

Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► **Lannion-Trégor Communauté (22)**

Circuits courts en restauration collective, un projet co-construit entre l'EPCI et les communes

Lannion-Trégor Communauté, 60 communes, souhaite développer l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique sur l'ensemble de son territoire. Elle expérimente actuellement une méthode de travail à l'échelle de 7 pôles territoriaux.

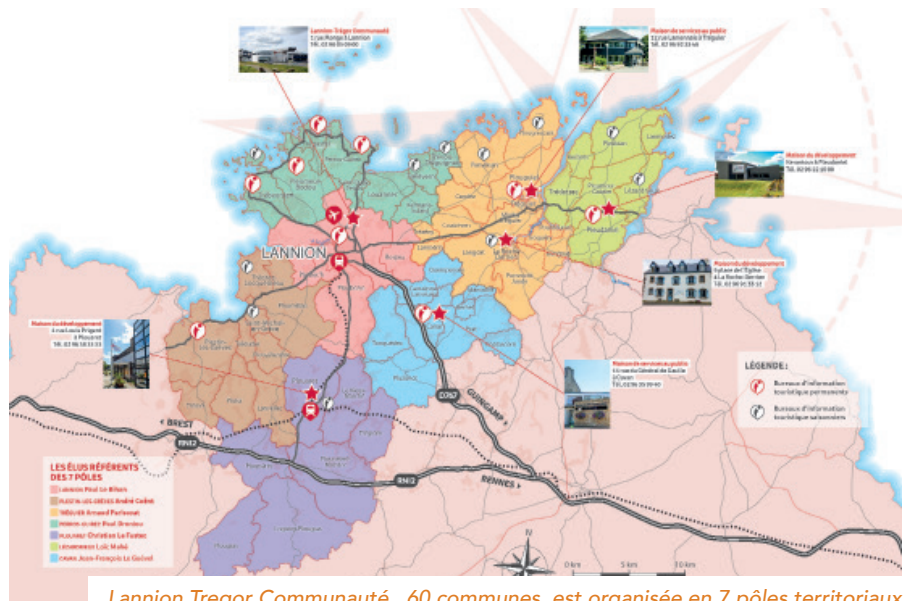
Lannion-Trégor Communauté (LTC) est une communauté d'agglomération de l'ouest des Côtes-d'Armor, qui est passée de 29 à 60 communes regroupant aujourd'hui 100 200 habitants, concentrés autour de la ville de Lannion et sur le littoral.

Du fait des politiques mises en œuvre pour la reconquête de la qualité de l'eau à travers les programmes des bassins versants et du « plan de lutte contre les algues vertes », des efforts importants ont été demandés aux agriculteurs en termes de respect de l'environnement. Dans la continuité des actions engagées depuis 10 ans, LTC mène aujourd'hui un projet collectif pour une agriculture plus vertueuse et une alimentation de qualité, de proximité et accessible à tous.

➤ Dépasser les objectifs nationaux

L'objectif du projet de territoire est le développement de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique sur le territoire de LTC. Cette démarche rejoint l'objectif national de 40% de produits durables (produits locaux, de saison, sous signes de qualité ou provenant d'approvisionnements en circuits courts) dont 20% de produits bio dans la restauration collective publique dès 2020.

« L'objectif serait d'atteindre 50 à 60% de produits locaux dans la restauration collective » explique Jean-Claude Lamandé, Vice Président à



Lannion Trégor Communauté, 60 communes, est organisée en 7 pôles territoriaux

l'environnement, l'économie agricole et l'aménagement du territoire rural. « Pour y parvenir, la mobilisation des élus sera nécessaire, il sera important d'aller à la rencontre des maires accompagnés des agriculteurs afin de favoriser la co-construction des projets ».

➤ Organisation en 7 pôles territoriaux

LTC est divisé en 7 pôles territoriaux regroupant 4 à 15 communes. Alors que l'organisation de la restauration scolaire se raisonne le plus souvent à l'échelle de la commune, LTC teste une nouvelle approche géographique à l'échelle des pôles afin d'organiser avec eux les mutualisations possibles pour faciliter l'accès à des produits locaux répondant aux enjeux environnementaux.

Un abattoir intercommunal

L'abattoir communautaire de Lannion est un abattoir de proximité au service des particuliers et des bouchers du Trégor et au-delà. Il accepte les petits lots et traite plusieurs espèces (veaux, gros bovins, ovins, caprins, porcs, équidés, cervidés). Au services des circuits courts, il répond de manière personnalisée aux besoins de chaque usager.

Plus que centenaire et situé au coeur de la ville, l'abattoir appelle à un renouveau pour mieux répondre aux besoins des usagers. Un nouvel abattoir plus moderne, et plus accessible sera construit à l'horizon 2020 par LTC. ■

7 Organisation et gouvernance

Le projet a été élaboré avec la commission « économie agricole, aménagement de l'espace rural, environnement » regroupant 33 élus de LTC. Il a été partagé et validé au cours de l'automne 2017 avec l'ensemble des élus des 7 comités de pôles territoriaux et avec le comité territorial de la chambre d'agriculture. En parallèle, un groupe de travail de 5 élus a été constitué pour avancer sur ce dossier. « *L'ambition politique est forte, LTC mobilise 3 ETP pour travailler sur ce projet* » explique Emilie Doussal, Responsable Action et Economie Agricole de LTC. Une partie du temps de chargé de mission est financée dans le cadre du plan de lutte contre les algues vertes.

7 Expérimentation de la méthode sur le 1er pôle

Dans un premier temps, LTC expérimente la méthode à l'échelle du pôle de Plestin les Grèves regroupant 9 communes pour 10 000 habitants.

1. Diagnostic du fonctionnement des cantines et restaurants

Le pôle de Plestin compte 4 restaurants scolaires en gestion directe (soit 601 couverts) et un RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal) de 50 couverts en gestion concédée ainsi que 2 EPHAD et un collège.

Depuis mars 2018, LTC réalise des entretiens auprès des cuisiniers et

“

Nous sommes très attachés à la co-construction du projet avec l'ensemble des communes et des acteurs : élus, cuisiniers, agriculteurs, fournisseurs...

”



Jean-Claude Lamandé, VP à l'environnement et à l'économie agricole.

des élus de chaque structure pour connaître le fonctionnement actuel et comprendre les déterminants techniques et socio-économiques : freins (organisation, équipement, motivation, suivi, prix des repas, disponibilité des produits, temps disponible...), leviers (coordination des menus, circuits logistiques, développement des partenariats, accompagnement des producteurs...).

L'objectif est d'analyser le fonctionnement des circuits d'approvisionnement en produits agricoles locaux et d'évaluer les situations de réussite ou d'échec, les difficultés rencontrées : délais et fréquence des commandes, volumes commandés, conditionnement des produits, mode de production, distance et fréquence de livraison...

2. Extrapolation des résultats et identification des filières prioritaires

Dans un second temps, les volumes de produits agricoles seront modélisés à l'échelle de l'ensemble des pôles territoriaux pour estimer

les volumes d'approvisionnement nécessaires et se projeter à l'échelle de filières locales sur le territoire. Cela est indispensable pour entrer dans une phase de discussion avec les acteurs en amont (agriculteurs, transformateurs, distributeurs).

3. Proposition d'actions

Sur la base du diagnostic, un plan d'action sera établi avant l'été afin de répondre aux objectifs fixés. Certaines actions seront duplicables à l'échelle supra-communale : mutualisations possibles entre les restaurants collectifs pour faciliter l'accès à des produits locaux répondant aux enjeux environnementaux (menus communs, commandes groupées, livraisons, préparation des menus...). LTC s'attachera également à construire une méthode opérationnelle pour le suivi de l'évolution des consommations en produits locaux et vertueux afin de mesurer dans le temps l'effet des plans d'actions et la validation des objectifs.

7 Une charte d'engagement réciproque

Pour inciter les collectivités à introduire davantage de produits locaux et inversement, pour les producteurs, il est envisagé de co-construire avec les élus, producteurs, cuisiniers, une charte formalisant l'engagement des établissements (cantines scolaires, EHPAD...) à introduire des produits de qualité et de proximité issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, à des prix rémunérateurs pour les producteurs. « *L'objectif est que les 60 communes de LTC signent la charte d'ici à la fin de l'année* » précise M. Lamandé. ■

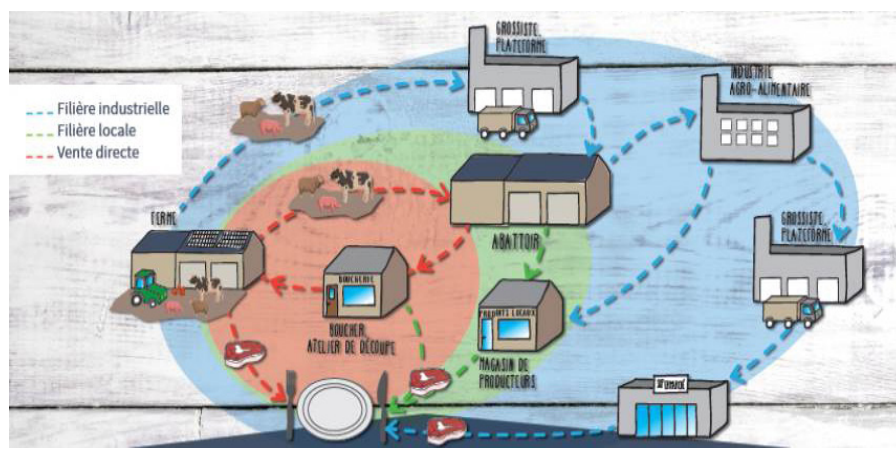


Schéma du « circuit de la viande » illustrant la place de l'abattoir communautaire dans la filière

CONTACT :

Benjamin Le Caluer / Tél : 02 96 05 01 72 / benjamin.lecaluer@lannion-tregor.com

BRUDED est soutenu par :



Fiche projet • mai 2018



www.bruDED.fr / 2