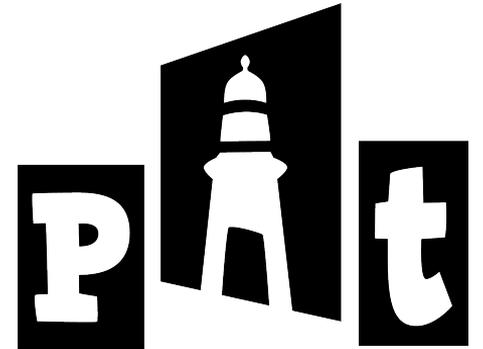
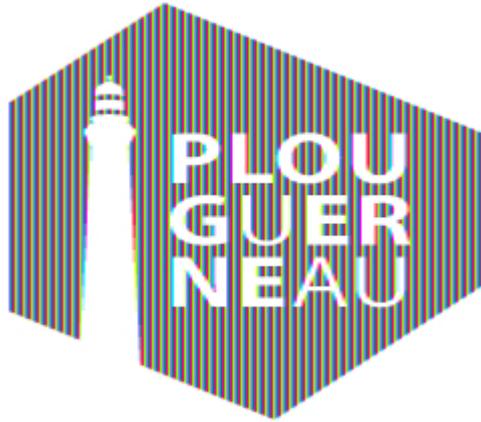


# Compte-rendu

## Comité de Pilotage PAT

### 30 novembre 2021



**PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE**  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

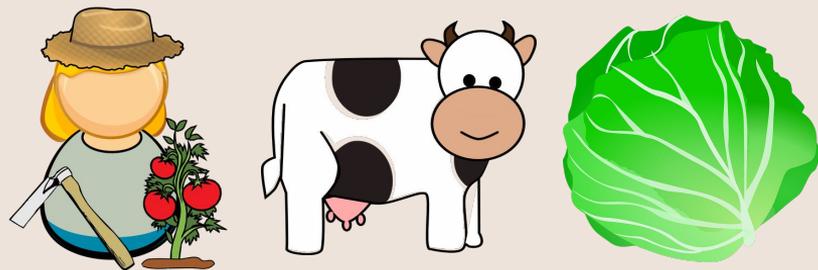
---

# INTRODUCTION

par Marie Bousseau



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD



# Ordre du jour

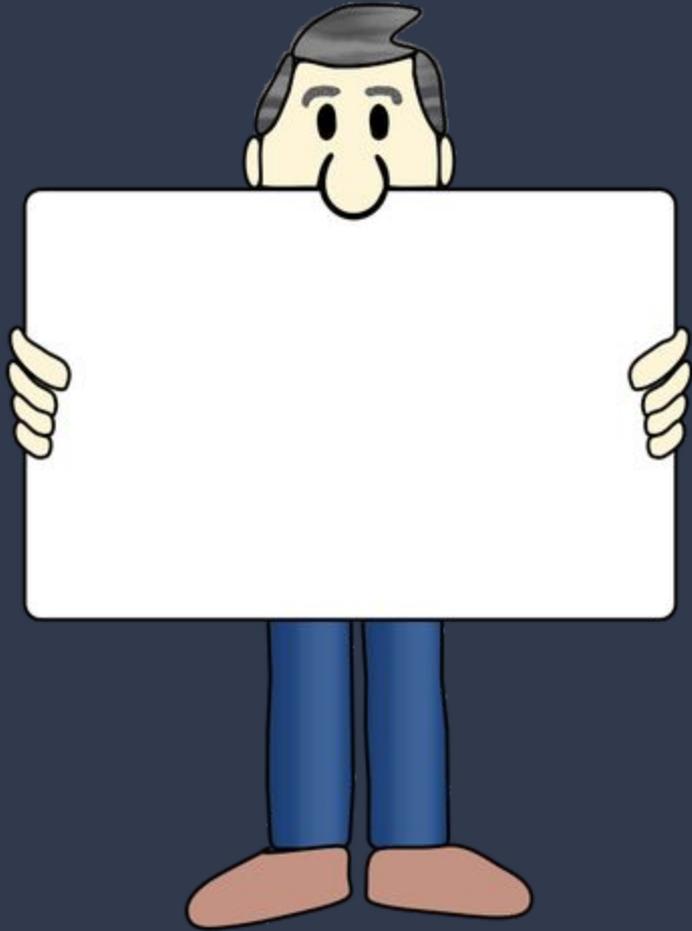


## TEMPS #1 : CONNAISSANCE & INTERCONNAISSANCE

- Introduction : Marie Bousseau, 1ère adjointe et référente PAT
- Tour de table
- Le PAT de Plouguerneau : historique du projet
- La gouvernance : le rôle du CoPil
- Éléments du Diagnostic alimentaire de la Commune

## TEMPS #2 : RÉFLEXION & DISCUSSIONS

- Ateliers autour des axes du PAT
- Synthèse



Tour de  
table

## Représentants Copil PAT

- André Loïc, maraîcher en agriculture biologique, Le potager des embruns, Guisseny
- Bousseau Marie, 1ère adjointe, référente PAT, Mairie de Plouguerneau
- Bozec Bruno, conseiller municipal aux bâtiments, espaces publics et accessibilité, Mairie de Plouguerneau
- Chevalier Claire, chargée de mission restauration collective, MAB 29
- Crublé Marine, épicerie l'Aber Vrac, Plouguerneau
- Demarly Fabrice, directeur d'Intermarché Plouguerneau
- Diascorn Myriam, directrice pôle environnement et travaux, Communauté de communes Pays des Abers
- Dourmap Aude, maraîchère en agriculture biologique, Plouguerneau
- Gore-Chapel Isabelle, chargée de mission alimentation, Chambre d'agriculture
- Gouez Yann, chargé de mission bocages, Syndicat des Eaux du Bas-Léon
- Grandmougin Françoise, CCAS, conseillère municipale aux aînés / relations intergénérationnelles, Mairie de Plouguerneau
- Innocent Morgane, ingénieure de recherche, Laboratoire Lego, UBO Brest
- Jacq Marine, conseillère municipale à la transition écologique, Mairie de Plouguerneau
- Le Hir Ledie, vice-présidente aux Finances au département du Finistère, conseillère municipale à Plouguerneau
- Le Pape Jérôme, chargé de mission eau et territoire, Groupement des Agriculteurs Bio 29
- L'Hostis Benoît, agriculteur (élevage porcin), Plouguerneau
- Moisan Léonie, adjointe à l'enfance-jeunesse, Mairie de Plouguerneau
- Pic Katell, président association Familles rurales, Plouguerneau
- Pommier Stéphane, habitant de Plouguerneau
- Ribardière Benoît, coordinateur association SOLAAL
- Salaün Hélène, conseillère municipale à la scolarité, Mairie de Plouguerneau
- Saulay Isaure, animatrice-coordinatrice, CIVAM29
- Siche Mélanie, responsable service agriculture, foncier et aménagement, référente PAT, CD29

## Agents

- Coton Tony, chargé de communication, Mairie de Plouguerneau
- Douguet Solenn, cheffe de projet PAT, DGA, Directrice enfance-jeunesse, Mairie de Plouguerneau
- Dupont Anne, chargée de mission transition écologique (PAT et ABC), Mairie de Plouguerneau
- Goarin François, DGS, Mairie de Plouguerneau
- Tanguy Céline, chargée de mission développement de la ville, Mairie de Plouguerneau

# Excusé.e.s

- Cabon Julien, agriculteur, Guisseny
- Péron Joëlle, Chambre d'agriculture de Bretagne
- Marie-Moncorger Alexandra, DRAAF Bretagne, responsable pôle offre alimentaire
- Dehaeze Sophie, DRAAF Bretagne référente Finistère
- Chartier Françoise, DRAFF Bretagne, cheffe service régional alimentation
- Keranguéven Marc, Président de la SICA
- Sinquin Olivier, Directeur de la SICA
- Oguer Henri, président de l'association Les Ancolies
- Le Goff Ghislaine, directrice de Familles rurales, espace de vie sociale, Plouguerneau
- Magnier Maïwenn, chargée de développement, association Bruded
- Bramoullé Caroline, directrice de l'écomusée des algues et des goémoniers, Plouguerneau
- Seloï Bruno, directeur de Carrefour, Plouguerneau
- Bloas-Dewu Isabelle, directrice de l'IRES Lesneven
- Gouerou Jacques, vice président à l'économie, Conseil départemental du Finistère
- Lincoln Andrew, conseiller municipal de Plouguerneau et vice-président aux finances, CCPA
- Labrunie Rachel, chargée des politiques d'installation en agriculture, conseil régional de Bretagne
- Kervella Marie-Françoise, habitante, Plouguerneau

# 2017

*Diagnostic du  
gaspillage  
alimentaire*



# 2018

*Bacs à compostage*

*Rédaction du projet  
pédagogique du temps  
méridien*

# 2019



# 2019

début du chantier de  
la nouvelle cuisine  
centrale

Inauguration cuisine  
centrale



Embauché pour 3 ans  
d'une chargée de mission  
transition écologique à  
60% sur le PAT



# 2020



...



...



# 2021



## Un petit coup d'oeil dans le rétroviseur

# Les instances de gouvernance du PAT

**Coprod PAT**



**AGENTS MUNICIPAUX**

aide la mise en oeuvre  
du PAT  
espace de co-réflexion

**Cosu PAT**



**ÉLUS / AGENTS**

suivi du PAT  
instance décisionnelle

**Copil PAT**



**ÉLUS / ACTEURS SYSTÈME  
ALIMENTAIRE/ AGENTS**

conseil / expertise / ressource  
évaluation  
espace d'interconnaissance

# Les groupes de travail / instances de participation

GT foncier  
agricole

2021 : potentiel des  
friches  
2022 : ouverture

mise en place  
en 2022

GT précarité  
alimentaire

**PAT.**

Comité de  
restauration  
scolaire

depuis 2019  
parents d'élèves  
restauration scolaire

FabrikaPAT

2022  
Ateliers participatifs  
destinés aux habitants  
Faire faire et réfléchir

# Discussion

## A propos du GT foncier agricole mis en place en 2021 :

**Question de Lédie Le Hir:** Quel est l'objectif de ce GT foncier ? Celui, par exemple, de remettre en production des terres en friche, de recenser les fermes abandonnées ? Solenn Douguet répond que pour l'instant, il n'y a pas de projet défini. C'est un diagnostic des terres en friche, en lien avec la cartographie des friches agricoles de la DDTM. Les critères de sélection des terres en friche, à ce stade de l'étude sont : la surface minimale, le nombre de propriétaires sur le parcellaire, l'accessibilité de la parcelle et la présence de bâtiments. C'est un travail de longue haleine. Marie Bousseau précise que cette idée a été inspirée de Moëlan-sur-Mer\*, sur la remise en culture des terres agricoles littorales pour permettre l'accueil de porteurs de projets agricoles (micro-fermes maraîchères). Des porteurs de projet en recherche de terres agricoles s'étant fait connaître auprès de la commune de Plouguerneau, la réflexion a parue pertinente.

<https://www.bruded.fr/projet/moelan-sur-mer-29-la-reconquete-des-friches-littorales-pour-une-production-agricole-locale/>

# Diagnostic agricole et alimentaire

## MÉTHODOLOGIE



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

PLOUGUERNEAU

# PAT

*Tout a démarré par un diagnostic !*

La première étape du Projet Alimentaire de Territoire de la commune de Plouguerneau a pris la forme d'un diagnostic. Une sorte d'état des lieux de l'activité agricole, des besoins alimentaires du territoire et des initiatives engagées pour une alimentation durable.

Enquête de 6 mois - de mai à novembre 2020 - confiée à Nadège Vanderbacken, de SupAgro Montpellier.

51

ENTRETIENS  
individuels

21 producteurs

> 17 producteurs de Plouguerneau, 1 porteur de projet et 3 producteurs voisins de la commune engagés dans des circuits courts. Au total, 9 des producteurs enquêtés réalisent de la vente directe.

15 commerçants

> Commerces ciblés selon leurs activités.  
Durée des entretiens : de 45 mn à 1h30.

10 consommateurs

> 8 entretiens semi-directifs menés avec des consommateurs sélectionnés au hasard parmi les répondants au questionnaire quantitatif.  
Durée des entretiens : environ 1h.

5 entretiens divers

> Coopérative (SICA), institut de formation (IREO), unité de recherche (LABO LEGO), structures accompagnant les agriculteurs (CIVAM et la DDTM) et abattoir de Lesneven.

250

QUESTIONNAIRES  
QUANTITATIFS

250 questionnaires complétés par les habitants de Plouguerneau, de juillet à septembre 2020.

> Diffusion via le bulletin d'information municipal, le site web de la mairie et lors de permanences à la Médiathèque

7

ÉCHANGE  
inter-acteurs

> Échanges sur le PAT avec une trentaine d'associations lors du forum 2020.  
> Quatre associations, dont deux en lien avec l'environnement, rencontrées au cours de leurs activités.



Consultez l'étude complète  
> [pat.plouguerneau.bzh/7Re5sources](http://pat.plouguerneau.bzh/7Re5sources)

Visionnez la restitution  
> [youtu.be/x5mfCR2p10I](https://youtu.be/x5mfCR2p10I)



# Diagnostic agricole et alimentaire

## PRODUCTION



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

### Une grande diversité de filières de production :

- Laitière : majoritaire
- Porcine : en mutation (- 95% nbre exploitations, mais augmentation taille, pratiques d'élevage "truie en liberté")
- Légumière : une diversité de producteurs (2 maraîchers bio vente directe, plein champ et culture sous serre chauffée en circuit long)
- Produits de la mer : une filière atypique (pêche, algoculture, conchyliculture)
- Autres : miel, poulette, champignons, PPAM

### Une majorité de production vendue en circuit long

**0,28% de SAU en bio (2% CCPA - 8,5% France)**

# Diagnostic agricole et alimentaire

## CONSOMMATION



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

### Une enquête de consommation

- 250 réponses (cadres surreprésentés)
- 28% des Plouguernéens ayant répondu au questionnaire possèdent un potager
- Une majorité des Plouguernéens achète en GMS
- Une demande croissante en produits bio et locaux
- Pas assez d'offre de points de vente en produits locaux et bio à Plouguerneau, trop éparpillés et horaires inadaptés
- Manque d'information sur les points de vente en produits locaux et durables

# Discussion et ressource documentaire

## **A propos de la ligne “demande croissante en bio” du diagnostic :**

Remarque de Lédie Le Hir, vice-présidente aux finances Conseil départemental du Finistère et conseillère municipale commune de Plouguerneau :

Il apparaît selon “plusieurs reportages diffusés la semaine dernière” que la demande en bio décroît au niveau national. Lédie Le Hir demande au directeur de l’Intermarché de Plouguerneau s’il a constaté une baisse des ventes en bio ces 6 derniers mois.

Le directeur répond qu’il constate toujours une forte demande continue et que les produits bio constituent toujours un “marché porteur”.

Précision de Morgane Innocent du Laboratoire Lego, UBO Brest :

On constate une très légère inflexion des ventes des produits en bio au profit du local “qui est en train d’exploser”. Le marché bio était à un taux de croissance extrêmement fort ces dernières années.

Benoit L’Hostis, producteur porcin sur la commune de Plouguerneau, ajoute que la demande en lait bio diminue d’après ses collègues producteurs en bio qui n’arrivent pas à écouler leur production. Le lait bio est alors écoulé en conventionnel. Même constat sur “un légume produit en bio” distribué par la SICA : un collègue producteur légumier disait à Benoît L’Hostis que la surproduction avait généré une vente en affichage conventionnel.

# Discussion, suite

Solenn Douguet précise que la SICA a été invitée au CoPil et pourra certainement donner des précisions si elle est présente à la prochaine réunion.

Complément d'information de Jérôme Lepape, chargé de mission eau et territoire, Groupement des Agriculteurs Bio 29 : La consommation et le taux de croissance en bio avaient en effet tendance à augmenter tous les ans. Depuis un an, on constate une stabilisation de l'augmentation à +10% de consommation en bio. En ce qui concerne les effets de filière, on a un effet de plateau, sur un marché finalement assez jeune (30 ans). Statistiquement en France, sur une assiette de légumes, on a en moyenne 4% de produits bio. On constate à chaque développement de filière bio un phénomène "d'accordéon" qui s'adapte à la consommation. Jérôme Le Pape ajoute que les observateurs sont tout de même très optimistes sur le développement des filières bio en France.



**Pour aller plus loin** : les chiffres clés de la consommation bio, baromètre 2021 de l'Agence bio :

[https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2021/03/AgenceBio-DossierdePresse-Barometre2021\\_def-1.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2021/03/AgenceBio-DossierdePresse-Barometre2021_def-1.pdf)

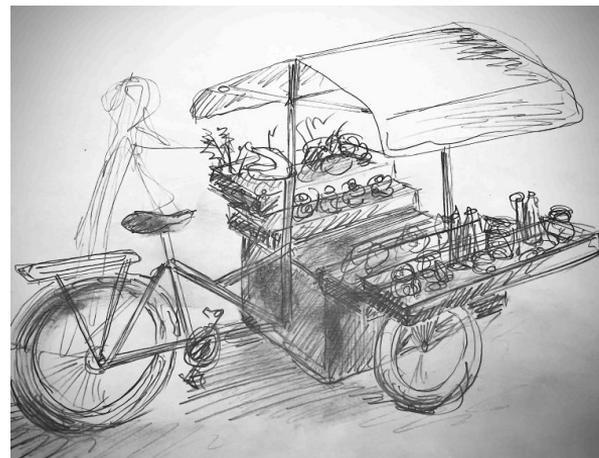


# Partage du diagnostic aux habitant.e.s



*Le Stand  
PAT*

*et bientôt ...*



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

# Pour aller plus loin



PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE  
RAKTRES EVIT AR BOUED EN TIRIAD

**Le diagnostic agricole et alimentaire de la commune de Plouguerneau réalisé en 2019-2020 :**

[Diagnostic alimentaire](#)

**La restitution publique à distance de février 2021 :**

[Restitution diagnostic](#)

# Le PAT de Plouguerneau : 4 axes de travail issus du diagnostic

**L'éducation à  
l'alimentation  
durable**

**Augmenter l'offre de  
produits locaux et  
durables**

**L'accès pour tous à  
une alimentation  
choisie et de qualité**

**Augmenter  
l'approvisionnement  
de la cuisine  
centrale en produits  
de qualité et  
durables**

# Les prochaines étapes ... en 2022

**Etape 1** - Partager le diagnostic et confronter les axes du PAT à la vision et aux besoins exprimés par la population

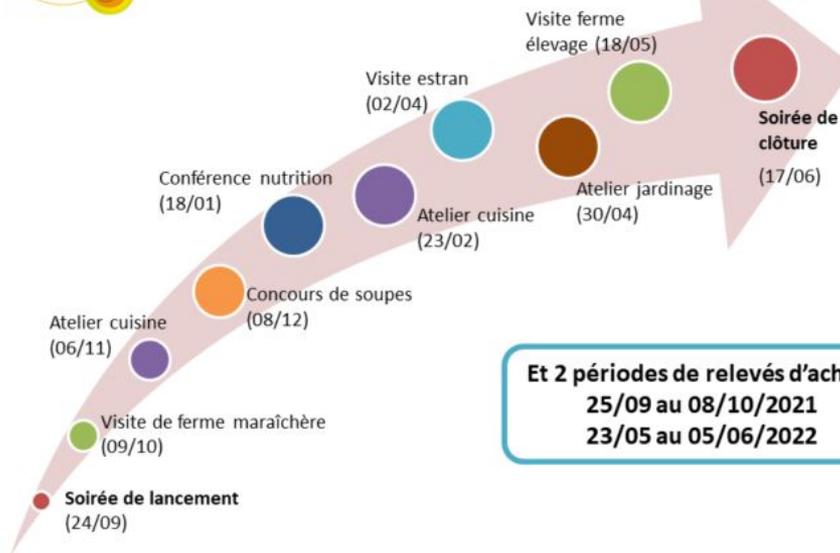
**Etape 2**- Co-construire le plan d'actions

- Le **Wiki PAT** : à développer et animer
- Un nouveau **stand PAT** mobile : pour informer les habitants des avancées du projet, recueillir les idées et les besoins, fédérer les personnes intéressées.
- La mise en place d'un ateliers citoyen "alimentation durable" : la **FabrikaPAT** (3 / an). Le premier sur l'éducation à l'alimentation durable se déroulera le 29 janvier 2022.
- Un **carnet de recettes du PAT** qui rend compte du processus de participation, élaborés par et avec les habitants
- La poursuite du **défi FAAP 2021-2022**, jusqu'en juin 2022. 7 familles participent.
- Les **outils de communication** du PAT à compléter
- La poursuite des **groupes de travail** (foncier agricole, précarité alimentaire)
- 3 juin - Un **spectacle** "La cuisine des auteurs" + rencontres / dégustation en lien avec le service Culture de la commune
- 18 juin - Un évènement "**Essaimage régional du PAT**" en partenariat avec Bruded, dans le cadre du réseau Cantines durables - territoires engagés.

# Le défi FAAP 2021-2022



## Le calendrier



**Et 2 périodes de relevés d'achats**

**25/09 au 08/10/2021**

**23/05 au 05/06/2022**

# AAP régional PAT



**Pas de financement sur l'AAP PNA.**

**Mais un financement régional :**

**18.050 €**

Durée : 01/11/2021 - 30/06/2023

Dépenses financées : 68.970 € (26%)

- Outils de participation citoyenne : conception d'un triporteur du stand mobile du PAT
- Tablette numérique pour accompagnement pédagogique du stand PAT
- Communication : oriflammes à l'effigie du PAT (2), kakemono PAT mot clefs (1), dépliant (5000 ex)
- Participation citoyenne // Journée régionale PAT : Accompagnement de TIRIAD
- Défi FAAP 2022/2023 pour 2 équipes
- Formation collective services (diversification protéines, éducation au bien manger ...) 2022 et 2023
- Autonomisation en matière d'ateliers culinaires : 8 lots de matériel de cuisine
- Valorisation et communication : film "Où sont passées les frites ?!"
- Documentation pédagogique pour stand PAT, services
- 60% du poste animation du PAT

# Aide aux cantines scolaires



**21.363,50 €**

Durée : 09/07/2021 - 30/06/2023

Dépenses financées : 21.363,50 € (100%)

- Logiciel de gestion de restauration scolaire  
Maïa : 15000 € HT (location longue durée sur 5 an)
- Matériel de service et de production pour supprimer les plastique, facilite la diversification des protéines et lutter contre le gaspillage alimentaire : 6.363,50 €



World  
café  
autour du  
PAT

L'éducation à l'alimentation durable

L'accès pour tous à une alimentation choisie et de qualité

Augmenter l'offre de produits locaux et durables

Augmenter l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits de qualité et durables

# Atelier 1

## L'éducation à l'alimentation durable

1 L'éducation à l'alimentation durable

Table 1

<b>Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?</b> Insérer les futurs agricoles par le biais des visites agricoles, MFR... Mettre de la convivialité dans les repas Agir avec les cuisiniers de la cuisine centrale ou de restaurants locaux Lien alimentation et climat avec le PCAE de la CCPE <b>Familles rurales</b> Familles Rurales - Accueil Agir avec l'association Familles rurales sur la commune de Plouguerneau : espace de vie sociale / ateliers Redistribution des revenus S'appuyer sur les réseaux de la commune (CCAS, centre social, club de foot...) (civam29)	<b>Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?</b> Animaux de la MAB sur le duet Faire des liens avec les écoles : les EHAD dans la carte des contrats d'objectifs - objectif alimentation - Agir avec les GMS Inclure la réduction des déchets alimentaires CIVAM 29: Permettre aux citoyens de se construire une définition de l'alimentation durable (visites de ferme, ateliers de transformations, de distributeurs...) CIVAM 29: Permettre aux citoyens de se construire une définition de l'alimentation durable (visites de ferme, ateliers de transformations, de distributeurs...) Lien avec les Comités locaux de santé Opérations de concertation/visibilisation avec Agricoltion (opération de Noël, "au pré de la ferme", "au pré de l'école") : lien entre les consommateurs de la restauration collective (écoles) et les producteurs Agir avec les GMS Inclure la réduction des déchets alimentaires Lien à faire avec l'attachement des réseaux vertus - promotion des métiers de l'agriculture (vente d'expériences)	<b>Quels freins identifiez-vous ?</b> Toucher tous les habitants de la commune (notamment les personnes les moins présentes dans les réseaux) Difficile d'engager les personnes à faibles revenus - problème d'argent (pas assez payé d'indus) pour l'alimentation, la santé... Les moyens humains et financiers ? Difficile de changer ses habitudes Trop de canaux de communication / bouillottes d'informations Trouver les arguments pour inciter à mieux manger ? Le manque de connaissance du monde agricole	<b>Quelles ressources / quels retours d'expériences pertinents pouvez-vous partager à ce sujet ?</b> Royaume de France Lien des Familles Alimentaires Positives Dati des Familles à Alimentation Positive CIVAM 29 Divers sources existantes "grand public" Radio, films documentaires ("ouch comme c'est bon", "Le dernier des latiers"...) Outils digitaux Ti Mady est une application gratuite et coopérative qui cherche à faire contribuer l'acheteur local en Pays de Loire <b>Communication locale</b> Radio Légende : mise en avant des producteurs de la commune <b>Cool food</b> Cool Food : être prêt à acheter des produits locaux, bio, équitables, durables <b>PARCEL</b> parce-app-APP Dati des Familles à Alimentation Positive <b>2050</b> Acte pdf référence 133 <a href="https://parcels.org/fr/">https://parcels.org/fr/</a> PDF F9 envisage pharma2050 web <a href="https://parcels.org/fr/cool-food-reference-133">https://parcels.org/fr/cool-food-reference-133</a> <a href="https://coolfood.net/fr/">https://coolfood.net/fr/</a>
--	---	---	---

Les liens ressources :

[Le défi FAAP de Plouguerneau](#)

[BioNutriNet / L'étude d'impact des régimes alimentaires bio sur la santé et l'environnement](#)

[Afterres 2050 / Solagro / Un horizon pour l'agriculture et l'alimentation](#)

[L'outils PARCEL](#)

[L'application Ti Mady](#)

[Les défis Cool Food](#)



# 1 L'éducation à l'alimentation durable

Table 1

Intégrer les futurs agriculteurs par le biais des lycées agricoles, MFR...

Mettre de la convivialité dans les repas

Agir avec les cuisiniers de la cuisine centrale ou de restaurants locaux

Lien alimentation et climat avec le PCAET de la CCPA



Familles Rurales - Accueil

Agir avec l'association Familles rurales sur la commune de Plouguerneau : espace de vie sociale // ateliers

Redistribution des invendus

S'appuyer sur les réseaux de la communes (CCAS, centre social, club de foot...) (civam29)

Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?

Animations de la MAB sur le sujet

Faire des lien avec les écoles; les EHPAD dans le cadre des contrats d'objectifs - objectif alimentation -

CIVAM 29: Permettre aux citoyen.ne.s de se construire une définition de l'alimentation durable (visites de ferme, d'ateliers de transformations, de distributeurs...)

Agir dans les écoles lors du temps méridien : activités d'éducation à l'alimentation durable

Opérations de communication/sensibilisation avec Agrilocal (opération de Noël, "au pré de la ferme"; "au pré de l'assiette") lien entre les consommateurs de la restauration collective (convivés) - et les producteurs

Agir avec les GMS

Inciter à la réduction des déchets alimentaires

lien à faire avec l'attractivité des métiers verts - promotion des métiers de l'agriculture (visite d'exploitation)

Lien avec les Comités locaux de santé



plouguerneau bzh

Le Défi Foyer À Alimentation Positive (FAAP) - Plouguerneau

Le défi Familles à alimentation positive

Quels freins identifiez-vous ?

Toucher tous les habitants de la commune (notamment les personnes les moins présentes dans les réseaux)

Difficulté d'intégrer les personnes à faibles revenus : problème d'argent mais aussi peu d'intérêt pour l'alimentation, la santé...

Les moyens humains et financiers ?

Difficile de changer ses habitudes

Trop de canaux de communication : brouhaha d'informations

Trouver les arguments pour inciter à mieux manger !

Le manque de connaissance du monde agricole

Quelles ressources / quels retours d'expériences pertinents pouvez-vous partager à ce sujet ?



foyersalimentati...

Défi des Familles À Alimentation Positive

[Défi des Familles À Alimentation Positive](#)



solagro

fiche-pdf-reference-135

<https://solagro.org/fiche-pdf-reference-135>

CIVAM 29

Divers sources existantes "grand public" Radio, films documentaires ("cousin comme cochon", "Le dernier des laitiers"...)



parcel-app.org

Accueil

<https://parcel-app.org/>



PDF

179 solagro afterres2050-web

Outils digitaux



timady.fr

Ti mady

: TI MADY est une application gratuite et coopérative où chacun peut-être contributeur (acheter local en Pays de Lorient)

<https://timady.fr/>

Communication locale

Radio Légende : mise en avant des producteurs de la commune

Cool food



coolfood.net

Cool Food - Vers une assiette bas carbone saine, savoureuse, durable

<http://coolfood.net/fr/>



## 2 Augmenter l'offre de produits locaux et durables

Table 2

### Quels freins identifiez-vous ?

#### L'installation de nouveaux paysans

- Trouver des porteurs de projets
- La problématique de l'accès au foncier agricole

#### Le jour du marché hebdomadaire

- Le jeudi, pas adequat

#### Impression de manque de diversité de la production locale

- Climat pas adapté
- Offre non diversifiée
- Manque de fruits et de légumineuses à Plouguerneau

#### Les contraintes de l'AB pour les producteurs

- Normes légales

#### Les habitudes de consommation

- Majoritairement en GMS
- Offre trop dispersée géographiquement

#### Augmenter l'offre oui, mais comment faciliter l'accès à ces produits ?

- Pas toujours simple de faire ses courses dans X endroits différents ! + recherche de proximité de l'offre

#### La sensibilisation des consommateurs

#### Trouver des producteurs pour la vente en circuits courts

- Un agriculteur n'est pas forcément un commerçant
- Problème de formation des agriculteurs à la vente ?

Faciliter l'installation des producteurs pour plus de diversité de l'offre locale (voir GT foncier agricole du PAT de Plouguerneau)

Pas de magasin bio accessible financièrement à Plouguerneau

La plupart des agriculteurs de la commune sont en circuit long

### Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?

Structuration de filières locales ( planification, investissement dans des outils spécifiques, logistique...)

Accompagner la transmission des fermes notamment laitière (vu majorité sur la commune) pour installer de nouveaux paysans voir des collectifs de paysans

#### Une demande croissante des habitants en produits bio et locaux

- Voir Diagnostic alimentaire et agricole de Plouguerneau, 2020

Mise à dispo de foncier par les Collectivités Territoriales et les EPCI (en régie ou non)

Marché et/ou magasin de producteurs locaux  
L'offre locale en GMS et épiceries à Plouguerneau (Lilia, Aber Vrac)

organiser de la "distribution de masse" en produits locaux et bio

Les distributeurs automatiques de produits locaux gérés par les producteurs

#### Faciliter l'installation de producteurs

- Aides à l'installation
- Aides à la transformation
- Aides à l'accès à des logements "peu chers" pour les personnes voulant s'installer en production sur la commune

### Quelles ressources / quels retours pertinents pouvez-vous partager à ce sujet ?

#### Ville de Liège en Belgique (ceinture maraichère)



Accueil | Ceinture Alimentaire Liégeoise  
Mélanie

<https://energy-cities.eu/fr/bonne-pratique/systemes-alimentaires-locaux-la-ceinture-aliment-terre-de-leege/>

#### Formations / Installations transmissions CIVAM 29



La "collection automne / hiver" des formations - CIVAM du Finistère

Formations à l'émergence et à l'installation (Idée au projet, CIAP)  
<https://www.civam29.org/la-collection-automne-hiver-des-formations/>



Les outils  
<https://sites.google.com/view/reloc-agroalimentaire29/les-outils>



territoiresbio.fr  
Accueil  
<https://territoiresbio.fr/>

#### Régie communale agricole Vannes



mairie-vannes.fr  
Création d'une régie de maraichage bio  
<https://www.mairie-vannes.fr/outils-et-services/vannes-actus/actualite/actualite/article/creation-dune-regie-de-mara/>

#### Magasin associatif produits locaux / Plouvien



Accueil | Monsite/tlocal  
<https://www.tlocal.fr/>

#### Les centres de recherche

A préciser

#### Diagnostic agricole et alimentaire de Plouguerneau, 2020



pat.plouguerneau...  
Qu'est ce qu'un diagnostic agricole et alimentaire ?





### 3 L'accès pour tou.te.s à une alimentation choisie et de qualité

Table 3

#### Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?

Identifier les besoins des habitants de Plouguerneau pour savoir ce qu'ils souhaitent, définir avec eux ce qu'est la qualité

La question du don ? Voir le glanage solidaire

Aider les citoyens à connaître les différentes formes d'agriculture, de provenance, de filières... afin de leur permettre un choix

Travailler sur les compétences, les savoir-faire de chacun (ateliers cuisine)

Abattoir local avec l'opportunité d'avoir accès à de la vente de viande en local

Opportunité de travailler avec les coopératives si on lève les freins

Les jardins partagés, la remise en culture des friches (ex : Lilia)

Augmenter l'offre de produits locaux et durables ;-)

Inclure toutes les personnes dans la réflexion et non que leurs représentants (ex: personnes bénéficiant de l'aide alimentaire et pas uniquement les animateurs de structure)

Lien avec les CCAS et la DTAS de Brest ; ateliers cuisine; jardins partagés; épicerie solidaire

Apprendre à cultiver ses légumes !

Les circuits courts, l'association VRAC

La mise en relation des producteur et des restaurateurs

Les GMS qui travaillent en local

Les fermes solidaires



#### Quels freins identifiez-vous ?

Problème du coût des produits de qualité et du pouvoir d'achat

Difficulté de proposer une alimentation de qualité partout (problèmes de mobilité, zones rurales très reculées...)

Les habitants ont-ils de quoi cuisiner ?

Le manque d'information sur le bien-manger et la capacité ensuite de l'appliquer chez soi

Le prix, les contraintes énergétiques

Le manque de temps à consacrer à la cuisine et aux achats

La méconnaissance de l'offre locale en circuit court

Les contrats des producteurs avec les coopératives qui ne permettent pas de circuit court

Les contraintes sanitaires, la normalisation des produits

L'effet d'aubaine, la volatilité des consommateurs

#### Quelles ressources / quels retours d'expériences pertinents pouvez-vous partager à ce sujet ?

##### Glanage solidaire CDAS Pays Malouin 35



##### Collectif "Accès digne à l'alimentation"



CIVAM / Secours Catholique / VRAC / Cocagne / UGESS

<https://www.resovilles.com/brest-atelier-alimentation-saine-varie/>

##### <https://finistere.vrac-asso.org/>



#### Cabas des champs - CCAS Brest



#### Les incroyables comestibles



#### Pôle santé / ateliers cuisine/ Mairie de Brest



#### Exposition permanente écomusée du Fier Monde Montréal // "Nourrir le quartier"



#### Projet de la MAD - Maison de l'Alimentation Durable



[https://www.univ-brest.fr/menu/Vie+du+Campus/Vie+pratique/Bourses\\_et\\_aides\\_etudiantes/Epicerie\\_sociale\\_et\\_solidaire\\_pour\\_les\\_etudiants.cid67864](https://www.univ-brest.fr/menu/Vie+du+Campus/Vie+pratique/Bourses_et_aides_etudiantes/Epicerie_sociale_et_solidaire_pour_les_etudiants.cid67864)



#### Épicerie associative / Chez Nano Breizh / Tréglonou



#### Lilia / jardin partagé / lotissement 2



#### Magasin associatif "du bio à Plab" / Keribio / Plabennec



# Atelier 4

## Augmenter

# l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits de qualité et durables (bio et locaux)

4 Augmenter l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits de qualité et durables (bio et locaux)

The screenshot shows a digital menu board with several columns of text and images. The columns include:

- Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?**
  - La formation élus, gestionnaires, salariés, parents...
  - Appuyer sur des réseaux de producteurs bio, locaux
  - Interconnaissance des fonctionnaires
  - Le travail sur le territoire
  - Une meilleure planification des besoins
  - L'unité de surgélation de la cuisine centrale
  - Augmenter la collaboration des différents acteurs pour mutualiser la sécurisation et le développement d'autres producteurs
- Quels freins identifier-vous ?**
  - Le nombre insuffisant de personnel en cuisine
  - Le manque d'équipements en cuisine
  - Renoncer à certains produits ?
  - Les règles d'urbanisme
  - Les mandats publics
  - Le manque d'adhésion entre les besoins en cuisine et l'offre des producteurs et consommateurs
- Quelles ressources / quels réseaux identifier-vous ?**
  - Outils FNAB
  - Station expérimentale maraîchage / CBAB - Auray
  - Régie communale agricole Mousans-Sartoux
  - Expériences des autres collectivités
- Plateforme Manger bio 29**
  - Libérer + Egalité + Fraternité
  - Association ZIE FRANÇAISE
  - AgriLocal 29
  - Régie communale agricole Vannes
  - Expériences des autres collectivités

## Les liens ressources :

[Territoires Bio, du réseau FNAB \(Fédération nationale d'agriculture biologique\)](#)

[Station expérimentale en maraîchage de Bretagne Sud, Auray, Morbihan](#)

["Manger bio", outils de la Maison de la Bio 29, en direction de la restauration collective](#)

[AgriLocal, conseil départemental du Finistère](#)

[La régie agricole de la commune de Mousans-Sartoux, Alpes-Maritimes](#)

[Le site de la Maison de la Bio en Finistère](#)

[Réseau Agores, association de responsables de structures de restauration collective](#)



## 4 Augmenter l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits de qualité et durables (bio et locaux)

Quelles opportunités, quels leviers actionner pour y arriver ?

La formation( élus, gestionnaire, cuisiniers, prods...)

S'appuyer sur des réseaux de producteurs (ex : biobreizh)

Interconnaissance des fonctionnements (cuisinier/gestionnaire/livreur/producteurs...) pour éviter les malentendus et faciliter les fonctionnements (isaure civam)

Le travail sur gaspillage alimentaire

Une meilleure planification des besoins pour que les producteurs puissent produire en quantité nécessaire

L'unité de surgélation de la cuisine centrale de Plouguerneu

Augmenter la collaboration des différents acteurs pour l'installation, la sécurisation et le développement d'autres producteurs

Agrilocal 29, un outil qui facilite la passation de marchés publics (Mélanie Siche, CD29)

Outil Cool Food Pro (Claire)

Les investissements (légumeries, ...)

Pré diagnostic de la restauration collective du CD29

Poursuivre la structuration des filières

Travail diététique sur les menus ( Jérôme Lepape)



Promulgation de la loi Egalim 2 : de nouvelles avancées au profit de la rémunération des agriculteurs !

La loi Egalim <https://agriculture.gouv.fr/promulgation-de-la-loi-egalim-2-de-nouvelles-avancees-au-profit-de-la-remuneration-des-agriculteurs>

Les règles d'urbanisme

Quels freins identifiez-vous ?

La question des volumes et de la logistique

Possibilité d'articuler repas végétal et local ? Développement des filières de légumineuses ?

Les coûts

Le nombre insuffisant de personnel en cuisines

Le manque d'équipements en cuisine

Renoncer à certains produits ?

Les règles d'urbanisme

Agrilocal peut être une contrainte pour le producteur

Les marchés publics

Le manque d'adéquation entre les besoins en cuisine et l'offre des producteurs et réciproquement

Quelles ressources / quels retours d'expériences pertinents pouvez-vous partager à ce sujet ?

Outils FNAB



territoiresbio.fr

Accueil

<https://territoiresbio.fr/>

station expérimentale maraichage // CRAB - Auray



synagri.com

Station Horticole de Bretagne Sud - Auray 56 - Chambres d'Agriculture de Bretagne

<http://www.synagri.com/synagri/station-experimentale-horticole-de-bretagne-sud-auray-56-00024402>

Plateforme Manger bio 29



Liberté • Égalité • Fraternité

mangerbio29.fr

QUE FRANÇAISE

Retrouvez les fournisseurs bio locaux de la restauration collective en Finistère

<https://www.mangerbio29.fr/>

<http://www.bio29.fr/>



bio29.fr

Maison de l'Agriculture Bio 29

Agrilocal 29



agrilocal29.fr

Agrilocal29

<https://www.agrilocal29.fr/>

Régie Communale agricole Mouans-Sartoux



mouans-sartoux...

La régie agricole

<https://www.mouans-sartoux.net/la-regie-agricole>

<https://bio-normandie.org/la-regie-agricole-maraichere-simple-utopie-ou-veritable-projet-de-territoire/>

Régie communale agricole Vannes



mairie-vannes.fr

Création d'une régie de maraichage bio

<https://www.mairie-vannes.fr/outils-et-services/vannes-actus/actualite/article/creation-dune-regie-de-mara/>

Expériences des autres collectivités

- Réseau Agorés

# Discussion

Remarque collective : une majorité de leviers ont été notés sur tous les thèmes abordés.

Un groupe s'est posé la question des définitions :

- éducation : elle relève de tous types d'incitations et pas forcément d'une seule manière de s'alimenter
- l'alimentation durable : la production de cette alimentation respecte l'environnement, le bien être animal, elle est locale et accessible financièrement, en qualité et en quantité, rémunératrice pour les producteurs (définition par recherche internet du groupe)

Précision : Les ateliers FabrikaPat devront également permettre aux habitants de se construire leur définition de l'alimentation durable.

Une remarque sur les problèmes d'accessibilité financière des produits bio en vente dans une épicerie de Plouguerneau a eu pour conséquence le départ de la gérante du CoPil. Solenn Douguet précise, suite à une discussion avec elle, que les marges réalisées dans cette épicerie sont faibles et ne génèrent pas pour l'instant un salaire. Les prix pratiqués sont équitables, souhaite préciser la gérante, les prix se répercutent donc forcément. Jérôme Lepape trouve que cet incident a le mérite de soulever la question du vrai prix des aliments pris dans la globalité de leur production, qui n'est pas celui pratiqué par l'industrie agro-alimentaire et qui est le fruit d'un système non rémunérateur pour les producteurs. La discussion sur le vrai prix des aliments est encore compliquée et même parfois tabou, et nécessite une vraie sensibilisation sans passion et sans clivage. Il y a le coût dans le porte-monnaie, et le vrai coût collectif de l'alimentation.

Isabelle Gore-Chapel ajoute que les a priori sont parfois vrais envers tout agriculteur, bio ou pas.

Et pour celles et  
ceux qui auraient  
aimé être là mais ne  
pouvaient pas ...

