

## LES DERNIÈRES ACTUALITÉS DE L'ASSOCIATION : FORMATION RHD ET GOUVERNANCE.

### FORMATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les **20, 21 et 22 février** derniers, se sont déroulées trois journées de formation à destination des **responsables de cuisines en restauration collective**. Les thématiques abordées lors de ces journées étaient multiples, avec notamment la sensibilisation à l'utilisation des produits locaux, l'utilisation des produits bios et la formation à la cuisine des protéines végétales.

C'est le **Collectif "Les Pieds dans le Plat"** qui s'est chargé de dispenser cette formation en faisant intervenir une diététicienne et une cheffe de cuisine en restauration collective afin de combiner apports théoriques et pratiques autour des différents sujets. Les deux premiers jours de formation ont été dédiés aux chefs de cuisines en restauration sur place des collèges publics du département. Le dernier jour était ouvert aux cuisiniers des autres établissements des Pyrénées-Orientales.

Ces journées de formation ont été portées, dans le cadre du **volet B de notre PAT**, par le **CivamBio66** en collaboration avec le **Conseil Départemental du 66**. La dernière journée, venant compléter la session, a été organisée en partenariat entre les 4 Projets Alimentaires Territoriaux des Pyrénées-Orientales, le **PAT Conflent Canigó**, qui a piloté et accueilli l'événement, ainsi que les **PAT Mar i Munt, Alim d'Aqui** et **Mangeons Local 66**. Au total ce sont **plus de 40 cuisiniers** qui ont suivi cette formation.



### GESTION DE L'ASSOCIATION

Le Conseil d'Administration de Mangeons Local 66 a eu lieu le **mercredi 10 mai 2023**. Au cours de cette rencontre, les différentes demandes d'adhésion à l'association ont été étudiées et votées. Ainsi, l'association a vu deux nouveaux membres rejoindre le collège des partenaires : **la Chambre de Métiers et de l'Artisanat** ainsi que **l'association le Maillon Solidaire**.

Les Conseils d'Administration sont également l'occasion pour l'association de balayer l'ensemble des actions et projets des **volets A et B du PAT** réalisés au cours de ces derniers mois.

Enfin, ces temps ont pour but de définir l'orientation stratégique de l'association en fonction des différentes thématiques qu'elle traite. Les membres du Conseil d'Administration sont la **Chambre d'Agriculture, le CivamBio66, le Conseil Départemental, l'Association des Maires, Perpignan Méditerranée Métropole, la SCIC LE LOCAL, le réseau Bienvenue à la Ferme, l'UDSIS, le SYM-PM, la Banque Alimentaire** ainsi que le collectif **Alternatives aux pesticides**.

### UNE ACTION, UN PROJET OU UNE ACTUALITÉ À PUBLIER SUR LE SITE ?

N'hésitez pas à contacter l'animateur de Mangeons Local 66 pour mettre en avant vos actualités ou porter à connaissance vos actions et projets :

[mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr)

07 70 03 94 77

# JOURNÉE PROMOTIONNELLE DU MARCHÉ DE GROS « TERROIR PRIMEURS » DE PERPIGNAN MÉDITERRANÉE MÉTROPOLE



*Une journée événementielle de valorisation des producteurs du marché de gros de Perpignan Méditerranée Métropole, et plus largement de découverte du marché de gros pour les professionnels, s'est tenue le 14 juin 2023. Cette rencontre a été organisée dans le cadre du volet B du projet alimentaire territorial Mangeons Local 66 par Perpignan Méditerranée Métropole.*

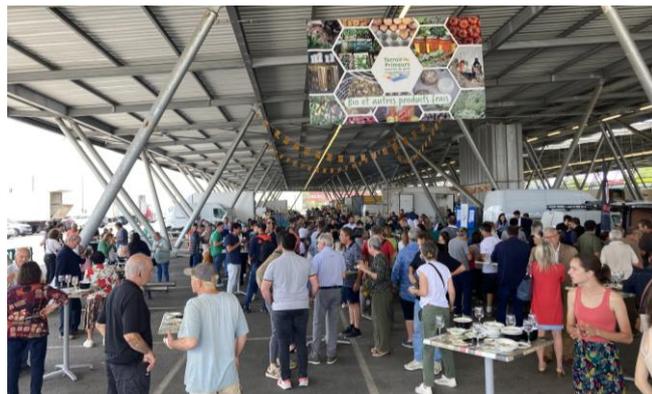
## LE LIEN ENTRE LA PRODUCTION ET LA GASTRONOMIE

Pour l'occasion, cet événement a été accompagné d'un moment gastronomique par la présence du chef étoilé **M. Christophe Comes**, du restaurant *La Galinette*, qui est venu cuisiner les produits de la halle aux carreaux sur place. Pour sa présentation culinaire, le chef était assisté de **M. Stéphane Balluet**, du restaurant *Le Divil* et de **M. Ruben Gomez** de *Nikkei by Rubben* pour ensemble mettre en valeur les produits de saison. L'animation musicale a été assurée par les élèves du conservatoire de musique de Perpignan Méditerranée Métropole qui a donné à cette manifestation un côté festif.

Dans le cadre de cette manifestation, des espaces étaient dédiés, sous la halle aux carreaux, au **SYM-PM**, aux **professionnels du marché de gros** et à l'association **Mangeons Local 66** afin de mettre en avant la transversalité dans laquelle s'ancre le marché de gros.

## UN ÉVÉNEMENT TRANVERSAL

À cette occasion, le nouveau nom **TERROIR PRIMEURS** du marché de gros de Perpignan a été officiellement annoncé par le Président de Perpignan Méditerranée Métropole **M. Robert Vila**. Une plaque inaugurale a été dévoilée par les lauréats du concours des mini-toques organisé par le SYM-PM. Ont également été conviés, les scolaires des ASLH de Perpignan et de Toulouges, ainsi que des jeunes de l'Ecole **ETRE** d'Alenya, pour découvrir les produits locaux et les producteurs de la halle aux carreaux.



Étaient présents à cette inauguration, autour de **M. Robert VILA** et de **M. Nicolas BARTHE** (Vice-président de PMM, délégué au marché de gros et Maire de Toulouges) :

- **M. Jean PLOUZENEC** - Président des Toques Blanches du Roussillon
- **M. Jean-Pierre BAILS** - Vice-président de la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales
- **M. Jean Philippe TRILLES** - Président d'A2PEPS
- **M. Robert RAYNAUD** - Président du SYM-PM
- **M. Laurent GAUZE** - Président de la CCI des Pyrénées-Orientales

Ainsi que de nombreux élus et représentants de PMM et de la Ville de Perpignan.

L'occasion également pour de nombreux professionnels des commerces alimentaires et métiers de bouche de se déplacer afin de découvrir ce lieu emblématique de l'alimentation perpignanaise.



## POUR PLUS D'INFORMATION SUR CE LIEU ET LES PROJETS QUI Y SONT ASSOCIÉS

Joëlle Puiseux - Responsable Administrative et financier du Marché de gros

06 22 95 12 25

[j.puiseux@perpignan-mediterranee.org](mailto:j.puiseux@perpignan-mediterranee.org)

# PROJET MERCAT, OU COMPRENDRE UN DÉBOUCHÉ ESSENTIEL DES PRODUCTEURS

*Débouché essentiel dans l'équilibre économique des exploitations pratiquant la vente directe, les marchés représentent aussi une alimentation de qualité pour les consommateurs, un lien fort entre l'agriculture et la société, et une attractivité pour les communes. Des projets de nouveaux marchés, événementiels ou réguliers, voient le jour régulièrement et les besoins des producteurs sont contrastés, entre recherche de places de marchés pour les nouveaux installés et manque de disponibilité et de produits pour certaines productions fermières, en passant par un besoin de reconnaissance et de meilleure identification et valorisation sur les marchés existants.*

Dans ce contexte, la **Chambre d'Agriculture** s'investit cette année dans un projet dédié aux marchés, qu'ils soient hebdomadaires, saisonniers ou événementiels, **marchés de plein vent et Marchés des Producteurs de Pays**.

Encore plus aujourd'hui, dans un contexte marqué par une crise du pouvoir d'achat et une hausse des coûts de production, l'objectif est d'accompagner les producteurs afin de renforcer leurs ventes sur les marchés, améliorer l'attractivité des événements pour le grand public et raisonner le développement des marchés sur le territoire.

## UN OBSERVATOIRE POUR MIEUX CONNAÎTRE ET MIEUX ORIENTER

Accompagnée par le **CERD** (Centre d'Etude et de Ressource sur la Diversification), la Chambre d'Agriculture souhaite mettre en place un **observatoire** des marchés alimentaires, afin d'identifier, suivre sur la durée et partager des données sur l'offre existante de chaque marché, les besoins des producteurs et des organisateurs.

Il s'agit dans un premier temps de recueillir les données : identification des organisateurs, jours et horaires, état de l'offre et de la demande actuelle par famille de produits, opportunités de développement, nouveaux besoins... mais aussi politique d'accueil des agriculteurs locaux, offre d'animations et de restauration sur le marché. Des enquêtes vont être conduites d'ici l'été auprès des organisateurs de marchés et des producteurs vendant sur ces marchés.

Cette connaissance de la situation de chaque marché nous permettra d'**accompagner les besoins** des organisateurs et des producteurs, ainsi que d'orienter les nouveaux installés dans leur recherche de débouchés.

## DES OUTILS D'IDENTIFICATION ET DE VALORISATION DES PRODUCTEURS

Plusieurs solutions existent pour mieux identifier et valoriser les producteurs sur les marchés :

- Mise en avant de la marque **Bienvenue à la Ferme** pour les adhérents, grâce au matériel PLV (nappes, pancartes, étiquettes de prix...).
- Affichage de panonceaux avec le nom de l'exploitation et la description des productions, mettant en valeur l'acte de production pour le consommateur .
- Tester la mise en place d'espaces réservés aux producteurs type « **carré des producteurs** » sur certains marchés.
- Sensibiliser les organisateurs et les placiers aux contraintes des producteurs et à leurs besoins.

Afin de travailler ensemble sur ces différentes pistes, nous proposons de mettre en place un groupe de travail.

Ce projet est cofinancé dans le cadre du programme **Leader Terres Romanes** et a bénéficié de financements de **l'Union européenne**.



UNION EUROPÉENNE



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

## CONTACT :

Si vous êtes intéressés pour participer,  
n'hésitez pas à contacter  
Gilles PLANAS : 06 07 83 93 42.

# VALORISER LA RESTAURATION COLLECTIVE DU TERRITOIRE

En 2023, Mangeons Local 66 accueille pour 4 mois, une stagiaire sur la mission de recensement des bonnes pratiques en restauration collective en lien avec la valorisation des produits locaux sur le département des Pyrénées-Orientales. Ce sont des cuisiniers et cantiniers de crèches, écoles primaires, collèges, lycées, centres de loisirs, EPHAD et centres hospitaliers, qui ont participé au projet. Le nombre de couverts dont ces interlocuteurs ont la responsabilité peut varier en fonction des établissements, allant de 85 à plus de 1400 par service.

## DES FICHES RÉCAPITULATIVES

Afin de valoriser les talents et savoir-faire des cuisiniers et chefs de la restauration collective, **des entretiens** avec questionnaires sont réalisés. Ces derniers permettent de comprendre le fonctionnement des cuisines et de l'approvisionnement, les pratiques et initiatives déjà portées et les leviers et freins rencontrés. Dans un second temps, il est demandé aux interlocuteurs de **proposer une recette** qu'ils estiment intéressante à mettre en avant à l'échelle du département.

Cet outil met en avant des astuces de professionnels pour des professionnels sur des recettes liées à :

- la saisonnalité des produits
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- des modes de préparation ou de conservation des aliments

Le tout en lien avec l'approvisionnement en produits locaux.

## UN OUTIL GLOBAL ET ORGANISÉ

Toutes **les recettes et astuces** partagées par les cuisiniers, seront recueillies et classées pour obtenir **un livret**. Il sera à son tour partagé aux différents établissements ayant participé et diffusé au plus grand nombre.

Il se composera d'une présentation générale, d'un sommaire des recettes et astuces des professionnels rencontrés, d'une cartographie des établissements répartis sur le territoire ainsi que des fiches recettes. Ces dernières, présenteront en détail les informations des professionnels rencontrés : le type d'établissement, le nombre d'agents nécessaires, le nombre de convives ainsi que les informations en lien avec la saisonnalité, l'approvisionnement local et le bon déroulé de la recette.

L'objectif est de pouvoir créer **du lien entre les acteurs de la restauration collective** sur le département des Pyrénées-Orientales en leur permettant de partager et de valoriser leurs bonnes pratiques. L'outil vise également à promouvoir **l'approvisionnement local** et promeut les produits locaux disponibles et utilisés au sein de la restauration collective.

VOUS SOUHAITEZ CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DES BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE ? CONTACTEZ NOUS À L'ADRESSE SUIVANTE :

[l.balat@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:l.balat@pyrenees-orientales.chambagri.fr)



Adhérer à Mangeons local 66, c'est être acteur pour une alimentation durable, locale et de qualité dans les Pyrénées-Orientales !

Et pour rester informé des événements, des différentes actions menées et découvrir le témoignage d'acteurs engagés, **abonnez-vous à notre lettre d'information en envoyant un mail à : [mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr](mailto:mangeonslocal66@pyrenees-orientales.chambagri.fr)**

