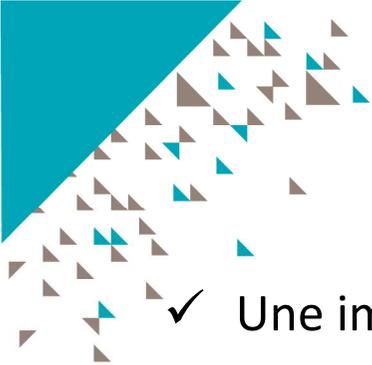




La restauration collective : première étape dans l'intégration des acteurs économiques dans un PAT ?

L'expérience bretonne





Pourquoi mobiliser les acteurs économiques pour développer l'approvisionnement local en restauration collective ?

- ✓ Une importante crise agricole en lait et porc en 2015-2016
 - ✓ Des interpellations de la profession agricole auprès des élus locaux et régionaux pour plus de produits français dans les cantines :
 - *La construction des plans lait et porc par la Région Bretagne*
 - ✓ 85% des agriculteurs bretons qui vendent leurs produits en filière longue
 - ✓ Des achats en circuits courts limités malgré beaucoup d'énergie à structurer
 - ✓ De nombreux groupements d'achat publics et privés en Bretagne :
 - *avec un besoin d'approvisionnement « gros volumes »*
 - *Connaissant peu la production agricole bretonne (peu de liens amont)*
- ⇒ **Un partenariat Région - Chambres d'agriculture – Préfecture de Région**
- ⇒ **La mobilisation des fournisseurs : Coops-IAA et distributeurs-grossistes**





Les 3 porteurs
de la démarche :



BREIZH ALIM', une démarche régionale concertée au service de l'économie et des territoires

Objectifs :

- Réaffirmer l'importance des matières premières agricoles et halieutiques dans l'alimentation (filères courtes et longues)
- Rapprocher les acheteurs de la restauration collective des acteurs de la filière alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs)
- Développer une politique d'achat économiquement responsable en faveur d'un achat public durable



D'autres partenaires ont rejoint Breizh Alim': 4 départements, 4 AMF, Enseignement catholique de Bretagne, Rectorat, Produit en Bretagne, Secteur hospitalier, Agglomérations de Rennes et Lorient (démarches PAT)



Créer des événements de rencontre offre-demande : Convention d'affaires Breizh Alim'



Une rencontre régionale dédiée aux « grands acheteurs » de restauration collective : **160 participants dont 45 grands acheteurs** (hôpitaux, armée, collèges et lycées, villes, sociétés de restauration collective...)

30 stands Terre et Mer pour présenter l'offre des entreprises qui s'approvisionnent en matière première bretonne :

Viande bovine : Bigard, Bretagne Viande Distribution, Socopa

Volaille : Coopérative des Fermiers de Janzé, LDC Bretagne, Ronsard, Govadis (Gastronome), SAVEL

Porc et Charcuterie : Salaisons Clermont, Guyader, Henaff, Cooperl

Produits de la mer : Le Venec, Top Atlantique, Furic, Guyader, Mytilimer La Cancaise, Furic Marée

Produits laitiers : SODIAAL, Lactalis, la SILL

Ovoproduits : Ovoteam, Cocotine (d'aucy Food Services), Atlantic Ovo

Légumes : Prince de Bretagne, Le Gouessant, Gélagri, d'aucy Food Service, Altho, Ker Leg

Fruits transformés : Coteaux nantais

Boulangerie – pâtisserie : BioBleud, Boulangeries Pâtisseries Associées



Convention d'affaires Breizh Alim' : une formule innovante



La présence obligatoire d'un producteur agricole minimum sur le stand de chaque transformateur agro-alimentaire, pour expliquer les pratiques d'élevage aux acheteurs



Un portage politique fort,
en lien avec le PAT du 29



Le travail collectif est engagé



- La convention d'affaires et l'implication commune Région-Etat-CRAB a donné de la crédibilité à la démarche côté industriels et distributeurs :
 - ⇒ mobilisation large sur le schéma des achats économiquement responsables et la construction des « fiches filières »



Atelier filière PORC 11 10 2017



Atelier filière LAIT 15 11 2018



Atelier CEUF Open Lab 25 01 2018

- ⇒ mise en place d'un pôle « agriculture bretonne » au cœur de 2 salons bretons 2018

Sur 2 territoires PAT : PAD Rennes

et Brest : PAT du Finistère





Au-delà de l'origine des produits, la question de la rémunération équitable des producteurs...

Comment faire évoluer les indices de révision de prix en lien avec les coûts de production ?

Quelle valorisation aujourd'hui pour les produits vendus en restauration collective ?



Comment l'acheteur fait savoir à son fournisseur que la question de la rémunération équitable du producteur est importante pour lui ?

⇒ **1ers éléments de réponse dans les fiches filières diffusées au SPACE 13 sept 2018**
Journée « Alimentation et Territoires » - L'agriculture face aux attentes sociétales



En lien avec Breizh Alim' : Tiad Reizh = Maison Juste

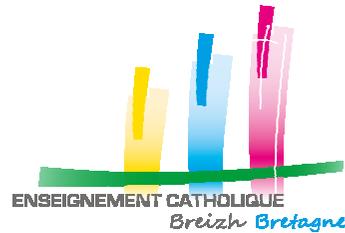


Table ronde



« Tiad Reizh entend promouvoir une politique d'achat responsable et une éducation qui unissent étroitement le respect de la nature et du monde agricole. »

Atelier Viande bovine



175 participants au lancement le 4 octobre 2017 : directeurs d'établissements secondaires, chefs cuisiniers, agriculteurs, transformateurs, distributeurs, et de nombreux partenaires



Un enjeu important : L'articulation des projets aux différentes échelles
en lien avec les compétences définies dans la loi Nôtre

Des exemples :

Pour le PAD de la Ville de Rennes :

- Un sourcing régional des opérateurs économiques proposant des filières porc, volailles et bœuf, aliments sans OGM

Pour le PAT du Finistère :

- Organisation d'une réunion entre des Coops et IAA du 29 et le Conseil départemental du Finistère qui porte le PAT
- Contribution du groupe EVEN à l'atelier sur la définition de la qualité alimentaire lors du lancement du PAT 29

