



# Systeme alimentaire local en GRAND AUTUNOIS MORVAN

2015, Préfecture MACON

# Le Grand Autunois Morvan CCGAM

∞ **43 communes**

∞ **35 000 HABITANTS**

∞ **Compétences :**

- **Développement économique : Promotion des activités agricoles, l'abattoir en DSP**
- **Agenda 21**
- **Action sociale par le CIAS : repas à domicile personnes âgées,...**
- **Scolaire : restauration scolaire, temps périscolaires, accueils de loisirs, ...**
- ...



# Objectifs

- **Soutenir la filière d'élevage**
- **Aider à la diversification des activités agricoles**
- **Maintenir des emplois locaux** : professionnels d'abattage, agriculteurs, chevillards, bouchers ...
- **Créer des liens** entre les producteurs et les responsables de la restauration
- **Développer la consommation alimentaire locale** de saison et de qualité
- **Sensibiliser le public** aux productions alimentaires locales, de saison et de qualité

# Constat

- **Territoire élevage allaitant**
  - abattoir en délégation de service public
- **Autres productions**
  - qql productions maraichères
  - Jardin bio des 4 saisons, abattoir de volailles
- **1,5 millions de repas consommés / an dans la restauration collective**

# Systeme alimentaire local ?

Un **systeme alimentaire local** est un systeme dans lequel la production, la transformation, la distribution et la consommation alimentaire sont integres

Mettre en relation l'offre et la demande alimentaire sur notre territoire, afin de developper une **consommation alimentaire locale**

**Produit local** : produit issu du GAM, du Morvan, du departement, ou de la region – logique de proximite (km)

**Circuits courts** : max 1 intermediaire entre le producteur et le consommateur

# Programme d'action

## 1. Diagnostic de l'offre et de la demande alimentaire

## 2. Structuration des filières

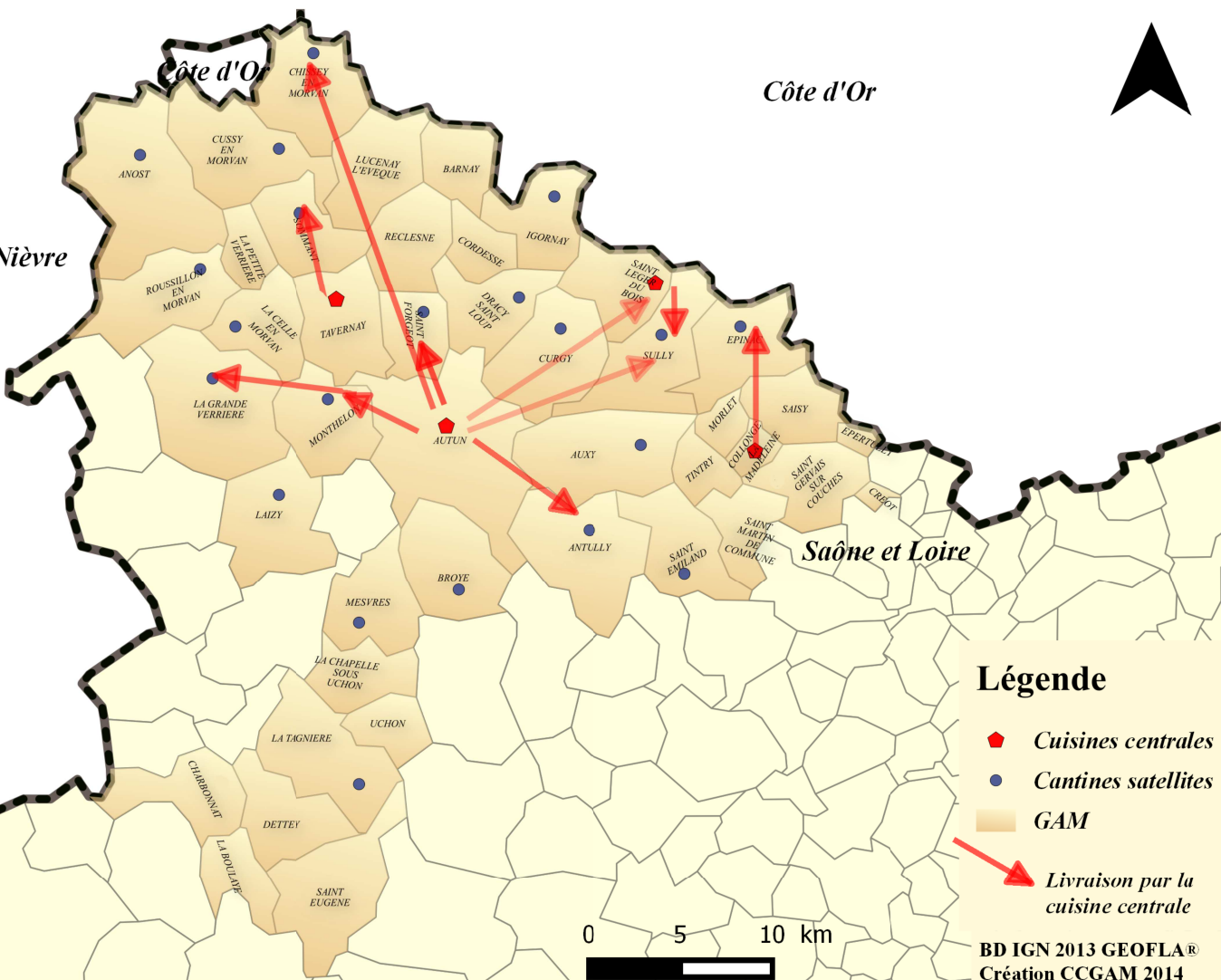
- AGRICOLES autour des outils
  - Abattoir communautaire
  - Eleveurs
  - Maraichers, apiculteurs, fromagers, etc...
- Accompagnement des professionnels agricoles
  - Suivi des dossiers en lien avec l'agriculture sur le GAM
  - Appui à la SICA de l'abattoir et à l'Association de Bourgogne centrale pour la sauvegarde de l'abattoir
- Gouvernance
  - COPIL
  - Commission des affaires agricoles
  - Association de sauvegarde de l'abattoir
  - ...

## 3. Développement de la consommation alimentaire locale de saison, de qualité

## 4. Accompagnement des changements de pratiques par des actions de sensibilisation, de communication, et d'information sur les productions alimentaires locales, de saison, de qualité, ...

# Les cantines gérées par la CCGAM

Carte des cantines scolaires du GAM



## Cuisine centrale Autun

+ 150 000 repas/an  
630 repas/jour  
enfants (17 cantines)

140/jr repas domicile  
CIAS

50 à 80/jour foyer  
logement du Parc  
Fleuri

### Légende

- ◆ Cuisines centrales
- Cantines satellites
- GAM
- Livraison par la cuisine centrale

BD IGN 2013 GEOFLA®  
Création CCGAM 2014

## 17 autres cantines

- Associatives
- Livrées par prestataires ex CPIE
- Cuisine sur place

# Repas de produits locaux à la cuisine centrale de la CCGAM

## ∞ Démarrage Février 2014

- Recensement des productions alimentaires locales

## ∞ Expérimentations :

- Semaine du Développement durable - avril
- Gouters locaux dans les accueils de loisirs - été
- Semaine du goût - octobre
- Questionnaire enquête parents



le Grand Autunois Morvan



Semaine du développement durable 2014

Repas local dans les cantines

Jeudi 3 avril



Du 28 mars au 4 avril, animations avec des producteurs locaux

Cette action est proposée par la communauté de communes du Grand Autunois Morvan dans le cadre de son Agenda 21. En savoir plus : [www.grandautunoismorvan.fr/filieres-locales-alimentaires](http://www.grandautunoismorvan.fr/filieres-locales-alimentaires)





# Repas de produits locaux à la cuisine centrale de la CCGAM

- **Facteurs clefs de succès**
  - Volonté politique affirmée
  - Offre locale existante
  - Présence cuisine centrale avec légumerie
  - Concertation entre services (gestionnaire de cantine, responsable des commandes, ...)

**Depuis automne 2014 : repas locaux réguliers, menus, logos, ...dans les cantines livrées par la cuisine centrale du Grand Autunois Morvan**

Servi dans les cantines des écoles publiques d'Autun, Antully, Chissey, La Grande Verrière, Monthelon, St Forgeot, Sully et St Leger du Bois

lundi 5 janvier	mardi 6 janvier	jeudi 8 janvier	vendredi 9 janvier
 Salade verte  Hachis Parmentier   camembert Banane	 Carottes râpées   Rôti de porc Coquillettes Kiri Tarte aux pommes	  Potage    Bœuf Braisé   Printanière de légumes Yaourt aux fruits	  Endives  Médaillon de merlu Dieppoise Riz Pilaff Galette des Rois
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
 Haricots verts en salade Poulet rôti   Purée  Fromage blanc  Flandise	 Pâté de campagne Saumon vapeur  Carottes Vichy   Comté Fruit	  Potage  Saucisses Lentilles Samos Compote	Salade verte Tartiflette Yaourt  Fruit
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Pizza Jambon blanc Macaronis Napolitaine Emmental Fruit	 Poireaux vinaigrette   Paëlla Saint Paulin Paris Brest	  Potage   Bœuf Bourguignon   Choux fleurs Yaourt  Fruits au sirop	Thon / Macédoine Colin Meunière Pommes vapeur / Epinards Fromage blanc vanille Pain d'épices 
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Saucisson sec Escalope à la crème Haricots verts Chanteneige Fruit	Salade verte Poulet Frites yaourt aux fruits 	  Potage   Estouffade provençale    Purée de carottes   Yaourt  Fruit	 Betteraves rouges    Saumonette persillée Petits légumes   port salut Génoise

La composition des menus est susceptible d'être modifiée en fonction des approvisionnements.

La cuisine centrale du GAM s'engage dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux et/ou issus de l'agriculture Biologique.

Renseignements : [www.grandautunoismorvan/filieres-locales-alimentaires](http://www.grandautunoismorvan/filieres-locales-alimentaires)

### Signification des logos :

 Produit dans les communes du GAM  
 Produit local  
 Produit issu de l'agriculture biologique

### Viande française abattue à Autun ou sous AOC Bœuf de Charolles.

 Viande abattue à Autun  
 Viande sous AOC Bœuf de Charolles

### Producteurs et fournisseurs locaux :

La ferme des Z'Amis, Jardin Bio des 4 saisons, Charolais Viande, Abattoir d'Autun, Coopérative laitière de Bourgogne

Les menus et la liste des producteurs sont consultables sur

[www.grandautunoismorvan.fr/restauration-scolaire](http://www.grandautunoismorvan.fr/restauration-scolaire)

Service de restauration collective  
 du Grand Autunois Morvan  
 12 rue Mazagran, 71400 AUTUN  
 03.85.52.14.53

# Repas de produits locaux

## ∞ Autres restaurations collectives

- Questionnaire évaluation des pratiques alimentaires
- Espace St Ex : semaine du DD – semaine du goût
- Collège de la Chataigneraie, CPIE Epinac

MERCI DE VOTRE  
ATTENTION