

PAT!

PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

NEWSLETTER #3

POUR UNE

ALIMENTATION LOCALE & DE QUALITÉ

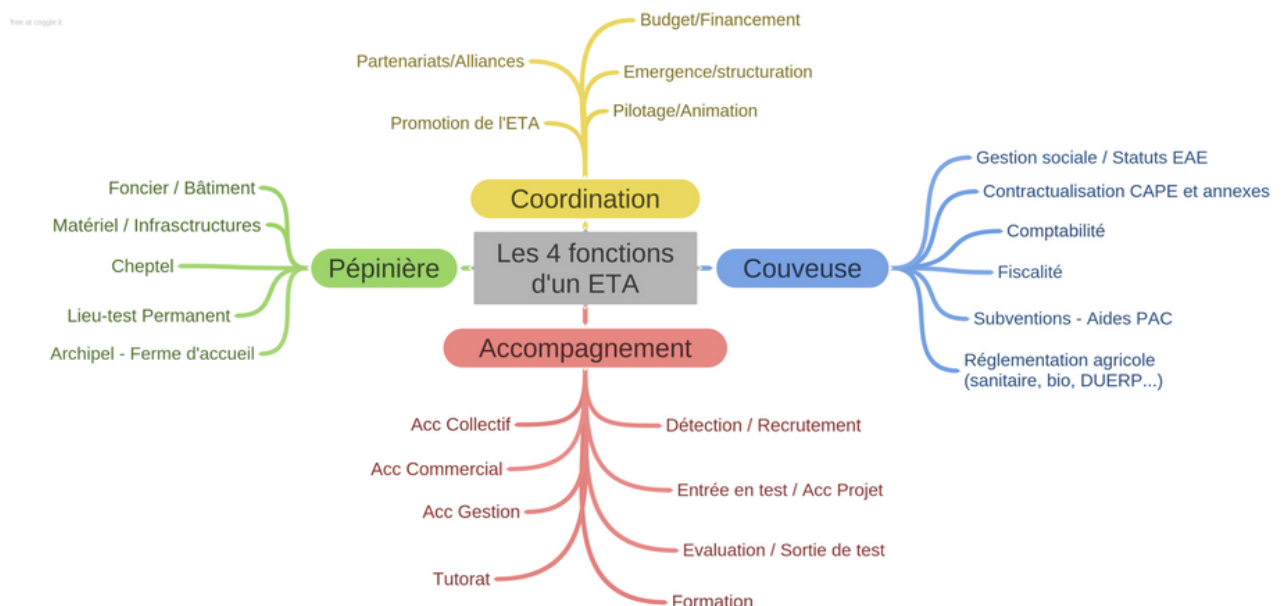
EN HAUTE MAYENNE

ÉTÉ 2022



AXE DEVELOPPER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

- La **chambre d'agriculture de la Mayenne** a mené pour le GAL de Haute-Mayenne un **diagnostic**, afin d'avoir une présentation globale des productions sur le territoire et du fonctionnement de celles-ci. Ces données récoltées permettront d'affiner la première version du plan d'action et de mettre en avant des enjeux prioritaires.
- En collaboration **avec les trois autres territoires de Projets Alimentaires Territoriaux de la Mayenne** (à savoir, Laval Agglo, la communauté de communes des Coëvrons et le GAL Sud Mayenne), nous avons lancé une étude au printemps, menée par **la CIAP 53** (Coopérative d'installation en agriculture paysanne). Cette étude a pour objectif d'identifier les **conditions de création d'un ou de plusieurs espaces-test agricole(s)** en Mayenne. La restitution de ce travail aura lieu **le mardi 6 septembre, à la salle du Conseil de l'Hôtel de Ville de Laval, à 20h00**.
- Dans le cadre du travail présenté ci-dessus, nous co-organisons avec les trois autres territoires de PAT et la CIAP 53, **un voyage d'étude** destiné aux élus et techniciens de nos territoires respectifs. Nous prévoyons de visiter **un espace-test en culture et élevage, situé dans le Parc Naturel Régional du Perche** et de compléter notre voyage par la visite d'**un tiers lieu, "El Capitan"**, où nous rencontrerons plusieurs acteurs gravitant autour de cet espace test-agricole. Cette journée se déroulera le **27 septembre prochain**.



Les quatre fonctions d'un espace-test agricole

(source : CIAP 53)

AXE RESTAURATION COLLECTIVE

De fin avril à fin juin 2022, des **formations** ont été organisées avec le **CIVAM Bio 53 et le Réseau Local**. De nombreuses cantines du territoire ont pu découvrir une nouvelle approche de la cuisine en restauration collective, notamment par les formations proposées par le CIVAM Bio 53 et les collectifs **Les Pieds dans le Plat** et **Les Cuisines Nourricières**. En effet, avec **l'entrée en vigueur de la loi EGALIM**, des changements au sein des restaurants collectifs sont attendus. Ces changements touchent autant les équipes travaillant au sein des établissements que les convives. **Travailler avec davantage de produits dits de "qualité"** (50% de produits durables, dont 20% de produits bios), proposer **un menu végétarien une fois par semaine**, bannir l'usage d'ustensiles à usage unique, etc. Beaucoup de nouvelles pratiques sont à adopter, et donc de nouvelles habitudes à prendre. Ces formations de cuisine ont été complétées par des **temps d'accompagnement à la saisie de factures**, afin de permettre aux restaurants d'avoir une visibilité sur leurs parts en produits durables. Le Réseau Local était en charge de cette partie plus administrative.

La prochaine étape sera de **mettre en réseau les participants des différentes formations**, en proposant par exemple une visite de ferme. L'idée étant de pouvoir dans un second temps, animer un groupe d'échange entre les cantines volontaires.

Retour en images des formations de cuisine alternative (Gilles Daveau) et évolutive (Thierry Marion)

(source : GAL de Haute-Mayenne)



AXE SENSIBILISER LES CITOYENS CONSOMMATEURS

A partir de la rentrée et pendant deux ans, le GAL de Haute-Mayenne travaillera avec l'association **Payaso Loco**, afin de concevoir et d'animer ensuite, **un jeu autour de l'alimentation**. Tout est à imaginer. La ligne directrice est celle-ci : faire en sorte que le joueur **prenne conscience du fonctionnement d'un système alimentaire**, notamment celui de notre territoire ; identifie les impacts de chacun des maillons de ce système selon le modèle de production et qu'il se rende compte du poids de ses choix de consommation.

Durant une année, le jeu sera conçu avec l'aide d'**un groupe de travail** que nous constituerons à la rentrée sur la base du volontariat. Nous souhaitons nous appuyer sur les connaissances de chacun de ces acteurs du territoire, pour ensuite traduire ces données de manière ludique.

Une seconde année sera prévue pour organiser des **sessions de jeu**, avec pour objectif de former des relais qui deviendront autonomes pour organiser à leur tour, des temps de jeu.

Nous souhaitons que ce jeu soit duplicable sur d'autres territoires. Pour cela, **un manuel de jeu sera conçu** avec l'appui d'un chercheur et d'un illustrateur.

La **première réunion** d'information aura lieu **le 29 septembre, de 18h à 20h (le lieu sera communiqué par la suite)**. Cette rencontre aura pour ordre du jour de revenir sur l'axe de travail du PAT, "Sensibiliser les citoyens-consommateurs", et d'introduire les mécanismes de jeu pour répondre à cet objectif.



Schéma simplifié d'un système alimentaire

(source : Les Greniers d'Abondance)

AXE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Depuis plusieurs mois, nous travaillons avec le **CRAPAL** (Conservatoire des Races Animales des Pays de la Loire), sur la **mise en valeur du patrimoine agricole et alimentaire** de notre territoire. Le CRAPAL a mené pour nous un **référencement des races locales à faibles effectifs**, à savoir des races élevées historiquement sur notre territoire, mais qui sont aujourd'hui menacées de disparaître. Ces races, en plus d'être rattachées à l'histoire de la Mayenne, sont rustiques et adaptées à l'environnement de nos terres. A la suite de ce référencement, ont été identifiés **60 éleveurs** de ces fameuses races : **vache Saônoise, vache Bleue de Bazougers, mouton Bleu du Maine, chèvre des Fossés, vache Bretonne Pie Noire et vache Nantaise**. Nous avons décidé de nous concentrer exclusivement sur les quatre premières races et de proposer aux éleveurs correspondant, la **constitution d'un groupe de travail**, afin de penser collectivement des actions pour valoriser et porter à connaissance l'existence de ces animaux.

Après avoir formé ce groupe, nous avons eu l'opportunité avec le CRAPAL et les éleveurs volontaires, de pouvoir **participer au CIMA 2022** (Carrefour Interprofessionnel du Monde Agricole), pour présenter les races précédemment citées, au grand public.

Nous avons également en tête de pouvoir **travailler avec un lycée hôtelier** afin de proposer aux étudiants des produits issus de ces animaux, pour concevoir un menu "doublement mayennais" (des élevages situés sur le territoire, avec des races et produits typiques de notre territoire).



Retour en images du CIMA 2022

(source : GAL de Haute-Mayenne)

CONTACT :

Alicia Vigeon

pat@hautemayenne.fr

02.43.11.04.40

