



FILIÈRES



Septembre 2020 : (de gauche à droite) Julien Bachelet et Pascal Faes ont présenté à Thomas Blumentritt, Jacques Mele et David Marlec du Centre Hospitalier de Lannion-Trestel, comment les paysans boulangers du territoire pourraient livrer leur pain bio.

DE PLUS EN PLUS DE PRODUITS LOCAUX DANS LA « RESTAU CO »

Le paysage agricole local a du caractère et se compose d'une palette diversifiée de modes de production. S'y côtoient les élevages et les cultures qui y sont souvent liées. Y vivent les fermes conventionnelles et les fermes biologiques par exemple. Tout cet écosystème élargit sa manière de vendre ses produits.

En effet, les clients peuvent être l'industrie agroalimentaire bretonne mais aussi les particuliers qui peuvent acheter sur les marchés ou à la ferme. Une telle diversité agricole est très rarement la règle et devient une richesse collective car la demande pour une alimentation locale et de qualité s'accroît. Sur le territoire, le choix politique est de soutenir et accroître l'autoconsommation du territoire. Pour passer commande localement, les cuisiniers ont besoin de visibilité de l'offre. Voici en quelques mots l'état des lieux en 2020 de l'offre agricole disponible en volume et livrable dans vos établissements.

90 références de produits regroupées dans 9 familles.

Dans les deux tiers nord du territoire, environ trente-deux légumes bruts et six fruits différents (parfois en jus) sont mis en vente par vingt-trois exploitations. Plus largement, le Coco de Paimpol ou le haricot de Bretagne est la légumineuse incontournable pour vos plats végétariens 100% locaux. Trois ateliers porcins, deux bovins, deux ovins et un avicole s'orientent vers le marché public. Au centre des 57 communes, une exploitation propose déjà toute une gamme d'œufs coquille. L'offre laitière se concentre à l'ouest dans 6 exploitations, allant du lait cru, en passant par les produits fermentés classiques, jusqu'au recettes traditionnelles. Déjà six paysans boulangers vendent une

gamme variée et de qualité supérieure. Sur la presqu'île de Lézardrieux, l'offre s'élargit encore avec des moules ou des huîtres. Deux productions moins courantes ferment la marche avec des champignons et du miel.

Une offre locale « Egalim compatible »

Dans le cadre de la restauration collective publique, l'offre agricole disponible pour développer les approvisionnements est composée à 80% de produits certifiés Agriculture Biologique (AB) répartis dans une quarantaine de fermes. On retrouve également l'Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée (AOP/AOC) Coco de Paimpol, commercialisée en direct, en surgelés, par des producteurs regroupés en coopérative. Une ferme laitière approvisionne le territoire avec ses produits issus d'un « lait de foin » Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Ces trois labels officiels répondent à l'objectif de la loi d'atteindre au 1er janvier 2022 au moins 50% de produits de qualité et durables et au moins 20% de produits biologiques.

Tous à vos guides des producteurs 2020 !

>> Vos produits locaux sont détaillés dans le guide des producteurs distribué via votre mairie et consultable sur le site : www.lannion-tregor.com, rubrique Environnement, Produits agricoles locaux.

EN BREF

EGALIM : communiquer sur votre progression

La loi EGALim fixe plusieurs objectifs qui s'inscrivent dans un calendrier échelonné, de 2019 à 2025. Depuis le 1er janvier 2020, il est interdit d'utiliser des bouteilles d'eau en plastique (sauf conditions particulières) ou des ustensiles en plastique à usage unique. Interdiction également de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables. A partir du 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs devront consacrer au moins 50% de leur budget en produits durables et de qualité dont 20% de produits AB.

Lors d'une première phase de test, LTC s'est engagée avec six communes proche de Plestin-Les-Grèves via la « charte d'engagement pour une alimentation locale et sous signe de qualité ». L'objectif commun est d'approvisionner les cantines avec 50% de produits locaux tout en respectant les objectifs Egalim. Pour respecter ses engagements, LTC met en œuvre un plan d'actions complet. Pour la communication, des affiches « ICI on mange local » viennent d'être distribuées dans les restaurants des communes signataires.



Distribuées après signature de la charte, les affiches sont ludiques et adaptées aux différents âges des convives.

Pour LTC, la phase 2 consiste à signer cette même charte avec les autres communes du territoire qui disposeront elles aussi des affiches pour leurs restaurants communaux.



« L'APPRO LOCAL » N'A PLUS DE SECRET POUR EUX

Trois acteurs du territoire de l'Agglo vous parlent de leur expérience d'approvisionnement local: la cantine du RPI de Plufur, Trémel et Lanvellec (1) et l'EARL de Keredern à Trédarzec (2). Rencontre croisée avec Jean-Luc Pichouron, élu du syndicat du RPI, Pascal Isaac, responsable de la cuisine de Plufur et Alexandre Le Béhec, maraîcher.

Comment se sont initiés les liens entre vos structures et les partenaires locaux ?

J-L. Pichouron et P. Isaac : *Le RPI date des années 1980 mais la réflexion sur les approvisionnements locaux et de qualité dans les cantines a été lancée en 2000. Les collectivités membres du RPI investissent alors 400 000 € pour la construction de la cuisine centrale. Depuis 2015, des investissements matériels dans la cuisine sont entrepris pour favoriser le travail des cuisiniers dans l'objectif d'introduire plus de produits locaux et de qualité.*

A. Le Béhec : *Mon père s'est installé en 1989, l'exploitation est passée au bio en 1995, et depuis 2010 nous vendons en direct. Les premiers partenariats locaux se sont mis en place avec des cantines voisines, par conviction pour le local. Aujourd'hui, nous avons trouvé notre rythme de croisière. Nous fournissons tous les lundis matins 12 établisse-*



FOCUS

L'équipe du RPI à Trémel et les maraîchers de la ferme de Keredern, fournisseurs de légumes (comme les maraîchers des fiches 1 à 23 du guide des producteurs de LTC).



ments, qui reçoivent les produits pour la semaine.

Avez-vous fait face à des difficultés dans la construction de ces partenariats ? Et des solutions ont-elles été trouvées ?

J-L. Pichouron et P. Isaac : *Au départ, nous avons fait le choix de changer complètement nos fournisseurs pour en trouver de nouveaux, tous locaux, en une semaine c'était réglé. Comme l'initiative était assez expérimentale, nous nous sommes donnés 6 mois pour évaluer la réussite du projet. Il continue aujourd'hui, c'est que ça fonctionne !*

En 2018, Pascal a été recruté en tant que responsable de la cuisine centrale pour appuyer la démarche.

A. Le Béhec : *Nous avons commencé pas à pas avec quelques établissements, d'autres se sont ajoutés. Grâce aux bonnes relations que nous entretenons, cela se poursuit. Aujourd'hui, ce sont les cuisiniers qui nous démarchent. La difficulté se situerait peut-être au niveau logistique car les tournées prennent du temps.*

GUIDES DES ACHATS EN DIRECT ET FORMATIONS CUISINIERS 20-21

Pour vous aider dans vos recherches d'approvisionnements locaux et de qualité, nous vous recommandons les 3 guides pratiques édités par le laboratoire Laboce. Il s'agit d'un recueil de questions du point de vue d'un.e cuisinier.ère qui cherche à introduire plus de produits locaux. Les guides apportent des réponses en phase avec la réglementation selon le type d'établissement public ; sans agrément CE, avec dérogation d'agrément CE ou avec agrément CE. Ils sont notamment accessibles via le site www.lannion-tregor.com, rubrique Environnement, Produits agricoles locaux.

Suite aux évolutions sanitaires liées à la Covid-19, les formations co-organisées avec le CNFPT et LTC vont démarrer prochainement sous réserve d'un nombre de stagiaires inscrits suffisants. Les mairies reçoivent directement du CNFPT les dates mises à jour pour les formations « Lutte contre le gaspillage alimentaire ». Les formations se déroulent à Saint-Quay-Perros, Trémel et sur une troisième commune volontaire, à définir sur le secteur de Tréguier.



FORMATION

Novembre 2019 : René Auffret (à droite) élu de Tonquédéc accueillait huit stagiaires dans la cuisine communale. La recette de Florence Tobak, formatrice du CNFPT (à gauche), était composée de 50 à 60 % d'ingrédients locaux livrés par LTC.

CONTACT

Lannion-Trégor Communauté
Benjamin LE CARLUER

Chargé de mission Économie et Filières Agricoles
Tél. 02 96 05 01 72

benjamin.lecarluer@lannion-tregor.com

Morgane LE COQ

Animatrice productions agricoles et circuits-courts

Tél. 02 96 05 55 76

morgane.lecoq@lannion-tregor.com

AVEC LA PARTICIPATION DE :

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



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



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**NOTRE MODÈLE
A DE L'AVENIR**



Bassins Versants
Lieu de Grève