



RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nantes, le 20 janvier 2026

# La Région signe le pacte filières « Ici, on cuisine ! » avec La Légumerie 53 et m@Yon court

La Région des Pays de la Loire poursuit le déploiement des actions en faveur d'une alimentation de proximité dans ses lycées en signant le pacte filières « Ici, on cuisine ! » avec La Légumerie 53 et m@Yon court, acteurs de l'agro-alimentaire en Mayenne. Ce mardi, Lydie Bernard, vice-présidente de la Région des Pays de la Loire en charge de l'agriculture et des industries agro-alimentaires, et Elisabeth de Vitton, présidente de La Légumerie 53 et m@Yon court, ont officialisé ce partenariat stratégique au lycée Raoul Vadepied à Evron.

« Nous travaillons depuis longue date à renforcer le lien avec les filières agricoles et agroalimentaires pour faciliter les approvisionnements locaux dans nos lycées. Le partenariat que nous signons aujourd'hui avec La Légumerie 53 et m@Yon court illustre notre engagement pour une coopération consolidée avec les producteurs tout en favorisant une part croissante de produits d'origine régionale dans les assiettes de nos lycéens, au bénéfice de la qualité de leur alimentation. Cette signature revêt une dimension particulière car elle associe insertion professionnelle et approvisionnement local », rappelle Lydie Bernard, vice-présidente de la Région.

« La Légumerie 53 et m@Yon court ont été mis en place avec l'enjeu fort de soutenir notre agriculture en lui permettant de vivre de son travail. Rien n'est plus d'actualité aujourd'hui et notre territoire est fier d'être précurseur et novateur ! La Région, en encourageant les services de restauration des lycées à se fournir auprès des producteurs locaux par le canal de m@Yon court, participe à ce grand projet ! », souligne Elisabeth de Vitton, présidente de La Légumerie 53 et m@Yon court.

### Une démarche territoriale ambitieuse

Les pactes filières « Ici, on cuisine ! » sont déployés dans les cinq départements des Pays de la Loire, associant producteurs, coopératives, industriels et distributeurs sélectionnés pour leur ancrage territorial et leur capacité à répondre aux besoins spécifiques de la restauration collective.

**Objectif : donner accès à chaque lycée public à un approvisionnement régional pour son service de restauration.** L'ambition régionale porte sur l'amélioration significative du taux d'approvisionnement local dans les 110 services de restauration des lycées publics, en levant les freins identifiés : contraintes des marchés publics, difficultés logistiques, coûts et temps de gestion.



RÉGION  
PAYS  
DE  
LA LOIRE



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Des engagements réciproques structurants

En signant les pactes filières « Ici, on cuisine ! », la Région s'engage à :

- Accompagner la structuration des filières par la création de coopératives ou groupements de producteurs
- Promouvoir les produits régionaux à travers des menus et animations dédiés
- Former, avec la Chambre d'agriculture, sur la commande publique et les normes sanitaires
- Organiser des rencontres régulières entre chefs de restauration et filières

Les partenaires s'engagent à :

- Fournir des produits de qualité respectueux des normes sanitaires et environnementales
- Développer une offre commerciale adaptée aux besoins des lycées
- Proposer des animations pédagogiques (visites de fermes, dégustations)
- Garantir transparence des méthodes de production et fiabilité des livraisons

### Une dynamique régionale en marche

La signature du Pacte filières « Ici, on cuisine ! » valide l'engagement de La Légumerie 53 et m@Yon court en Mayenne. Ces entreprises d'insertion deviennent, à leur tour, ambassadrices du lien entre les savoir-faire agricoles mayennais et les services de restauration des lycées publics régionaux. D'autres partenariats, déjà engagés, seront concrétisés dans les mois à venir, avec des acteurs emblématiques des filières agricoles et alimentaires régionales.

### À propos de La Légumerie 53 et m@Yon court

La Légumerie 53 est un chantier d'insertion d'une trentaine de salariés qui transforme, conditionne et livre des légumes de saison, prêts à être cuisinés. L'approvisionnement se fait auprès des producteurs locaux, suivant les saisons : pommes de terre, carottes, tomates, salades, courgettes, betteraves, oignons... sont épluchés et coupés en fonction des commandes. Conditionnés sous vide, les produits sont ensuite livrés directement aux clients.

m@Yon court est une entreprise d'insertion qui permet aux personnes éloignées de l'emploi de se former au métier de livreur/préparateur de commandes et offre ainsi une véritable opportunité de retour à l'emploi. m@Yon court s'approvisionne chez tous les producteurs de Mayenne selon un cahier des charges précis, privilégiant proximité, qualité et rigueur de production pour proposer des produits au rapport qualité/prix le plus juste. L'entreprise s'adresse à tous les professionnels de la restauration hors domicile de la Mayenne et permet aux agriculteurs mayennais de distribuer leurs produits sur tout le département tout en garantissant une rémunération à un prix juste.

CONTACT PRESSE

Sophie Ferger : sophie.ferger@paysdelaloire.fr – 02 28 20 65 30 – 07 72 21 16 97