

PAT!

PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

NEWSLETTER #2



POUR UNE

ALIMENTATION LOCALE & DE QUALITÉ

EN HAUTE MAYENNE

AXE DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

- Le 7 octobre 2021, nous avons organisé avec le GAL Sud-Mayenne, une formation Terre de Liens à destination des collectivités territoriales. Nous nous sommes retrouvés dans le restaurant Ma Mijot à Laval. Etaient présents des élus du Nord-Mayenne et du Sud-Mayenne, ainsi que quelques techniciens. La journée fût dense, mais enrichissante ! Elle a permis aux personnes présentes d'avoir de la visibilité sur les différents outils, sur la pluralité des démarches existantes, pour que les collectivités territoriales construisent une stratégie foncière locale. Un guide reprenant les notions vues lors de la formation est disponible via le lien suivant : <https://terredeliens.org/Guide-Agir-sur-le-foncier-agricole-un-role-essentiel-pour-les-collectivites-locales.html>

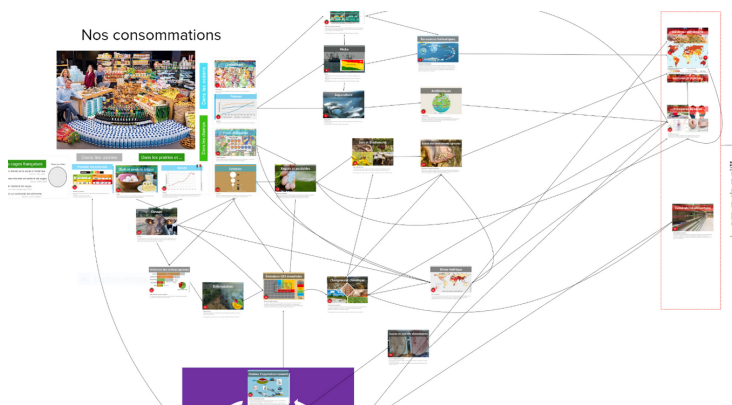


Source : Fanny Cordier, formation Terre de Liens à Changé, 07/10/21

- Le groupe de travail "foncier / transmission / installation", composé de l'ADEARM, de la Chambre d'agriculture, de la CIAP 53, du CIVAM Bio 53, de la SAFER, de Terre de Liens et des collectivités territoriales de Haute-Mayenne, s'est réuni une troisième fois en novembre. Une méthodologie de travail est en train de s'enclencher, afin de mettre en commun les réseaux et actions. Nous travaillons actuellement avec trois porteurs de projets (deux en recherche de terres et un qui s'est installé récemment) et les Gorronnaises qui souhaitent travailler avec des producteurs mayennais bios. Une prochaine rencontre est prévue en janvier afin de faire le point sur les avancées.
- Dès janvier, un diagnostic au niveau de l'offre sera conduit par la Chambre d'Agriculture, afin d'avoir plus de visibilité à l'échelle de la Haute-Mayenne, sur les volumes produits en filière longue et filière courte. Un groupe projet sera constitué dans le but de suivre le déroulement de ce diagnostic.
- Enfin, l'appel à manifestation d'intérêt lancé en août par Mayenne Communauté, a permis la constitution d'un projet global de compensation agricole (liée à la construction d'une zone d'activité à Aron). Le dossier a été validé le 16 novembre dernier. En tout, sept projets vont voir le jour dans l'année à venir et participeront à l'économie agricole du territoire.

AXE SENSIBILISER LES CITOYENS CONSOMMATEURS

- Vous habitez et/ou consommez en Haute-Mayenne ? Alors cette enquête vous concerne ! En effet, nous interrogeons les habitants et consommateurs du Nord Mayenne, pour mieux connaître vos habitudes et pratiques alimentaire. Pourquoi ? Les résultats nous permettent de pouvoir répondre au mieux à vos besoins, à vos problématiques, dans le but de favoriser l'accès aux produits locaux et de qualité par le plus grand nombre. L'enquête est disponible à l'adresse suivante (et ne prend qu'une dizaine de minutes) : <https://aktijasutcO.typeform.com/to/mffDrIn>
- Les paysans de l'AMAP de Mayenne souhaitent mettre en place un projet collectif, rassemblant enseignants, producteurs, amapiens, retraités, pour co-construire un programme pédagogique s'appuyant sur la thématique "du champs à l'assiette". Ce projet recevra un appui financier par Mayenne Communauté dans le cadre de son appel à manifestation d'intérêt. Le GAL et le CIVAM Bio 53 ont été présents pour le démarrage du projet. L'objectif est de sensibiliser les enfants (en premier lieu) à différentes activités agricoles (maraîchage, élevage, arboriculture, transformation), en replaçant la ferme dans son "écosystème" (écologique, économique, social). La sensibilisation passera par un travail en classe, des visites de fermes avec des ateliers et la constitution de malles pédagogiques. Les cantines du territoire de Mayenne Communauté seront mises dans la boucle, sur base de volontariat, pour participer à des activités.
- Afin de vulgariser la question du consommer local et de qualité, nous avons pour objectif de créer un cycle de jeux, qui s'étalera sur plusieurs mois. Ces jeux viseront à sensibiliser le grand public aux différents maillons du système alimentaire (de la production à la consommation). Un groupe projet sera également créé afin d'accompagner la co-construction de ce cycle, en s'appuyant sur les différents mécanismes de jeux existants.



Source : Extrait d'une fresque alimentaire, 22/12/21

AXE RESTAURATION COLLECTIVE

- Cet automne, le GAL de Haute-Mayenne s'est rendu dans les quatre communautés de communes qui composent le territoire, afin d'organiser une réunion au sujet de la restauration collective. Etaient conviés élus et agents de restaurants collectifs. Ce temps était co-animé avec la Chambre d'agriculture (Réseau Local) et le CIVAM Bio 53. Plusieurs choses ont été présentées : une carte réalisée à l'échelle de chaque communauté de communes reprenant les différentes dynamiques pour la restauration collective scolaire (voir en page 5), les volets de la loi EGALIM et enfin, des différents outils et démarches pour engager une réflexion d'amélioration de son restaurant.
- En parlant d'outils et de démarches, le GAL a eu l'opportunité de participer à une journée de formation de cuisine, dite "alternative". Cette formation était organisée dans le cadre du projet "Bien manger à Gorron". Elle a eu lieu le 30 novembre et le 1^{er} décembre. Gilles Daveau était le formateur. Que veut-dire "cuisine alternative" ? C'est bien l'objectif de cette formation, comprendre pourquoi on se pose la question des alternatives. Alternatives à l'habituel repas composé de viande ou de poisson, accompagné de légumes et/ou de féculents. C'est aussi prendre conscience d'un trésor oublié... la diversité des céréales et des légumineuses et ainsi se rendre compte, qu'avec trois ingrédients principaux (une céréale, un légume ou deux, une légumineuse), on peut décliner à l'infini plusieurs "types" de repas. Des entrées des plats, même des desserts ! Mettre en place ce modèle d'alimentation en commençant une fois par semaine, permet de dégager des économies (le prix des céréales, des légumineuses et des légumes est moins élevé que celui des produits carnés ou de la mer), économies qui peuvent être réinjectées dans l'achat par exemple de viandes locales, bios ou autre signe de qualité... et cela permet aussi, de répondre à des objectifs de la loi EGALIM. Il n'est évidemment pas question de "boudier" les éleveurs du territoire...bien au contraire. Mais de redonner à la viande une place noble, en offrant celle que vous jugez de qualité aux convives de vos restaurants. Cette formation présente cela ainsi : "tendre vers un mieux de viande" et "ouvrir les portes d'un champs des possibles avec des aliments alternatifs". Elle sera proposée aux restaurants collectifs de la Haute-Mayenne, complétée de deux autres formations (l'une avec comme thème central la cuisson des viandes et l'autre dédiée au personnel accompagnant le moment du repas).

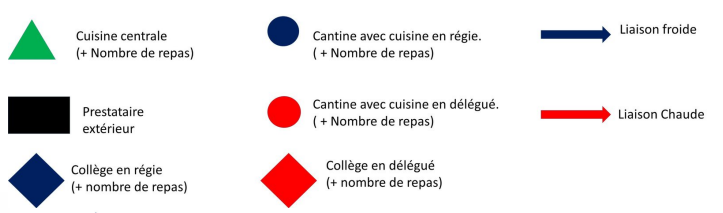
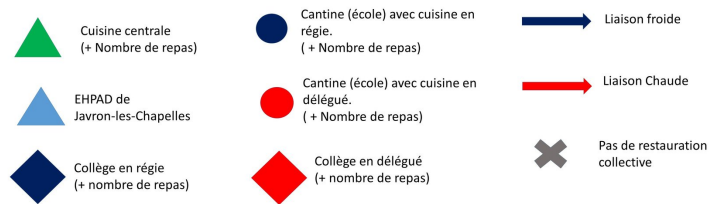
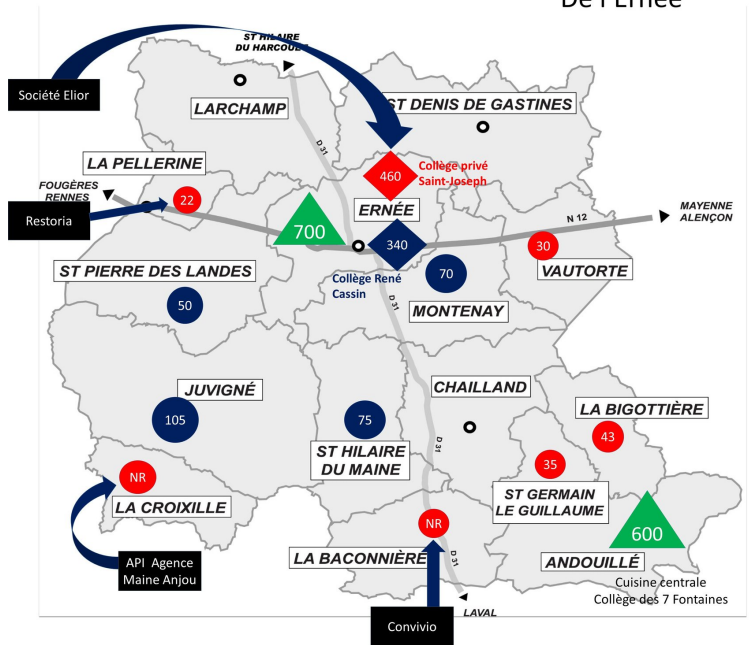


AXE RESTAURATION COLLECTIVE

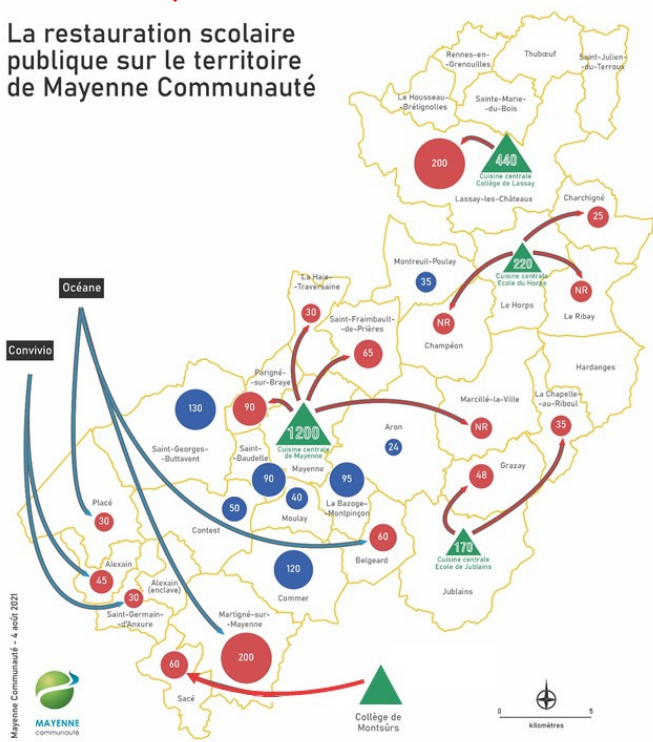
La restauration scolaire publique sur le territoire du Mont des Avaloirs



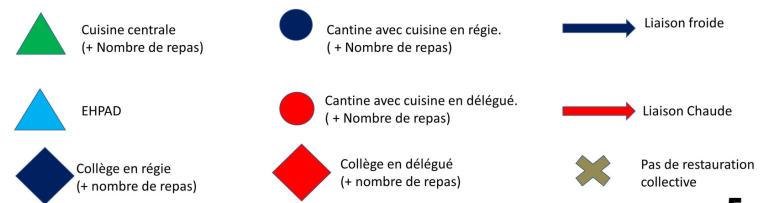
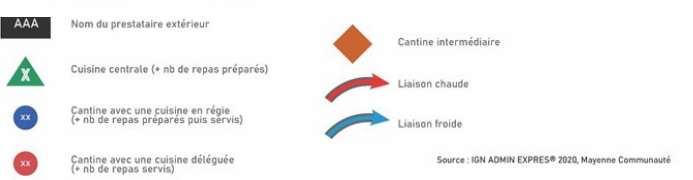
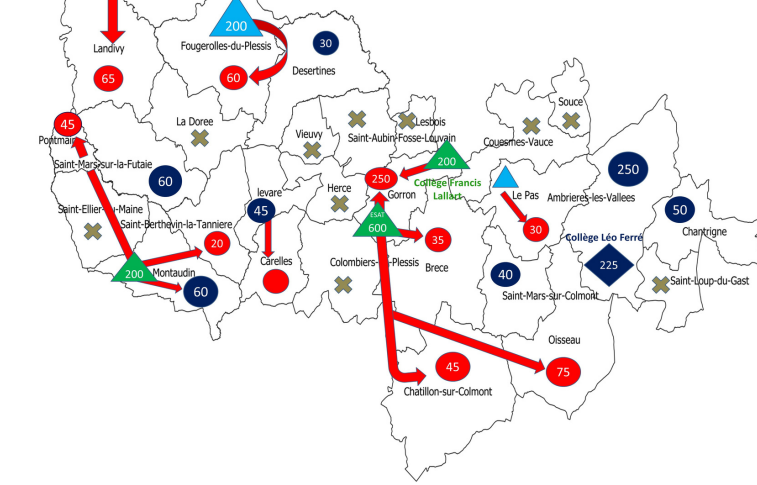
La restauration scolaire publique sur le territoire De l'Ernée



La restauration scolaire publique sur le territoire de Mayenne Communauté



La restauration scolaire publique sur le territoire du Bocage Mayennais



AXE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

- Nous commençons une action avec le CRAPAL (conservatoire des races animales des Pays de la Loire), qui vise dans un premier temps à référencer les éleveurs de "races patrimoniales". Les races patrimoniales sont des races menacées d'abandon par l'agriculture. C'est à dire qu'elles existent en faible effectif, en dessous de 7 500 têtes. Il y a actuellement une vingtaine de races patrimoniales en Pays de la Loire, et pour la Mayenne, sept races ont été recensées : le mouton Bleu du Maine, la vache Saônoise, la Chèvre des fossés, la vache Pie Noire, la vache Nantaise et enfin la vache Bleue de Bazougers. Certaines races sont à des stades différents. Par exemple, pour la race Bleue de Bazougers, elle est au début de sa restructuration génétique. La race avait disparu en 2015. En revanche des races comme le mouton Bleu du Maine ou la vache Saônoise sont davantage plus développées. C'est pour cela qu'il est prévu de référencer les éleveurs afin de faire un état des lieux sur les cheptels présents en Haute-Mayenne, pour ensuite mettre en place des groupes de travail avec les éleveurs volontaires. Ces groupes de travail auront plusieurs objectifs, qui seront affinés avec le temps. Mais nous pouvons déjà dire qu'il y aura ces scénarios possibles : valorisation alimentaire de ces productions sur le territoire, sensibilisation à la reconnaissance de ces races, réflexion autour de l'éco-pâturage. Un groupe projet est en cours de constitution pour accompagner et suivre la mise en œuvre de cette action.

Sauriez-vous reconnaître ces races ?



Sources : CRAPAL, Ouest France

Financé par



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité



CONTACT :

Alicia Vigeon

pat@hautemayenne.fr

02.43.11.04.40



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES