

Lamballe-Armor, le 19 février 2024

### Projet Alimentaire Territorial : Opération Saint-Jacques dans la restauration collective

Dans le cadre de son **Projet Alimentaire Territorial**, l'**agglomération de Lamballe Terre et Mer** souhaite mener des **opérations de valorisation des produits locaux auprès de la restauration collective**. Ainsi, la collectivité a proposé aux gestionnaires de restauration collective de **mettre en lumière la Saint-Jacques, produit emblématique du territoire, sur le mois de février, en organisant une commande collective sur notre territoire**.

Cette opération a pour but à la fois de favoriser l'**interconnaissance entre les producteurs locaux et la restauration collective** mais aussi de faciliter la **découverte des produits du territoire** auprès des scolaires, en particulier les produits de la mer.

Un **partenariat a été monté avec les Pêcheries d'Armorique et Gallen** (entreprises du groupe Le Graët) afin de pouvoir proposer un **tarif intéressant** aux établissements de restauration collective souhaitant faire découvrir ou redécouvrir ce produit d'exception.

Dans ce cadre, le **GIP du Penthièvre**, qui réalise plus de 3 000 repas/jour, a accepté de jouer le jeu en commandant 92 kg de noix de Saint-Jacques décortiquées !

Au menu : cassolette de Saint-Jacques aux lardons et oignons rouges de Roscoff pour les pensionnaires de l'hôpital, du foyer logement ou encore les bénéficiaires du portage à domicile et Saint-Jacques au beurre blanc pour les scolaires de **Lamballe-Armor et Andel**.

Les **cantines de Lamballe-Armor (Écoles de Planguenoual et Morieux)**, établissements indépendants avec une cuisine sur place, se joignent à l'opération avec comme recette : Saint-Jacques gratinées à la bretonne, crème de barde et riz.

Soit près de 1 200 scolaires seront sensibilisés à la coquilles Saint-Jacques durant cette opération.

Enfin, l'**EHPAD de Jugon-les-Lacs** a également participé en réalisant une dégustation auprès de ses résidents le 15 février dernier.

Au total, ce sont donc **près de 100 kg de noix de Saint-Jacques qui ont été cuisinés par la restauration collective sur le territoire de Lamballe Terre & Mer** ! Un succès qui, on l'espère, se reproduira lors de la prochaine opération prévue au mois de juin sur les moules.

---

**Contact presse** : Naïg POULMARC'H – Directrice adjointe de la Communication & de l'Attractivité  
02 96 50 56 89 – [naig.poulmarch@lamballe-terre-mer.bzh](mailto:naig.poulmarch@lamballe-terre-mer.bzh)