COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
YVETOT NORMANDIE

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

2025

De la ferme à la cantine

Le guide qui facilite vos achats et vos ventes en circuit court

Nous remercions tous les agriculteurs, agents, professionnels de la restauration, partenaires et élus qui ont contribué à cette belle dynamique !

Ce guide est un :

Outil pratique : pensé pour vous accompagner pas à pas
Trait d'union : entre celles et ceux qui cultivent et qui cuisinent
Document évolutif : qui s'adapte aux besoins et pourra s'enrichir avec le temps

Pourquoi ?

Il permet de mieux connaître **les producteurs d'Yvetot Normandie**, d'améliorer les approvisionnements en **restauration collective** et de **soutenir l'économie locale et les circuits de proximité**

Pour qui ?

Pour les agriculteurs :

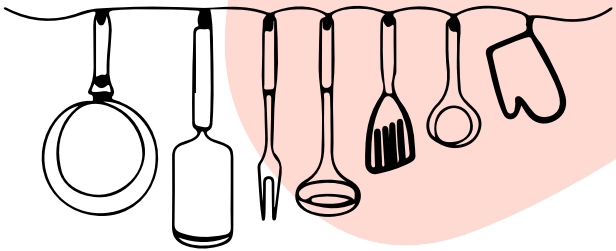
à toutes celles et ceux qui cultivent, élèvent, transforment.

Conçu pour :
-Trouver de nouveaux débouchés,
-Valoriser vos savoir-faire,
-S'engager dans la dynamique locale,
-Contribuer à la restauration collective du territoire.

Pour les professionnels de la restauration collective :

à toutes celles et ceux qui cuisinent pour nos enfants, nos aînés, nos proches.

Conçu pour :
-Intégrer davantage de produits locaux et de saison,
-Répondre aux enjeux d'EGAlim,
-Tisser un lien direct avec les producteurs.



Comprendre les critères EGAlim

Les catégories de produits rentrant dans la loi EGAlim :

Les produits labellisés

+ le commerce équitable

Autres catégories :

Les produits dont l'acquisition (dans le marché ou l'appel d'offre) a été fondée, principalement sur :

- Les performances en matière de protection de l'environnement

Et

- Les performances de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

Mentions valorisantes

Mention fermier (uniquement pour les fromages, fromages blancs et oeufs)

Certifications environnementales de niveau 2 (jusqu'au 31/12/2026)

Haute Valeur Environnementale

EXEMPLE

Le beurre cru du petit frévillais peut rentrer dans la loi EGAlim car il rentre dans “Autres catégories”.

Sa fabrication est issue de méthodes performantes en matière de protection de l'environnement (pâturage de mars à novembre)

ET

Votre structure l'achète directement au producteur.

Rappel

Vos achats doivent comporter **50% de ces catégories EGAlim** (60% pour les viandes et les poissons), dont 20% de produits Agriculture Biologique.
Les % concernent la valeur HT totale de vos achats

Le respect de ces critères doit être justifié par le fournisseur et par l’acheteur en cas de contrôle.

macantine.gouv

ma cantine

Chaque établissement doit obligatoirement, chaque année (entre janvier et mars), déclarer lui-même ses pourcentages EGAlim sur la plateforme macantine.gouv

Yvetot Normandie vous accompagne dans la télédéclaration. Contact : blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr

Règlementation sanitaire et autorisations d'achats

FOURNISSEURS \ ACHETEURS	Cuisine sans agrément sanitaire	Cuisine en dérogation sanitaire	Cuisine agréée CE
Producteur sans dérogation sanitaire	✗	✗	✗
Producteur en dérogation sanitaire	✓ (hors steak haché)	✓ (hors steak haché)	✗
Producteur agréé CE	✓	✓	✓
Passage par un prestataire agréé CE	✓ (si pas de manipulation du produit sur la ferme)		

Côté acheteur

Cuisine sans agrément CE : cuisine consommant tous les repas fabriqués sur place.

Cuisine centrale agréée CE : cuisine livrant plus de 30% des repas qu'elle fabrique (liaison chaude ou liaison froide) à d'autres établissements.

Cuisine avec dérogation à l'agrément CE : cuisine pouvant demander la dérogation (Cerfa 13982)

- Si moins de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine avec un maximum de 1000 repas sortant par semaine ;
- Si plus de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine avec un maximum de 400 repas sortant par semaine ;
- Et que son rayon de livraison est inférieur à 80 km.

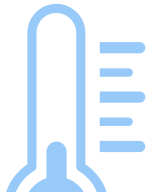
Côté fournisseur

Les producteurs (laitiers et ateliers de découpe, transformation viande ou poisson) peuvent demander la dérogation (Cerfa n°13982) :

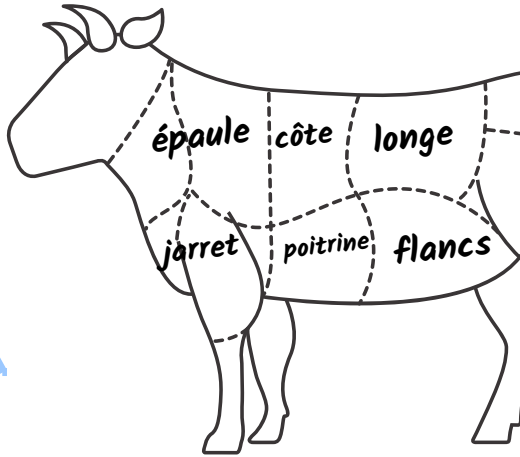
- Si la livraison à une cuisine collective se fait à moins de 80km à vol d'oiseau ;
- Et si les denrées et les volumes cédés respectent une quantité limitée par semaine :
  - Lorsque le volume représente 30% de la production totale :
    - Jusqu'à 800 kg de viande fraîche par semaine ;
    - Jusqu'à 250 kg de viande transformée par semaine.
  - Lorsque le volume représente plus de 30% de la production totale :
    - Jusqu'à 250 de viande fraîche par semaine ;
    - 300 kg de viande transformée par semaine.

Exemple : Une boucherie peut livrer à une cantine dans le cadre d'une dérogation sanitaire, c'est-à-dire si elle applique :

- le respect de la distance (si elle livre à moins de 80km de son site)
- le respect du volume (si elle respecte les volumes donnés).



Pour le transport, il est possible d'utiliser une caisse isotherme réfrigérée, à condition de respecter strictement la chaîne du froid, ne pas dépasser la limite des 80 km et ne pas avoir de rupture de charge (une seule glacière par livraison, sans ouverture ni transfert intermédiaire)



La saisonnalité des fruits et légumes durables

janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Blette
Butternut	Blette	Blette	Blette	Carotte	Chou cabu
Carotte	Butternut	Carotte	Carotte	Céleri rave	Chou chinois
Céleri rave	Carotte	Céleri rave	Céleri rave	Céleri branche	Chou de Milan
Chou blanc	Céleri rave	Chou blanc	Endive	Epinard	Chou rave
Chou de Bruxelles	Chou blanc	Chou de Bruxelles	Epinard	Salades	Chou rouge
Chou rouge	Chou de Bruxelles	Chou rouge	Fenouil	Pâtisson	Epinard
Chou vert	Chou rouge	Chou vert	Salades	Pois mange-tout	Pâtisson
Courge	Chou vert	Endive	Poireaux	Pomme de terre	Pois mange-tout
Citrouille	Courge	Epinard	Pomme de terre	Radis rouge	Pomme de terre
Endive	Endive	Mâche	Radis rouge	Oignon jaune	Radis rouge
Mâche	Mâche	Navet	Ciboulette	Oignon rouge	Salades
Navet	Navet	Poireaux	Oignon jaune	Persil	Persil
Panais	Panais	Pomme de terre	Oignon rouge	Aneth	Ciboulette
Poireaux	Poireaux	Radis rouge		Ciboulette	
Pomme de terre	Pomme de terre	Topinambour	Pomme		Rhubarbe
Potimarron	Potimarron	Oignon jaune	Poire		Fraise
Potiron	Potiron	Oignon rouge			
Radis gris / noir	Radis gris / noir				
Topinambour	Topinambour	Pomme			
Oignon jaune	Oignon jaune	Poire			
Oignon rouge	Oignon rouge				
Pomme	Pomme				
Poire	Poire				

Manger de saison est bon pour le climat et pour la santé. De plus, les fruits et légumes de saison sont généralement plus riches en nutriments que ceux produits hors saison, sans oublier la différence de goût.

RESEAU DES CIVAM NORMANDS
CAMPAGNES VIVANTES !

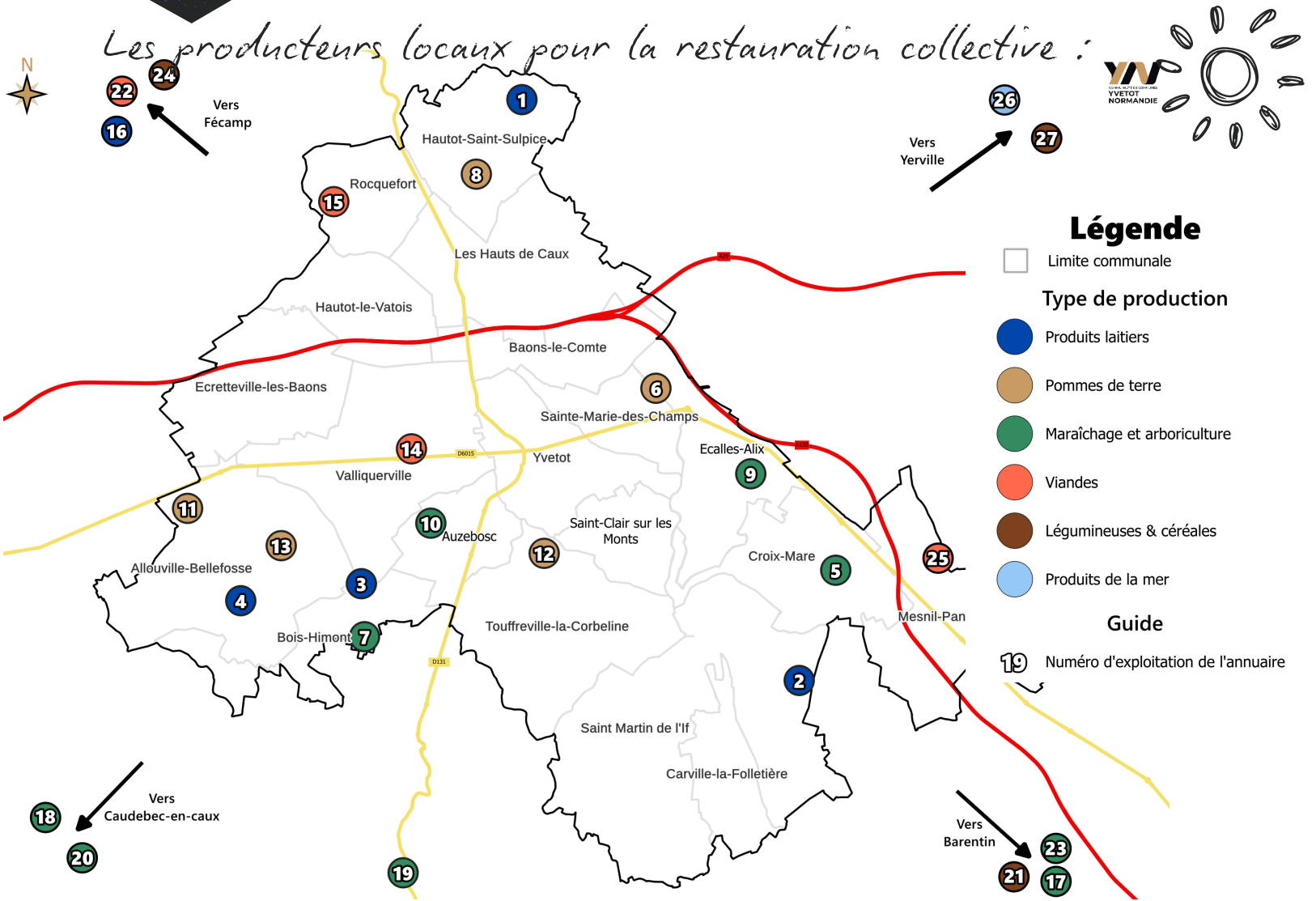
Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Aubergine	Aubergine	Aubergine	Aubergine	Aubergine	Betterave rouge
Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Betterave rouge	Blette
Blette	Concombre	Blette	Blette	Blette	Butternut
Chou fleur	Courgette	Carotte	Butternut	Butternut	Carotte
Chou rave	Fenouil	Céleri rave	Carotte	Carotte	Céleri rave
Chou rouge	Fèves	Céleri branche	Céleri rave	Céleri rave	Céleri branche
Concombre	Oseille	Concombre	Céleri branche	Céleri branche	Chou brocolis
Courgette	Radis rouge	Courgette	Chou brocolis	Chou brocolis	Chou vert
Epinard	Salades	Fenouil	Chou vert	Chou vert	Chou rouge
Fenouil	Tomates	Navet	Concombre	Chou rouge	Chou blanc
Poireaux	Pâtisson	Oseille	Courgette	Chou blanc	Chou de Bruxelles
Radis rouge	Pomme de terre	Poireaux	Courge	Chou de Bruxelles	Courge
Salades	Oignon	Pomme de terre	Epinard	Concombre	Endive
Tomates	Persil	Radis rouge	Fenouil	Courge	Epinard
Pâtisson	Ail blanc	Salades	Navet	Endive	Fenouil
Pomme de terre	Ciboulette	Tomates	Oseille	Epinard	Mâche
Aneth		Oignon	Panais	Fenouil	Navet
Basilic	Rhubarbe	Persil	Patate douce	Patate douce	Panais
Coriandre	Fraise		Poireaux	Poireaux	Poireaux
Persil		Pomme	Pomme de terre	Pomme de terre	Pomme de terre
Ail blanc		Poire	Potimarron	Potimarron	Potimarron
		Rhubarbe	Potiron	Potiron	Potiron
Rhubarbe		Fraise	Salades	Radis gris / noir	Radis gris / noir
Fraise			Tomates	Salades	Salades
			Oignon	Topinambour	Topinambour
			Ciboulette	Oignon	Oignon
			Persil	Ciboulette	Persil
				Persil	

Par exemple, saviez-vous que les tomates produites en hiver génèrent 4 fois plus d'émissions de gaz à effet de serre que celles produites en saison ? La production de fruits et légumes hors saison nécessite de nombreux transports et de l'énergie.

Les agriculteurs de notre territoire

souhaitant travailler avec la **restauration collective**

Les producteurs locaux pour la restauration collective :

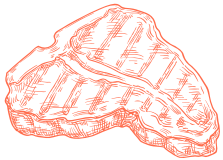


Sommaire des produits :

Produits laitiers : 14 - 19

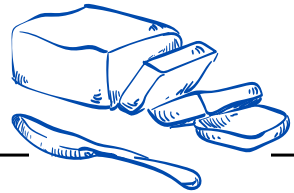
Produits issus de la pomme de terre : 20 - 21

Fruits / légumes / condiments : 22 - 24



Viandes - 25

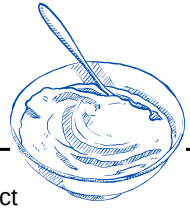
Produits laitiers : Beurre



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim *	Date limite de consommation	Contact
Beurre cru demi-sel **Beurre cru doux**	250 g	**Autre catégorie** Pâturage de mars à novembre + Approvisionnement direct	24 jours	**Earl du Petit Frévillais** Elodie Malandain 02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61 livraison directe
Beurre cru doux **Beurre cru demi-sel** **Beurre cru salé au gros sel de Guérande**	250 g	**Autre catégorie** Méthanisation 200 jours/an de pâturage 85 % d'autonomie alimentaire + Approvisionnement direct	21 jours	**Ferme des Noisetiers** Elise et Mickaël Héron 02 32 70 18 07 livraison directe
Beurre cru doux **Beurre cru demi-sel** **Autres beurres : pépites de chocolat, aux algues, aux escargots**	150 g 250 g 500 g 1 kg 2 kg	**Autre catégorie** Pâturage de mars à octobre Autonomie fourragère + Approvisionnement direct	≈ 20 jours	**Ferme du Chêne** Jocelyn Pesqueux 06 20 44 14 91 à récupérer à la ferme (8% de réduction)

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

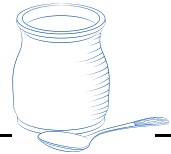
Produits laitiers : Crème



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date limite de consommation	Contact
Crème fraîche	25 cl 50 cl seau de 5 L	**Autre catégorie** Autonomie fourragère + Approvisionnement direct		**GAEC Eudier** Emmanuel et Florian Eudier 02 35 96 44 10 livraison directe
Crème crue	25 cl Conditionnements à la demande	**Autre catégorie** Pâturage de mars à novembre + Approvisionnement direct	18 jours	**Earl du Petit Frévillais** Elodie Malandain 02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61 livraison directe
Crème crue entière	25 cl 50 cl seau de 5 L seau de 10 L	**Autre catégorie** Méthanisation 200 jours/an de pâturage 85 % d'autonomie alimentaire + Approvisionnement direct	15 jours	**Ferme des Noisetiers** Elise et Mickaël Héron 02 32 70 18 07 livraison directe
Crème crue	25 cl 50 cl seau de 5 L seau de 10 L seau de 15 L	**Autre catégorie** Pâturage de mars à octobre Autonomie fourragère + Approvisionnement direct	3 jours après ouverture	**Ferme du Chêne** Jocelyn Pesqueux 06 20 44 14 91 à récupérer à la ferme (8% de réduction)

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

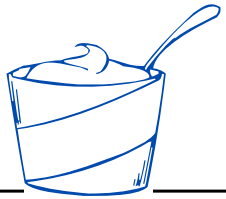
Produits laitiers : Yaourts



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date limite de consommation	Contact
Yaourt nature **Yaourt sucré 5%** **Yaourt sucré vanillé** **Yaourt confiture** (fraise, framboise, myrtille, abricot, citron)	pots 125 g	**Autre catégorie** Autonomie fourragère + Approvisionnement direct	30 jours	**GAEC Eudier** Emmanuel et Florian Eudier 02 35 96 44 10 livraison directe
Yaourt nature **Yaourt sucré** **Yaourt sucré vanillé**	pots 125 g conditionnements à la demande	**Autre catégorie** Pâturage de mars à novembre + Approvisionnement direct	24 jours	**Earl du Petit Frévillais** Elodie Malandain 02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61 livraison directe
Yaourt brassé nature **Yaourt brassé sucré** **Yaourt brassé aux fruits** (5 fruits rouges, 5 fruits jaunes)	pots 125 g seau 10 kg (équivalent 80 yaourts)	**Autre catégorie** Méthanisation 200 jours/an de pâturage 85 % d'autonomie alimentaire + Approvisionnement direct	21 jours	**Ferme des Noisetiers** Elise et Mickaël Héron 02 32 70 18 07 livraison directe

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

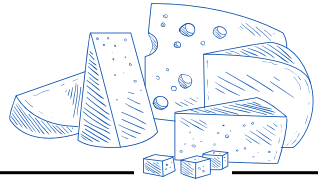
Produits laitiers : Crèmes desserts



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date limite de consommation	Contact
Crème dessert (chocolat, caramel)	pots 125 g	**Autre catégorie** Pâturage de mars à novembre + Approvisionnement direct	18 jours	**Earl du Petit Frévillais** Elodie Malandain 02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61 livraison directe
Crème dessert (vanille, chocolat, pistache, noisette)	pots 125 g	**Autre catégorie** Méthanisation 200 jours/an de pâturage 85 % d'autonomie alimentaire + Approvisionnement direct	18 jours	**Ferme des Noisetiers** Elise et Mickaël Héron 02 32 70 18 07 livraison directe
Faisselle (lait pasteurisé)	pots 500 g		21 jours	

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Produits laitiers : Fromages



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date de durabilité minimale (DDM)	Contact
Camembert	220 g	**Mention valorisante** “Fromages fermiers”	2 mois	**Earl du Petit Frévillais** Elodie Malandain 02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61 livraison directe
Carré	220 g			
Tome	Conditionnements à la demande		3 mois	
Convivial (1)				
Paysanne (2)				

(1) Convivial : fromage fermier au lait cru et entier de vache, à pâte pressée non cuite et à croûte naturelle, affinée 3 mois. Fromage doux fruité qui peut également être fondu

(2) Paysanne : fromage fermier au lait cru et entier de vache, à pâte pressée mi cuite de type abondance

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Produits laitiers : Glaces

Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date de durabilité minimale (DDM)	Contact
Base crème (1) **Sorbets (2)**	pots 100 ml (couvercle + cuillère) pots 500 ml pots 1 L pots 2,5 L	**Autre catégorie** Méthanisation 200 jours/an de pâturage 85 % d'autonomie alimentaire + Approvisionnement direct	6 mois	**Ferme des Noisetiers** Elise et Mickaël Héron 02 32 70 18 07 livraison directe

(1) Saveurs base crème : Amande, Bénédictine, Beurre de cacahuètes, Café, Calvados, Caramel au beurre salé, Chocolat, Chocolat blanc, Chocolat noisette, Citron meringué, Confiture de lait, Crème brûlée, Fève de tonka, Fraise, Grand Marnier, Marrons glacés, Menthe grains de chocolat, Miel, Noisette, Noix, Noix de coco, Nougat, Nutcrème, Pistache, Pain d'épices, Réglisse, Rhum raisin, Spéculos, Tiramisu, Vanille, Vanille noix de pécan, Yaourt.

(2) Saveurs sorbets : Abricot, Agrumes, Ananas, Banane, Cassis, Cidre et pomme, Citron, Citron vert, Figue et anis étoilé, Fraise, Fraise et framboise, Framboise, Fruits tropicaux, Litchi, Mandarine, Mangue, Mûre, Myrtille, Orange sanguine, Pamplemousse, Passion, Poire, Pomme, Pomme et Calvados, Rhubarbe et fraise.

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Produits issus de la pomme de terre :
Pommes de terre brutes

Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	DLC/DDM	Contact
Pomme de terre (variétés diverses)	En vrac, caisses (possibilité d'ensacher)	**Agriculture biologique**	Dépend de la variété	**Le Jardin de Germain** Germain Carpentier 06 28 81 81 25 livraison directe
Pomme de terre	En vrac, caisses	**Autre catégorie** Absence d'intrant chimique + Approvisionnement direct	Octobre - mars	**Panier Arcaux, ESAT** Monitrice production maraîchère sophie.lebourgeois@arcaux.com livraison directe
Pomme de terre	Filets de 5, 10 kg	**Autre catégorie** Diversité de l'assolement (7 cultures différentes) Filets réutilisables + Approvisionnement direct	Toute l'année	**SCEA Tesson et fils** Guillaume Tesson 06 49 89 13 14 livraison directe
Pomme de terre	Filets de 10, 25 kg		Toute l'année	**Chips 76** Famille Loobuyck 06 31 77 38 65 livraison directe
Pomme de terre	Filets de 25 kg		Dépend de la variété	**GAEC du Neufbourg** Damien Leroux 07 80 45 84 63 livraison directe
Pomme de terre	Palox de 13 t Sacs de 10, 25 kg	**Mention valorisante** "Certification environnementale niveau 2" (jusqu'au 31/12/2026)	Toute l'année	**GAEC de la Salle** Famille Lecossais 02 35 96 04 18 livraison directe

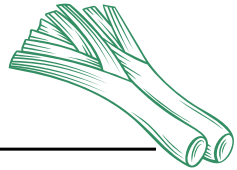
** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Produits issus de la pomme de terre :
Pommes de terre transformées

Produits	Gammes	Conditionnement	Catégories EGAlim *	DLC / DDM	Contact
Frites sans peau	Cru (4ème gamme)	Sous vide Sachet de 2 ; 2,5 ; 5 kg Caisses en carton ou plastique réutilisables	**Mention valorisante** HVE	4ème gamme : DLC de 8 jours	**Agrisaveurs** François Galle 06 17 76 16 91 livraison (distributeur)
Frites avec peau					
Quartiers sans peau	Cuit (5ème gamme)			5ème gamme : DLC de 21 jours	
Lamelles					
Grenailles					
Chips nature (classique ou ondulée)		Paquet 60, 125 g		DDM 6 mois	**Chips 76** Famille Loobuyck 06 31 77 38 65 livraison directe
Chips aromatisées (olive-persil-basilic, 5 baies, tomates séchées fines herbes)					

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

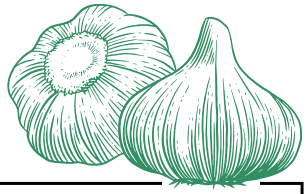
Fruits, légumes et condiments : Légumes



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Saisonnalité	Contact
Betterave, Carotte, Courge, Endive, Poireau etc.	En vrac, caisses	**Agriculture Biologique**	Légumes d'hiver	**Le Jardin de Germain** Germain Carpentier 06 28 81 81 25 livraison directe
Asperge, Aubergine, Courgette, Petit pois, Poivron, Radis, Salade, Tomate etc.			Légumes printemps/été	
Betterave, Carotte, Cèleri, Chou, Endive, Mâche, Navet etc.	En vrac, cagettes	**Autre catégorie** Absence de serres chauffées Absence d'intrant chimique + Approvisionnement direct	Légumes d'hiver	**Panier Arcaux, ESAT** Monitrice production maraîchère sophie.lebourgeois@arcaux.com livraison directe
Aubergine, Blette, Courgette, Haricot, Petit pois, Poivron, Radis, Radis gris, Salade, Tomate etc.			Légumes printemps/été	
Potimarron **Butternut**	En vrac, cagettes		Septembre à décembre	**GAEC du Neufbourg** Damien Leroux 07 80 45 84 63 livraison directe
Tomates anciennes	En vrac		Juin à octobre	**Cédric Sery** 06 24 61 08 92 lafermedupoulier@gmail.com
Légumes divers				**Elevage Ruffin Leclerc** 06 75 60 14 25

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

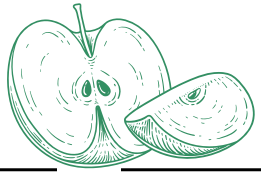
Fruits, légumes et condiments : Condiments



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Saisonnalité	Contact
Oignons, ails	En vrac, cagettes	**Agriculture biologique**		**Le Jardin de Germain** Germain Carpentier 06 28 81 81 25 livraison directe
Oignons jaunes	En vrac, cagettes	**Autre catégorie** Diversité de l'assolement (7 cultures différentes) Filets réutilisables + Approvisionnement direct	Septembre à mars	**SCEA Tesson et fils** Guillaume Tesson 06 49 89 13 14 livraison directe
Oignons, échalottes	En vrac, cagettes	**Autre catégorie** Absence de serres chauffées Absence d'intrant chimique + Approvisionnement direct		**Panier Arcaux, ESAT** Monitrice production maraîchère sophie.lebourgeois@arcaux.com livraison directe

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

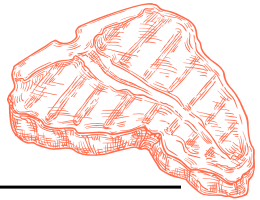
Fruits, légumes et condiments : Fruits



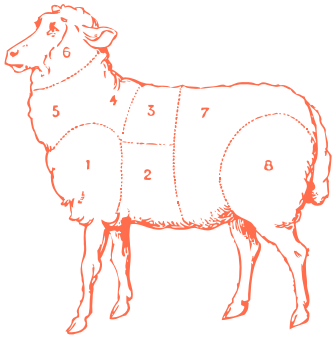
Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Saisonnalité	Contact
Fraises	Barquettes	**Agriculture biologique**	Printemps/été	**Le Jardin de Germain** Germain Carpentier 06 28 81 81 25 livraison directe
Pommes, poires	En vrac, caisses		Octobre à fin mars	**Panier Arcaux, ESAT** Monitrice production arboricole eric.benard@arcaux.com livraison directe
Groseilles, cassis			Juillet	

** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Viandes



Produits	Conditionnement	Catégories EGAlim*	Date limite de conservation	Contact
Bœuf et agneau (viande halal)	Sous vide		3 jours	**Boucherie Les prairies** Olivier Hélie 02 35 95 86 06 06 11 97 12 63 06 06 50 60 89 livraison directe
Bœuf - pièces diverses	Caissette de 10 à 12 kg			**GAEC du Bimorel** Côme Lecossais 06 17 57 30 41
Veau - pièces diverses				
Agneau - pièces diverses				



** Voir page 4 pour plus de détails sur les critères EGAlim*

Annuaire des producteurs souhaitant travailler avec la restauration collective

1

GAEC EUDIER
Guillaume, Emmanuel
et Florian EUDIER

02 35 96 44 10

Hautot Saint Sulpice, 1175 route de Doudeville

Exploitation de 110 vaches laitières, nourries exclusivement grâce aux cultures de l'exploitation. Transformation laitière sur place

Agrément sanitaire. Prise de commandes uniquement par téléphone

2

EARL DU PETIT FREVILLAIS
Elodie Malandain

02 32 80 49 87 / 06 47 46 49 61
earl-du-petit-frevillais@orange.fr

Saint Martin de l'If, 678 route de Croix-Mare

Exploitation de 90 vaches laitières, principalement Prim'Holstein, avec atelier de transformation sur place

Agrément sanitaire

3

FERME DES NOISETIERS
Elise et Mickaël Héron

02 32 70 18 07
fermedesnoisetiers.fr

Bois Himont, 270 route de la Chapelle du Hay

Exploitation de vaches laitières avec atelier de transformation sur place

Agrément sanitaire. Produits sans colorant, sans conservateur, élaborés le plus souvent possible à partir de matières premières locales

4

FERME DU CHENE
Jocelyn Pesqueux

06 20 44 14 91 / 06 27 52 69 22
gaecdelafermeduchene@gmail.com

Allouville Bellefosse, 53 rue du Liernu

Exploitation de 130 vaches laitières, principalement de race normande avec atelier de transformation sur place

Dérogation à l'agrément sanitaire. Réduction de 8% si les clients viennent chercher leur commande sur place. Frigos ouverts H24 sur le site

5

LE JARDIN DE GERMAIN
Germain Carpentier

06 28 81 81 25
germainc76190@gmail.com

Croix Mare, 1171 route de Fréville

Maraicher en agriculture biologique (AB) sur une surface de 3 hectares

6

AGRISAVEURS
François Galle

06 17 76 16 91
agrisaveurs@orange.fr

Ecalles Alix, 75 impasse Loumare

Production et transformation de pomme de terre, certifiée HVE.
Pommes de terre cultivées localement, avec des semences achetées directement à Yvetot

Travail avec un distributeur pour livrer les commandes

7

PANIER ARCAUX
ESAT Arcaux

Production maraichère à
sophie.lebourgeois@arcaux.com

production fruitière & sapins de Noël à
eric.benard@arcaux.com

Bois Himont, 564 route du Château

Etablissement ou service d'aide par le travail regroupant plusieurs pôles d'activités dont le pôle agricole avec 3 moniteurs pour 21 adultes en situation d'handicap gérant 6 hectares (verger et potager)

Livraison difficile le lundi

8

SCEA TESSON ET FILS
Guillaume Tesson

06 49 89 13 14
scea@tesson.biz

Hautot Saint Sulpice, 888 route d'Yvetot

Produits non lavés et non brossés
Entreprise cultivant la pomme de terre et favorisant les circuits courts

9

ELEVAGE RUFFIN LECLERC
Ruffin Leclerc

06 75 60 14 25

Ecalles-Alix, 55 route du Calvaire

Exploitation maraîchère & diverses autres productions

10

LA FERME DU POULIER
Cédric Sery

06 24 61 08 92
lafermedupoulier@gmail.com

Auzebosc, 200, impasse de la Plaine

Exploitation diversifiée située à Auzebosc: élevage bovin allaitant, maraîchage, cultures diverses

11

CHIPS 76
Famille Loobuyck

06 31 77 38 65
contact@chipsla76.fr

Allouville-Bellefosse, 8 route du manoir

Entreprise familiale de production et de transformation de pommes de terre. Sans conservateur ni colorant, arôme naturel, "Saveurs Normandes"

12

GAEC DU NEUFBOURG
Damien Leroux

07 80 45 84 63

Touffreville-la-Corbeline, 1617 le Neufbourg

Groupement agricole dont l'activité principale est la production de plants de pommes de terre

13

GAEC DE LA SALLE
Famille Lecossais

02 35 96 04 18

Allouville-Bellefosse, 23 rue de Bourvil

Exploitation familiale d'élevage laitier et de production de pommes de terre

Certification environnementale de niveau 2 et Label Bas Carbone

14

BOUCHERIE LES PRAIRIES
Olivier Helie

02 35 95 86 06 - 06 11 97 12 63
06 06 50 60 89
olivierhelie@orange.fr

Valliquerville, 200 route du Bosc Renault

Boucherie halal proche de la ferme pour favoriser le circuit court

15

GAEC DU BIMOREL
Côme Lecossais

06 17 57 30 41

Rocquefort, 165 route du vert buisson

Exploitation familiale de 260 ha dont l'élevage laitier se situe à Bouville et l'élevage allaitant à Rocquefort

15

La bergerie du Hameau Joyeux
Géraldine et Patrice Frillay

06 83 55 60 05
la.bergerie.du.hameau.joyeux@gmail.com

La bergerie du Hameau Joyeux, 76640 Azouville Auberbosc

Produits : Fromage de brebis frais, affiné, aromatisé, tome de brebis, yaourt nature, crème dessert
Conditionnement : yaourt (125 g, 10L,20L), fromage : en fonction de la demande

Mais aussi des producteurs hors-territoire

16

Aux rallumeurs d'étoile
Jim Courreault

06 76 95 79 36

206, Allée du Bois, 76360 Villers Ecalles

Produits : Légumes de saison (une vingtaine)
Conditionnement : caisses (20 – 10 – 5 kg)
Livraison à privilégier en fin de semaine

17

Paniers des 3 Pierres
Hubert et Stéphanie Maertens

06 17 98 65 90 et 06 29 92 12 62

Chemin rural, 9, 76 430 Les-Trois-Pierres

Produits : Légumes et fruits de saison
Conditionnement : pommes de terre en filets ou caisses et autres légumes en cageots de 5, 10, 15 kg
Pommes de terre et légumes racines déjà prélavés et triés

18

Le Jardin de Brotonne
Robin Girard

06 45 77 59 09 et girard.robin@live.fr

Avenue Nettetal, Caudebec-en-Caux, 76 490 Rives-en-Seine

Produits: Légumes et fruits de saison
Conditionnement : cagettes en fonction du volume
Livraison à privilégier en milieu de semaine. Aucun traitement

19

Brotonne Environnement
Chantier d'insertion professionnelle

25-27 rue de la République, Port Jérôme sur Seine, 76 476

Produits : Légumes de saison
Conditionnement : cagettes en fonction du volume

20

GUMI
Laurent et Charline Haye

contact@gumigraines.fr et 06 03 91 77 35 et site web : www.gumigraines.fr

2 chemin de Vitot, 27110 Epégard

Produits : Légumineuses (lentilles, pois cassé, pois chiche), farines (sarrasin, lentille, pois chiche), sarrasin décortiqué
Conditionnement : de 500 g à 10 kg
Démarches agroécologiques

21

GAEC ferme de l'aiguille de Belval
Elodie Lobadowsky

06 72 15 68 99

186 route du bout de Vattetot, 76 111 Vattetot-sur-Mer

Produits : Œufs
Conditionnement : alvéoles de 30 en plastiques consignés
Minimum de commande: 90 œufs

22

Ferme de la Haye Gaillard
Rémi Hamot

remi.hamot@fermedelahayegaillard.fr

La Haye Gaillard, 27 700 Les Andelys

Produits : Betteraves cuites et épluchées
Conditionnement : sachet sous-vide de 3 kg

23

EARL des fosses
Jean-Luc Noël

06 81 28 19 27, noeljeanluc0233@orange.fr
et site web : www.quinoadupaysdecaux.fr

2 Route de la Vallée de Valmont, 76 540 Sorquainville

Produit : Quinoa
Conditionnement : seaux de 5, 10 kg

24

J'adore le cochon
Sophie et Olivier Blondel

06 03 35 08 27, sceablondel@gmail.com et site web : jadorelecochon.com

33 rue du four banal, 76 850 Grigneuseville

Produits : Viande de porc (découpée et transformée), produits crus, cuits, fumés
Infos : Pas d'OGM ni nitrite

25

Crustafrais
commerce@crustafrais.com et 02 44 10 17 50

55 Rue Louis Bleriot, 76 370 Martin Eglise

Produits : Petits poissons / écorchés / poisson noble / dos et filets / divers (crevettes)
Conditionnement : portions adaptables pour les grammages d'enfants
Livraison assurée par un distributeur

26

La grange Saint Etienne
Hubert et Paul Bouley

06 72 96 37 40 / 07 68 33 05 44
lagrangesaintetienne@orange.fr

4 allée Jeanne d'arc, 76 370 Martin-Eglise

Produits : Farine de blé, sarrasin, huile, pâtes
Conditionnement : plusieurs volumes disponibles
Livraison dans un délai de 7 jours. Frais de port

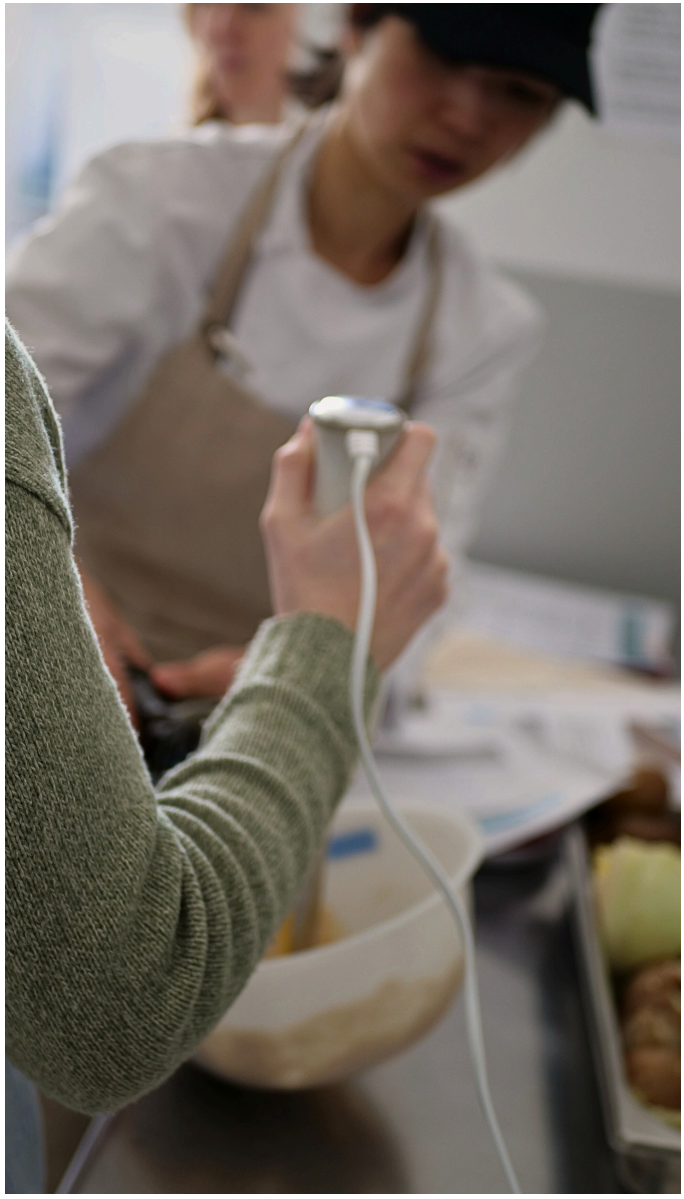
Vous souhaitez vendre ou acheter des légumes de 4ème gamme ?

La Légumerie Brotonne réalise vos prestations et vend à la restauration collective

Port-Jérôme-sur-Seine, 20 rue de l'innovation

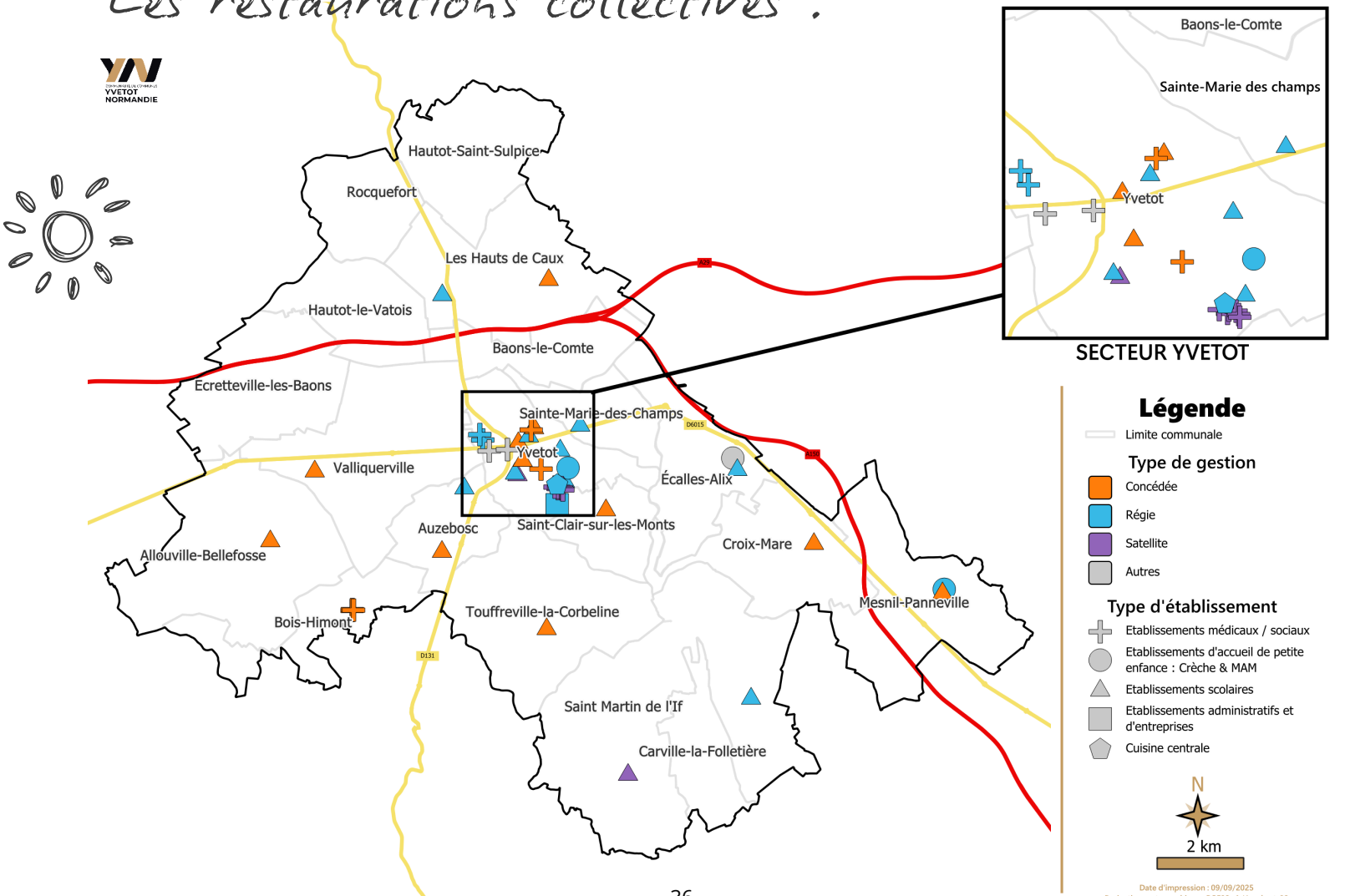
Produits : Transformation de légumes bio et conventionnels en produits de 4e gamme (épluchés, découpés et conditionnés sous vide), selon la demande

Contact : Raphaël Bonis (encadrant technique)
raphael.bonis@brotonneenvironnement.fr
ou 06 49 54 87 36



La restauration collective

Les restaurations collectives :



Sommaire des cantines :

Etablissements d'accueil de petite enfance : crèche et MAM → page 38

Etablissements scolaires → pages 38 - 40

Cuisine centrale → page 40

Etablissements médicaux / sociaux → pages 41 - 42

Etablissements administratifs et d'entreprises → page 42

Ces cantines gèrent leurs achats directement, pensez-y pour vendre vos produits !

Les différents types de gestion des restaurations collectives

La restauration collective rassemble les sites effectuant de la restauration hors domicile.

- La gestion directe ou en régie : exercée directement par l'établissement (achats, cuisine, service).
- La gestion concédée ou déléguée à un prestataire : partiellement ou entièrement confiée à une société de restauration
- Gestion "autres" : service de portage, repas préparés par les parents

Les restaurants satellites sont des établissements livrés par une cuisine centrale.

Annuaire des restaurations collectives

MAM « Les Petits Papillons »

Yvetot, 5 Rue Gustave Rouland
12 repas/jour période scolaire
Contact : 02 77 28 19 54
Besoins : fruits et légumes locaux de saison

MAM « C'est Chouette »

Mesnil Panneville, 1109 Route du Bourg
16 repas/jour période scolaire
Contact : Julie Canville 06 67 04 63 22 et jcanville24@gmail.com
Besoins : beurre, crème, légumes, viandes, œufs et fruits.

MAM « Le jardin des Minis poussent »

Ecalles Alix, 16 Route de l'Ecole
8 repas/jour période scolaire
Contact : 09 61 64 05 61
Besoins : fruits, légumes de saison + yaourts

École primaire publique Nicolas Vanier

Allouville Bellefosse, Place Paul Levieux
125 repas/jour période scolaire
Gestion : concédée
+ Centre de loisirs : 110 repas/jour en vacances scolaires
Contact : mairie.allouvillebellefosse@wanadoo.fr et 02 35 96 01 65

École primaire publique Jacques Dussaux

Auzebosc, 309 rue de l'Eglise
105 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : mairie-dauzebosc@orange.fr et 02 35 95 13 48

École primaire publique

Autretot (Les Hauts de Caux), 5 Allée des Tisserands
75 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : Isabelle Delamare 02 35 95 02 78 et leshautsdecaux@orange.fr

École primaire publique Jacques Prévert

Croix Mare, Le Bourg
110 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : mairie@croix-mare.fr et 02 35 92 36 72

Ecole maternelle

Veauville-lès-Baons (Les Hauts de Caux), 46 Impasse de l'Ecole
130 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : SIVOS-EHV sivos-ehv@orange.fr et 09.64.06.59.98

École élémentaire publique La Buissonnière

Ecalles Alix, le Bourg
40 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : mairie.ecalles-alix@wanadoo.fr et 02 35 95 06 74

École élémentaire publique Norbert Hedouin

Mesnil Panneville, Place Robert Flavigny
45 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
+ Centre de loisirs : 45 repas/ jour en vacances scolaires
Contact : Maguy Gilles 02 35 91 23 96 et mairie@mesnilpanneville.fr

École élémentaire publique

Saint Clair sur les Monts, Rue de l'Eglise
35 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : mairie-sg.stclairsurlesmonts@wanadoo.fr / 02 35 95 04 58

École primaire publique Cottard/Cahan-Lhermitte
École élémentaire publique Jean Prévost
Ecole maternelle Léopoldine Hugo

Yvetot, Rue Carnot, Rue Niatel, Rue Jules Ferry
500 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
+ Centre de loisirs : 130 repas/ jour en vacances scolaires
Contact : Lisa Bréant lisa.breant@yvetot.fr et 02.32.70.59.11

École primaire publique de Fréville
Ecole primaire publique de Betteville

Saint Martin de l'If
150 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : Héléna Godallier 02 35 91 27 15 et mairie@saintmartindelif.fr

Ecole primaire privée Saint Michel

Yvetot, rue Clovis Cappon
500 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : Aurélia Sery direction@esmyvetot.fr 02 35 95 75 31

École primaire publique La Clé des Champs

Sainte Marie des Champs, Avenue René Coty
170 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : mairie-sg.saintemariedeschamps@orange.fr
02 35 56 62 28

École primaire publique René et Henry Bossière

Touffreville-la-Corbeline, 375 rue des écoles
65 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : mairietouffreville@orange.fr et 02 35 95 04 32

École élémentaire publique Jehan Le Povremoyne

Valliquerville, 51 rue de la mairie
125 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : Gaëlle GRENIER 02 35 96 00 98
mairie@valliquerville.fr

Collège public Albert Camus

Yvetot, 17 rue Rétimare
654 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : Stéphanie Lecerf int.0760118r@ac-normandie.fr
et 02 35 95 97 95

Collège privé Bobée

Yvetot, 29 rue Bellanger
880 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : ce.0761338s@ac-rouen.fr et 02 35 56 96 07

Lycée public Raymond Queneau

Yvetot, Rue du Docteur Zamenhof
370 repas/jour en période scolaire
Gestion : directe
Contact : 02 35 95 12 66

Lycée public agricole et agroalimentaire

Yvetot, route de Caudebec
729 repas/jour en période scolaire (+ internat)
Gestion : directe
Contact : 02 35 95 94 80

Lycée privé Jean XXIII

Yvetot, 14-16 rue de la Gare
360 repas/jour en période scolaire
Gestion : concédée
Contact : Christine Lucas Maze direction@lyceejean23.fr
et 02 35 95 04 85

Cuisine centrale du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS)
ESAT Yvetot /Espace mosaïque / Foyers d'Hébergements
IME Pierre Bobée / Espace Léo Kanner

Yvetot, Rue Joseph Coddeville
420 repas/jour toute l'année sauf le mois d'août
Gestion : directe
Contact : Sandrine BEAUDOU sandrine.pauchet@ccas-yvetot.fr et
02 35 95 44 68

Association Arcaux

Foyer d'hébergement / Atelier du jour / Etablissement et Service d'Accompagnement par le Travail (ESAT)
Bois Himont, Château de Bois Himont
224 repas/jour toute l'année (matin/midi et soir en fonction des sites)
Gestion : concédée
Contact : secretariat@arcaux.com et 02 35 95 90 90

Foyer Logement le Béguinage (CCAS)

Yvetot, Allée Etienne Guéroult
150 résidents
Gestion : service de portage géré par les résidents

Pierre et Marie Curie (CCAS)

Yvetot, 6 Rue d'Arques
22 résidents
Gestion : service de portage géré par les résidents

Résidence autonomie Jacques Lefebvre (CCAS)

Yvetot, 6 Rue d'Arques
20 repas/jour toute l'année
Gestion : concédée
Contact : Pôle senior CCAS - 02 35 95 91 40

Résidence Privée pour Aînées La Roseraie

Saint Martin de l'If, 60 route de Croix-Mare
30 résidents toute l'année
Gestion : service de portage géré par les résidents

Centre hospitalier Asselin Hedelin, dont EHPAD

Yvetot, 7 Rue du Champ de Courses
750 repas/jour toute l'année
Gestion : directe
Contact : David Lopez david.lopez@hopital-yvetot.fr et 02 35 95 73 00

Les Dames Blanches, EHPAD

Yvetot, 8 rue du Champ de Mars
168 repas/jour toute l'année
Gestion : concédée
Contact : Jean-Yves DAYT jean-yves.dayt@fondationpartageetvie.org

Les Nids (Maison d'Enfants à Caractère Social)

Yvetot, 13 rue Gustav Pries
36 repas/jour toute l'année
Gestion : concédée
Contact : 02 32 70 88 70

Clinique des boucles de la Seine

Yvetot, 9 rue du Champ de courses
220 repas/jour toute l'année
Gestion : directe
Contact : 02 35 16 32 32

Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS) 76

Yvetot, 6 rue du Verger
180 repas/jour toute l'année
Gestion : directe
Contact : Sylvain MONNIER sylvain.monnier@sdis76.fr
06 11 85 74 12

Vous souhaitez vendre ou acheter des légumes de 4ème gamme ?

La Légumerie Brotonne réalise vos prestations et vend à la restauration collective.

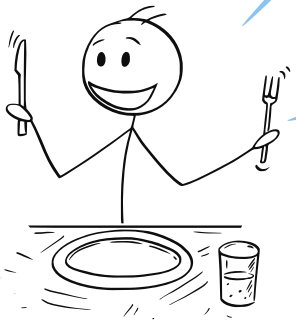
Port-Jérôme-sur-Seine, 20 rue de l'innovation

- **Produits** : Transformation de légumes bio et conventionnels en produits de 4e gamme (épluchés, découpés et conditionnés sous vide), selon la demande
- **Contact** : Raphaël Bonis
raphael.bonis@brotonneenvironnement.fr
06 49 54 87 36

Cantine de la commune de Valliquerville

Cantine de la commune de Saint Martin de l'If

Repas servis sur le territoire



Crèches et MAM :

160 repas/jours

Ecoles primaires :

2 500 repas/jours

Collèges et lycées :

3 000 repas/jours

Etablissements sociaux et médicaux :

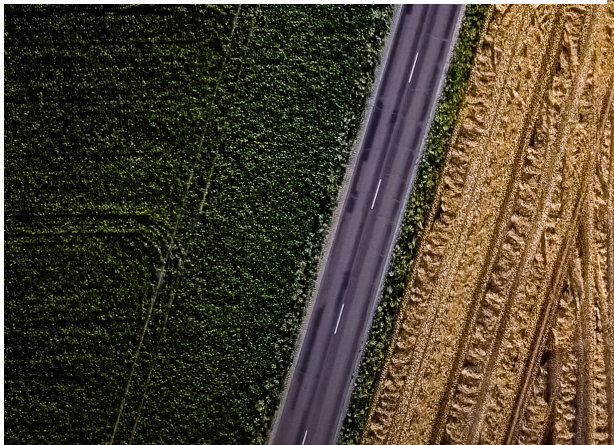
2 000 repas/jours

Etablissements administratifs et d'entreprises :

180 repas/jours

Au total
7 840
repas/jour servis
sur le territoire
intercommunal

3525



Vous êtes agriculteur ou en charge d'une restauration collective et souhaitez figurer dans la guide. Votre activité a évolué. Vos contacts ont changé.

Contactez la Communauté de Communes Yvetot Normandie
Service Environnement – Blanche Despaigne, blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr et 02 79 97 05 03

Avec le soutien financier du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

PRÉFET DE LA SEINE-MARITIME
Liberté
Égalité
Fraternité

FRANCE NATION VERTE
Agir · Mobiliser · Accélérer

Merci aux partenaires !

DRAAF Normandie

Parc naturel régional des Boucles de la Seine Normande

CAUX AUSTREBERTHE

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE NORMANDIE

Eau et Assainissement du Caux Central

Syndicat Mixte des bassins versants Caux-Seine

Elaboré dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, une politique engagée depuis 2022 pour repenser notre système alimentaire de manière plus durable
Un guide réalisé par Justine Chabal, stagiaire M2 au sein du service Environnement
Communauté de communes Yvetot Normandie, 4 rue de la Brème, 76190 YVETOT

Crédits : @gregoirauger, @amthuault, @CCYN, @courriercauchois, @pnrbsn @parisnormandie, @evialis @jardindegermain, @convivio, @guillaumecrochez

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

YVETOT NORMANDIE