

Une légumerie, kezaço ?

Une légumerie est un **atelier de transformation de légumes bruts** pour approvisionner les lieux de restauration collective. Les légumes peuvent avoir subi différentes opérations de transformation (lavage, épluchage, coupe, râpage, cuisson, conditionnement...).

Une légumerie, pour quoi ?

Depuis septembre 2016, la commune étudie la création d'une légumerie sur son territoire.

Cet équipement poursuivrait les objectifs suivants :

- Servir **plus de légumes locaux dans les assiettes des restaurants collectifs** (restaurants scolaires, résidences pour personnes âgées, EHPAD...)
- Soutenir et développer la **production agricole locale** (voire faciliter l'installation de nouveaux producteurs en maraîchage),
- Inciter des agriculteurs à **se diversifier**,
- Mettre en place un **outil logistique structurant** pour les circuits alimentaires de proximité du territoire,
- Soutenir l'insertion par l'emploi en créant des **emplois non délocalisables**

Une légumerie, comment ?

Combien de repas sont servis chaque jour sur la commune ? De quels légumes les cuisiniers ont-ils besoin, sous quelle forme et en quelles quantités ? Quels agriculteurs pourraient approvisionner la légumerie ?

C'est à toutes ces questions que l'**étude en cours** devra répondre à travers :

- Des visites et entretien avec les responsables de légumeries en fonctionnement,
- des rencontres avec les restaurants collectifs (gestionnaires et chefs cuisiniers) pour quantifier et qualifier la demande,
- des rencontres avec les agriculteurs locaux pour quantifier et qualifier l'offre locale,
- des entretiens avec des acteurs locaux (comme les structures d'insertion) pouvant intégrer le projet.

L'aboutissement d'un tel **projet d'intérêt territorial**, dont les **bénéfices sociaux, environnementaux et sur l'activité économique** seraient conséquents, nécessite la mobilisation de toutes les forces vives de notre territoire.

« Une légumerie par et pour le territoire »

Territoire



Projet alimentaire territorial

Le projet de légumerie s'inscrit dans le [Projet Alimentaire Territorial de Mauges Communauté](#). Construit avec des acteurs volontaires et impliqués du territoire, le PAT doit contribuer au développement d'une alimentation de proximité, tracée et de qualité.

Comité de pilotage

Élus : Jean-Claude Bourget (maire), Jean-Marie Bretault (adjoint responsable du Pôle Moyens, ressources et proximité), Christophe Jolivet (adjoint au développement durable) et de membres de la commission développement durable (Patrice Chataigner, Sophie Dedenys, Christine Haugomat, François-Xavier Lantoine)

Techniciens : Stéphanie Raimbault (DGS), Vincent Boudet (CA 49), Miléna Sébilleau et Adèle Vallet.

Le Comité de pilotage s'ouvrira à de nouveaux membres au fur et à mesure de l'avancement du projet.

Responsable de l'étude

Miléna Sébilleau, en stage pour 6 mois à Mauges-sur-Loire dans le cadre d'un Diplôme universitaire Développement Durable appliqué à l'Université de Nantes.



Accompagnement technique

Vincent Boudet, conseiller en Développement Territorial à la Chambre d'Agriculture (02 41 96 77 00).



Nous contacter : Miléna Sébilleau - Mairie de Mauges-sur-Loire - 4 rue de la Loire - La Pommeraye - 49620 Mauges-sur-Loire
milena.sebilleau@mauges-sur-loire.fr - ligne directe : 02 85 29 03 05 - Standard : 02 41 77 78 11