



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Plouguerneau (29)

Un projet alimentaire territorial (PAT) pour la commune

Alors que la commune construisait une nouvelle cuisine centrale lors du mandat 2014-20, il est apparu une forte volonté d'aller vers une meilleure consommation des productions agricoles communales. Les élus se sont ainsi lancés dans une démarche de PAT à l'orée du nouveau mandat...

Commune littorale finistérienne de 6 700 habitants située au nord des abers, Plouguerneau offre de nombreux services à ses habitants : commerces, services publics, écoles, équipements sportifs, touristiques, culturels... Engagée depuis de nombreuses années dans des actions de développement durable, la collectivité travaille aujourd'hui activement sur les questions d'alimentation, de production et d'approvisionnement locaux.

➤ Naissance du projet

En 2017, l'équipe municipale engage la construction d'une nouvelle cuisine centrale devenue une nécessité pour remplacer celle qui était vétuste et ne répondait pas ou mal aux problématiques grandissantes : approvisionnement local, gaspillage alimentaire, etc. L'idée était de faire un bâtiment performant sur le plan énergétique et avec plus de bio et de local pouvant préparer 1 000 repas par jour. Le bâtiment éco-construit, avec du photovoltaïque en auto-consommation a été mis en service à l'automne 2020 et alimente les cantines des cinq écoles communales et du portage à domicile.

En parallèle, la commune propose de nombreuses actions en lien avec l'alimentation locale à destination des enfants (projet pédagogique du temps méridien, tri et lutte contre le gaspillage...) et des agents communaux (sensibilisation au bien manger, allotissement des commandes, compostage...)

Adhésion à un réseau national. En 2019, Plouguerneau intègre le



Les paysages agricoles de la commune et le maraîchage sous serres

réseau « cantines durables - territoire engagé » porté par la municipalité de Mouans-en-Sartoux (Alpes maritimes). Cela a été le déclencheur de la démarche pour s'engager dans un PAT et, à terme, créer un évènement permettant l'essaimage des bonnes pratiques.

Gouvernance. Pour fonctionner, deux instances ont été créées pour accompagner la co-construction du projet et valider les propositions de celui-ci au fil de l'eau.

- Un comité de production : lieu d'expertise, de ressources, de partage et de réflexion sur la méthodologie.
- Un comité de suivi composé d'élus et des agents référents.

L'association Tiriad accompagne la démarche de la collectivité sur les pratiques collaboratives.

« Cantines Durables - Territoires Engagés »



Reconnue pour ses cantines 100% bio et son projet alimentaire territorial innovant et durable, Mouans-Sartoux a lancé en octobre 2019 le réseau "Cantines Durables - Territoires Engagés" dont l'objectif est d'accompagner neuf collectivités pendant deux ans dans la mise en place de leur projet alimentaire territorial en s'appuyant sur le levier de la restauration collective et la prise en compte de la loi Egalim. ■

➤ Le diagnostic, première étape du PAT

Il permet de brosser un tableau global de la situation communale sur les questions de productions et consommations agricoles. Pour cela, la commune choisit d'engager une stagiaire en 2020 pour faire ce travail de collecte et d'analyse d'informations :

- Une recherche bibliographique et création d'une plateforme « Wiki » sur le site de la commune ;
- Des entretiens auprès d'une cinquantaine d'habitants de la commune (21 agriculteurs ou pêcheurs, 15 commerçants, 10 consommateurs) et des rencontres avec des acteurs extérieurs : agriculteurs, porteurs de projets (épicerie de producteurs), institut de formation d'agriculteurs...
- Un questionnaire sur les habitudes alimentaires des Plouguerneens diffusé par le bulletin municipal, presse et site internet > 250 réponses
- Des permanences pour faciliter les échanges informels lors du marché hebdomadaire, à la médiathèque et au forum annuel des associations
- Un temps d'échange entre 12 acteurs (élus, agriculteurs, porteurs de projets, consommateurs)

Présenté au public en février 2021, le diagnostic rédigé à partir de ces éléments de connaissances doit permettre de réfléchir collectivement aux axes stratégiques du PAT. La

“ Avec un PAT, on construit collectivement un modèle alimentaire répondant aux enjeux de la préservation des ressources, l'éducation au bien manger et la fourniture de produits bio et/ou locaux ”



Marie Bousseau, adjointe

démarche et ses premiers résultats ont aussi été diffusés auprès de la population grâce un stand dédié (spectacle, marché hebdomadaire, forum des associations) et dans les supports de communication municipaux (lettre hebdo, magazine bimensuel).

➤ Un constat : une demande forte pour une offre faible

Il ressort de ce diagnostic un souhait important de la part des habitants d'un meilleur accès aux produits locaux : magasin de producteurs, plus de bio/local à la cantine, diversification des produits, circuits courts...

En revanche, du côté des agriculteurs, le diagnostic n'est pas tout à fait le même. Leurs circuits de distribution, via les coopératives agricoles fonctionnent bien et peu souhaitent s'en défaire. Sur le tiers des agriculteurs de la commune entendus, peu envisageaient une reconversion en Bio. Quasiment aucun producteur

(terre/mer) ne distribue sur le territoire communal alors même qu'ils produisent 1,5 à 25 fois les besoins de la population... Néanmoins, la cuisine centrale achète 30% de denrées Bio dont près de la moitié sont produits localement auxquels s'ajoutent 10% de produits locaux non Bio.

➤ Des axes stratégiques et un PAT labellisé par l'État

Fort de ces constats, la commune a été labellisée « Projet Alimentaire Territorial » émergent en mettant en avant 4 axes de travail : l'augmentation de l'offre de produits locaux et durables, l'éducation à l'alimentation durable, l'augmentation de l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits durables et l'accès pour tous à une alimentation choisie et de qualité.

➤ Le plan d'actions co-construit

À partir de ces enjeux, les élus pourront dégager, avec habitants, acteurs et partenaires concernés, les grandes pistes d'actions du futur PAT. L'embauche d'une chargée de mission dédiée au projet pour 3 ans permettra d'accompagner la co-construction du plan d'actions, en confrontant les axes prioritaires à la vision et aux besoins de la population.

Les premières pistes de réflexion sont multiples : travail sur le foncier, les friches et la transmission des terres, soutenir un (des) projet(s) de circuits courts, sensibiliser les consommateurs et impliquer la CC du pays des Abers. « Tout cela prendra du temps, explique Marie Bousseau, première adjointe, on ne peut pas transformer un modèle agricole qui fonctionne depuis plus de 60 ans... Et de préciser « des projets de circuits courts pourront fonctionner s'ils sont portés par les producteurs et soutenus par les habitants et les élus. » ■



La nouvelle cuisine centrale
Des actions de sensibilisation au compostage auprès des agents

CONTACT

Marie Bousseau, première adjointe - mbousseau@plouguerneau.bzh - 02 98 04 71 06

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

