

Pôle Attractivité et Rayonnement

Personne chargée du dossier :
Pascal TOCQUER

Direction du développement économique Local, Emploi et
Innovation

Tél. : 02 90 74 73 94

Mail : ptocquer@agglo-orient.fr

RECULE
- 7 MARS 2024
Mairie de LANGUIDIC

Envoyé en préfecture le 12/07/2024
Reçu en préfecture le 12/07/2024
Publié le 16/07/2024
ID : 056-215601014-20240711-DEL1320240708-DE

DESTINATAIRES

Mr LE MAIRE
D.G.S.
S. TECHNIQUE
COMPTABILITE
PERSONNEL
POLICE
ACCUEIL
ÉTAT-CIVIL
ENR JEUNESSE
A. M. A. S. T. S.
S. M. H. G. S. T. S.

Mesdames et Messieurs les Maires

Lorient, le 05 MARS 2024

Objet : Projet Alimentaire Territorial, protocole d'engagement des restaurations collectives

Madame la Maire, Monsieur le Maire,

La charte de l'agriculture et de l'alimentation que nous avons approuvée a impulsé de nombreuses actions privées et publiques. Les restaurations collectives sont un levier essentiel du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Lorient Agglomération en matière de relocalisation et d'éducation alimentaire.

En partenariat avec les acteurs Locaux et notamment la Chambre d'agriculture, des actions ont été engagées pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux (dont un lait Territorial), aider à la lutte contre le gaspillage alimentaire, accompagner les enfants sur leur alimentation.

En vue de consolider une dynamique et une ambition commune, le Conseil communautaire a approuvé un protocole d'engagement des restaurations collectives municipales pour accroître la place des produits au plus proche de notre territoire et notamment bios, développer l'éducation alimentaire, valoriser les restaurations collectives, leurs savoir-faire, leurs impacts bénéfiques pour le territoire.

Issus d'une concertation avec les responsables des restaurations collectives communales, et au croisement des enjeux économiques, environnementaux et de santé, les 20 engagements proposés, sans échéanciers ni caractère obligatoire, permettent cependant de répondre aux orientations du Programme National de l'Alimentation et de la Loi Egalim.

C'est pourquoi je vous propose de soumettre le protocole, joint en annexe, à l'approbation de votre Conseil municipal, afin d'informer habitants et acteurs économiques de la volonté commune de nos restaurations collectives de soutenir nos exploitations et le bien manger des habitants de notre territoire.

Je reste à votre disposition pour toute information complémentaire,

Je vous prie d'agréer, Madame la Maire, Monsieur le Maire, l'expression de mes salutations distinguées.

Bien cordialement,

Le Président,

Fabrice LOHER

Pièce-jointe : Protocole



PROTOCOLE D'ENGAGEMENT DES COMMUNES DE LORIENT AGGLOMERATION SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

La politique nationale de l'alimentation a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA).

Le programme national de l'alimentation 2019-2023 s'organise autour de trois axes :

- La justice sociale : améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire et renforcer l'information du consommateur ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire : jeter moins, c'est manger mieux ;
- L'éducation alimentaire : développer l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et valoriser le patrimoine alimentaire.

Il s'appuie sur deux leviers :

- La restauration collective : un partenaire gagnant pour l'alimentation ;
- Les projets alimentaires territoriaux : unir les forces locales au service d'une meilleure alimentation.

La loi EGALIM du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.

Elle propose 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité ;
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ;
- Une diversification des sources de protéines ;
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques ;
- L'information des convives.

A partir du 1er janvier 2022, la part des produits de qualité et durable (art L 230-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime) et la part issue du périmètre d'un PAT entrant dans la composition des repas doivent faire l'objet d'un affichage pour information des usagers.

En lien avec les compétences de l'Agglomération, le protocole contribue aux deux premières mesures.

En 2017, Lorient Agglomération et ses communes approuvent la Charte de l'agriculture et de l'alimentation avec un Projet Alimentaire Territorial, comprenant l'enjeu stratégique 2.3 : « Développer la commande publique en produits locaux de qualité et notamment biologiques ».

Depuis de nombreuses années, les responsables de restauration collective qui le souhaitent, se mobilisaient dans le cadre de la Charte via des rencontres informelles.

Dans la stratégie du PAT reconnue par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, la restauration collective constitue la première marche pour la structuration économique de la relocalisation des approvisionnements, ainsi que pour le développement de la sensibilisation sur l'éducation alimentaire.

Des actions ont déjà été enclenchées dans ce sens auprès des restaurations collectives, avec les associations, la Chambre Régionale d'Agriculture et le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan :

- Catalogue des producteurs locaux pour l'approvisionnement ;
- Proposition d'un lait local avec une marque de producteurs, « Breizh positive initiatives producteurs du Pays de Lorient » ;
- Offre de prestations gratuites visant l'éducation alimentaire, la facilitation des approvisionnements en produits biologiques, la lutte contre le gaspillage.

En 2022 et 2023, les responsables de restauration collective se sont de nouveau retrouvés pour proposer un protocole d'engagement des communes permettant de mieux répondre aux objectifs du PAT.

Ainsi, le protocole concerne l'ancrage territorial de l'approvisionnement, l'éducation alimentaire et la formation des agents, la valorisation des restaurations collectives, de la gastronomie et des produits du terroir.

Il s'articule autour de trois objectifs, structurant 20 engagements.

Les résultats attendus du Protocole sont :

- La consolidation de l'aide apportée aux communes pour répondre aux objectifs de la Loi Egalim, et des deux premières mesures en lien avec les compétences de l'Agglomération ;
- Un renforcement et une plus grande lisibilité de la mobilisation des communes de Lorient Agglomération ;
- Une implication plus forte pour le soutien à l'économie agricole locale via l'approbation du protocole en Conseil Municipal et l'attribution d'un temps dédié aux agents communaux concernés qui participent aux actions de partenariats et de solidarités intercommunales.

OBJECTIF 1

Privilégier un approvisionnement plus local et notamment en agriculture biologique.

Sont considérés comme local, les produits bruts ou transformés (matière principale) au plus proche des consommateurs, et en priorité issus de notre terroir concerné par le Projet Alimentaire Territorial et à défaut d'un lieu situé en Bretagne.

Cet objectif est mise en œuvre grâce à des ambitions communes chiffrées et des modalités d'organisation dédiées en prenant en compte le coût de la production agricole tel que demandé par la loi Egalim, pour rémunérer les producteurs au juste prix.

Engagement 1 : Rechercher un approvisionnement plus local issu du territoire du PAT à hauteur de 5% de la valeur totale de l'approvisionnement ou à défaut d'un lieu situé en Bretagne à hauteur de 40% de la valeur totale de l'approvisionnement ;

Engagement 2 : Favoriser les fournisseurs bretons à hauteur de 80% de la valeur totale de l'approvisionnement ;

Engagement 3 : Proposer dans les appels d'offre un critère prix au maximum de 40% ;

Engagement 4 : Rechercher un approvisionnement en agriculture biologique, à hauteur de 35 % de la valeur des produits de qualité et durables de la Loi EGALIM, dont 50% en produits locaux (tel que défini par le protocole) ;

Engagement 5 : Privilégier les produits issus des filières locales : Lait, choucroute du Pays de Lorient, poisson du port de Lorient (2 services par mois)... ;

Engagement 6 : Privilégier la fabrication des repas au plus proche du lieu de consommation ;

Engagement 7 : Informer la profession agricole en amont des grandes orientations d'approvisionnement à venir selon les filières (légumineuses, fruits..) ;

Engagement 8 : Conforter les relations de proximité entre la restauration collective et les agriculteurs ;

Engagement 9 : Fournir les données de volume par produit, pour les diagnostics du PAT, permettant aux agriculteurs de mieux appréhender ce que représente les débouchés de la restauration collective du PAT du Pays de Lorient ;

OBJECTIF 2 : Agir pour l'éducation alimentaire des enfants et la formation des agents, à l'appui notamment des initiatives intercommunales du PAT.

Engagement 10 : Mettre en œuvre les actions de lutte contre le gaspillage tel que demandé par la loi Egalim via notamment la sensibilisation sur le tri sélectif et les accompagnements proposés par le PAT du Pays de Lorient ;

Engagement 11 : Développer les initiatives de sensibilisation sur l'impact de la nutrition sur la santé ;

Engagement 12 : Mettre en place des actions d'information, des convives et des agents de la restauration collective, sur les liens entre « le champ et l'assiette », l'agriculture, la saisonnalité... ;

Engagement 13 : Proposer des événements d'éducation aux goûts ;

Engagement 14 : Utiliser dans la mesure du possible les excédents pour la lutte contre la précarité alimentaire.

OBJECTIF 3 : Valoriser les restaurations collectives, la gastronomie et les produits de notre terroir.

Engagement 15 : Participer aux échanges sur les pratiques, entre les restaurations collectives du PAT, notamment via les outils nationaux communs, ma cantine, la charte AGORES, ..., et au bilan du protocole tous les deux ans ;

Engagement 16 : Mettre en place à l'échelle communale et avec les autres communes du PAT, des actions de valorisation des savoir-faire des agents et cuisiniers (accompagnement, animations, cuisine, ...,) ;

Engagement 17 : Promouvoir les impacts bénéfiques des restaurations collectives sur le territoire : soutien à l'économie agricole locale, de ses emplois et à la qualité de l'eau via, notamment l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique ;

Engagement 18 : Promouvoir les impacts bénéfiques des restaurations collectives pour les habitants : plaisir du bien manger, conséquences sur la santé, l'insertion sociale et la lutte contre la précarité alimentaire ;

Engagement 19 : Participer à la construction du mois de la restauration collective du PAT du Pays de

Lorient ;

Engagement 20 : Valoriser la gastronomie locale, et les produits de notre terroir dans les événements et documents de communication des restaurations collectives, à l'échelle communale et intercommunale, proposer un menu par mois dédié aux produits locaux.