 3 décembre (de 14h à 18h à Nantes) : Journée Bio Fourneaux et approvisionnement local pour les établissements de santé

Vos contacts départementaux

- 44 : L. Lecomte, 02 51 12 12 12
- 49 : L. Lecomte, 02 51 12 12 12
- 53 : M. Lecomte, 02 51 12 12 12
- 72 : L. Lecomte, 02 51 12 12 12
- 85 : L. Lecomte, 02 51 12 12 12

