

FORMATION

Cuisine nourricière et pratiques alternatives

Agents de restauration (multi-accueil, résidence, scolaire, ALSH), élus et techniciens ont mis la main à la pâte pour découvrir la cuisine nourricière. Salade de boulgour, mayonnaise aux légumes secs, gratin au sarrasin n'ont plus de secret pour eux!

Ils étaient accompagnés par Thierry Marion (spécialiste en cuisine évolutive) et Bruno Couderc (cuisinier, formateur et auteur), dans l'objectif de faire progresser la qualité des repas servis et de redéfinir les fondements et les enjeux de la cuisine collective au travers de la cuisine évolutive.

Ces ateliers culinaires proposaient de travailler concrètement les questions de rééquilibrage des menus avec plus de protéines végétales, le changement de pratiques sur la préparation d'une viande de qualité, la modification des pratiques de cuisson, la valorisation des produits de qualité, bio et locaux, leur introduction pérenne à coût maîtrisé ou encore l'analyse des gestes des cuisiniers.



DE FIL EN FAMILLES - MSA

Ça ressemble à quoi un restaurant scolaire ?

La Mutualité Sociale Agricole développe une démarche innovante pour le bien-être des familles de Mauges-sur-Loire et pour rechercher des réponses adaptées aux besoins. Ce dispositif a d'abord consisté en la réalisation d'un sondage pour recenser les besoins des familles sur le territoire.

Ce travail a ensuite permis de dresser un plan d'actions pour les années 2019-2020, avec les axes suivants :

- Les déplacements des familles,
- Alimentation et bien-être, plus particulièrement la pause méridienne.



Le groupe de travail sur l'alimentation s'est rendu aux restaurants scolaires de Bourg-neuf-en-Mauges et de Saint-Laurent-de-la-Plaine.

Les familles ont ainsi découvert leurs fonctionnements, échangé avec le personnel sur la question du goût, des produits et croisé leur questionnement avec les projets alimentaires et agricoles de la collectivité. Les échanges ont été riches et très constructifs.

MAUGES COMMUNAUTE : PAT 2019-2024

Un appel à projet pour accompagner la restauration collective

L'objectif est de perpétuer et de massifier la dynamique autour de l'approvisionnement local, de la réduction du gaspillage et de l'éducation alimentaire. L'appel à projet comporte également un volet animation locale.

La date limite de dépôt des dossiers est le mardi 15 octobre 2019. Plus d'information sur le site de [Mauges Communauté](#).

LE TERRITOIRE, MAUGES-SUR-LOIRE

Mauges-sur-Loire, situé entre Cholet, Nantes et Angers, s'étend sur 192 km² et compte plus de 18 700 habitants.



LE PAT DE MAUGES COMMUNAUTE

Le Projet Alimentaire Territorial de Mauges Communauté a l'ambition de partager une politique alimentaire sur le territoire afin de :

- Favoriser une alimentation locale et de qualité,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Rendre accessibles et disponibles les produits locaux,
- Contribuer au maintien et au développement du tissu économique local,
- Entretenir une dynamique collective dans le cadre du développement durable.

Le PAT sera axé sur 2 thématiques principales:

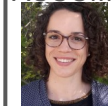
- La restauration collective,
- L'optimisation de la logistique territoriale dans le cadre des circuits alimentaires de proximité.

RESPONSABLE DES PROJETS



Miléna Sébilleau, chargée de projet légumerie, alimentation et agriculture durables à Mauges-sur-Loire.

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE



Juliette Renaud, Conseillère Territoire Mauges à la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire.

NOS PARTENAIRES

La Chambre d'Agriculture—Territoire Mauges dans le cadre du PAT, sur le volet agricole, installation, transmission et diversification.

Le Département de Maine-et-Loire sur la restauration collective.

L'association Alise (insertion) et l'ADAPEI 49 (handicap) pour le montage économique et juridique de la légumerie.

Le Comité Départemental de Développement légumier sur la production de légumes et l'accompagnement des agriculteurs.

La commune d'Orée d'Anjou sur le volet « Incubation » pour faciliter l'installation agricole.

Mairie de Mauges-sur-Loire
4 rue de la Loire—La Pommeraye
49620 Mauges-sur-Loire

Miléna Sébilleau

✉ milena.sebilleau@mauges-sur-loire.fr

☎ 02 85 29 36 82