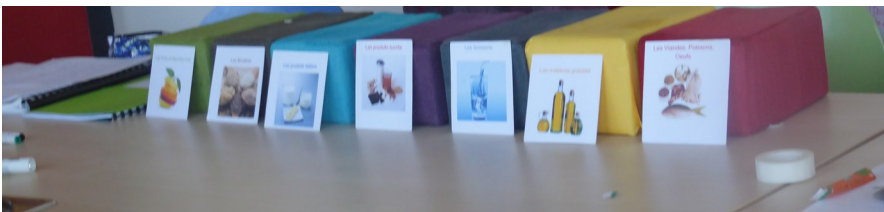




BILAN DES ACTIONS 2018
Valorisation des Produits Locaux



Pays d'Auray ACCOMPAGNER
 ACCÉLÉRER
 FACILITER

Contact :
Nadège BELLOIR
 Chargée de mission

UNION EUROPÉENNE
 UNANIEZH EUROPA



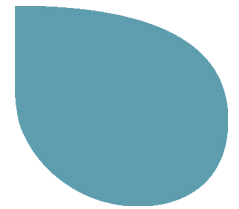
L'Europe s'engage
 en Bretagne

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

Avec le soutien de :

VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES

Et accompagner les mutations



Le Pays d'Auray s'est engagé depuis novembre 2016 dans une démarche concertée de relocalisation de l'alimentation sur son territoire. Face au contexte agricole difficile, il semble primordial d'accompagner les mutations. Le territoire, connu pour ses attraits touristiques, l'est moins pour sa diversité de production alimentaire.

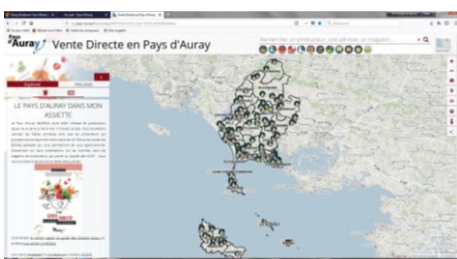
Rendre accessible l'offre en produits locaux

Il fut question de continuer la diffusion du guide des produits locaux en offices de tourisme, auprès de la population locale, des mairies, dans les points de vente à la ferme, au chantier ... 70.000 exemplaires ont été distribués et adressés, en décembre 2017, à l'ensemble des foyers d'AQTA en même temps que le magazine communautaire. La diffusion se fait à la demande, en continu.



Elaborer une version numérique en ligne

Lien récupérable sur www.pays-auray.fr et sur les sites des communes.



Accompagner le territoire de Belle-Ile-en-mer à titre expérimental sur un diagnostic foncier

A ce jour la majorité des exploitants ont été enquêtés, une carte des sols a été digitalisée. Une carte des friches et des analyses de sols sont en cours de réalisation. Des fiches synthétiques précisant les liens entre réglementations environnementales et pratiques agricoles seront produites.

4 enjeux pour le territoire

- Améliorer la lisibilité de l'offre en produits locaux
- Développer l'offre en favorisant l'installation et en consolidant les exploitations existantes
- Structurer l'offre en adéquation avec les différents types de demande
- Sensibiliser les résidents et les touristes aux bénéfices du consommer local



Eduquer la jeunesse à l'alimentation et au gaspillage alimentaire

Après avoir sensibilisés les élus et les gestionnaires/cuisiniers de la restauration scolaire à l'introduction de produits locaux dans les menus, il était nécessaire d'agir auprès des agents présents le temps des repas pour toucher le plus grand nombre d'enfants.

Il a été question de donner la possibilité aux animateurs de développer, auprès des jeunes qu'ils encadrent, des actions pédagogiques sur l'alimentation locale, de saison, l'équilibre des repas, de sensibiliser les élèves aux bienfaits d'une alimentation de qualité et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

3 sessions de 2 ateliers chacune ont été organisées sur le territoire dont une sur Belle-Ile. Elles ont été animées par le GAB56. 83 agents au total ont été sensibilisés de 18 communes différentes.

RETOUR SUR les ateliers sur l'alimentation de qualité et le gaspillage

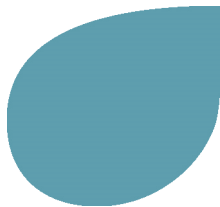
« Ca va me permettre de travailler en équipe différemment »

« Les outils donnés sont bien intéressants pour combattre ce gaspillage »

« Eclaircissement qualitatif »

« Je serai un peu plus à l'aise pour en parler aux enfants »





UN PROGRAMME D'ATELIERS POUR

Structurer la filière alimentaire locale

L'objectif est d'impulser une dynamique collective et territoriale dans l'optique de maintenir et développer l'emploi dans les filières primaires et de permettre de se donner les moyens de structurer la filière alimentaire locale en répondant à tous les types de demandes.

Développer la commande publique en produits locaux

L'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire était un axe majeur du programme en 2018. Aussi, nous avons demandé à nos partenaires de nous aider à :

- **Réaliser un état des lieux des volumes de la commande publique**

Afin de quantifier les achats de la restauration scolaire du territoire, les communes ont été enquêtées sur les volumes utilisés pour les gammes de légumes, fruits (pommes, poires, kiwi) et produits laitiers.

- **Organiser un temps de rencontre collectif entre producteurs et gestionnaires de cantine**

Co-animées par la chambre d'agriculture et le GAB56, ces rencontres ont permis de favoriser l'interconnaissance des acteurs, de lever des freins (volume, logistique, organisation, prix) et de démarrer certains partenariats.



- **Accompagner les communes à l'introduction de produits locaux**

3 restaurants scolaires ont été accompagnés à leur demande par le GAB56 (**Locoal-Mendon, Carnac, CCBI**) : Etude des besoins, aide à la rédaction du cahier des charges, étude de l'impact économique de l'introduction de produits locaux, recensement et mise en relation avec les producteurs locaux

- **Former les cuisiniers à la rédaction de leur plan alimentaire**

9 cuisiniers ont été formés par le collectif « Les pieds dans le plat » aux intérêts nutritionnels des aliments bio, frais, de saison ; au rééquilibrage des apports en protéines végétales et accompagnés dans la rédaction de leur plan alimentaire pour une meilleure anticipation du gaspillage.



Mettre en relation les acteurs économiques de la filière alimentaire

Nous nous étions donné pour objectif de rencontrer quelques entreprises agro-alimentaires du territoire en essayant de comprendre leurs freins à un approvisionnement plus local de leurs matières premières et quels leviers nous pourrions actionner pour faciliter les échanges avec les producteurs locaux. Si on synthétise nos échanges, les problèmes rencontrés sont plutôt de l'ordre de la **Disponibilité/ Réactivité** des marchandises, et de la **Logistique**. En conclusion, travailler à l'interconnaissance des acteurs (producteurs – transformateurs) pourrait être une piste d'actions pour les mettre en relation.



RETOUR SUR la rencontre producteurs/ cantine sur Belle-Ile

« Diversité des intervenants, richesse des échanges et des points de vue »

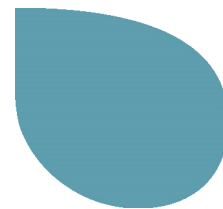
« Intéressant d'échanger avec les producteurs et que chacun entende les contraintes des uns et des autres »

« De très bons échanges »
« On va finir par y arriver ! »

L'interconnaissance entre acteurs et le partage d'informations sont au cœur des actions de sensibilisation du Pays d'Auray



VERS UNE STRATEGIE TERRITORIALE ambitieuse et une démarche de PAT



Après deux années concluantes de mise en réseau des acteurs, d'organisation d'ateliers de sensibilisation et d'expérimentation (sur la préservation du foncier agricole, l'introduction de produits locaux dans la restauration collective ...), les élus avec les partenaires locaux souhaitent donner une dimension plus ambitieuse au programme en s'inscrivant dans une démarche de Projet Alimentaire Territorial..



Chiffres clés

83 agents de cantine sensibilisés à l'alimentation de qualité et au gaspillage alimentaire

3 communes accompagnées

9 cuisiniers formés

17 communes prenant part au programme

Dans le cadre de cette stratégie, les acteurs se sont donné trois objectifs prioritaires :

1. Développer et valoriser les ressources primaires du territoire
2. Accompagner la mise en marché des filières primaires et faciliter les débouchés locaux
3. Faire de l'alimentation la colonne vertébrale d'un projet de développement territorial.



A Belle-Ile, l'organisation d'ateliers auprès des agents présents le temps des repas en cantines scolaires a remporté un réel succès