



## FORMULAIRE DE CANDIDATURE

<b>Nom du projet</b>	"De la Terre à l'Assiette » - Etude de faisabilité - Légumerie et restaurant scolaire « Bon et Local »
<b>Nom du Porteur de projet</b>	Le Passe Muraille
<b>Structure Juridique du Porteur de projet</b>	Association loi 1901
<b>Nom du GAL</b>	GAL Grand Pic Saint-Loup

### THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics ( <i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts ( <i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive ( <i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique ( <i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i> )	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique ( <i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie, circuit-court</i> )	<input type="checkbox"/>

### ELEMENTS BUDGETAIRES

<b>Montant total du projet</b>	57 440 €
<b>Montant FEADER</b>	25 000 €
<b>Nom des cofinanceurs</b>	Région Occitanie 4 940 €, Département de l'Hérault 10 000 €

## INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre) (150 mots maximum)

L'alimentation est un sujet de la vie quotidienne de plus en plus prégnant. Malbouffe, obésité, pesticides, excès de sucre, de sel, origine des produits sont autant de sujets qui préoccupent les « mangeurs », et en particulier les parents de jeunes enfants.

Partant de ce constat, et s'appuyant sur la démarche « BoCal » (Bon et loCal) portée dans le cadre de l'animation des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) développés par la Communauté de Communes du Grand Pic Saint-Loup et Montpellier Méditerranée Métropole, Le Passe Muraille s'est fixé comme objectif de créer une unité de restauration collective scolaire de qualité privilégiant un approvisionnement en productions locales, biologiques et de saison qui sera gérée par une entreprise et un chantier d'insertion professionnelle.

Ce projet d'étude-action ambitieux a fait le pari d'associer plusieurs thématiques autour d'un réseau de partenaires habituellement non connectés (agriculture, insertion sociale, formation professionnelle et restauration collective). Pari aujourd'hui réussi !

## PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

L'alimentation a été déclarée « grande cause régionale 2018/2019 » par la Région Occitanie. Cette orientation s'est basée sur une concertation d'expert et une grande consultation citoyenne desquelles ont émergé les enjeux futurs pour une alimentation saine et durable, un approvisionnement local en circuit-court, une sensibilisation à une alimentation responsable, une solidarité du champ à l'assiette.

C'est très précisément dans ce cadre que le projet « De la Terre à l'Assiette » s'est positionné. Il a pour double ambition :

- de concevoir les repas à destination de la restauration collective scolaire basés sur un choix d'un approvisionnement fait à 100% en produits Bio et locaux, en favorisant le « fait maison » et en intégrant un dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- de répondre au besoin de qualification de main d'œuvre dans les métiers de l'hôtellerie/restauration en tension sur le Département en favorisant l'insertion sociale et professionnelle des publics les plus fragiles.

Pour cela, 2 structures ont été créées sur le territoire de la Communauté de Communes (une entreprise d'insertion et un chantier d'insertion professionnelle) dont l'activité permettra de commercialiser et développer un service de restauration scolaire sous la forme d'une SCIC

*Association LEADER France*

*C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*

(associant les collectivités territoriales).

Le pari est aujourd'hui réussi, en partie grâce au rôle fédérateur apporté par LEADER, avec une mise en réseau initiée tant vers des partenaires externes (FR CIVAM, Chambre d'Agriculture) que vers d'autres projets LEADER (MFR, Micro-crèche).

Au-delà de son approche d'« amélioration de la qualité alimentaire », avec une 1<sup>ère</sup> commune du territoire qui a fait le choix volontariste de confier la fourniture des repas de sa cantine scolaire au Passe Muraille dès la rentrée scolaire 2019, ce projet a abouti, 18 mois après son lancement :

- à la création d'un chantier d'insertion avec 15 personnes, dont 3 encadrants
- à la création d'une entreprise d'insertion avec 6 postes
- à l'ouverture d'un restaurant d'application

A terme, 34 postes seront créés (dont 6 permanents).

## LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux)?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL?

De nombreuses familles font le choix d'une autre alimentation, plus saine, plus responsable, plus éthique. Cette évolution de comportement, qui s'observe tout particulièrement sur notre territoire, est à mettre en lien avec les enjeux sociétaux actuels de relocalisation et réappropriation de notre alimentation.

Le projet « De la Terre à l'Assiette » répond pleinement à ces problématiques en s'appuyant sur deux axes prioritaires définis dans la stratégie du GAL Grand Pic Saint-Loup : favoriser les circuits-courts, promouvoir et valoriser les productions du territoire (Fiche-Action 4) et favoriser l'adaptabilité du public en recherche d'emploi et encourager le retour à l'emploi (Fiche-Action 2).

Accompagner la réalisation de ce projet, c'est montrer que c'est POSSIBLE. Possible d'accompagner ce changement de comportement jusque dans la restauration scolaire. Possible de faire de la restauration collective en s'approvisionnant localement en produits Bio et de saison.

Ce projet « De la Terre à l'Assiette », qui s'appuie sur des principes simples et la volonté forte d'acteurs locaux institutionnels, publics et privés, contribue à faire rayonner l'image d'un territoire en l'associant à une politique de haute qualité alimentaire et pourra être modélisé et développé sur d'autres territoires, pour la restauration scolaire, ou tout autre type de Restauration Hors Domicile.

## PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

*Association LEADER France*

*C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*





Salade d'épeautre, endive braisée au jambon blanc, penne au beurre, fromage et fruit de saison au menu du 4 novembre 2019



Personnel en insertion préparant les repas pour la cantine à partir de produits frais

## Menu cantine scolaire

SEMAINE du 02/12 au 06/12 2019	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Salade d'endives et vinaigrette de noix	Salade verte et radis	Céleri rave et herbes fraîches	Soupe de potiron
	Riz cantonnais	Omelette au fromage	Pâtes au pesto de mâche	Blé aux carottes et pois chiches
	Jus au caramel et soja	Panais aux épices d'orient	Fenouil confit à l'huile de thym	
	Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	Compote de poire et cannelle	Tarte normande aux pommes	Pomme pochée au sirop léger de vanille	Salade de fruits fraîche



## De la terre à l'assiette

- Restaurant pédagogique -

**Lundi**  
25/11

*Entrée*  
Salade de petit épeautre  
au soja

*Plat*  
Bœuf braisé et son jus  
aux herbes de nos  
garrigues  
Poêlée de légumes de  
saison

*Dessert*  
Poire pochée émulsion  
yaourt et menthe

**Mardi**  
26/11

*Entrée*  
Velouté de lentilles et  
son nuage crémeux de  
carotte fumée au thym

*Plat*  
Risotto de blé et  
sommités de chou-fleur  
Crème forestière

*Dessert*  
Crème renversée au  
caramel

**Jeudi**  
28/11

*Entrée*  
Tarte aux poireaux et  
curry

*Plat*  
Encornet à la crème  
safranée  
Boullgour aux épices et  
petits légumes

*Dessert*  
Fromage blanc à la  
compotée de fruits de  
saison

**Vendredi**  
29/11

*Entrée*  
Bouillon thaï et son riz  
de Camargue façon  
cantonais

*Plat*  
Pâtes à la tomate du Pic  
Saint-Loup  
et son émincé de  
volaille au romarin cuit  
à basse température

*Dessert*  
Tulipe à l'orange et son  
minestrone de fruits  
frais



Exemples de menus

Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage