

# COMMISSION GOURMANDE

Projet #1 : Participation au Plan  
Alimentaire Territorial

---

Compte-rendu de réunion **#1**  
Le 22 février 2018

**Comité Technique du Projet Alimentaire Territorial (PAT)  
Le 22/02/2018**

*Etaient présents pour Dinan Agglo :*

*Agnès PAVART, Manon, Jérémy DAUPHIN, Patrice GAUTIER*

*Etaient présents pour le Conseil de Développement :*

*Adèle RENAULT, Yvon THOMAS et Erwan BARIOU (également présent au titre du Lycée de Caulnes)*

Le projet Alimentaire territorial est suivi par le service développement économique de l'Agglo (Agnès PAVART et Manon en stage sur ce sujet jusqu'en juillet)

- **Présentation de l'outil de suivi des achats des cantines**

Première cible : la restauration collective du bloc communal soit 38 cuisines municipales et 10 autres cuisines (privés et EHPAD).

Première étape - 2017 : mise en place d'un outil de suivi pour mesurer d'où l'on part

Il s'agit de recenser les achats des cantines en distinguant les produits locaux et les produits avec un signe de qualité.

- **Tour de table des actions mises en place**

**Lycée de Caulnes** -> travail avec une classe de Bac Techno sur le PAT de Dinan Agglo avec une comparaison de deux communes (une avec de bons résultats en matière de consommation de produits de qualité et locaux et une avec des résultats moins bons)

Les élèves ont fait ressortir 4 critères :

Le lien entre cuisine et territoire (aspect social, environnemental, économique, question du goût...)

Les process (fonctionnement différent des cantines, manière de travailler: partir des produits pour faire les menus et non l'inverse)

L'éducation alimentaire

Donner du sens à la démarche (rendre visible les acteurs du territoire)

**Zéro Déchet Zéro Gaspillage** -> appel à projets mené par Dinan Agglo sur 5 communes. Pesée des déchets dans les cantines scolaires. Puis les cantines se positionnent sur 4 actions à mettre en place pendant 1 an. Pesée après 1 an.

Organisation de formation en février -mars pour les élus, les services et les cuisiniers.

**Initiative Bio Bretagne** -> dans le cadre du PRSE (Plan Régional Santé et Environnement)

**Toques et saveurs locales** -> Organisation, par Dinan Agglo, pour la semaine du goût d'une action entre des restaurateurs et des producteurs locaux. Création d'un menu mettant en avant un producteur et des produits locaux. Réalisation d'un livre de recette pour le grand public.

Saveur du Poudouvre -> Association qui organise la distribution de produits locaux aux professionnels de la restauration hors domicile : restauration collective et traditionnelle, artisans - commerçants, associations.

- **Prochaines actions dans le cadre du PAT**

Poursuivre l'outil de suivi des achats des produits des cantines

Etablir une liste des producteurs locaux susceptibles de fournir les cantines du territoire.

- **Association du Conseil de Développement de Dinan Agglomération**

Intérêt que le Conseil de Développement puisse travailler sur le Projet Alimentaire Territorial d'une manière complémentaire aux actions de Dinan Agglomération ; notamment sur la dimension sensibilisation et intégration des habitants aux projets, à la question de l'alimentation.

Le PNR est également intéressé pour travailler ces questions avec le Conseil de Développement

Jérémy Dauphin et Patrice Gautier proposent de faire une présentation rapide du sujet au Bureau du Conseil de développement (environ 10 min) le 8 mars prochain.

Pour la suite :

- Prochaine réunion du CT PAT le vendredi 13 avril de 14h à 17h
- Présentation du PAT au Bureau du Conseil de Développement le 8 mars