



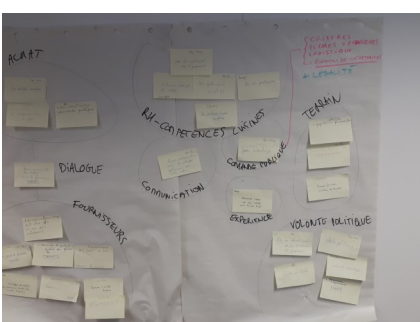
BILAN DES ACTIONS 2019

Agriculture & Alimentation



Pays d'Auray ACCOMPAGNER
ACCÉLÉRER
FACILITER

Contact :
Nadège BELLOIR
Chargée de mission



Avec le soutien de :

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

Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

VALORISER LES RESSOURCES primaires locales

Les élus du Pays d'Auray ont souhaité engager un travail en faveur du « Bien Manger », en s'appuyant sur une vraie diversité de productions, alliant à la fois des produits de la Terre et de la Mer. Après avoir expérimenté et sensibilisé, le Pays d'Auray souhaite **confirmer une vraie stratégie locale** pour ancrer durablement la mission de **relocalisation de l'alimentation** sur son territoire.

Rendre accessible l'offre en produits locaux

Promotion du site internet

produitslocaux.pays-auray.fr

Afin de répondre à la demande, le Pays d'Auray a créé un site internet pour **retrouver toutes les bonnes adresses** (vente à la ferme, marchés, AMAP, magasins de producteurs). Il permet de visualiser en un coup d'œil la situation géographique des producteurs.

L'année 2019 a permis de continuer la diffusion du guide papier et de réaliser la promotion du site **produitslocaux.pays-auray.fr** par une campagne de communication adaptée. Nous avons pu bénéficier d'une bonne couverture presse.

Des affiches et flyers ont été distribuées en offices du tourisme, mairies et médiathèques.

Réalisation d'une enquête grand public pour connaître les habitudes de consommation en produits locaux

En mai-juin, le Pays d'Auray a mené une enquête grand public sur les **habitudes de consommation** (fréquences, lieux ...) en produits locaux. Son objectif était de recueillir des informations sur les **pratiques et les attentes des consommateurs** du territoire pour connaître les besoins de structuration sur le territoire.

Nous avons eu une belle mobilisation des habitants du territoire puisque 475 personnes ont répondu. Le recueil de ces données nous permet d'ores et déjà de décliner un plan d'actions opérationnel pour le **développement de la consommation alimentaire locale** et faciliter l'accompagnement de futurs outils structurants.

Ces réponses nous sont précieuses et contribueront au développement de l'économie primaire locale.

Impulser une dynamique sur l'attractivité des métiers

Devant le constat d'une **faible attractivité des métiers** des filières primaires à l'instar de réelles opportunités d'installation et de besoins en recrutement avérés, il a été question de **renforcer les liens entre acteurs** des filières primaires, de l'emploi et de la formation : pour ce faire, nous avons organisé deux réunions d'interconnaissance entre acteurs. Elles ont permis d'envisager quelques pistes de travail et une meilleure coordination des actions de chacun.

Encourager l'approvisionnement local auprès des acheteurs

L'objectif est de réfléchir à la **création d'un outil qui répondrait au problème de sourcing** des producteurs capables d'approvisionner les professionnels des métiers de bouche (artisans de bouche, restaurateurs, IAA...). Deux réunions ont été organisées et ont permis de faire avancer le projet dont la mise en œuvre se fera certainement en 2020.

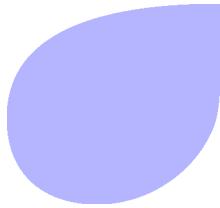
3 AXES STRATÉGIQUES

Développer et valoriser les ressources primaires du territoire

Accompagner la mise en marché des filières primaires et faciliter les débouchés locaux

Faire de l'alimentation la colonne vertébrale d'un projet de développement territorial





UN PROGRAMME D' ACTIONS POUR développer l'approvisionnement local dans la restauration collective

La restauration collective représente chaque jour un nombre de repas important sur le territoire. Pourtant, malgré une belle mobilisation des municipalités grâce aux différentes actions menées par le Pays d'Auray, **l'adéquation entre l'offre proposée par les producteurs et la demande des restaurants collectifs** n'est pas évidente car un certain nombre de contraintes complexifient la mise en relation (planification, logistique ...).

Réunion de capitalisation des expériences d'introduction de produits locaux dans les cantines

Encourager les communes à introduire plus de produits locaux dans les menus des cantines scolaires, à lutter contre le gaspillage alimentaire, telle est l'ambition du Pays d'Auray.

Nous nous sommes donc attachés à **capitaliser sur les accompagnements de communes** déjà effectués en 2017-2018 et les valoriser lors d'une réunion auprès des élus et techniciens de communes qui souhaiteraient faire évoluer leurs pratiques.

Les 3 témoignages, de par leur diversité, ont suscité l'intérêt des **27 participants de 13 communes différentes**.

Ils ont déclenché des réactions, des questionnements notamment sur la logistique (*comment améliorer le transport ? Faciliter la prise de commande ?*) et des engagements également, puisqu'à la suite de cette réunion, **3 communes supplémentaires** se sont inscrites dans le programme.



Accompagnement personnalisé des communes

Le Pays d'Auray propose depuis 3 ans un **accompagnement personnalisé aux communes** souhaitant faire évoluer leur pratique en matière d'approvisionnement local. Qu'elles soient en gestion directe ou concédée, des solutions existent.

Pour cela, le Pays demande à ses partenaires d'aider les communes à **monter en compétences** sur cette question : aide à la rédaction des appels d'offre, identification des fournisseurs, calcul de l'impact économique, etc.

Ce sont au total **7 communes qui ont bénéficié de cet accompagnement** par le Groupement des Agriculteurs Biologiques.

Après un diagnostic précis du fonctionnement du restaurant scolaire (tant au niveau des achats/prestations, qu'au niveau de l'organisation : bruit, self, service à table ...), ce sont des pistes d'amélioration qui sont proposées, allant jusqu'à la mise en relation avec les producteurs locaux et/ou une aide à la rédaction des appels d'offres.

De quoi bien relocaliser les achats sur le territoire pour offrir aux enfants scolarisés des menus de qualité.

Un projet de groupement de commandes

L'enjeu est de mieux organiser, développer et planifier les achats locaux. Pour ce faire, le Pays d'Auray, avec l'appui de ses partenaires, a organisé plusieurs réunions pour **inciter à la mutualisation des commandes** par des témoignages d'expériences et apporter des réponses aux questions que se poseraient les communes sur les aspects juridiques, opérationnels.

L'intérêt des communes à mutualiser leurs achats semble une évidence. **Le projet est en phase de réalisation**. Reste quelques questionnements sur la mise en œuvre concrète de ce projet que nous débloquerons en 2020.



RETOUR SUR l'accompagnement des communes depuis le début du programme

20 communes ont suivi nos différents ateliers collectifs et réunions en 2019

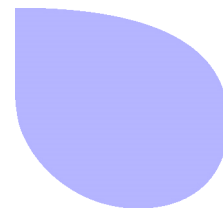
7 communes accompagnées individuellement dans la rédaction de leur cahier des charges

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



SENSIBILISER à l'ALIMENTATION

Une démarche ambitieuse du PAT



Des ateliers de sensibilisation des agents présents le temps des repas ont été organisés en 2019 dans le cadre du programme « *Bien Manger en Pays d'Auray* ». Continuer à inciter les jeunes à prendre de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire et périscolaire, amener un maximum à bénéficier d'une alimentation durable, de qualité et de saison, furent les objectifs visés par ces actions afin d'en faire des ambassadeurs du « Bien manger » sur le territoire.

Animation de 3 conférences sur l'équilibre alimentaire et la diététique à destination des commissions menus

Les « commissions menus » organisées au sein des communes témoignent parfois d'un manque de connaissance sur la diététique, la nutrition, la bonne composition des repas, **voire de divergences de points de vue. Un besoin de clarification** sur les bonnes habitudes en matière d'équilibre alimentaire semble nécessaire.

Aussi, **l'organisation de ces trois conférences** a permis de donner une info sur l'équilibre alimentaire :

- les grands principes, la composition d'un menu équilibré, les différentes familles d'aliments, leurs apports ...
- l'importance de la teneur en produits locaux dans les menus servis aux enfants

Les participants sont ressortis enrichis de ces échanges avec les diététiciennes missionnées.



Organisation de 3 ateliers pédagogiques d'éducation nutritionnelle

Notre objectif était de proposer des **ateliers/formations de sensibilisation des agents et animateurs présents** le temps des repas sur l'alimentation/nutrition, l'équilibre des repas, la diversité des modèles alimentaires, **faciliter le partage d'expériences entre communes** et la conduite de **projets d'éducation au goût** auprès des enfants.

L'organisation des 3 ateliers sur le territoire d'AQTA et de Belle-Ile a permis de :

- donner une info sur l'équilibre alimentaire : les grands principes, la composition d'un menu équilibré, les différentes familles d'aliments, leurs apports ...
- apprendre à concevoir et conduire un projet d'éducation au goût pendant la pause méridienne.

La participation a été forte et témoigne de l'intérêt sur le sujet. Ce sont **3400 enfants** du territoire qui seront potentiellement sensibilisés à l'alimentation.

Chiffres clés

- 3 ateliers
- 47 agents de cantine sensibilisés à l'équilibre alimentaire
- 13 communes participantes
- 3400 enfants potentiellement sensibilisés
- 3 conférences « commission menu »
- 38 participants



La sensibilisation des enfants à l'importance de leur alimentation est un sujet qui intéresse beaucoup les communes

