



NOUVEAUTÉ



UNE LETTRE D'INFORMATION POUR VOUS ACCOMPAGNER !

Dès 2009, le Pays du Trégor-Goëlo, la communauté de communes de Beg Ar C'hra et Lannion-Trégor Agglomération menaient déjà des actions pour valoriser les produits agricoles locaux (guide des producteurs locaux, sensibilisation au gaspillage, projet du nouvel abattoir, etc.).

L'objectif du programme d'action « Des champs à l'assiette en Lannion-Trégor », mené aujourd'hui par Lannion-Trégor Communauté (LTC) avec les communes du territoire, est toujours lié aux enjeux environnementaux d'évolution des pratiques et des systèmes agricoles, à travers les bassins versants. De plus, la loi EGAlim de 2018 a fixé des objectifs chiffrés pour l'introduction de produits locaux et de qualité dans les restaurations collectives. C'est dans ce cadre qu'est relancé le projet, qui comprend un état des lieux de l'approvisionnement du territoire, l'actualisation du guide des producteurs locaux pour la restauration collective, la signature d'une charte d'engagement des communes pour intégrer plus de produits locaux, des formations pour les cuisiniers ou encore l'édition de cette lettre d'information.

A qui s'adresse-t-elle ?

Cette lettre d'information, éditée trois fois par an, s'adresse aux cuisiniers de la restauration collective publique présents sur les communes du territoire de Lannion-Trégor Communauté.

De quoi parle-t-on ?

L'idée de ce document est de vous informer sur le contexte alimentaire local et l'état des lieux des filières locales. Cette publication vous fournit des informations pratiques réglementaires et vous présente des idées innovantes et des acteurs qui se mobilisent pour faire évoluer les pratiques dans le secteur de la restauration publique. La lettre s'inscrit donc dans une logique de renforcement des liens entre les collectivités et les acteurs locaux de l'approvisionnement.

A vos contributions !

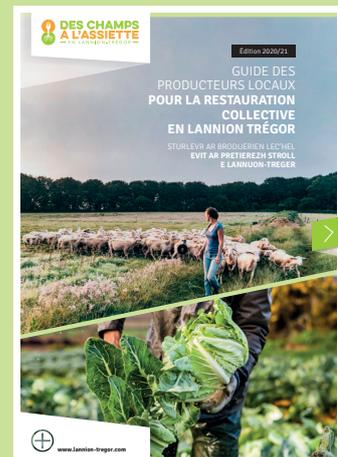
Aussi, que vous soyez cuisinier, élu local, membre d'une commission menu, producteur ou toute personne impliquée dans l'approvisionnement local des cantines et dans la promotion de la vie locale et rurale en Lannion-Trégor, nous vous invitons à nous faire part de vos remarques pour améliorer ce support et aller plus loin dans la mise en place des objectifs sur le terrain, et à partager vos idées de sujets pour alimenter la lettre d'info.

EN BREF

UN NOUVEAU GUIDE DES PRODUCTEURS

Le guide des producteurs locaux pour la restauration collective est en cours d'édition. Il sera diffusé auprès des cuisiniers à partir de la rentrée de septembre.

Ce guide se veut un outil de mise en relation entre producteurs locaux et restaurateurs. Fruit d'une enquête entamée en 2018, il recense au total 46 producteurs installés sur des communes de LTC et aptes à fournir la restauration collective. L'idée du guide est de donner une solution très locale aux restaurateurs afin de construire ensuite de nouveaux partenariats avec les producteurs.



+ A NOTER :

Une version numérique du guide des producteurs sera disponible sur le site Internet de LTC :

<https://www.lannion-tregor.com/fr/environnement/filieres-agricolescircuits-courts/circuits-courts.html>



LA LOGISTIQUE LOCALE EN PLEINE ÉVOLUTION

Un état des lieux engagé en 2018 avait déjà identifié quelques solutions émergentes. Depuis, des initiatives pour trouver des solutions logistiques et permettre l'approvisionnement local des restaurations collectives se développent sur le territoire.

Des distributeurs historiques se mobilisent.

Sovéfrais étudie la possibilité de travailler avec ses clients restaurateurs sur une offre de transport et de distribution de produits locaux.

Team Ouest propose de collecter à la ferme les produits d'une exploitation locale puis de les stocker sur leur plateforme pour les redistribuer aux collectivités partenaires le lendemain. Plus localement, **Trégor Primeur**, implanté à Plestin-Les-Grèves, est prêt à référencer plus de maraîchers locaux sous label AB et à orienter ses ventes vers de nouveaux restaurants collectifs tout en se limitant à une zone géographique restreinte.

Enfin, **les producteurs locaux** recensés dans le guide de l'agglomération pour la restauration collective peuvent, sur la base du volontariat, mutualiser leur livraison avec des partenaires locaux, producteurs voisins ou autre.



FOCUS

Des outils collaboratifs voient le jour.

La Charrette et Coclicaux, deux jeunes entreprises, ont développé des plateformes numériques qui mettent en relation des producteurs locaux afin de colivrer leurs produits. Les demandeurs du service rémunèrent ceux qui proposent le transport des produits. Coclicaux permet également la possibilité du costockage. La Charrette organise en plus des tournées avec des livreurs et anime la mise en relation entre producteurs, fournisseurs et acheteurs potentiels, basée sur la logistique existante (flux, lieux de stockage, équipements pour la livraison, etc.). L'accès à ces services passe par l'inscription sur leur site internet.

AgriLocal22 est mis en place par le **Conseil départemental des Côtes d'Armor**. S'il n'est pas tout à fait une solution logistique, il permet de mettre en relation producteurs locaux et restaurateurs.

LTC facilite l'émergence d'un projet logistique.

Les enquêtes réalisées depuis 2018 chez les producteurs du territoire ont permis d'identifier des freins au développement des circuits-courts : les questions de la logistique et des contrats d'approvisionnement, et la sensibilisation du public et des acteurs de l'alimentation. **LTC** coordonne un projet qui vise à l'émergence d'une solution logistique innovante, adaptée aux particularités locales. Des rencontres ont eu lieu entre l'agglomération et le groupe La Poste. L'objectif est de tester une solution opérationnelle et économiquement viable pour des livraisons de produits locaux vers des restaurants collectifs en s'appuyant sur le maillage territorial de **la Poste**. A ce titre, les restaurateurs collectifs publics qui seraient volontaires pour participer au projet peuvent se manifester.

DES FORMATIONS RECONDUITES

En 2019, une trentaine de cuisiniers communaux ont participé à un premier cycle de formations techniques organisées à la demande de LTC par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT).

En 2019, les produits agricoles locaux livrés à chaque formation étaient déclinés au fil des saisons et des pratiques culinaires sur le thème de la valorisation des protéines végétales. Les stagiaires étaient répartis en trois groupes selon leur proximité géographique. Ils se sont réunis dans des cuisines mises à disposition par les communes. Ces groupes sont à l'origine d'un nouveau réseau de cuisiniers professionnels animé par LTC. En raison des risques liés au Covid 19, le second cycle a été reporté mais démarrera avant la fin d'année 2020, sous réserve que les évolutions sanitaires le permettent.

Les modalités d'inscriptions seront communiquées ultérieurement par le CNFPT. Pour cette session de formation, les stagiaires aborderont le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et les techniques de cuisson évolutive pour préparer la viande.

INFORMATIONS ET CONTACTS

Benjamin LE CARLUER
Chargé de mission Économie et Filières Agricoles
Lannion-Trégor Communauté
Tél. 02 96 05 01 72
benjamin.lecarluer@lannion-tregor.com

Arthur BOUYER
Technicien Filières Agricoles
Lannion-Trégor Communauté
Tél. 02 96 05 55 76
arthur.bouyer@lannion-tregor.com

+ D'INFOS : WWW.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



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

