



RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS
MAYENNAISES EN MARCHÉ VERS
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

En partenariat avec



INVITATION
destinée aux élus,
techniciens et
membres de la société
civile



La commune de Sacé,

en partenariat avec l'association Civam bio 53,
vous invite à échanger sur :

Comment maîtriser l'approvisionnement local dans nos cantines ?

Lundi 07 mars
2016
de 17h30 à 20h

Bar associatif « La
Grange » à Sacé
(14 place de l'Église)

Inscription à retourner
avant le 04 mars 2016

 [bulletin en ligne](#)

« Avec 90 enfants inscrits à l'école et ses 450 habitants, Sacé est une « petite » commune jeune et dynamique, située entre Laval et Mayenne. Les actions en lien avec l'école et son environnement représentent donc pour nous des enjeux forts.

Par ailleurs, sur notre commune et les communes voisines, nous constatons une forte densité de producteurs certifiés en agriculture biologique. Ces différents éléments nous ont amenés à nous interroger sur l'approvisionnement de notre restaurant scolaire.

Actuellement, la commune ne dispose pas de cuisine pour la préparation des repas, et nos ressources financières ne nous permettent pas d'en prévoir la construction. Nous faisons donc appel à un prestataire qui nous fournit des repas en liaison chaude. Cependant, la satisfaction des convives n'est pas optimum.

Aussi, afin de mieux connaître les possibilités d'évolution concernant l'offre de repas pour nos enfants, nous avons envoyé à la rentrée 2015 un questionnaire aux communes voisines pour connaître le fonctionnement qu'elles ont adopté pour la restauration scolaire (quel mode de gestion ? quel coût ? le nombre de repas servis...). Nous nous sommes également tournés vers le Civam Bio 53, pour identifier les pistes d'actions possibles, et vers le Réseau des collectivités pour connaître d'autres communes qui se questionnent sur la maîtrise l'approvisionnement local.

Aujourd'hui, nous avons rencontré quelques communes qui ont déjà travaillé cette question, telles que Montigné-le-Brillant et Nuillé-sur-Vicoin, que nous avons invité à cette rencontre pour partager avec vous leurs expériences. »

Antoine Valpremit
Maire de Sacé



Formations cuisine évolutive et alternative sur le territoire de la Haute Mayenne



Visite d'une ferme par des professionnels de restauration et des élus



Visite d'une ferme par les 6^{ème} du collège de Pré-en-Pail

Le paysage des cantines mayennaises est bien diversifié : gestion directe (confection du repas réalisée sur place ou par une cuisine centrale, par exemple) ou gestion concédée (le service est externalisé à une société de restauration). Selon le nombre de repas, les moyens humains, financiers et matériels disponibles, les habitudes de fonctionnement, les exigences de qualité... les communes font des choix. Cependant, **nombre d'élus s'interrogent sur la manière de mieux prendre en compte la question de l'approvisionnement local et de qualité** dans la restauration, notamment scolaire. Cette interrogation est d'actualité puisque, l'Assemblée nationale a adopté en janvier dernier en première lecture une proposition de loi visant à **favoriser le « manger local » dans la restauration collective**, et prévoyant l'introduction, d'ici 2020, de 40% de produits locaux, issus de l'alimentation durable, de saison.

Au travers de témoignages d'élus, cet atelier traitera des questions suivantes :

- Pourquoi et comment améliorer l'approvisionnement de nos restaurants scolaires ?
- Quels sont les différents modes de gestion des restaurants scolaires ?
- Quels sont les critères permettant de définir la qualité des repas servis et la place de l'approvisionnement dans ces critères ?
- Quels intérêts de maîtriser localement son approvisionnement (budget, environnement, qualité...) ?

Au programme de cette rencontre :

Thierry Marion, formateur en cuisine évolutive auprès de personnels de collectivités, précisera la place et les enjeux de l'approvisionnement en produits locaux et labellisés dans une démarche de recherche de qualité des repas servis.

Antoine Valpremit, Maire de Sacé, précisera la réflexion en cours sur sa commune.

Mickaël Marquet, maire de Nuillé-sur-Vicoin, présentera la démarche mise en place par la commune pour la ré-installation d'une cuisine et d'un cuisinier.

Michel Peigner, maire de Montigné-le-Brillant, expliquera la réflexion menée par le conseil municipal autour de leur projet alimentaire.

Guy Bourguin, adjoint à Mayenne et **Séverine Letilleux**, chargée de développement au Pays de Haute Mayenne, présenteront le développement de sites pilotes en restauration collective en Haute Mayenne.

CONTACT : Thierry Cloteau (administrateur) et Maude Laurent (animatrice) / tél. 02 43 49 10 02
mail : synergies-reseau-collectivites@orange.fr / site Internet : www.reseau-collectivites-53.fr

Rencontre co-organisée par :



Action « Mise en Réseau des collectivités mayennaises en marche vers le développement durable » financée par :

