

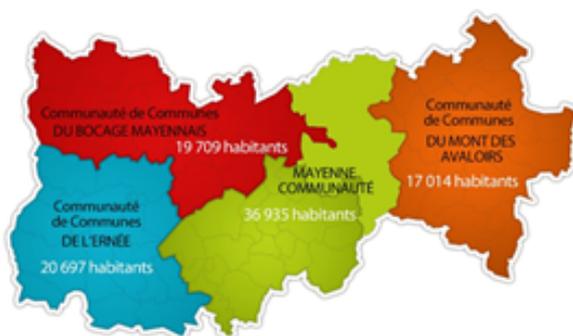
**PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL
DE HAUTE-MAYENNE**

**PANORAMA DES
CANTINES SCOLAIRES
EN HAUTE-MAYENNE
(2021)**

INTRODUCTION

Le projet alimentaire territorial de Haute-Mayenne (PAT) est porté par le GAL (groupe d'action locale). Cette structure accompagne différents projets (collectifs, individuels) à l'échelle des quatre communautés de communes (CC) formant le territoire nord du département : CC du Bocage Mayennais, CC de l'Ernée, CC Mayenne Communauté, et enfin CC du Mont des Avaloirs.

Le PAT vise la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation à cette échelle (renforcement de la production et de la consommation de produits locaux), ainsi que la reterritorialisation (processus aboutissant à une gouvernance alimentaire territoriale, à savoir une coordination de différents acteurs autour du fait alimentaire, souhaitant "reprenre en main" leur alimentation). Les conditions de production de cette alimentation et de sa consommation doivent être écologiquement responsables.



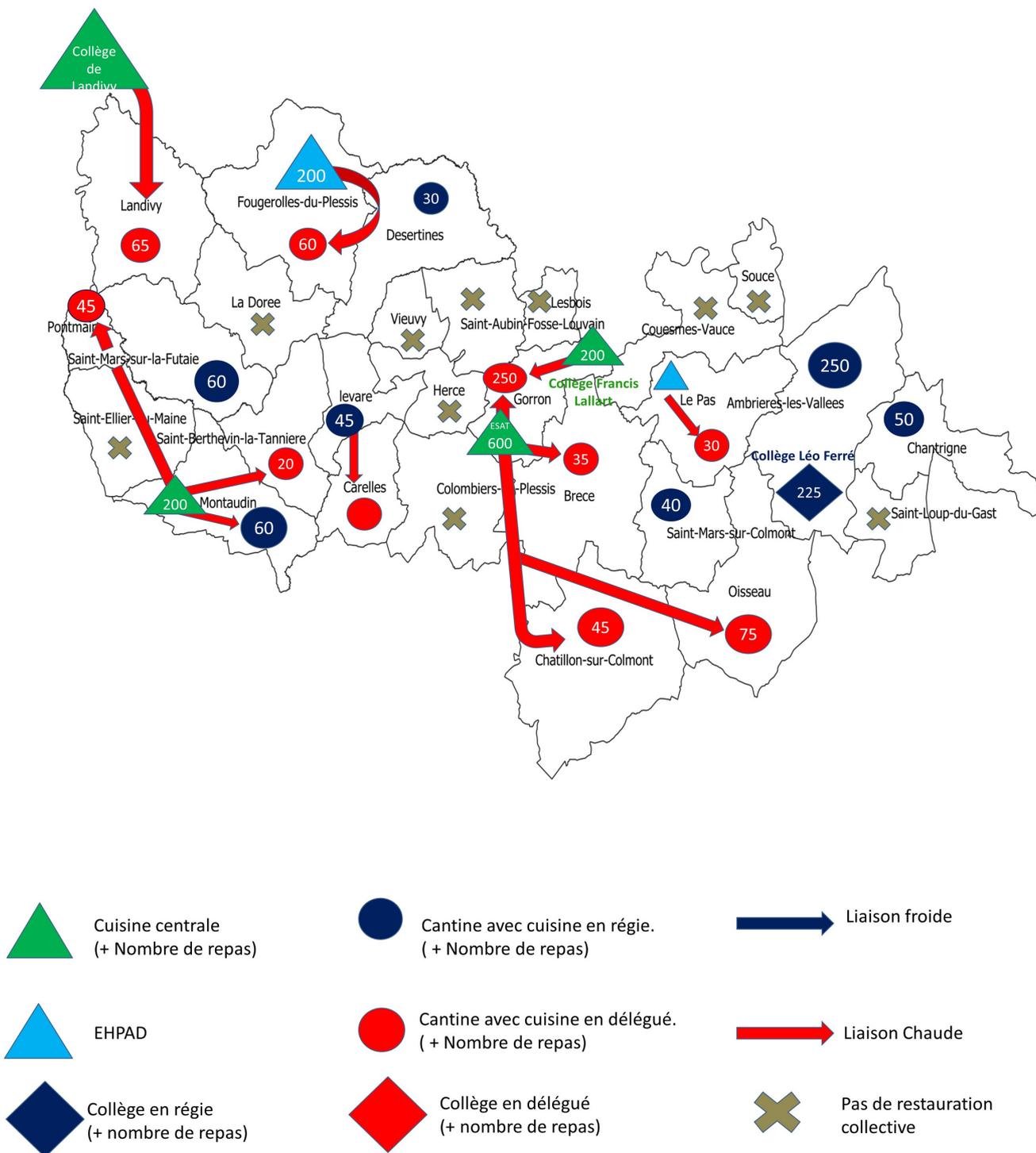
Pour répondre à ces objectifs, quatre axes ont été décidés pour orienter les stratégies et actions de ce projet :

- Axe 1 : Développer l'offre en produits locaux et de qualité
- Axe 2 : Favoriser l'approvisionnement de la restauration collective avec ces produits
- Axe 3 : Sensibiliser les citoyens-consommateurs à ces produits
- Axe 4 : Mettre en valeur un patrimoine alimentaire

Ce document est la restitution d'une enquête réalisée auprès des cantines scolaires, menée par Mathéo Gilet, stagiaire au GAL de Haute-Mayenne durant l'été 2021. Certaines données sont approximatives et d'autres manquantes. Mais cela étant, ces cartes permettent de donner à voir des dynamiques actuelles sur le territoire. Nous compléterons ces éléments au fil de l'eau.

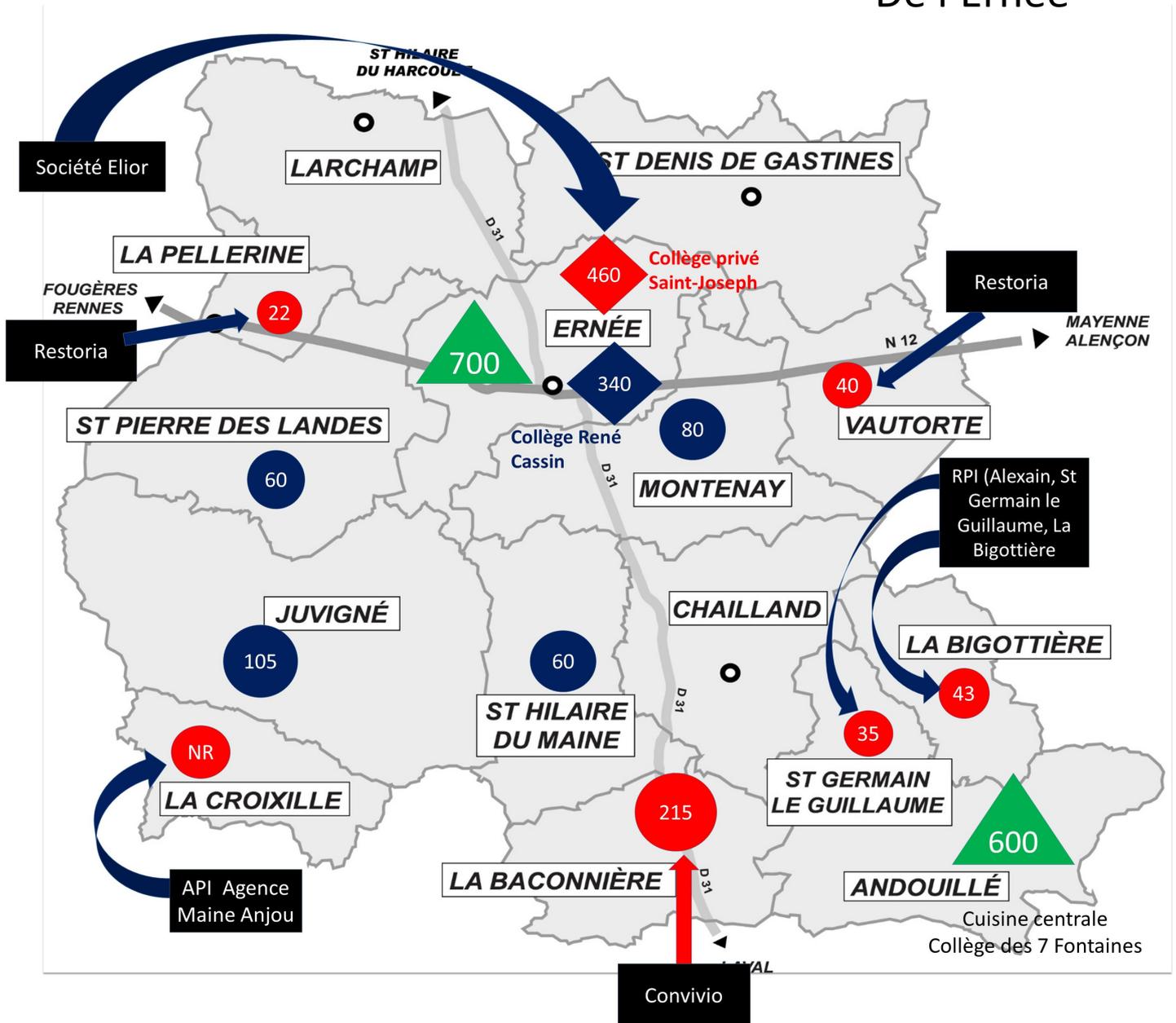
CC du Bocage Mayennais

La restauration scolaire publique sur le territoire du Bocage Mayennais



CC de l'Ernée

La restauration scolaire publique sur le territoire De l'Ernée



 Cuisine centrale
(+ Nombre de repas)

 Cantine avec cuisine en régie.
(+ Nombre de repas)

 Liaison froide

 Prestataire extérieur

 Cantine avec cuisine en délégué.
(+ Nombre de repas)

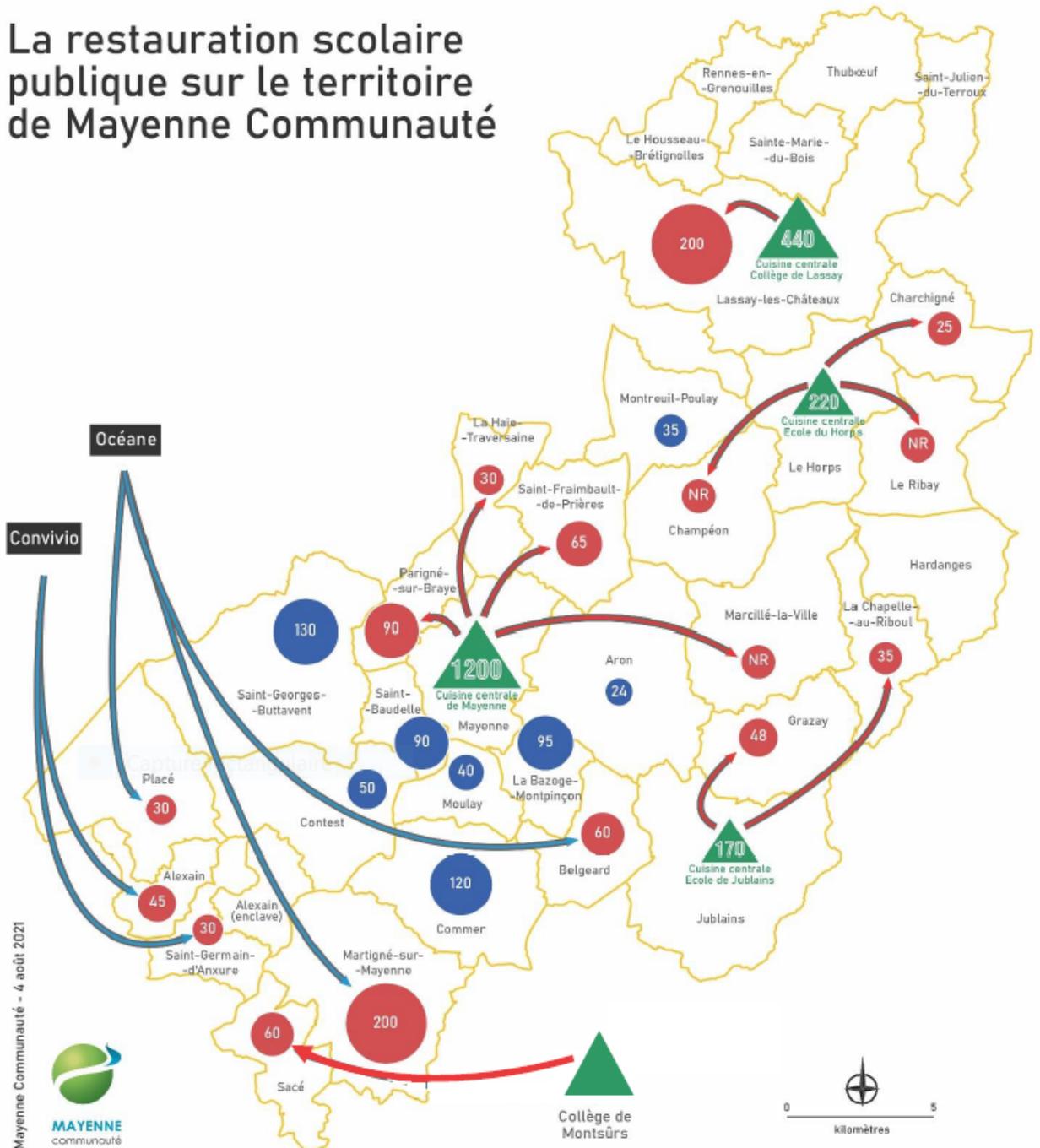
 Liaison Chaude

 Collège en régie
(+ nombre de repas)

 Collège en délégué
(+ nombre de repas)

CC Mayenne Communauté

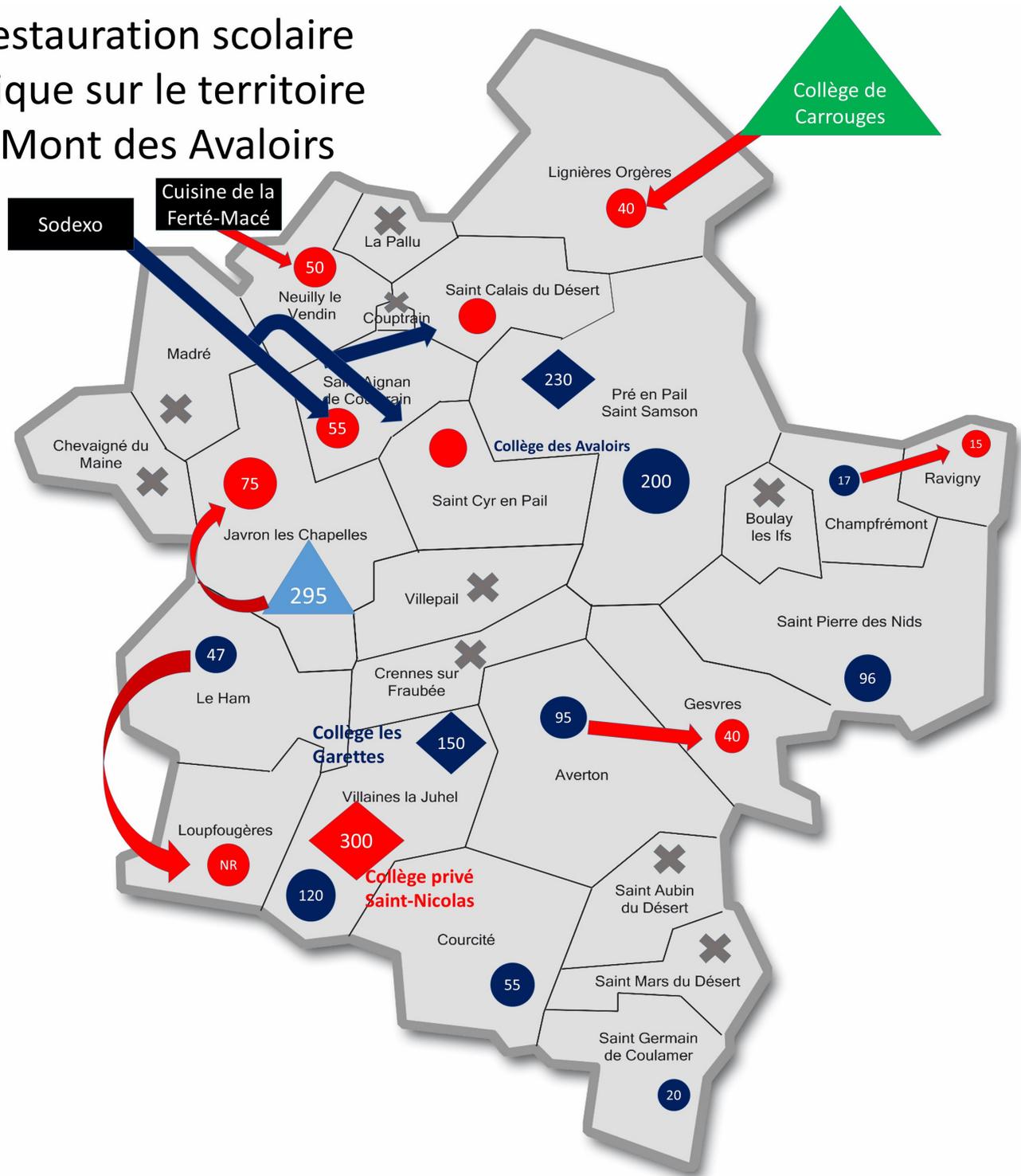
La restauration scolaire publique sur le territoire de Mayenne Communauté



- AAA** Nom du prestataire extérieur
-  Cuisine centrale (+ nb de repas préparés)
-  Cantine avec une cuisine en régie (+ nb de repas préparés puis servis)
-  Cantine avec une cuisine déléguée (+ nb de repas servis)
-  Liaison chaude
-  Liaison froide

CC du Mont des Avaloirs

La restauration scolaire publique sur le territoire du Mont des Avaloirs



Cuisine centrale
(+ Nombre de repas)



EHPAD de
Javron-les-Chapelles



Collège en régie
(+ nombre de repas)



Cantine (école) avec cuisine en
régie.
(+ Nombre de repas)



Cantine (école) avec cuisine en
délégué.
(+ Nombre de repas)



Collège en délégué
(+ nombre de repas)



Liaison froide



Liaison Chaude



Pas de restauration
collective

La suite de cette enquête : vous proposer du contenu répondant à vos besoins

1) Formation cuisine évolutive : "Réussir l'introduction des produits labellisés issus des circuits courts en restauration collective"

- > **Durée** : 1 journée + une soirée débat la veille en introduction
- > **Pour qui ?** Les équipes de cuisine
- > Encadrement par un **formateur spécialisé en cuisine évolutive** (Thierry Marion)
- > A partir des pratiques de cuisine traditionnelle, l'objectif est de mieux **valoriser les produits locaux et sous signe de qualité**, tout en maîtrisant le budget
- > Aller vers un **"mieux de viande"**, c'est à dire affiner les techniques de cuisson des viandes pour gagner en qualité (et quantité)
- > Introduction vers la **diversification des sources de protéines**
- > Modes opératoires pour **maîtriser son budget**



Source : Filières courtes en restauration collective, 2014

2) Formation cuisine alternative: "Réussir l'introduction de protéines végétales"

> **Durée** : 1 journée (matinée : pratique de la cuisine et préparation d'un buffet pédagogique ouvert à tous pour le déjeuner) + une soirée débat la veille en introduction

> **Pour qui ?** Les équipes de cuisine

> Encadrement par un **formateur spécialisé en cuisine alternative** (Gilles Daveau)

> **Complémentaire à la formation évolutive** : approfondissement des techniques pour transformer les produits locaux, bios, de saison, dans un **contexte de diversification des sources de protéines**

> Comprendre **comment répondre aux objectifs de la loi EGALIM**

> Susciter **l'adhésion des convives** par la mise en place de **plats gourmands, simples et diversifiés**

> **Modes opératoires** pour apprendre la diversification des sources de protéines et faire des économies pour les réinjecter dans l'achat de produits de qualité (viande, produits laitiers...)



Source : Bien manger à Gorrion, 2021

3) Formation pédagogie : "Réussir l'introduction d'aliments locaux, bios et de saison en restauration collective"

- > **Durée** : 1 journée + mise en situation avec les équipes à l'issue de la formation ou sur une demi-journée complémentaire avec un groupe d'élèves volontaires et leur enseignant(e)
- > **Pour qui ?** Les agents polyvalents et agentes polyvalentes
- > Encadrement par un **une diététicienne** (Du pain sur la planche)
- > **Mieux comprendre le comportement alimentaire** des enfants
- > Préparer les convives à **accepter des évolutions dans les repas**
- > **Le temps d'animation à l'issue de la formation peut-être ouvert à des représentants de parents d'élèves pour favoriser l'implication et l'intérêt de créer un projet alimentaire à l'échelle de l'établissement**



Source : Filières courtes en restauration collective, 2014

Vous pouvez indiquer d'ores et déjà vos souhaits

En remplissant le formulaire ci-dessous :

<https://forms.gle/STQD13gmA4mbfdvk6>

**Si vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas
à contacter :**

- **Alicia Vigeon**

GAL de Haute - Mayenne (animatrice du Projet Alimentaire
Territorial)

pat@hautemayenne.fr

02.43.11.04.40

