

« Des champs à l'assiette » : LTC et les communes du pôle de Plestin s'engagent !

Etat d'avancement du projet
et
La charte d'engagement

- A- Contexte, objectifs et méthodes du projet
- B- Etat des lieux – Diagnostic
- C- Plan d'action
- D- Bilan partiel
- E- Charte d'engagement

Contexte réglementaire

Fin 2017 : Conclusion états généraux de l'alimentation

Fin 2018 : Publication au JO de la loi Egalim (loi n° 2018-938) « Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous » = Loi Egalim = Localim

Mai 2019 : Publication des décrets d'application des mesures resto-Co dont l'Article 24 :

« Au plus tard le 1er janvier 2022 » [...] « les repas servis dans les restaurants collectifs » [...] « comprennent une part **au moins égale, en valeur à 50 %** de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part **au moins égale, en valeur, à 20 %** :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

« 2° Ou issus de **l'agriculture biologique** au sens du règlement (CE) [...] »



« Développement de l'approvisionnement local dans la restauration collective »

Les objectifs du projet :

- 1, Valorisation locale, en circuits courts, existant ou à développer selon un cahier des charges
- 2, Proposition de mise en place d'une charte d'engagement des communes à augmenter la part de leur approvisionnement en produits locaux
- 3, Engager des producteurs à respecter un cahier des charges de production
- 4, Agir via la restauration collective, comme 1^{er} levier pour initier une dynamique structurante de la demande au service de l'offre du territoire

La méthode appliquée :

Etablir une méthode sur un pôle test avant sa transposition sur tous les pôles LTC

Choix du pôle test = **Pôle de Plestin-Les-Grèves**

en lien avec le plan de lutte contre les algues vertes et le PTE du BV Vallée du Léguer

- Rencontrer les acteurs de l'approvisionnement des cuisines publiques du pôle de Plestin-Les-Grèves.
- Déterminer l'offre locale et les débouchés potentiels pour la production locale
- Connaître les pratiques d'approvisionnement des restaurants publics (identifier les freins / leviers).
- Quelles sont les solutions collectives à construire ?

Le Pôle de Plestin-Les-Grèves

27 Entretiens avec les acteurs de l'approvisionnement des restaurants collectifs :

10 exploitations agricoles (questionnaires par entretien sur site) :

Entretiens avec 100% des agriculteurs en vente directe connus qui approvisionnent le pôle
9/10 sont producteurs AB pour ce pôle + 1 contrat MAE

Les freins pour l'appro resto-co local : n°1 : la gestion opérationnelle des commandes

(administratif, organisation, contacts...)

n°2 : les changements

n°3 : les coûts

Leurs besoins : n°1 : la visibilité

n°2 : la mise en relation

n°3 : l'aide opérationnelle

Leurs demandes : n°1 : les contrats d'approvisionnement et sensibiliser les

consommateurs

n°2 : la logistique

n°3 : un cahier des charges

n°4 : des formations

Le Pôle de Plestin-Les-Grèves

Produits	Détails	Production locale avec vente directe (estimée)	Production locale transformée (estimée)
FRUITS	fraises, framboises, groseilles, cassis, pommes, poires	5 ha	"NSP"
LEGUMES	salades, pomme-de-terre, oignons, poireaux, courges, navets, radis, choux, tomates, aubergines, poivrons, concombres, courgettes	11 ha	
BŒUFS	steaks hachés (non CE), merguez, colis 10 kg	"NC" bovins	"NC" bovins
PORC		0 porc	0 porc
OVINS	merguez, saucisses, rillettes	400 agneaux	120 agneaux
CAPRIN		"NSP" chevreau	"NSP" chevreau
VOLAILLE	poulets de chair	390 poulets	0 poulet
ŒUFS	transformés en crêpes / galettes	200 poules	"NC" poule
PRODUITS LAITIERS	(VL, Caprin) lipouigs, camembert, fr. frais, fr. crémeux, fr. blanc, tomes, plomembert, palets	530 t de lait	> 130 t de lait
PAIN	semi-complet, aux graines, aux fruits	9 ha	9 ha

Les produits bruts sont relativement diversifiés pour les 9 communes,
Mais peu sont transformés (quantité / qualité).

Le Pôle de Plestin-Les-Grèves

7 cuisines publiques (questionnaires par entretien sur site)

Rencontres avec 5 cuisiniers, 2 élus, 3 directeurs, 1 gestionnaire

privés

Restaurants publics scolaires (4 dont 1 RPI), Ehpad (2), collège (1) pas de restaurants

306 800 repas / an (stable globalement), sites tous équipés de légumerie

Produits largement livrés par des grossistes

Produits AB par grossistes ou agri

viande)

Des approvisionnements avec des intermédiaires locaux (pain, fruits / légumes, poisson,

Produits locaux AB (p. laitiers, légumes)

Quel % AB et % de local ? (focus en légumes : selon factures)

Produits AB mal identifiés

Bretagne = carotte, chou

France = courgette, pomme de terre, poireau, salade

Espagne = brocoli, tomate

Le Pôle de Plestin-Les-Grèves

Produits	Consommation (kg)	Besoin en unité de production	Part des produits auto-consommables *
FRUITS	14 562	1 ha	21%
LEGUMES	77 828	3 ha	27%
BŒUFS	4 327	16 bovins	NC
PORC	6 739	126 porcs	0%
OVINS	0	0 agneau	0%
CAPRIN	0	0 chevreau	0%
VOLAILLE	2 297	1 531 poulets	393%
ŒUFS	10 959	37 poules	18%
PRODUITS LAITIERS	8 896	8,9 t de lait	2%
PAIN	8 104	1,18 ha de blé	13%

* : par rapport à la production brute des 10 agriculteurs pratiquant la vente directe

Les filières locales existantes couvrent les besoins bruts de la restauration collective sur le pôle.
Pas de porc en vente directe et fort déficit pour la volaille (compensable par les pôles voisins).

Le Pôle de Plestin-Les-Grèves

7 distributeurs grossistes (entretiens ouverts sur LTC ou sur site) de sept. 2018 à fév. 2019

Les fournisseurs très majoritaires dans les cuisines du pôle :

> Trégor Primeur* / Pomona / Sovéfris** / Pro à Pro / Team Ouest*** /

Transgourmet / A2S

Tous sollicités par les territoires et ouverts à créer des solutions

Leurs définitions du « local » varient selon leurs atouts (zone de chalandise, plateformes et organisation logistique)

Souvent incompatibles pour les circuits courts mais compétitifs sur les Marchés Publics

Leurs propositions :

- mise en avant gamme bio / régionale

- 3 solutions logistiques privées identifiées (*: Plestin-Les-Grèves / **: Tréglamus /

***: Plouigneau)

- visiter une plateforme de distribution locale

Le plan d'action

Elargi à tous les pôles de LTC, il doit :

- lever les freins à l'approvisionnement local et AB en restauration collective
- compléter les informations disponibles (étude passée sur les territoires) et les mettre à jour
- avoir un effet concret / mesurable sur le % de produits locaux et AB
- s'appuyer sur les acteurs en place

1. Rencontrer les acteurs terrain

- les agriculteurs :
 - 18 nouveaux entretiens en 2019
- les cuisiniers :
 - échantillonnage (plus rapide) selon la méthode des quotas (tous pôles, types de cuisine, date de la dernière visite sur ce thème) et nouveau questionnaire adapté
 - 12 nouveaux entretiens en 2019
- Les intermédiaires :
 - Vu en 2018/19 : EsatCo, la Poste, la conserverie du Trégor, Vincent Quéniat
 - A venir : Team Ouest, Ty Patate

2. Réaliser des formations en groupe pour les cuisiniers

« **Valorisation des protéines végétales et des légumes de saison locaux** »

Organisation avec le CNFPT de 3 groupes de formation :

- 2 jours consécutifs au printemps pour la théorie et les légumes de printemps – été,
- 1 journée en septembre octobre pour les légumes d'automne
- 1 journée en novembre pour les légumes d'hiver

3. Mettre à jour le Guide de producteurs

Guide destiné à la restauration collective, pour tout LTC

Basé sur les entretiens réalisés lors des rencontres terrain avec un questionnaire simplifié

4. Construire un cahier des charges producteurs

Suivi du projet Terre de Sources (Eau du Bassin Rennais)

Travail avec le groupe d'élus issus de la commission n°5

5. Travailler avec les acteurs du territoire pour structurer les filières locales

CIAS / L'office de tourisme

Le Lycée Félix Le Dantec / l'UCPT

Guingamp-Paimpol Agglomération (forum) / Dinan Agglomération (suivi % local et AB)

Le Pays de Morlaix (gaspillage) / Bassin Rennais (cahier des charges Terre de Sources)

Le Département (Agrilocal 22) / l'ADESS

La Chambre des métiers et de l'artisanat (la cité du goût) / La Chambre d'Agriculture et le
Conseil Régional (Breizh'Alim)

6. Communiquer et sensibiliser les convives

Une identité graphique / un logo

Une News Letter

Un guide de producteurs

Communiquer lors des signatures des chartes d'engagement

Une carte interactive pour les habitants du territoire

7. Evaluer les changements

Mettre en place d'un outil d'auto évaluation, en phase avec la réglementation, pour suivre :

% de local

% de produits AB et sous autres signes de qualité

2. Calendrier (1/2)

- Formations Cuisiniers :

- 2018 : 1 formation produits AB avec la MAB22 (pôle de Plestin-Les-Grèves)

- 2019 : 12 animations pour 3 groupes de cuisiniers >>>>

Groupe	Pôles	Dates	Lieu de formation
Groupe 1	Plestin, Plouaret	29/05, 5/06, 11/09, 6/11	29/05 à la mairie de Ploumilliau, 5/06 au restaurant scolaire de Ploumilliau, 11/09 au restaurant scolaire de Ploubezre
Groupe 2	Cavan, Lannion, Perros-Guirec	12/06, 26/06, 25/09, 20/11	12/06 à LTC, 26/06 au restaurant scolaire de Trebeurden, 25/09 au restaurant scolaire de Pleumeur Bodou
Groupe 3	Tréguier, Lézardrieux	3/07, 8/07, 2/10, 27/11	3/07 à la maison du développement à Pleudaniel, 8/07 au restaurant scolaire de Pleudaniel, 2/10 au restaurant scolaire de Lézardrieux, 27/11 au restaurant scolaire de Lanmodez

- Présentations de la charte d'engagement des communes : 2019 (Pôle de Plestin)

- Conseil des écoles de Trémel pour le RPI (13 juin)

- Conseil Municipaux de :

- Plestin-Les-Grèves (4 juillet)
- Trédrez-Locquémeau (5 septembre)
- Ploumilliau (17 octobre)

2. Calendrier (suite)

- Accompagnement de l'UCPT pour approvisionner un point de livraison (échanges avec le Lycée Félix Le Dantec et l'Hôpital de Lannion : 2019)
- Phase de test de prestation de service par la conserverie du Trégor pour les 14 agriculteurs : 2019
- Déploiement d'un outil d'auto évaluation des restaurant collectifs : 2019
- Diffusion du guide de producteurs : 2020
- Diffusion d'une News Letter : 2020
- Mise en ligne d'une carte des producteurs pour les habitants du territoire : 2021

3 . Les nouveaux partenariats locaux sur le territoire en 2019 :

- Le lycée Félix Le Dantec (Lannion) livré par la ferme de Keredern (Maraîchage à Trédarzec) depuis mars 2019
- La ferme de Kergistalen a livré en restaurants collectifs
- M. Le Rumer (Plestin-Les-Grèves) a réalisé des paniers pour les groupes de formation de son pôle
> impression très positive auprès des cuisiniers
- Julien Bachelet (Ploumilliau) livre du pain pour sa commune
- SARL Pors Bodiou, M. Saliou, (Kermaria-Sulard) livre Dinan Agglomération via Agrilocal 22
-

Charte annuelle d'engagement pour une alimentation de qualité (en cours sur le pôle de Plestin-Les-Grèves)

Objectif : Augmenter la part de produits locaux tout en respectant les objectifs nationaux

Engagements des communes :

- Augmenter la part de produits locaux, de produits sous signe de qualité dans leurs restaurants collectifs
- Faciliter la participation du cuisinier aux formations et aux échanges techniques proposés par LTC
- Transmettre les quantités de produits locaux et issus de l'AB utilisés à LTC
- Communiquer sur l'origine des produits auprès des convives

Charte annuelle d'engagement pour une alimentation de qualité (en cours sur le pôle de Plestin-Les-Grèves)

Engagements de LTC:

- Mettre en place des temps d'échanges entre cuisiniers
- Proposer des formations aux cuisiniers pour répondre à leurs besoins pour augmenter la consommation de produits sous signe de qualité
- Mettre à jour et étoffer le guide des producteurs édités en 2012 pour faciliter les liens entre cuisiniers et producteurs
- Proposer aux restaurants collectifs des outils d'autoévaluation pour transmettre à LTC les quantités de produits sous signe de qualité
- Rechercher des solutions logistiques pour simplifier l'approvisionnement local
- Etablir un plan de communication en lien avec les communes et de sensibilisation en direction du grand public, des commissions menus communales pour les informer, les sensibiliser à l'approvisionnement local et valoriser le travail des communes



**DES CHAMPS
À L'ASSIETTE**
— EN LANNION-TRÉGOR —

Ce projet est réalisé avec le soutien financier de :

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



Lannion-Trégor
COMMUNAUTÉ
Lannuon-Treger Kumuniezh



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE



Bassins Versants
de la
Lieue de Grève

**L'Europe s'engage
en Bretagne**

*Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales*