

34 personnes présentes

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le comité de technique de suivi du PAT de Dinan Agglomération est constitué d'élu-e-s, cuisinier-ère-s, agriculteur-riche-s, partenaires techniques (Chambre d'Agriculture, GAB22, IBB...) et institutionnels (Région Bretagne, Conseil départemental, DDTM22...). Son rôle est d'informer au mieux l'ensemble des acteurs et d'organiser des échanges autour de la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial de Dinan Agglomération.

Présentation de la loi EGAlim

Il sera obligatoire, en 2022, pour la restauration collective des collectivités de servir au moins 50% de produits durables (dont peuvent faire partie les produits locaux) ou de labels de qualité, avec un minimum de 20% de produits bio ou en « conversion ».

› [Décret d'application](#)

Il sera possible d'expérimenter l'affichage de la nature des produits utilisés pour les menus.

› [Décret d'application](#)

Enfin, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire devront proposer un menu végétarien une fois par semaine à partir de novembre 2019 (en attente du décret).

Le plan d'actions 2019 du PAT

17 actions pour mettre en œuvre le PAT, parmi lesquelles :

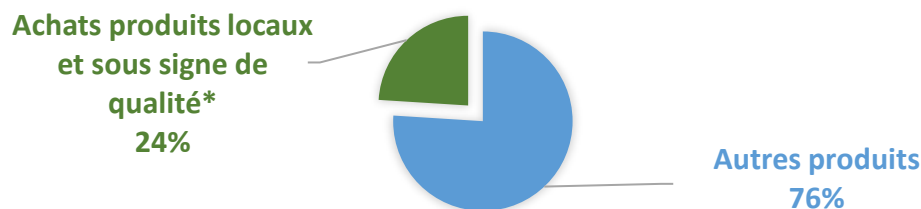
- › Des formations et des journées d'échanges (Action 3)
- › Des rencontres entre producteur-trice-s et cuisinier-ère-s (Action 7)
- › Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (Action 5)
- › La promotion des productions à forte valeur patrimoniale (Action 12)
- › ...

Ce plan d'actions sera prochainement disponible sur le site internet de Dinan Agglomération.

Suivi des données 2018 et évolution depuis 2016

Les résultats de la campagne 2018 :

Données de l'approvisionnement en denrées en 2018, établies sur 26 cuisines (42 au total) :

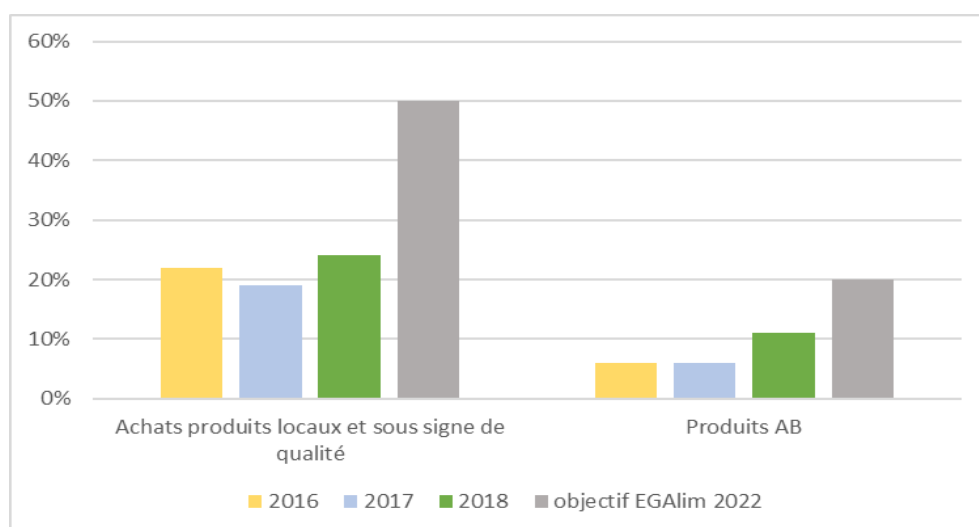


*Définition dans le cadre du PAT de Dinan Agglomération : Produits locaux : issus d'exploitations agricoles de Dinan Agglomération et des EPCI limitrophes. Sous signe de qualité : Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (AB, Label rouge, IGP, AOP...) et Bleu Blanc Cœur.

En 2018, sur 26 cuisines :

- Nombre de repas : 919 680
- Achats : 1 528 249 € dont 369 933 € pour des produits locaux et sous signe de qualité
- Coût denrées/repas : 1,73 € (de 1,03 € à 2,6 €)

Evolution de l'approvisionnement en denrées entre 2016 et 2018 :



Ce qu'il faut retenir :

- On observe une légère progression des produits locaux et sous signe de qualité (22% en 2016 et 24% en 2018) et une progression plus importante des produits issus de l'agriculture biologique (6% en 2016 et 11% en 2018).
- En 2018, seulement 3 cuisines répondent aux obligations de la loi EGAlim (au-dessus de 50% de produits durables dont 20% de produits en agriculture biologique).
- Nous observons une absence de corrélation entre le coût du repas et le pourcentage d'intégration de produits locaux ou sous signe de qualité.

Synthèse des échanges

Des attentes sont exprimées vis-à-vis de la définition des produits locaux dans le cadre de la loi EGAlim et une interrogation sur la manière dont le PAT de Dinan Agglomération va intégrer cette définition ainsi que les nouveaux critères au sujet des produits durables.

Il est nécessaire de continuer à créer du lien entre l'offre et la demande, entre les cuisinier-ère-s et les agriculteur-trice-s via l'organisation de forums ou de journées d'échanges.

La stratégie agricole et alimentaire, dont la démarche a été présentée, devra apporter des solutions sur la structuration des filières agricoles et des données sur ce que représente (en chiffres d'affaires, volume ou type de produits) les denrées alimentaires utilisées par la restauration collective.

Agenda :

- 5 juin : formation légumineuses à Broons
- Du 17 au 21 juin : [semaine de l'économie](#) (avec des visites d'entreprises dont des exploitations agricoles)
- 20, 25 et 28 juin : ateliers pour construire la stratégie agricole et alimentaire de Dinan Agglomération
- 9 juillet : Journée d'échanges et de partages d'expériences entre cuisinier-ère-s et gestionnaires de la restauration collective.
- 24 septembre, séance plénière pour la finalisation de la stratégie
- 21 octobre : validation de la stratégie agricole et alimentaire en Conseil communautaire
- 23 octobre : forum producteur-rice-s/cuisinier-ère-s

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter (l.brossard@dinan-agglomeration.fr).

Le prochain comité technique

Date : mercredi 20 novembre 2019

A l'ordre du jour :

- › Actions du PAT 2019
- › Présentation des Signes Officiels de Qualité et l'Origine
- › Travail sur le plan d'actions du PAT pour 2020
- › Retour sur le forum producteur-rice-s/cuisinier-ère-s du 23 octobre