

Collectivités

●●● express

La revue des dirigeants et des gestionnaires de la restauration collective

news

APPROVISIONNEMENTS

La Ferme Coralys à Nandax, un exemple à suivre

Depuis février 2012, la société Coralys, dirigée par Nicolas Dutilleul, a créé la Ferme Coralys, une structure située au sein du lycée agricole privé de Ressins à Nandax dans la Loire. Elle permet de centraliser les commandes en produits locaux et biologiques achetés auprès de producteurs, qui sont ensuite livrés sur près de 80 sites Coralys. Pendant un an, les chefs de secteur Denis Palais et David Lathuillière se sont investis pour dénicher les fournisseurs et mettre en place une organisation aujourd'hui bien rodée. « Désormais, ce sont les producteurs qui viennent à nous pour établir des partenariats. Nos recherches portent actuellement sur des producteurs de légumes conventionnels », soulignent-ils. Un cuisinier du lycée agricole, Christophe Mielcarek, employé par Coralys, assure chaque mercredi les livraisons des matières premières. Il s'agit, entre autres, de la charcuterie, du porc et des fromages issus de l'atelier de transformation du lycée agricole de Ressins, des légumes biologiques de la ferme des Abeilles à Ambierle et de François Crozier à Vaugneray, des yaourts de la ferme des Pourchoux à Auroux, de la ferme Blanc à Duerne et de celle des Aiguées à Burdiges, des œufs P'tit Gone à Vaugneray, etc. Dans ce même esprit de proximité et de qualité, Coralys souhaite développer, à partir de 2016, des partenariats à l'identique sur les nombreuses régions où elle est présente : Paris, Grand Sud, Grand Est... D'ores et déjà, un chef de secteur en région parisienne a tissé des liens avec des producteurs pour approvisionner 8 sites Coralys. Le processus est enclenché... C.R.



lo à em

PARIZZA

SA &

14 MAR

PARIS PORTE D

Pour té

December 2015