

PROJET au 14 novembre 2016

Appel à projet programme national de l'alimentation Candidature du Pays de Lorient

I.	Un territoire rural, périurbain et littoral	2
II.	Notre projet : la restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient.....	3
III.	Un projet issu d'un bilan de notre charte de l'agriculture de 2001	5
A.	En 2001 une Charte de l'agriculture pour la préservation du foncier agricole, la communication et le développement des circuits courts.....	5
B.	Entre 2007 et 2015, l'émergence d'une filière alimentaire locale de Lorient Agglomération.....	6
C.	Fin 2015, un Projet alimentaire Territorial né d'une nouvelle charte de l'agriculture et de l'alimentation	6
D.	Fin 2016, une réponse au PNA issue du défi 2 de la nouvelle charte et du bilan des actions restauration collective	7
IV.	La restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient : projet détaillé	9
A.	Méthodologie du projet.....	9
B.	Reproductibilité et pérennisation du projet	11
C.	L'inscription du pays de Lorient à plusieurs réseaux alimentaires	11
D.	Caractère innovant.....	12

I. Un territoire rural, périurbain et littoral



Située en Bretagne Sud, Lorient Agglomération est un territoire composé de 25 communes et de 205 000 habitants. Avec les 5 communes de la Communauté de Communes de Bellevue Blavet Océan, le Pays de Lorient compte **220 690 habitants et 30 communes**.

Le pays de Lorient est composé de 3 espaces majeurs : un littoral attractif de part et d'autre de la Rade de Lorient, une agglomération urbaine centrale, et un espace rural intérieur important.

Les caractéristiques de l'agriculture du Pays de Lorient



L'activité agricole reste répartie sur tout le Pays de Lorient.

Elle est présente dans l'intérieur mais aussi, malgré les contraintes, sur l'espace périurbain ou littoral. On constate un important problème de renouvellement des chefs d'exploitation.

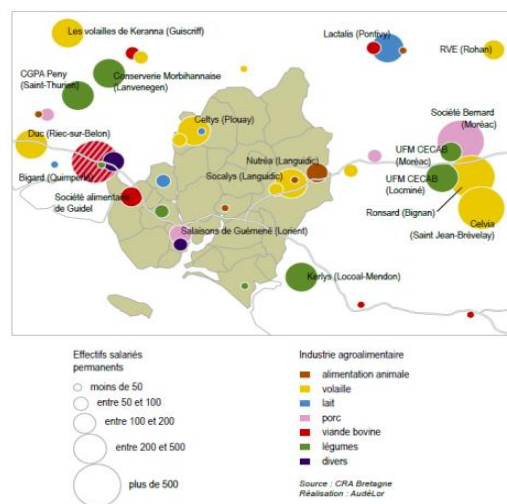
En 2010, le recensement général de l'agriculture (RGA) recense 759 exploitations sur le Pays de Lorient. **Environ 600 de ces exploitations sont professionnelles** selon les données de la Chambre d'agriculture (une exploitation est dite professionnelle dès lors qu'une personne travaille au moins 75 % de son temps sur l'exploitation et qu'elle dégage un revenu minimum). **Les productions majoritaires sont l'élevage bovins et le lait. Volailles et porcs sont aussi produits sur le Pays de Lorient ainsi que des céréales, des légumes d'industrie.** A noter aussi, une activité maraîchère importante sur certaines communes. En pourcentage d'exploitation, le Pays de Lorient est le deuxième Pays en matière de circuits courts et d'agriculture biologique.

Sur un territoire littoral contraint, la surface agricole utile est en constante diminution, -6.3 % en 10 ans, soit la superficie d'une commune (2400 hectares).

L'agriculture et les industries agroalimentaires (cf. carte) offrent **plus de 3 000 emplois** sur le territoire. L'emploi salarié est présent pour 37% d'entre eux dans les exploitations en circuits courts.

Dans un contexte de forte pression foncière et de proximité des bassins de consommations, l'agriculture lorientaise se tourne pour partie vers de nouveaux marchés liés à l'agriculture biologique et aux débouchés en circuits courts de commercialisation.

D'autre part, une enquête menée en 2007 auprès de 500 consommateurs du Pays de Lorient montrait que 38% d'entre eux déclaraient consommer régulièrement des produits locaux.



II. Notre projet : la restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient

L'objectif du projet est d'amener un maximum d'habitant du territoire à bénéficier d'une alimentation durable, pour mieux manger sur tous les plans : suffisance de la quantité, garantie sanitaire, qualité gustative, qualité nutritionnelle, ancrage territorial de l'approvisionnement, amélioration des modes de productions...et pour participer au développement durable du territoire via l'alimentation : alimentation vertueuse sous l'angle économique (vitaliser l'économie locale), sociale et environnemental.

Pour se faire, le projet mettra en place des actions visant à améliorer la qualité de l'alimentation de la jeunesse via notamment l'éducation. Au-delà, ce projet de développement durable de l'alimentation via notamment l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux agricoles, pêche et agroalimentaires permet de soutenir et de développer l'économie locale. Au final, **ce projet de développement d'une alimentation durable de qualité, s'appuie bien sur deux leviers concomitants et indispensables : l'éducation et une économie locale adaptée.**

Ce projet s'appuie sur un programme d'actions partagé en faveur d'une politique alimentaire publique durable avec 2 volets :

- Le premier volet vise le développement d'actions de sensibilisation à l'éducation et au gaspillage alimentaire des publics cibles et l'approvisionnement en produits locaux bios et non bios avec des engagements d'objectifs. Il se traduit par une proposition de service global ou à la carte auprès des communes et de leur restauration collective. Ce qui met en cohérence l'enseignement auprès des enfants et sa mise en pratique au niveau de leur alimentation.
- Le deuxième volet concerne des actions d'éducation alimentation (hors restauration collective) en s'appuyant sur un rapprochement ville campagne via les jardins familiaux, l'approvisionnement des structures d'aide alimentaire à partir des actions de lutte contre le gaspillage aux champs et l'éducation des jeunes notamment dans les communes rurales.

Il vise à travers la restauration collective, à tester la stratégie, la gouvernance, la mobilisation des acteurs sociaux économiques ainsi que la cohérence des moyens financiers, humains et technique dans le cadre d'un projet appliqué, partenarial et global.

Il est la « première pierre » à la mise en œuvre du **Projet Alimentaire Territorial de la charte de l'agriculture et de l'alimentation du Pays de Lorient en cours de construction.**

Un projet qui répond aux besoins du territoire

La révision de la Charte suite à son évaluation associée aux retours des acteurs du territoire nous ont permis de recueillir leurs attentes et d'identifier des besoins spécifiques : un projet à consolider et coordonner, un diagnostic de la restauration collective à approfondir et accompagner, des pratiques à observer et évaluer, une offre et une filière économique d'approvisionnement à structurer, avec une logistique appropriée, l'intégration des produits de la pêche à la démarche.

Ces besoins ont été traduits dans un projet global sur l'alimentation des citoyens du territoire via l'agriculture et la pêche locale qui s'inscrit dans la durée et qui créé du lien entre les productions locales terre, mer (l'offre) et les besoins alimentaires (la demande) renforçant l'ancrage territorial ; l'éducation alimentaire et son impact sur la santé ; l'accessibilité sociale et une plus grande équité (justice sociale) ; l'environnement et le gaspillage.

Il s'appuie sur une stratégie partagée, opérationnelle visant à une meilleure cohérence permise par le pilotage des actions et la coordination des partenaires et acteurs du territoire.

Pourquoi la restauration collective municipale comme premier fil rouge du PAT ?

Cela permet :

- d'avoir un effet levier du fait de la compétence des communes en matière de restauration collective municipale ;
- d'assoier la légitimité des collectivités comme acteur essentiel du Projet Alimentaire Territorial et d'une future politique publique alimentaire, et le territoire comme vecteur de mobilisation et de mise en synergie des acteurs ;

- De toucher l'ensemble des classes sociales et favoriser via l'alimentation « le bien vivre ensemble » ;
- Couvrir l'ensemble du territoire rural comme urbain et élargir la dynamique des villes de Lorient, Ploemeur et Lanester, communes pilotes, aux autres communes du Pays pour bénéficier des effets d'émulation ;
- En matière d'éducation alimentaire, l'action sur la restauration collective permet de toucher la jeunesse. la sensibilisation d'un public essentiel qui prépare l'avenir.

Pour renforcer la dimension solidaire du territoire et du projet, des actions spécifiques de rapprochement des villes et des campagnes sont associées.

Il permet de faire converger les initiatives associatives en matière d'éducation alimentaire (intra-scolaire, périscolaire, extra-scolaire) aujourd'hui éparées vers un projet commun cohérent, et partagé.

Enfin, il positionne le PAT dans une logique d'efficacité opérationnelle et de structuration économique de l'approvisionnement en agissant à la fois sur l'offre et la demande, et qui restera une préoccupation majeure de notre futur PAT.

Notre public cible est les enfants via la restauration collective et plus globalement la jeunesse (équité sociale : on touche tous les enfants du territoire, éducation alimentaire : accessible à toucher via la scolarité, transfert aux parents), les gestionnaires, cuisiniers des cantines scolaires, les producteurs, les élus du territoire...

Une intercommunalité pour porter le Projet Alimentaire du Territoire

Lorient Agglomération au titre du Pays de Lorient et de ses communes (qui ont la compétence restauration collective) porte le projet. Elle est garante de l'intérêt général et de la mise en place des politiques publiques.

Elle est à l'origine avec ses partenaires (les 3 chambres consulaires, Audelor, le conseil de développement) de l'émergence de filière alimentaire locale sur le territoire.

Par ses compétences et partenariats, elle permet de donner la cohérence et de faire le lien avec l'ensemble des acteurs socio-économiques, associatifs et environnementaux.

Elle offre l'opportunité à l'ensemble des communes qui la compose de mettre en place ou de renforcer un projet global de développement durable de l'éducation à l'alimentation à l'échelle communale et intercommunal. Il permet de répondre au besoin de cohérence, de mutualisation, d'accroissement et de sécurisation des volumes. L'intercommunalité permet la mise en place de la démarche à l'échelle de son organisation économique minimum tant au niveau de la structuration de l'offre que de la demande (groupement de commande...).

Une forte implication des partenaires

Afin de répondre au souhait de mobilisation des partenaires, au besoin de coordination et de fédération, au respect des compétences et savoir-faire de chacun, la gouvernance proposée est la suivante :

Partenaires Pilotes : Lorient agglomération, CCBBO, Chambre d'agriculture

Partenaires coordinateurs : conseil de développement, Audelor et autres chambres consulaires

Acteurs associés coordonnés par le conseil de développement : GAB, Optimist, Petits débrouillards, mission locale, Cohérence, radio balise....

Un comité de pilotage, animé par le chef de projet, sera composé des partenaires pilotes et coordinateurs. Il se réunira tous les trimestres pour s'assurer du suivi et de la mise en œuvre du projet.

Un comité technique composé à la fois d'experts en matière d'alimentation, de restauration collective, de cuisine..., des 3 gestionnaires des principales restaurations collectives du territoire et des gestionnaires des communes pilotes, et des élus et autres acteurs moteurs.

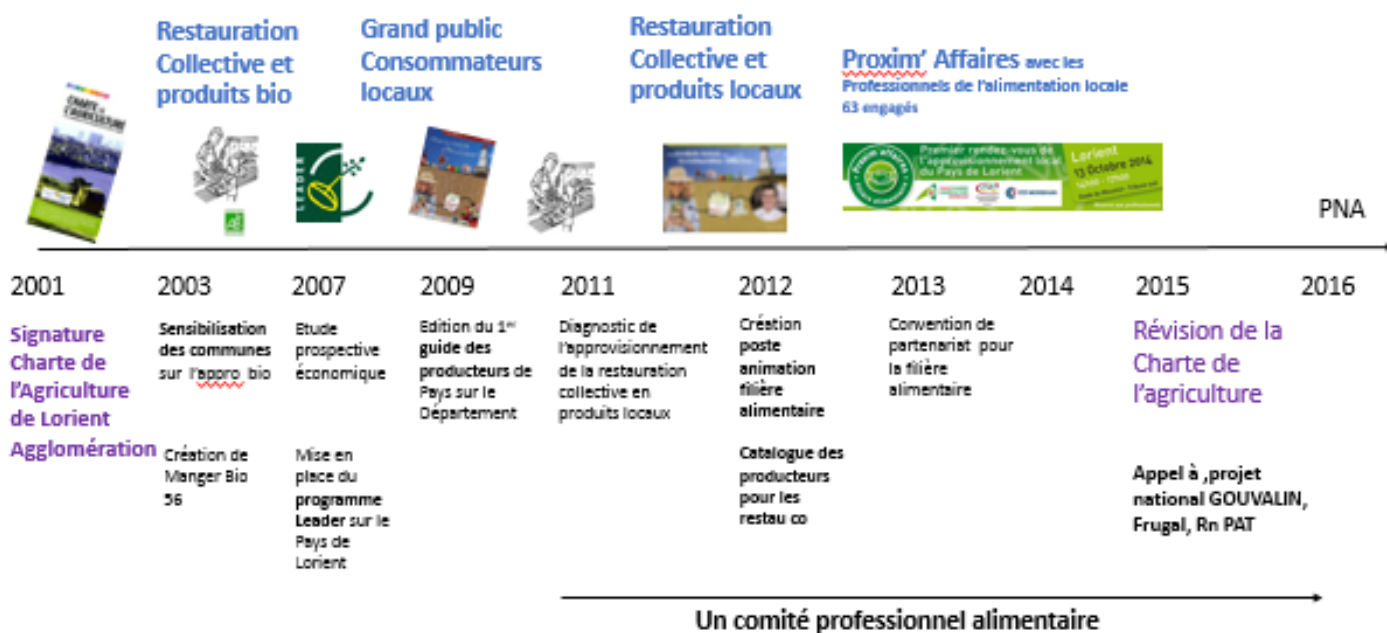
Désormais, le chargé de mission responsable de projet est l'interlocuteur privilégié de la commune. Il assure via les partenariats avec les structures agricoles, le développement de l'approvisionnement selon les objectifs exprimés. Il coordonne les actions d'éducation alimentaire portées par les organismes concernés pour le compte des communes et de l'ensemble du territoire intercommunal.

III. Un projet issu d'un bilan de notre charte de l'agriculture de 2001

Notre réponse à l'appel à projet est proposée dans le cadre d'une démarche territoriale de près de vingt ans d'existence inscrit dans le cadre la Charte de l'agriculture du Pays de Lorient. Elle est réalisée à un moment clé, celle de sa révision qui conduit à un élargissement territorial et partenarial.

Cette révision conforte son enjeu alimentaire via la prise en compte de l'éducation à l'alimentation, son accessibilité sociale et son organisation économique répondant aux objectifs de développement durable.

L'historique des actions sur l'alimentation



A. En 2001 une Charte de l'agriculture pour la préservation du foncier agricole, la communication et le développement des circuits courts

En 1998, une réflexion est engagée avec la Chambre d'agriculture pour mieux apprécier la place de l'agriculture dans les orientations du Schéma Directeur D'Aménagement et d'Urbanisme, à l'appui d'une étude menée par la Bergerie nationale du Ministère de l'Agriculture.

En 2001, Lorient Agglomération et tous les représentants de la profession agricole s'engagent, via la signature de la Charte de l'agriculture de Lorient Agglomération, à mettre en place des actions pour le maintien d'une activité économique dynamique et diversifiée, la protection de l'environnement et des paysages, le développement de la communication et du dialogue entre les agriculteurs, élus et habitants du territoire.

Cette démarche partenariale était co pilotée par Lorient Agglomération et la Chambre d'agriculture, avec une adhésion de l'ensemble des représentants de la profession agricole toutes mouvances confondues (cf. les signataires mentionnés sur le document de la charte annexe 1).

Réalisées le plus souvent possible avec un objectif de concertation, la plupart des actions guidées par la Charte de l'agriculture ont cherché à mieux prendre en compte l'agriculture dans les différents documents d'urbanisme et projets de territoire, à mieux se connaître par des actions de communication et à développer les circuits courts et l'agriculture biologique.

Ainsi, de nombreuses actions permettant de répondre à ses objectifs ont été mises en œuvre par une diversité de maîtrises d'ouvrage : Lorient Agglomération ainsi que les communes, la Chambre d'Agriculture, le Groupement des Agriculteurs biologiques du Morbihan, le Groupement de Valorisation de l'agriculture du Pays de Lorient (GVA), le Syndicat mixte pour le Scot, l'Audelor, l'association Cohérence, le Crisla, Aloen, les AMAP, et tout récemment la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat via la mise en place de Proxim' affaires (cf. tableau récapitulatif des actions en annexe 2).

Les actions ont pour la plupart pu bénéficier de financement européen (Leader et interreg) et locaux via la Charte de l'agriculture.

B. Entre 2007 et 2015, l'émergence d'une filière alimentaire locale de Lorient Agglomération

Les principales actions pour une alimentation locale se sont déroulées en visant la cible grand public et la restauration collective. Elles ont préfiguré l'émergence de la filière alimentaire locale de Lorient Agglomération. Inscrite dans l'Agenda 21 de l'agglomération et toujours en cours de construction, elle vise à organiser sur notre territoire, avec tous les acteurs concernés, des circuits d'approvisionnement permettant d'accroître très sensiblement en volume les produits alimentaires locaux de qualité et de les rendre accessible au plus grand nombre. Cette filière alimentaire locale constitue le volet économique d'un projet alimentaire territorial intégrant un volet social (insertion, santé...), culturel et patrimonial de l'alimentation.

Un des principaux domaines d'intervention de la filière alimentaire locale concerne le développement de l'approvisionnement des restaurations collectives du Pays de Lorient en produits locaux et notamment biologiques, et pour lequel plusieurs actions ont été menées par Lorient Agglomération, les syndicats de bassin versant, la Chambre d'agriculture, le GAB 56 et l'association Cohérence.

C. Fin 2015, un Projet alimentaire Territorial né d'une nouvelle charte de l'agriculture et de l'alimentation

Le Pays de Lorient est aujourd'hui dans une phase de transition entre le développement de circuits de proximité et la structuration d'une filière alimentaire locale, dont les principales composantes de l'offre et de la demande restent à structurer. L'appropriation politique des élus des communes, des intercommunalités et de la profession agricole, sur la nécessité de préserver les espaces agricoles et sur l'intérêt pour l'alimentation en produits locaux et notamment biologiques est réelle. L'intégration des enjeux socio-culturels et éducatifs de l'alimentation doit faire partie des nouveaux objectifs de la prochaine Charte de l'agriculture.

1 an de consultation aboutissent à 4 défis

La révision de la Charte de l'agriculture engagée en octobre 2015 a fait l'objet d'une large consultation via des entretiens individuels, des groupes de travail thématiques ou par mail : Agriculteurs et élus des communes rencontrés dans le cadre de l'étude d'identification des espaces agricoles stratégiques à préserver dans le SCOT ; acteurs socio-économiques (agriculteurs, GMS, coopératives ...), élus et techniciens de collectivités; maires des communes et signataires de la charte, élargi aux représentants du Conseil de développement.

De octobre 2015 à Novembre 2016, 7 réunions de concertation, 17 entretiens, 60 personnes mobilisées en atelier participatifs

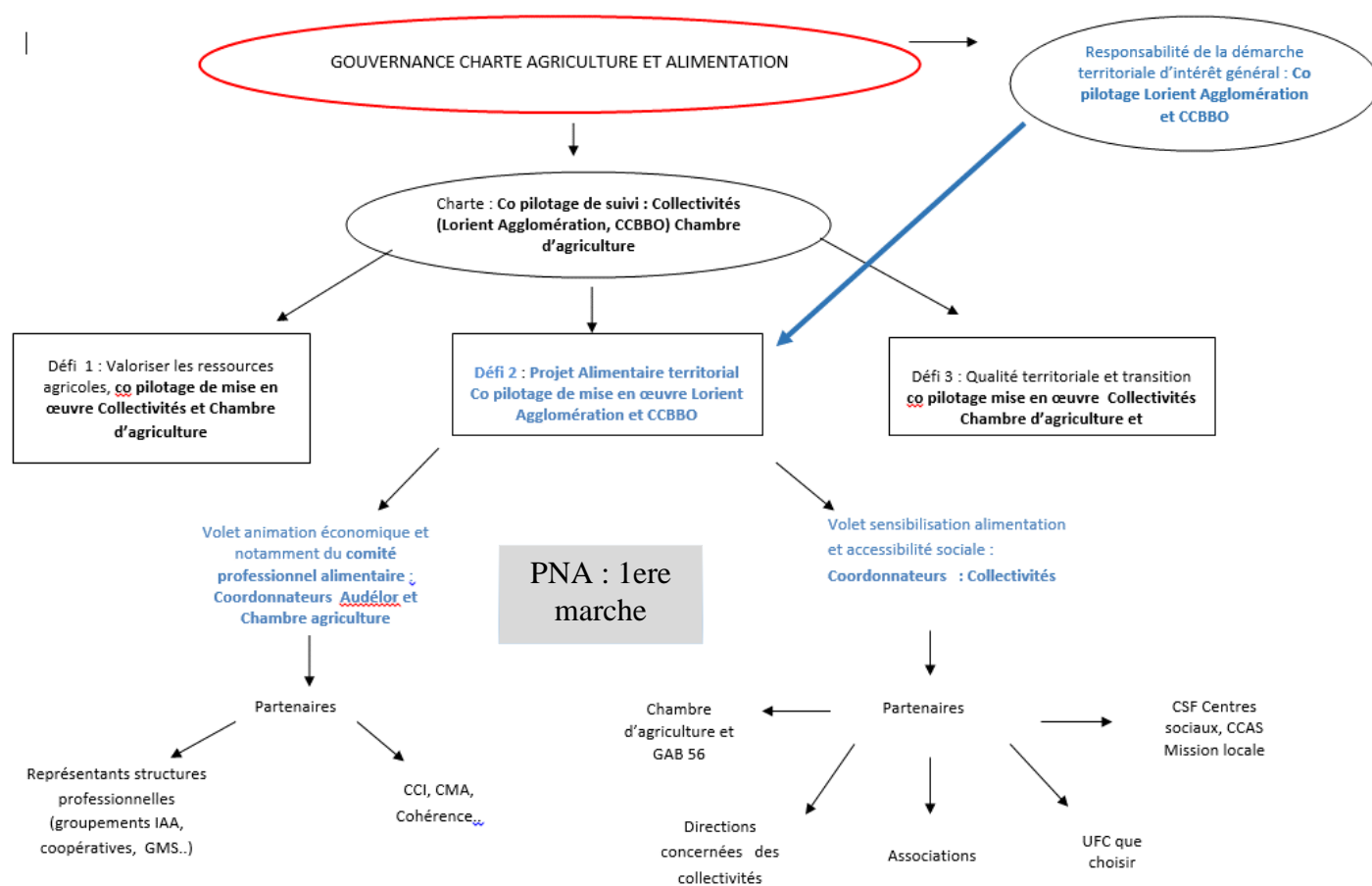
Les thèmes dominants et principales propositions des ateliers de concertation autour de 3 questions posées : Qu'est-ce qu'une belle agriculture pour le territoire du Pays de Lorient ? Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité pour les habitants du Pays de Lorient ? Et comment mieux relier rural, périurbain et urbain grâce à l'agriculture et à l'alimentation ? Concernant la deuxième question, les résultats sont les suivants :

- Alimentation de qualité si agriculture de qualité ;
- Sensibilisation des consommateurs : agriculture, saisonnalité, goût, besoins nutritifs, cuisine (manque peut-être question alimentation solidaire) ;
- Alimentation en produits locaux bio et non bio, demande plus de moyens de transformation (logistiques, entreprises) et d'intégration des produits dans GMS ;
- Renforcement du rôle de la restauration collective, avec moins de contraintes normatives et une filière d'approvisionnement spécifique organisée à l'échelle du territoire.

Sur cette base, le projet de Charte de l'agriculture en cours de construction s'élargit à l'alimentation et se base sur 4 défis :

- Défi 1 - Préserver et valoriser les ressources de l'agriculture et l'emploi
- Défi 2 - Co-construire un projet alimentaire territorial durable et partagé
- Défi 3 - Cultiver la qualité territoriale du Pays de Lorient et favoriser la transition
- Défi 4- Agir pour une mise en œuvre adaptée, concertée et volontariste de la Charte

Schéma de gouvernance charte de l'agriculture et de l'alimentation



D. Fin 2016, une réponse au PNA issue du défi 2 de la nouvelle charte et du bilan des actions restauration collective

Le Projet Alimentaire territorial constitue le défi 2 de la Charte : Co-construire un projet alimentaire territorial durable et partagé et rédigé de la manière suivante :

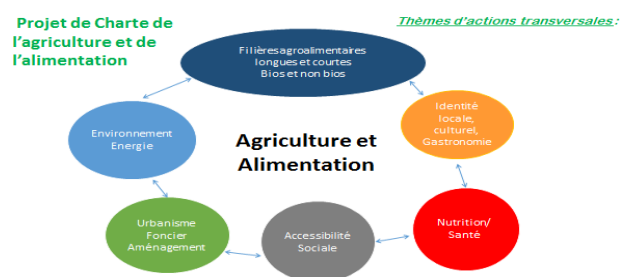
« La charte entend développer une alimentation de qualité dont la responsabilité incombe à tous les acteurs de la chaîne alimentaire du producteur jusqu'au consommateur. De nombreuses initiatives citoyennes témoignent d'une volonté des consommateurs de devenir acteurs de leur alimentation. L'ambition est aussi de conforter l'économie agricole. »

La Charte entend contribuer à construire un système alimentaire vertueux pour le plus grand bénéfice des habitants, des acteurs économiques et du territoire.

Elle vise à plus d'équité dans la répartition de la valeur ajoutée économique et l'accessibilité sociale et ambitionne d'être plus bénéfique pour l'environnement (eau, carbone, énergie...).

Pour ce faire, elle passe par :

- L'éducation du consommateur (production, saisonnalité, cuisine, gaspillage alimentaire ...) et la sensibilisation à l'impact de l'alimentation sur la santé ;
- La relocalisation de l'alimentation en s'appuyant sur toutes les agricultures (filières longues, courtes, bio, conventionnelles...) et les savoirs faire, afin de nourrir la population, approvisionner les professionnels de l'alimentation et des IAA en produits agricoles locaux, ainsi que la restauration collective et la distribution.



Le défi 2 est structuré autour de 5 enjeux stratégiques :

- *Promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous et permettre aux habitants d'être acteurs de leur alimentation et de leur santé*
- *Développer la commande publique en produits locaux de qualité et notamment biologiques*
- *Organiser et gouverner la filière alimentaire locale terre et mer*
- *Développer l'agriculture de proximité*
- *Définir une stratégie d'organisation et d'équipement logistique*

Afin de répondre à ces enjeux, une première série d'actions a été identifiée par les acteurs du territoire, une dizaine de structures locales associatives, mobilisées par le Conseil de développement. Parmi les actions du défi 2, la restauration collective est un axe de travail prépondérant et qui s'appuie sur le bilan des actions passées.

Un bilan contrasté des actions de la restauration collective :

Sur le territoire, les actions ont été de sensibiliser et de développer l'approvisionnement des communes de Lorient Agglomération en produits bios puis élargis aux produits locaux bios et non bios, avec le GAB 56, l'association Cohérence et la Chambre d'agriculture. Puis mise en relation collectivités et agriculteurs à travers l'animation de la filière alimentaire locale par la Chambre d'agriculture, ainsi que des actions de sensibilisation dans le cadre des programmes de bassins versants, pour l'approvisionnement des communes en produits bios.

Les forces de la démarche restauration collective :

La démarche s'est appuyée sur l'implication des principaux gestionnaires de la restauration collective, mise en réseau localement et sur leurs avancées en matière d'éducation alimentaire et d'approvisionnement local. A Lorient, par exemple, la progression de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits locaux et notamment bios de la ville de Lorient a été de l'ordre de + 30%;

Une plus grande visibilité de l'offre bio départementale via Manger bio 56

Un élargissement de l'offre en produits locaux non bios et une meilleure visibilité via un catalogue à l'échelle du territoire du Pays de Lorient ;

Une volonté politique locale émergente mais menacée par l'évolution du contexte budgétaire général ;



De nouveaux partenariats plus favorables à l'émergence d'une filière alimentaire locale :

- Par la création d'un comité professionnel alimentaire en 2012 animé par la Chambre d'agriculture, de nouveaux liens ont été tissés avec la Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre des Métiers et l'agence de développement économique du Pays de Lorient, les gestionnaires des principales restaurations collectives, le conseil de développement, les AMP, des opérateurs agriculteurs...Ce comité a permis des mises en relation, de l'interconnaissance de l'ensemble des acteurs de la filière.
- Cela s'est traduit par la mise en œuvre partenariale des actions (proxim affaires, ateliers sur la transformation, actions d'interconnaissances).
- L'ensemble de ces démarches a permis de créer davantage de contacts commerciaux entre producteurs restaurateurs privés et publics, artisans, grandes et moyennes surfaces de distribution.

5 faiblesses identifiées pour la démarche restauration collective :

- **Un trop grand nombre de démarches et d'acteurs**, non coordonnés qui nuit à la cohérence territoriale et à sa visibilité pour les élus en charge de la restauration collective : **un projet à consolider et coordonner**
- **Une demande des communes hétérogène et non coordonnée** avec un volume par produit peu lisible sur le moyen et long terme; un approvisionnement local et biologique dont l'intensité reste encore trop dépendante de la volonté et la motivation des gestionnaires ; des volontés politiques fluctuantes : un **diagnostic à approfondir et accompagner**
- **Pas d'évaluation continue, d'observatoire et un état des lieux à actualiser à l'échelle du Pays ; des pratiques à observer et évaluer**
- **Une offre locale** (de préférence au plus proche du Pays de Lorient) bio et non bio, existante mais **méconnue et toujours insuffisante** (une quinzaine d'agriculteurs concernés) ; une croissance de la demande en bio qui n'a que très peu profité aux agriculteurs du Pays, qui avaient déjà leurs débouchés (marchés, vente directe, magasins spécialisés...); **Une offre et une filière économique d'approvisionnement qui reste à structurer, avec une logistique appropriée ;**
- **Une non-intégration des produits de la pêche à la démarche sur un territoire fortement maritime**

Ce bilan, la mobilisation des acteurs du territoire, la convergence des actions proposées vers une priorité alimentaire forte, les forces et les faiblesses de la précédente charte, nous ont naturellement amené à candidater à l'appel à projet PNA.

IV. La restauration publique exemplaire, première marche du PAT du Pays de Lorient : projet détaillé

A. Méthodologie du projet

1- Consolider le projet :

- Créer et accompagner notre PNA local en vue du Projet Alimentaire Territorial, mettre en place une gouvernance alimentaire
- Partager avec le copil charte, mobiliser les élus du territoire, identifier le chargé de mission
- Fixer des objectifs généraux intercommunaux communs pour le territoire (éducation, approvisionnement...)
- Mettre en place d'un observatoire notamment à partir des diagnostics communaux

Partenaires : Lorient agglomération, CA56

Durée/période : 3 mois de jan à mars

2- Les grandes phases du volet 1

2.1-Réaliser un diagnostic :

- Mise à jour et approfondissement du diagnostic des communes, état des lieux : diagnostic des pratiques et des besoins des communes : en terme d'équipement, de fonctionnement, d'approvisionnement (état de lieux des achats par famille de produits, volume, origine des produits...), de gaspillage, d'éducation alimentaire
- Questionnement de la demande des convives
- Mise à jour de l'offre locale en produits agricoles et agroalimentaires (catalogue...)

Partenaires : Lorient agglomération, CA56, GAB, audelor....

Durée/période : Mars à juillet

2.2- Construire un service d'accompagnement du projet alimentaire durable communal

- Co-construire avec les partenaires la proposition de service : « malette projet alimentaire durable collectivité » avec différents volets : (contenu à titre d'exemple, non exhaustif)
 - le volet approvisionnement local : *sourcing (recherche, localisation et évaluation d'un fournisseur afin de répondre à un besoin identifié) via de la mise en relation, le catalogue ... (Chambre agriculture, GAB...)*
 - le volet éducation à l'alimentation : *vidéo sur les enjeux d'une alimentation et agriculture durable (cohérence), 1 livret pédagogique animateur, 7 fiches animation (petits débrouillards) en intrascolaire*
 - le volet nutrition santé : *connaissance de la saisonnalité de production des aliments, visites de sites de production des divers produits alimentaires (optimist)*

- le volet environnement gaspillage : *accompagnement dans la mise en œuvre de mesures correctives (gestion des stocks des aliments, amélioration de la connaissance du nombre de repas à préparer, adapter les quantités servies aux besoins des convives) (Lorient agglo)*

Partenaires : Lorient agglomération, CA56, GAB, audelor, conseil de développement et associations

Durée/période : Mars à juillet

2.3-Déployer le service

- Co-construire un projet communal en s'appuyant sur une instance communale de type comité de restauration, sur la mallette projet alimentaire durable collectivité proposée à l'ensemble des communes du Pays et en se fixant des objectifs évaluables
- Mettre en œuvre sur les communes volontaires de la totalité ou d'une partie de la mallette (« programme à la carte exposé ci-dessus »)
- Approfondir avec 4 communes pilotes volontaires qui mettront en œuvre l'ensemble des outils et animation de la mallette. Le principe des communes pilotes vise à vérifier l'intérêt, l'efficacité, la cohérence du service proposé. Il s'agit de réaliser un guide de partage d'expérience, guide de bonnes pratiques (reproductibilité et exemplarité)
- Enrichir l'observatoire

Partenaires : Lorient agglomération, CA56, GAB, audelor, conseil de développement et associations

Durée/période : Mars à juillet

2.4-Structurer l'offre et la demande

Le diagnostic et le déploiement du service permettront de mieux connaître les données du marché de l'approvisionnement en produits locaux et bio en restauration collective municipale (produits, des volumes, provenance...) qui alimenteront l'observatoire

Cela permettra aussi d'identifier les besoins en produits manquants, les besoins logistique, de première transformation, de mutualisation...

Conforter et promouvoir les groupements de commandes

Mettre en relation l'offre et la demande

2.5-Travailler avec les produits de la mer

- S'appuyer sur les initiatives d'autres territoires (guide pratique d'achat local du pays de BARVAL, Arrainetik, du bateau à l'assiette...°)
- Test d'approvisionnement en produits de la mer locaux

3. Les grandes phases du volet 2

- Le développement des jardins familiaux dans les quartiers prioritaires en lien avec la politique de la ville (animations anciens agriculteurs...)

-La lutte contre le gaspillage aux champs

-L'approvisionnement des structures et associations d'aide alimentaire notamment en lien avec le gaspillage, les dons

- La sensibilisation des jeunes à l'alimentation en extra scolaire

4. Les indicateurs d'évaluation du projet via l'observatoire des restaurations collectives

Education :

- Nombre de communes sensibilisées, nombre qui adhèrent au projet global ou pour partie
- Education : Nombre d'enfants ayant fait l'objet d'une animation

Approvisionnement :

- Observatoire mis en place, pertinence, efficacité...
- Evolution volume production locaux et consommation dans les communes
- Approvisionnement : % bio, % local

Gaspillage : Mesure de la diminution du gaspillage, nombre d'action mise en place

5. La stratégie de communication et de valorisation

Elaboration d'un plan de communication avec création d'émissions radiophoniques

B. Reproductibilité et pérennisation du projet

Par son inscription dans la Charte de l'agriculture et de l'alimentation et sa volonté de préparer le Projet Alimentaire Territorial, le projet s'inscrit dans la durée, les deux premières années étant celles de l'accompagnement du Programme National Alimentaire.

Cette première marche permettra d'initier les évolutions de pratiques à tous les niveaux (agricole, approvisionnement, alimentation, gaspillage...), des changements de mentalité et de comportements (agriculteurs, pêcheurs, cuisiniers, gestionnaires, élus, enfants et citoyens). Ces processus lents nécessiteront un effort dans la durée assurée par l'engagement des acteurs dans la charte de l'agriculture et de l'alimentation.

La méthode, les outils notamment pédagogiques (Mallettes, guides, vidéos, fiches d'animations...), la communication et les actions réalisées dans le cadre du projet sont conçues pour être reproductibles et réutilisables de manière à accompagner le plus grand nombre de communes et d'opérateurs de la filière, à sensibiliser un maximum de jeunes et plus généralement de faire évoluer un maximum d'acteurs.

La mise en place d'indicateurs d'évaluation du projet et de ses actions permettra d'assurer son évolution ainsi que la duplication des actions les plus pertinentes sur le territoire et notamment vise à vis des autres restau co que les cantines.

A l'échelle du territoire et via la participation au réseau Terres en villes, un travail de capitalisation in fine sera effectué pour favoriser la reproduction adaptée de la démarche sur d'autres territoires.

C. L'inscription du pays de Lorient à plusieurs réseaux alimentaires

Par ses actions déjà menées et son adhésion à l'association nationale Terres en villes (depuis 2002, membre ancien), le Pays de Lorient fait partie des territoires référents et d'expérimentation dans plusieurs démarches nationales : Projet Gouvalim piloté par Terres en villes dans le cadre de l'appel à projet de la fondation Carasso (2015), la démarche frugal associant dans le grand ouest acteurs et chercheurs, le projet Rn Pat (2016) ayant pour objet de préciser les modalités de mise en œuvre des PAT issus de la loi du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt .

Le Pays de Lorient, avec d'autres territoires, participe à la préparation des avis de Terres en Villes au sein du groupe de concertation sur les Projets alimentaires Territoriaux du Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Au niveau régional, le PAT du pays de Lorient s'articulera avec les orientations du « Breiz alim ».

D. Caractère innovant

Un projet qui est mûri sur la base d'une expérience d'une quinzaine d'années. Le Pays de Lorient s'investit depuis plus de 15 ans sur

Un des seuls territoires à avoir une charte de l'agriculture

Un des 2 territoires bretons adhérent au réseau terres en ville

Un projet qui s'appuie dans un cadre plus global sur la charte de l'agriculture et de l'alimentation co construite avec les élus et la société civile et les acteurs socioéconomique

Un projet qui confirme et conforte la mobilisation et l'impaction des acteurs locaux

Un projet qui implique l'ensemble du territoire et notamment rural : via le gaspillage aux champs et la sensibilisation du milieu rural

Un projet qui vise à suivre et observer la réalité de l'approvisionnement local et mesurer les impacts économiques globaux

On s'appuie sur des communes pilotes, pour organiser le transfert.