

Projet

Alimentaire

Territorial (P.A.T)

Bretagne Centre

Bilan du PAT Bretagne Centre 2019 - 2023

Mené par 6 partenaires

- Baud Communauté
- Centre Morbihan Communauté
- De l'Oust à Brocéliande Communauté
- Loudéac Communauté
- Pontivy Communauté
- Chambre d'Agriculture de Bretagne

Une démarche reconnue par le Ministère de l'Agriculture

Après deux ans de travail, nous avons obtenu la reconnaissance PAT de niveau 1 en octobre 2021 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Nous bénéficions actuellement d'un soutien financier important du Plan de Relance de l'Etat.

Profil du territoire

Nous sommes en milieu rural : sur nos 110 communes, elles sont 93 à avoir moins de 2000 habitants. Pontivy, qui est la ville la plus grande, compte 13 965 habitants. Sur l'ensemble des 5 communautés de communes, près de 2000 fermes font principalement de l'élevage, des cultures de céréales et de légumes. L'agriculture avec l'agroalimentaire est un couple économique fort pour le territoire: ils représentent 32% des emplois. Ces 2 activités font partie du paysage quotidien des habitants. La vente directe par les producteurs y est aussi bien développée puisque près de 300 lieux de vente en ferme sont répertoriés sur ce territoire. Il y a donc une offre de produits locaux de qualité autant en filière alimentaire longue que courte.

Contact :

Stéphane SOUNDRON,
Coordinateur Alimentation
PAT Bretagne Centre,
stephane.soundron@bretagne.chambagri.fr
06 07 68 97 72



Baud
COMMUNAUTÉ

LOUDEAC
communauté

De l'oust à brocéliande
COMMUNAUTÉ

Pontivy
Communauté

Centre
MORBIHAN
Communauté



Cuisiniers de Bretagne Centre
en formation.



DE
BRETAGNE
CENTRE



Pourquoi se rassembler à 5 communautés de communes pour mener un Projet Alimentaire Territorial (PAT) en centre Bretagne ?

Pour relever les enjeux spécifiques à leur territoire rural, chacune de nos 5 collectivités s'est investie sur des projets structurants autour de l'agriculture et du développement durable (appui à l'installation d'agriculteurs, préservation du foncier agricole, soutien aux actions climat/agriculture et à la qualité de l'eau, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc). L'ensemble de ces actions sont contributives au maintien d'une agriculture dynamique.

Concernant la question de l'alimentation, les partenaires ont jugé plus efficace de mutualiser les moyens afin de créer un réseau de cuisiniers des restaurations collectives et dynamiser l'action grâce à l'enrichissement des expériences des uns et des autres. En nous associant à 6 partenaires, les 5 communautés de communes et la Chambre d'agriculture, nous pouvons embaucher un animateur de l'action à temps plein sur du long terme sur le projet, nous sommes ainsi certains d'apporter de vraies solutions à nos cantines.

La loi EGAlim pour les restaurants scolaires, c'est quoi ?

= Mieux manger
= Mieux rémunérer les producteurs

50 % de produits labellisés dont 20% de produits bio dans les menus

Diversification des sources de protéines: un menu végétarien par semaine

Interdiction d'utilisation de contenants alimentaires en plastique

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Education, Communication auprès des convives et parents d'élèves



Radenac - Formation "Cuisson évolutive".

Notre objectif

S'APPROPRIER ET APPLIQUER LA LOI EGALIM DANS LES RESTAURATIONS COLLECTIVES SCOLAIRES DU MILIEU RURAL.

Dans ce territoire où les revenus sont plus faibles que sur le reste de la Bretagne, la cantine est le lieu privilégié qui permet l'accès à tous à une alimentation de qualité.

La restauration collective primaire du territoire est essentiellement composée de petites cantines ayant des moyens aléatoires en fonction de la capacité des communes (en matériel ou en personnel). C'est pourquoi nos élus et professionnels de cantine peuvent se sentir seuls face à ce grand défi qu'est la loi EGAlim. Ils expriment (*sondage réalisé en 2021*) avoir besoin d'être formés sur l'accompagnement de l'enfant et ses parents vers le changement de mode alimentaire demandé par la loi (menu végétarien) ou d'être formés sur les nouvelles techniques de cuisson qui permettent de conserver les qualités nutritionnelles d'un produit. Ils ont aussi envie de se connaître entre cuisiniers et agents de cantine d'un même secteur et de partager leurs expériences.

Nos solutions

- La récolte des besoins
- Des audits sur les restaurants scolaires
- Des formations
- De la mise en relation
- De la communication

PROJET

ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Nos actions 2019 - 2021

- **Un sondage des besoins auprès des producteurs, et des restaurants scolaires**
- **65 producteurs** intéressés par la restauration collective invités avec à 3 rencontres, Evellys, Ploërmel, Loudéac
- **88 personnes** aux forums professionnels d'échange entre élus, gestionnaires de restaurants et fournisseurs de produits locaux : à Loudéac et Josselin .
- **25 stagiaires aux 12 jours** de formations autour de 3 thématiques : **intégration des produits locaux - les protéines végétales - le marché public**
- **26 personnes** au Comité de l'alimentation : **Enjeux et contexte de la restauration collective** - Pontivy

Nos actions 2022-2023

- **37 restaurants scolaires audités** : Positionnement par rapport aux exigences de la loi EGALIM, marge de manœuvre, accompagnement
- **80 producteurs** intéressés et référencés sur une cartographie
- **18 producteurs, 13 élus, 12 responsables de restaurants scolaires lors de 3 rencontres** ; Baud Communauté, Oust à Brocéliande Communauté et Loudéac Communauté lors de la visite de la ferme du Bigna en partenariat avec les conseil de développement
- **62 participants** sur les **2 comités de l'alimentation**. Baud Communauté en 2022 : **les achats, le gaspillage, les menus, les légumineuses** - En 2023 sur Centre Morbihan Communauté : **Démontrer la complémentarité entre les différents schéma d'approvisionnement en restauration collective**.
- **36 stagiaires** aux **16 jours de formations culinaires** autour de 3 thématiques: **Techniques de cuissons évolutives, gestion du gaspillage, cuisiner les légumineuses**. Lieux des formations : Bohal, Plumelin, Cléguérec, Plémet
- **67 participants aux 5 conférences grand public** sur la thématique ; **Pause méridienne**
1 rencontre par communauté de communes.
- **71 agents formés - 15 jours de formations** autour de la pause méridienne ; **Accompagnement de l'enfant durant la pause déjeuner** : Besoins spécifiques de l'enfant durant le repas, fonction des personnels et responsabilités, alimentation de l'enfant, sécurité physique, travail d'équipe.

Une mise en réseau des cuisiniers

2 Groupes WhatsApp

- **21 cuisinières et cuisiniers** qui partagent leurs expériences, contacts producteurs, trucs et astuces
- **15 agents de services** venus en formation à la pause méridienne sur le secteur de l'Oust à Brocéliande Communauté. Échange des bonnes pratiques pour le bien-être des enfants durant le repas



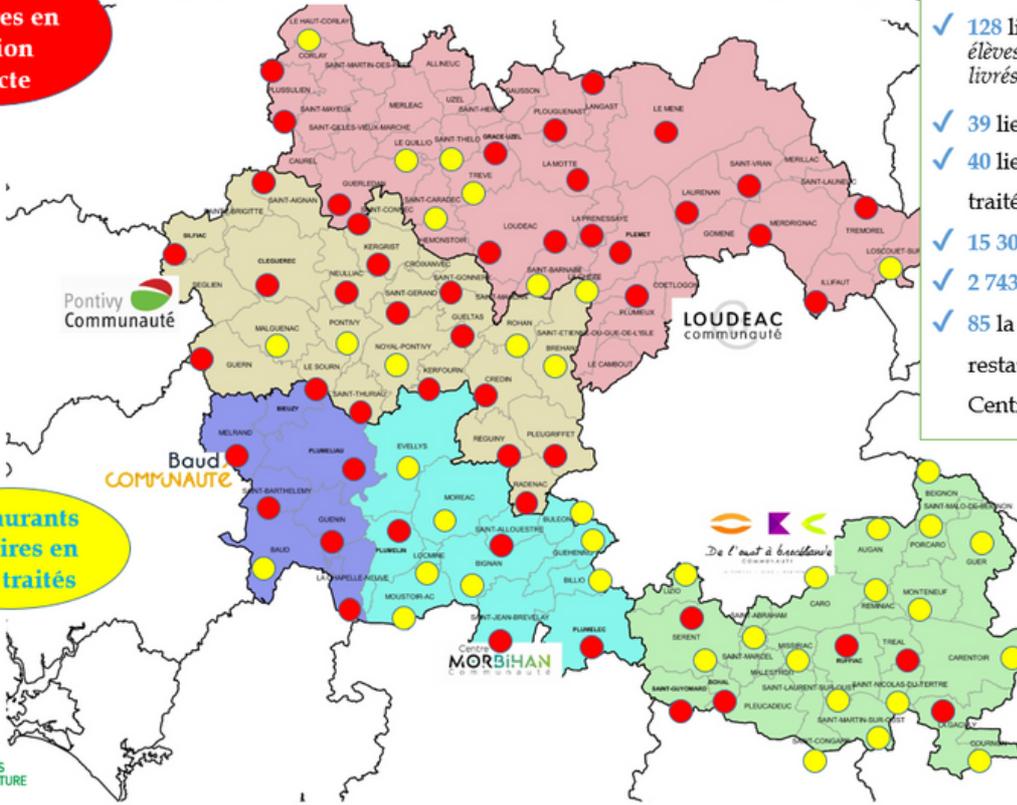
Mise en place de pesées comparatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire

La restauration collective scolaire du territoire en chiffres

Restaurants scolaires en gestion directe

Cartographie du Projet Alimentaire Territorial de Bretagne Centre

- ✓ 175 écoles primaires sur le territoire.
- ✓ 128 lieux de consommation (cantines avec élèves assis avec repas. Cela comprend les sites livrés en liaison chaude ou froide)
- ✓ 39 lieux de confection des repas (autogérés)
- ✓ 40 lieux de confection des repas (sous traité)
- ✓ 15 300 repas servis chaque jour
- ✓ 2 743 000 repas servis par an
- ✓ 85 la moyenne de repas préparés par restaurant scolaire (hors Cuisines Centrales)



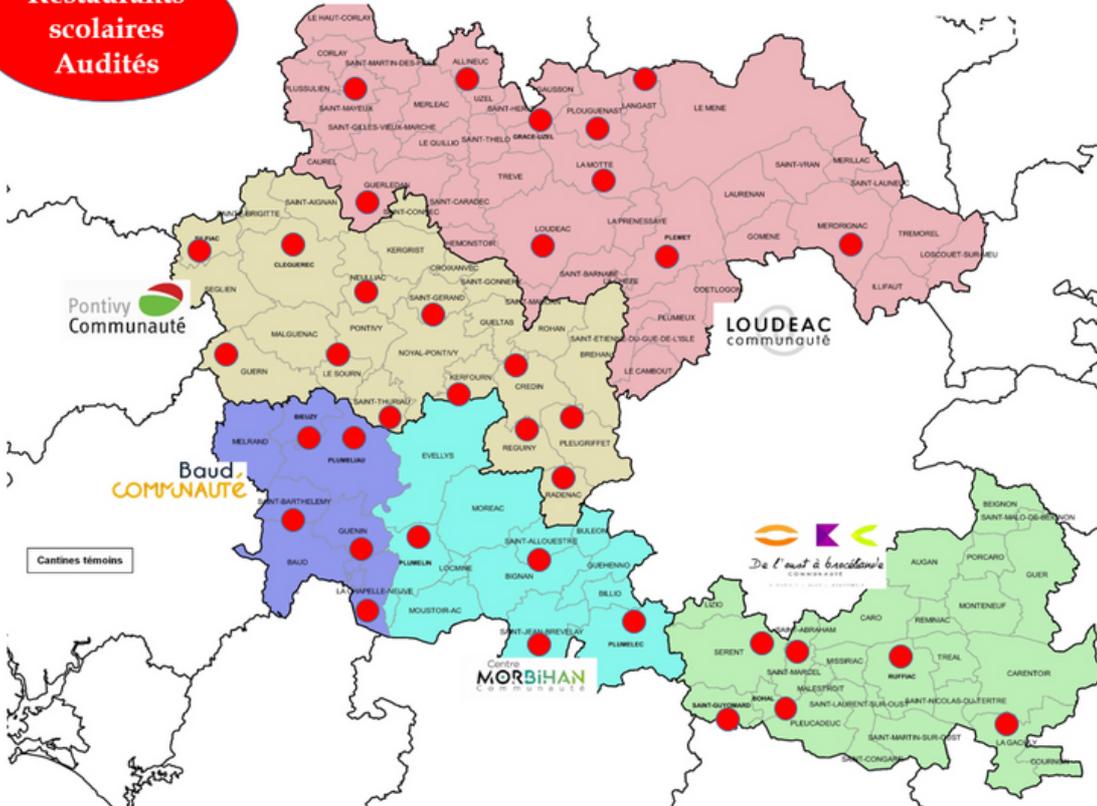
Restaurants scolaires en sous traités



Restaurants scolaires Audités

Cartographie du Projet Alimentaire Territorial de Bretagne Centre

- ✓ 37 restaurants scolaires autogérés audités (sur 39)
- ✓ 51 cuisiniers formés autour des techniques culinaires et la maîtrise du gaspillage
- ✓ 85 agents formés sur la Pause Méridienne, le marché public
- ✓ 36 membres inscrits dans les groupes d'échanges WhatsApp
- ✓ 5 700 élèves ont bénéficié de la montée en compétence des agents (mieux manger, mieux accompagnés)



15 Stagiaires à la formation pause méridienne restaurant scolaire de Sérent



Partage de recette dans le groupe WhatsApp Cookies maison restaurant le Sourn



Comité de l'alimentation à Evellys