



Création d'une structure de restauration collective mutualisée

Objectif du programme Leader : Soutenir l'économie de proximité

Les points forts du projet :

- Création d'une cuisine centrale mutualisée qui bénéficiera aux convives de l'hôpital local mais également des écoles, garderies et du service de portage de repas à domicile
- Démarche de développement durable permettant de dynamiser l'économie du territoire et de créer de l'emploi dans le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs

A l'origine de l'idée de création d'une structure de restauration collective mutualisée se trouve le projet de reconstruction des deux sites du Centre Hospitalier Intercommunal Lys Hyrôme, dont le programme comporte la création d'une plate-forme logistique sur le site de Vihiers. Cette plate-forme doit être aménagée dans un local industriel situé dans la zone artisanale des Courtils, à proximité de la zone d'implantation du futur site hospitalier. Elle comprendra donc une unité de production alimentaire destinée à fournir en repas les sites hospitaliers de Vihiers et de Chemillé, mais aussi la fabrication de repas pour le portage à domicile, actuellement assurée au bénéfice des communes de Chemillé en Anjou et Lys Haut Layon.

Les objectifs communs des deux partenaires se déclinent selon plusieurs axes :

- Mutualisation des ressources, humaines et matérielles dans un environnement technique adapté
- Mise en place d'une structure autonome
- Exigences de qualité gastronomique et nutritionnelle compatibles avec les publics servis
- Valorisation des circuits courts et les réseaux de proximité et intégration d'une autoproduction d'agriculture bio.

Par ailleurs, la commune de Lys Haut Layon souhaite retrouver une solution interne pour la restauration scolaire des établissements locaux de sa compétence : école pu-

blique de Vihiers, écoles publiques et privées de Tigné et de Nueil sur Layon.

Le projet de mutualisation est donc né des rapprochements de ces deux objectifs territoriaux, portés par la vision partagée d'une restauration collective soucieuse d'excellence gastronomique, s'appuyant sur des produits locaux, sains et bons, issus prioritairement de l'agriculture biologique.

Le projet en action

- Réalisation d'une étude juridique et fiscale pour définir la structure la plus adaptée au projet,
- Réalisation d'une étude sur les circuits locaux d'approvisionnement
- Visites d'expériences communales en matière d'auto-production pour mesurer la faisabilité du projet : l'une réalisée à Grande-Synthe (62), l'autre programmée.

Perspectives

Objectif principal : permettre aux services de restauration de l'hôpital et des écoles environnantes de travailler avec les producteurs locaux. Ce projet doit favoriser la création des circuits courts entre ces établissements et les producteurs, pour privilégier une agriculture locale et une alimentation saine et durable.

Contacts

Commune de Lys Haut Layon (49310) - 02 41 75 80 60

GAL Loire Angers et Layon, Pôle métropolitain Loire Angers,
leader@pmla.fr, 02 41 05 50 97

Maître d'ouvrage : **Commune de Lys Haut Layon**

Calendrier de réalisation : **2019-2020**

Localisation : **Commune de Lys Haut Layon**

Budget : **22 000 €**

Subvention européenne : **17 600 €**

Autres financeurs : -



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

L'EUROPE S'ENGAGE EN PAYS DE LA LOIRE