

# LA POLITIQUE AGRICOLE & ALIMENTAIRE

## PROGRAMMATION 2023-2026

*Accompagner la restauration vers les objectifs de la loi EGalim et donner accès aux habitants à des productions locales et de qualité.*

DINARD

LANCIEUX

LA RICHARDAIS

LE MINIHIC-SUR-RANCE

PLEURTUIT

SAINT-BRIAC-SUR-MER

SAINT-LUNAIRE

TRÉMÉREUC

*Entre les producteurs et  
les consommateurs, il n'y a qu'un PAT*



PLAN AGRICOLE  
& ALIMENTAIRE  
TERRITORIAL



# SOMMAIRE

p.3



## ÉCONOMIE AGRICOLE & PRODUCTION ALIMENTAIRE

**Orienter la production agricole vers le territoire, en augmentant le volume de sièges d'exploitations agricoles sur le territoire.**

- Créer du lien avec les cédants
- Garantir un accès aux terres
- Suivre l'installation

p.6



## LOGISTIQUE DE PROXIMITÉ

**Définir un scénario logistique permettant d'approvisionner 100% des établissements de restauration collective en produits « locaux ».**

- Mobiliser
- Programmer

p.9



## RESTAURATION

**Consolider la qualité des approvisionnements, en garantissant au moins 25% de produits « locaux » et 50% de produits durables et de qualité en restauration collective.**

- S'outiller
- Promouvoir
- S'approvisionner

p.14



## CONSOMMATION « GRAND PUBLIC »

**Augmenter la consommation de produits locaux, en développant des outils et rendant les habitants acteur.**

- Mobiliser
- Outiller
- Informer/Sensibiliser

p.17



## PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

**Structurer les relations avec les acteurs sociaux, en développant des projets et partenariats avec les structures.**

- Accompagner
- Former
- Approvisionner

p.21



## GOVERNANCE

**Piloter le PAAT**

- Mobiliser
- Programmer
- Participer

# ÉDITO



**MICHEL PENHOUËT,**  
Vice-Président à  
l'environnement de  
la Communauté de  
Communes Côte  
d'Émeraude

## 2020-2023 un premier pas vers la structuration des filières alimentaires locales

En 2020, la Communauté de Communes Côte d'Émeraude (CCCE) s'est engagée dans un Projet Agricole et Alimentaire Territorial. A travers cette démarche, nous souhaitons nous impliquer dans les domaines de la production alimentaire et des actes de consommation. Ce premier engagement communautaire a été déclenché sous l'impulsion des travaux du Plan Climat Air Energie Territorial, des transformations de pratiques en restauration collective engendrées par la loi dite EGAlim de 2018, mais aussi, au regard de la disparition continue et importante du nombre de sièges d'exploitations agricoles sur le territoire, depuis plusieurs décennies. Ainsi, au cours de ces trois dernières années un diagnostic territorial a été réalisé, des ateliers de construction d'une première stratégie se sont déroulés, un plan d'action a été conçu et 29 actions ont été mises en œuvre.

## 2023-2026 quelles ambitions pour l'alimentation du territoire ?

Au terme de la première programmation de la Politique Agricole et Alimentaire du Territoire, l'ensemble des élus du bureau communautaire se sont prononcés en faveur d'une prolongation de la mission de l'agent en charge du PAAT, afin de concevoir et de co-construire une nouvelle programmation sur le fondement de nouveaux objectifs à horizon 2026. Dans ce cadre des travaux de consultation et de construction, d'une nouvelle programmation, ont été menés au cours des six derniers mois.

## Un plan d'action co-construit avec les acteurs du territoire

En juin 2023, un premier Comité Technique s'est tenu et 15 participants ont assisté au lancement de la démarche. Suite à cela, en juillet, deux groupes de travail réunissant 30 personnes se sont réunis autour des sujets de la précarité alimentaire, de la consommation grand public et de la logistique territorialisée. En août, 7 participants ont travaillé sur les thèmes de l'économie agricole du territoire et sa production alimentaire. Enfin, en septembre un dernier groupe de travail, réunissant 15 participants, s'est entretenu autour du thème de la restauration collective du territoire. Ces rencontres ont permis de co-construire 28 propositions d'actions opérationnelles qui ont été budgétisées, évaluées et présentées, en septembre, aux 11 membres du second Comité Technique. Lors de cette dernière étape, une priorisation et une sélection ont été opérées, selon différents critères, afin de produire une proposition finalisée de plan d'action.

Au terme de cette démarche consultative et participative 18 actions opérationnelles et 4 de gouvernance, a été présentée en octobre au Comité de Pilotage, afin de réaliser les derniers amendements. Cette proposition de plan d'action représente un **budget global de 105 000 € sur 2,5 années** et nécessitera l'intervention d'un chargé de mission pour sa mise en œuvre et sa coordination, ainsi que la mise en place de deux périodes de stage de 6 mois chacune.

Découvrez dans ce document, le plan d'action et les 24 actions, qui le composent.



## ÉCONOMIE AGRICOLE & PRODUCTION ALIMENTAIRE

**OBJECTIF :** Orienter la production agricole vers le territoire, en augmentant le volume de sièges d'exploitations agricoles sur le territoire.

*Créer du lien avec les cédants, garantir un accès aux terres, suivre l'installation.*

**P.4 // DÉFINIR UNE POLITIQUE AGRICOLE ET FONCIÈRE INTERCOMMUNALE OFFRANT UN CADRE D'OBSERVATION ET D'INTERVENTION**

**P.4 // RECENSER ET IDENTIFIER LES EXPLOITANTS PROCHES DE LA CESSION DE LEUR EXPLOITATION**

**P.5 // RÉALISER UNE ENQUÊTE SUR LA TRANSMISSION DES EXPLOITANTS**

**P.5 // ALLER À LA RENCONTRE DES EXPLOITANTS FUTURS CÉDANTS**



*Budget consacré à cet axe : 25 600€*

## DÉFINIR UNE POLITIQUE AGRICOLE ET FONCIÈRE INTERCOMMUNALE OFFRANT UN CADRE D'OBSERVATION ET D'INTERVENTION

### BILAN ET CONSTAT

A ce jour, aucune réflexion collective entre les communes du territoire n'a eu lieu sur l'éventuelle construction d'une politique intercommunale agricole et foncière. L'action de la CCCE sur le volet foncier agricole doit donc s'adapter aux contextes communaux. Au cours de la première programmation du PAAT, des actions de réflexion sur les politiques agricoles municipales ont été amorcées mais n'ont pas pu être achevées, bien que des volontés politiques de construction de stratégies agricoles aient émergé. Pour répondre à cette problématique, la production d'un document d'harmonisation de la politique intercommunale foncière agricole apparaît décisive. Il offrira un cadre d'intervention et d'action, uniforme et facilitateur pour l'intercommunalité. Par ailleurs, certaines communes disposent d'une convention auprès de la SAFER afin de suivre les transactions foncières sur leur territoire. Cela leur permet d'intervenir, de suivre et de communiquer sur les transactions foncières agricoles auprès des porteurs de projets, d'avoir une visibilité sur les mouvements fonciers agricoles et de contrôler le coût des terres. Bien qu'au cours de la première programmation du PAAT des actions en faveur du développement agricole local aient été organisées et que certaines communes aient manifesté leur volonté de déléguer à la CCCE le suivi des transactions foncières via l'outil «vigifoncier», elle ne dispose pas, à ce jour, de cet outil et se prive d'une capacité de maîtrise et de développement territorial.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Un document cadre délimitant la politique foncière intercommunale devra être produit et adopté par les municipalités. Il devra être créé dans le cadre d'une commission Agricole et Alimentation où les élus (un élu titulaire possédant un mandat communautaire et un élu suppléant par commune du territoire) se réuniront pour :

- Définir les orientations agricoles souhaitées par la CCCE,
- Définir un cadre d'intervention des services de la CCCE en cas de transaction foncière abusive,
- Définir des activités et des pratiques agricoles devant être accompagnées et installées en priorité sur le territoire,
- Définir des zones prioritaires au regard de leurs enjeux économiques, sociaux ou environnementaux,
- Définir un cadre d'action et d'intervention pour la CCCE.

L'EPCI devra également :

- Conventionner avec la SAFER, afin de permettre l'accès à l'outil «Vigifoncier» en s'appuyant sur la politique agricole intercommunale définie en commission,
- Suivre de manière régulière les transactions foncières, à l'aide de l'outil «Vigifoncier», en s'appuyant sur la politique agricole intercommunale construite en commission,
- Suivre et maîtriser le coût du foncier sur le territoire et intervenir sur les ventes d'un montant abusif vis-à-vis du marché.

### OBJECTIFS

- ⇒ Partager les ambitions agricoles du territoire
- ⇒ Disposer d'une politique globale et harmonieuse de l'activité agricole
- ⇒ Se doter d'un cadre commun d'intervention
- ⇒ Suivre les transactions, le prix et maîtriser le coût du foncier agricole



#### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins trois rencontres de travail avec les élus
- Produire au moins un document cadre
- Mettre en place un conventionnement SAFER visant à disposer de l'outil «VigiFoncier»

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **14 400€**

Temps consacré par le chargé de mission : **8%**

## RECENSER ET IDENTIFIER LES EXPLOITANTS PROCHES DE LA CESSION DE LEUR EXPLOITATION

### BILAN ET CONSTAT

Au cours du partenariat conclu entre la CCCE, Dinan Agglomération et l'association Terres de Liens Bretagne, les actions mises en œuvre, ciblant les propriétaires cédants, ont rencontré de grandes difficultés, les acteurs n'ayant pas été spécifiquement identifiés en amont.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

L'utilisation d'outils de développement économique territorial devra permettre d'identifier les exploitants cibles (entre 50-55 ans et 55-60 ans) dans une démarche de rencontre et de sensibilisation à la transmission de leurs fermes vers de nouveaux porteurs de projets.

### OBJECTIFS

- ⇒ Recensement des exploitants futurs cédants permettant le déploiement d'actions ciblées auprès de ces acteurs.



#### Indicateur de réussite :

- Enrichir la base de données des exploitations agricoles, des profils de futurs cédants.

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : **2%**

## RÉALISER UNE ENQUÊTE SUR LA TRANSMISSION DES EXPLOITANTS

### BILAN ET CONSTAT

Lors de la mise en place d'actions auprès des futurs cédants du territoire, ceux-ci ont été peu enclins à participer aux temps collectifs proposés. En effet, un besoin important de discrétion dans leur démarche de transmission s'est exprimé. Par ailleurs, certains d'entre eux font face à un manque d'anticipation et ne se sont pas nécessairement penchés sur le sujet de la succession de leur exploitation, bien que celle-ci doive intervenir dans les années à venir.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Une enquête numérique et téléphonique sera déployée sur le territoire, afin de connaître les projets de transmission des futurs cédants. Elle permettra aussi d'identifier précisément les exploitants nécessitant ou souhaitant bénéficier d'un accompagnement de la part de la CCCE pour donner accès à leurs terres à de nouveaux porteurs de projets.

Cette enquête aura également pour objectif d'inciter les exploitants, dont la transmission ne se situe pas dans un horizon immédiat, à s'intéresser à cette question et à bénéficier d'un accompagnement le moment venu.

### OBJECTIFS

- ⇒ Sensibiliser et informer les futurs cédants
- ⇒ Cibler les exploitants souhaitant être rencontrés ou accompagnés dans leur démarche



#### Indicateur de réussite :

- Diffuser une enquête auprès des exploitations agricoles situées sur les communes du territoire
- Produire un rapport reprenant les résultats

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **4 000€**

Temps consacré par le chargé de mission : **3%**

## ALLER À LA RENCONTRE DES EXPLOITANTS FUTURS CÉDANTS

### BILAN ET CONSTAT

Au cours de la première programmation du PAAT, des cafés collectifs avaient été programmés auprès des propriétaires fonciers. Toutefois, ce mode de rencontre avec le propriétaire et/ou exploitant s'est avéré peu efficace. En effet, les interactions sur ce sujet ont fait ressortir un besoin de discussion dans des lieux garantissant une certaine discrétion.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Du porte-à-porte va être déployé auprès des sièges d'exploitations agricoles, sur la base des travaux de recensement et d'identification des propriétaires futurs cédants du territoire. En complément de l'enquête cela permettra d'informer, de sensibiliser et d'accompagner ces derniers sur les enjeux de la transmission et les moyens pour réaliser au mieux cette étape de la vie de l'exploitation. A terme, ces porte-à-porte ont vocation à construire le projet de transmission avec les exploitants et à les mettre en lien avec de potentiels repreneurs.

### OBJECTIFS

- ⇒ Accompagner les cédants dans leur démarche de transmission
- ⇒ Permettre la transmission des fermes vers de nouveaux porteurs de projets
- ⇒ Limiter l'agrandissement sur le territoire
- ⇒ Stopper la diminution du nombre d'entreprises agricoles dont le siège d'exploitation est localisé sur le territoire



#### Indicateur de réussite :

- Réaliser une série de porte-à-porte auprès d'exploitations ciblées,
- Produire un rapport reprenant les résultats de la démarche.

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **7 200€**

Temps consacré par le chargé de mission : **3%**



## LOGISTIQUE DE PROXIMITÉ

**OBJECTIF :** Définir un **scénario logistique** permettant d'approvisionner **100%** des établissements de restauration collective en produits **« locaux »**.

*Mobiliser, programmer*

**P.7 // ENGAGER DES TRAVAUX INTER-EPCI POUR DÉFINIR UN SCÉNARIO LOGISTIQUE**

**P.8 // AIDER AU DÉVELOPPEMENT DU CO-TRANSPORT ET DU CO-STOCKAGE**



*Budget consacré à cet axe : 5 600€*

# ENGAGER DES TRAVAUX INTER-EPCI POUR DÉFINIR UN SCÉNARIO LOGISTIQUE

## BILAN ET CONSTAT

A l'issue de l'étude logistique réalisée sur le territoire en 2022, 4 scénarios ont été proposés. Afin de concrétiser ce travail prospectif, un des scénarios doit aujourd'hui être priorisé et affiné au regard des besoins, des particularités du territoire et des acteurs locaux. Mobiliser l'écosystème local du plus grand nombre d'acteurs de l'alimentation autour du projet logistique est apparu décisif. Bien que quelques collectivités et acteurs privés ou associatifs déploient des solutions à l'échelle locale, il apparaît pertinent d'observer ces travaux et d'étudier les retours d'expérience.

Dans ce sens, l'étude menée en fin d'année 2021, par l'Institut Agro Rennes-Angers, a permis d'identifier les vecteurs de communication, les messages clés à délivrer et les moyens à mettre en œuvre pour mobiliser le plus grand nombre.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

La création d'un comité de pilotage (COPIL) et de groupes de travail devra permettre de travailler sur un projet commun et un schéma logistique local en mobilisant les acteurs du territoire et des territoires voisins. En appui de ce comité, un élu sera désigné au sein de chaque commune du territoire pour participer à des groupes de travail de préfiguration de l'outil logistique, auxquels seront associés les acteurs économiques du système alimentaire. Les groupes de travail devront rassembler des publics spécifiques et aborder notamment les thématiques suivantes :

- Le coût logistique actuel pour les exploitations agricoles; à l'aide d'outils dédiés et en présence d'élus de la commission logistique,
- L'approvisionnement en restauration commerciale,
- Le recensement, la rencontre et la mobilisation des acteurs de la grande et de la moyenne distribution alimentaire.

Afin d'alimenter la réflexion politique et technique sur les projets logistiques déjà déployés sur d'autres territoires, des visites « inspirantes » seront proposées aux élus membres de la commission logistique.

## OBJECTIFS

- ⇒ Mobiliser les acteurs locaux autour du projet logistique
- ⇒ Développer un consensus politique extra-territorial du projet logistique
- ⇒ Enrichir la réflexion logistique locale
- ⇒ Mobiliser les acteurs de l'alimentation en prévision du lancement de l'outil logistique local



### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins trois commissions logistique
- Organiser au moins trois groupes de travail
- Rédiger un document de présentation du projet logistique

### Difficulté :



### Impact :



Budget prévisionnel : **2 000€**

Temps consacré par le chargé de mission : **10%**



## AIDER AU DÉVELOPPEMENT DU CO-TRANSPORT ET DU CO-STOCKAGE

### BILAN ET CONSTAT

Dans le diagnostic agricole et alimentaire du territoire, la problématique de l'interconnexion et de la coopération entre acteurs locaux de l'alimentation est apparue comme une faiblesse du territoire. La promotion de dispositifs permettant de recréer du lien entre ces acteurs est alors apparue pertinente. Par ailleurs, le diagnostic du PCAET, réalisé en 2023, met en avant le transport (dont le transport de marchandises) comme second poste d'émissions de Gaz à Effet de Serre sur le territoire.

Ainsi, entre 2021 et 2022, un dispositif de co-livraison et co-stockage a été promu sur le territoire à travers le subventionnement de son usage, néanmoins, le déploiement de cet outil ne s'est pas concrétisé.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Depuis la fin de la période d'expérimentation de l'outil «Coclicaux» sur le territoire, d'autres territoires proches ont soutenu le déploiement de cette solution logistique. Cet outil, n'ayant pas trouvé à se déployer au cours de la période 2021-2022 pourrait maintenant disposer d'une dynamique plus importante, lui permettant d'engager des coopérations logistiques locales entre acteurs de l'alimentation. C'est pourquoi, le soutien au déploiement de l'outil sur le territoire de la CCCE sera renouvelé à travers le subventionnement d'un volume de co-livraison et co-stockage, comme :

- Proposer un dispositif de subvention des 200 premiers co-transports et co-stockages sur le territoire (au départ, à l'arrivée ou s'y déroulant intégralement) auprès des professionnels de l'alimentation,
- Proposer une aide de 5€ HT pour le transporteur, par co-livraison,
- Proposer aide de 10€ HT pour commanditaire de la co-livraison.

Le déploiement de cette pratique doit permettre la réduction de l'impact du transport dans le bilan carbone de la collectivité, dans le cadre des objectifs du PCAET. En effet, un professionnel faisant co-livrer sa marchandise par un tiers, sur par exemple 20km à 250g de CO<sub>2</sub>/km, économise 10kg d'émission de CO<sub>2</sub> (soit : 20km\*2\*250g = 10 000g CO<sub>2</sub>).

### OBJECTIFS

- ⇒ Déployer le principe de co-livraison et co-stockage
- ⇒ Consolider les dynamiques locales entre acteurs de l'alimentation
- ⇒ Mettre à disposition une solution logistique aux acteurs de l'alimentation
- ⇒ Réduire l'impact carbone du transport de marchandises sur le territoire



#### Indicateur de réussite :

- Mettre en place un dispositif de subventionnement de co-livraison et co-stockage
- Atteindre 50% du volume de co-livraison

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **3 600€**

Temps consacré par le chargé de mission : **2%**







## RESTAURATION

**OBJECTIF : Consolider la qualité des approvisionnements, en garantissant au moins 25% de produits « locaux » et 50% de produits durables et de qualité en restauration collective.**

*Mobiliser, programmer, s'approvisionner, s'outiller, promouvoir*

**P.10 // ENGAGER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET FORMULER DES PROPOSITIONS DE PLAN D'ACTION POUR LES ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE**

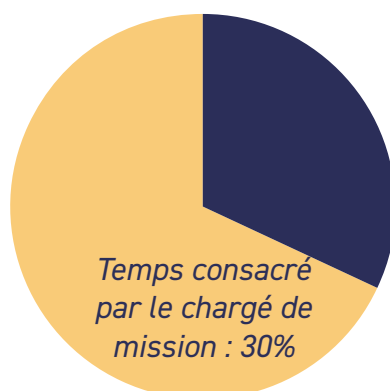
**P.11 // ORGANISER LE COMITÉ INTERCOMMUNAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

**P.12 // ACCOMPAGNER INDIVIDUELLEMENT LES COMMUNES DANS L'ATTEINTE DES OBJECTIFS EGALIM**

**P.12 // ANIMER LE LIEN ENTRE CUISINIERS ET PRODUCTEURS LOCAUX**

**P.13 // DÉPLOYER UNE «TOURNÉE DES RESTOS»**

**P.13 // COMMUNIQUER AUPRÈS DES CONVIVÉS À L'AIDE DE SUPPORTS VISUELS DANS LES CANTINES**



*Budget consacré à cet axe : 12 260€*

## ENGAGER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET PROPOSER UN PLAN D'ACTION POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

### BILAN ET CONSTAT

En 2022, dans le cadre du premier PAAT, un établissement de restauration collective des secteurs sanitaire et social du territoire a été accompagné par une structure spécialisée, pour la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'un plan d'action sur la réduction du gaspillage alimentaire. Cette démarche a permis d'obtenir un bilan précis et de cibler des axes de progression efficaces, et immédiats, permettant la réduction de celui-ci.

Dans cette structure, des marges financières ont rapidement pu être réalisées. Le bénéfice a permis d'amortir le phénomène inflationniste rencontré au cours de l'année 2022 et d'améliorer la qualité et la proximité des approvisionnements, en concordance avec les objectifs de la loi EGalim.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

En recrutant une personne en stage pour 6 mois sur cette thématique, l'ensemble des établissements de la restauration collective du territoire (scolaire, sanitaire et social) qui le souhaitent, seront accompagnés dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de réduction de leur production de bio-déchets. Cette action permettra de :

- Mobiliser les cuisines et leurs agents,
- Diagnostiquer les structures en partenariat avec les communes,
- Proposer un plan d'action, par établissement, co-construit avec les services,
- Proposer un bilan qualitatif, quantitatif et de synthèse de ce travail.

### OBJECTIFS

- ⇒ Permettre aux établissements de la restauration collective (scolaires, sanitaires et sociaux) de réaliser des économies financières sur le coût du gaspillage alimentaire.
- ⇒ Réaffecter ces économies vers les approvisionnements «EGAlim» et locaux.
- ⇒ Contribuer à accompagner le déploiement des objectifs relatifs aux bio-déchets à horizon 2024, par leur réduction.



#### Indicateur de réussite :

- Recruter un stagiaire
- Réaliser au moins 8 diagnostics d'établissements et 8 plans plans d'action individualisés

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **3 800€**

Temps consacré par le chargé de mission : **2%**

## ORGANISER LE COMITÉ INTERCOMMUNAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

### BILAN ET CONSTAT

Depuis 2020 un comité intercommunal de la restauration collective du territoire se réunit annuellement. Cette rencontre récurrente, entre agents cuisiniers, gestionnaires de la restauration collective et élus a été l'occasion de créer une connaissance transversale des organisations de la restauration collective du territoire et de transmettre de la veille juridique et technique dont les évolutions sont permanentes.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Le comité intercommunal de la restauration collective (CIRC), donne l'occasion aux établissements de restauration collective de développer une interconnaissance entre eux, d'évoquer des problématiques générales, de rendre compte des évolutions juridiques et législatives, de faire le bilan des pratiques d'approvisionnement, mais aussi, de partager des expériences réalisées au sein des établissements et d'accueillir des intervenants autour de thématiques diverses. Réunit annuellement, il sera reconduit à minima une fois par an. Des réunions extraordinaires pourront être planifiées en fonction de l'actualité.

### OBJECTIFS

- ⇒ Informer et harmoniser les modes de fonctionnement de l'ensemble des établissements de la restauration collective du territoire.
- ⇒ Transmettre aux structures un bilan des évolutions législatives et juridiques venant impacter le secteur de la restauration collective.
- ⇒ Partager l'analyse des remontées de données d'approvisionnement alimentaire des établissements



#### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins 3 CIRC d'ici la fin de la seconde programmation

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : **5%**

# ACCOMPAGNER INDIVIDUELLEMENT LES COMMUNES DANS L'ATTEINTE DES OBJECTIFS EGALIM

## BILAN ET CONSTAT

L'ensemble des communes du territoire, sont aujourd'hui informées sur les dispositions de la loi EGAlim de 2018 et ses enjeux. Néanmoins, comme à l'échelle nationale, les objectifs de cette loi ne sont pas encore atteints. Ces derniers constituent à ce jour un défi technique et financier pour les établissements de la restauration collective.

Par ailleurs, le personnel de restauration est fréquemment renouvelé et nécessite un accompagnement régulier de maintien d'une transmission informationnelle et technique.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Afin de faciliter les démarches engagées par les communes en matière d'approvisionnement local et dans l'atteinte des objectifs EGAlim, nommant en matière de qualité des approvisionnements, il sera nécessaire :

- D'apporter des accompagnements techniques et juridiques auprès des agents gestionnaires de la restauration collective et des élus, pour permettre d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim,
- De suivre les approvisionnements, de transmettre annuellement ces données et de les analyser,
- D'organiser annuellement le CIRC,
- D'accompagner les nouveaux agents de cuisine ou de gestion,
- D'accompagner les projets d'approvisionnement des établissements de restauration collective.

## OBJECTIFS

- ⇒ Maintenir un niveau de connaissance suffisant et actualisé des personnels et élus,
- ⇒ Disposer d'outils techniques,
- ⇒ Réaliser des économies permettant d'augmenter la qualité des approvisionnements alimentaires.

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : **8%**



Indicateur de réussite :

- Réaliser un bilan annuel des approvisionnements des établissements, sur la base de leurs données (au moins 2)



# ANIMER LE LIEN ENTRE CUISINIERS ET PRODUCTEURS LOCAUX

## BILAN ET CONSTAT

Depuis 2020, en coopération avec l'Agglomération de Dinan, trois forums de rencontre entre producteurs locaux et cuisiniers se sont tenus et un catalogue des producteurs locaux, souhaitant travailler avec la restauration collective, a été publié annuellement.

Ces deux dernières années, le forum a eu l'occasion de prendre de l'ampleur grâce à la contribution du Conseil Département d'Ille-et-Vilaine et avec l'aide de la Chambre d'agriculture régionale qui ont permis d'ouvrir cet événement aux cantines et exploitations du nord du département. Cet événement annuel, est à présent attendu par les établissements de la restauration collective pour alimenter leur carnet de fournisseurs et découvrir les produits exposés mais aussi par les producteurs, afin de développer leurs relations commerciales avec ce secteur.

Le catalogue, quant à lui, ne cesse de s'enrichir de nouveaux producteurs d'année en année. En 2023, celui-ci recensait plus de 60 exploitations. Cet outil constitue une aide précieuse pour les agents et acheteurs publics dans leurs opérations de sourcing local.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Le forum des producteurs-cuisiniers est l'occasion pour les producteurs locaux, qui souhaitent développer leurs relations commerciales avec les cantines, d'être invités à venir exposer leurs productions et à les présenter aux visiteurs, élus, cuisiniers et gestionnaires de restauration collective.

Mis à jour annuellement, le catalogue des producteurs locaux permet d'informer les cuisiniers sur la présence de nouvelles exploitations de la zone locale. Par ailleurs, il donne une visibilité sur les denrées disponibles localement et les conditions logistiques et commerciales de commande. Le catalogue sera communiqué à tous les établissements de restauration collective du territoire.

A travers des partenariats avec les producteurs locaux et la mutualisation de recettes, l'organisation de journées thématiques autour d'un produit local permettra aux cuisiniers de proposer des repas construits autour d'un aliment local et de saison. Cette action sera pilotée par un étudiant en contrat de stage et menée de façon coordonnée avec le concours culinaire grand public. Dans le cadre de sa mission, ce dernier pourra être amené à contribuer à l'organisation du forum et à la mise à jour du catalogue.

## OBJECTIFS

- ⇒ Favoriser le développement des approvisionnements locaux et leur mise en valeur auprès des convives



### Indicateur de réussite :

- Recruter un stagiaire
- Organiser au moins un forum par an
- Mettre à jour annuellement le catalogue
- Organiser au moins un menu thématique par an

### Difficulté :



### Impact :



Budget prévisionnel : **2 060€**

Temps consacré par le chargé de mission : **5%**

# DÉPLOYER UNE «TOURNÉE DES RESTOS»

## BILAN ET CONSTAT

Les restaurants scolaires sont des services publics délocalisés des mairies. L'éloignement physique dont ils font preuve peut conduire à une forme d'isolement des agents, vis-à-vis des municipalités. En 2022, à l'occasion du projet «De la Mer à l'Assiette», un sentiment partagé par les cuisiniers du territoire s'est exprimé sur cette situation et faisant apparaître la nécessité de valoriser le travail mené par ces derniers, notamment vis-à-vis des évolutions de pratiques.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Les bureaux communautaires sont des réunions régulières où les vice-présidents communautaires, de chacune des municipalités du territoire, sont réunis. Afin de rapprocher élus et restauration collective, l'objectif est d'organiser au moins 3 fois par an, un bureau communautaire dans des cantines scolaires du territoire. A la fin de chaque réunion, une présentation de la cantine et de son personnel sera réalisée par l'élu de la municipalité organisatrice et sera suivie d'un déjeuner préparé par les services de restauration. Cette opération permettra, par ailleurs, aux cuisiniers de partager leur quotidien et de valoriser les évolutions de leurs pratiques.

## OBJECTIFS

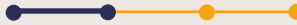
- ⇒ Renforcer le lien entre les municipalités du territoire et ses structures de restauration collective, afin de promouvoir les évolutions engagées par ses agents.



### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins 6 bureaux dans des cantines du territoire

### Difficulté :



### Impact :



Budget prévisionnel : **1 100€**

Temps consacré par le chargé de mission : **4%**

# COMMUNIQUER AUPRÈS DES CONVIVES À L'AIDE DE SUPPORTS VISUELS DANS LES CANTINES

## BILAN ET CONSTAT

Les établissements de la restauration collective du territoire font, depuis plusieurs années, évoluer leurs pratiques de travail notamment sous l'influence de changements juridiques et législatifs. Cela a conduit les professionnels de la restauration collective à s'adapter et à engager, en parallèle, de nombreuses avancées en matière de qualité et de proximité des approvisionnements, en développant notamment l'achat en circuits courts. Néanmoins, certaines évolutions, à l'image des menus végétariens hebdomadaires issus de la loi dite EGALim de 2018, peuvent être mal perçues par les convives ou familles de convives. Ainsi, au cours des groupes de travail déployés sur le territoire dans le cadre de la démarche de construction du programme d'action 2023-2026, les cuisiniers ont exprimé leurs difficultés à communiquer auprès de ces personnes, et le besoin de disposer de supports pédagogiques.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Afin de communiquer auprès des publics de la restauration collective, divers outils de communication devront être déployés :

- Panneaux des menus présentés dans chaque cantine et permettant : d'afficher des scores EGALim et leur signification, de communiquer sur les approvisionnements locaux et d'informer sur les menus végétariens et les dispositions de la loi EGALim.
- Supports informationnels numériques diffusables aux parents et familles de convives, permettant : d'informer sur les dispositions de la loi EGALim, d'expliquer les démarches engagées par les établissements, de communiquer sur les fournisseurs locaux, de communiquer sur les différents événements et initiatives locales à venir.
- Panneaux valorisant les producteurs travaillant avec les restaurants exposés dans les lieux de restauration.

## OBJECTIFS

- ⇒ Informer les familles de convives, et les convives, sur les dispositions législatives s'appliquant aux établissements de restauration collective nécessitant l'évolution de la composition des menus et les approvisionnements
- ⇒ Valoriser les démarches engagées par les établissements et leurs agents

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : **5 300€**

Temps consacré par le chargé de mission : **6%**



Indicateur de réussite :

- Produire au moins un panneau menu et EGALim par établissement de restauration collective scolaire
- Produire au moins un panneau producteurs par établissement de restauration collective scolaire
- Produire au moins un support numérique d'information EGALim





## CONSOMMATION « GRAND PUBLIC »

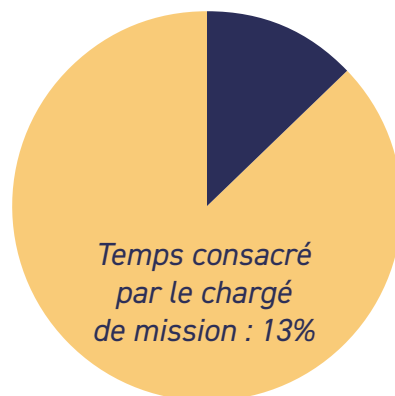
**OBJECTIF : Augmenter la consommation de produits locaux, en développant des outils et rendant les habitants acteur.**

*Mobiliser, outiller, informer, sensibiliser*

**P.15 // PROPOSER DES ANIMATIONS EN MILIEU SCOLAIRE**

**P.15 // ÉDITER UN LIVRET SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE DU TERRITOIRE ET SA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**

**P.16 // ORGANISER UN CONCOURS CULINAIRE POUR METTRE EN AVANT LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE LOCAL**



*Budget consacré à cet axe : 31540€*

## PROPOSER DES ANIMATIONS EN MILIEU SCOLAIRE

### BILAN ET CONSTAT

Les pratiques et habitudes alimentaires des populations sont issues d'usages extrêmement évolutifs à une échelle historique, mais beaucoup moins au regard d'une génération. Ainsi, il est important de sensibiliser les futures générations (*L. Malassis, Traité d'économie Agro-Alimentaire, 1981*), pour qui les habitudes alimentaires et usages sont encore en construction.

Par conséquent, pendant l'année scolaire 2021-2022, des animations auprès de classes de niveau primaire du territoire ont été proposées. Ces animations ont rencontré un certain succès auprès du corps enseignant, des élèves et des services de la restauration collective qui ont été associés à cette animation. Le milieu scolaire, offrant un cadre adapté de sensibilisation du jeune public, il s'agit d'un dispositif adapté aux enjeux du PAAT liés à la consommation alimentaire.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Les interventions proposées aux classes du niveau primaire des communes du territoire seront animées par une association spécialisée sur la thématique alimentaire et son lien avec les questions énergétiques et environnementales. Elle devra donc s'atteler à aborder des sujets transversaux tels que les cours d'eau, les paysages, la biodiversité, l'énergie, ou encore le traitement des déchets. Ainsi, un cycle d'animations annuel sera proposé :

- Aux cours des deux prochaines années scolaires 24-25, 25-26
- Auprès d'un maximum de 12 classes, chaque année.
- Constitué d'au moins 2 demi-journées par classe.
- Les thématiques abordées pourront varier d'une année à l'autre et devront associer agriculteurs, artisans, cuisiniers et acteurs locaux de l'alimentation.

### OBJECTIFS

⇒ Sensibiliser les jeunes élèves, consommateurs de demain, aux enjeux de l'alimentation, de la nutrition et de l'environnement, notamment à travers la question de la consommation énergétique.



#### Indicateur de réussite :

- Sensibiliser minimum 20 classes sur 2 ans
- Sensibiliser minimum 500 élèves sur 2 ans
- Associer différentes catégories de partenaires

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **8 500€**

Temps consacré par le chargé de mission : **5%**

## ORGANISER UN CONCOURS CULINAIRE POUR METTRE EN AVANT LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE LOCAL

### BILAN ET CONSTAT

L'un des objectifs du PAAT est de promouvoir le patrimoine culinaire du territoire auprès de ses consommateurs en le rendant identifiable et en permettant une évolution des habitudes de consommation alimentaire. Dans ce cadre, un volet «sensibilisation» a été déployé au cours de la première programmation de la Politique Agricole et Alimentaire de la CCCE. Toutefois, l'ensemble des formats d'intervention, de sensibilisation ou d'animation ont été très «descendants», limitant de fait la mise en action des habitants. La transformation des pratiques de consommation alimentaire des citoyens doit nécessairement passer par une approche dynamique de ces derniers. Il faut donc mettre les citoyens dans l'action, en proposant un modèle d'animation adapté au grand public.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Animer un concours culinaire permettra une mise en action des habitants. En associant les secteurs de l'hôtellerie restauration et du tourisme à la démarche, ce travail pourra alors être valorisé tout en faisant la promotion de recettes réalisées à partir d'ingrédients locaux. L'animation de ce projet sera assurée par un étudiant d'une filière ingénieur ou marketing (idéalement territorial).

### OBJECTIFS

- ⇒ Promouvoir le patrimoine culinaire du territoire,
- ⇒ Mettre les citoyens dans l'«action»,
- ⇒ Associer les restaurants commerciaux du territoire,
- ⇒ Associer le secteur touristique à la démarche.



#### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins un événement
- Associer au moins 4 partenaires différents

#### Difficulté :



#### Impact :



Budget prévisionnel : **13 040€**

Temps consacré par le chargé de mission : **1%**

# ÉDITER UN LIVRET SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE DU TERRITOIRE ET SUR SA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

## BILAN ET CONSTAT

Le PAAT vise à faire évoluer les habitudes de production, de transformation, d'approvisionnement ou de consommation des acteurs économiques du territoire et des citoyens. Dans cet objectif, il est nécessaire de permettre l'acquisition d'un niveau de connaissance et d'information suffisant. Ainsi, un premier livret a été édité et distribué dans 17 000 foyers du territoire. Ce document, présentant et dressant un bilan des trois premières années de travail, a également eu vocation à fournir des outils et les contacts locaux pour équiper les citoyens dans l'évolution de leurs pratiques alimentaires. Le livret a été positivement reçu par les habitants du territoire. Par ailleurs la distribution, à grande échelle, de ce document a permis de développer de nouveaux contacts avec des acteurs n'étant pas connectés aux canaux de communication traditionnellement mobilisés par l'EPCI. Il est alors apparu comme le moyen le plus efficace pour communiquer auprès du grand public.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

En 2026, un second livret distribué à l'ensemble des foyers du territoire permettra de sensibiliser le public sur le patrimoine culinaire en associant les restaurateurs dans la démarche du PAAT. Ce document, composé d'images, de textes et de recettes, mettra en avant les produits du territoire et leur saisonnalité tout en faisant du lien avec la santé des habitants et les aspects nutritifs de l'alimentation. Il sera également destiné aux touristes saisonniers, à travers son approche patrimoniale de l'alimentation locale.

## OBJECTIFS

- ⇒ Valoriser le patrimoine culinaire du territoire, en associant les restaurateurs locaux.
- ⇒ Communiquer, auprès de l'ensemble des citoyens et touristes.
- ⇒ Faire connaître les actions mises en place dans le cadre du PAAT.
- ⇒ Fournir à ces acteurs des outils et des informations nécessaires à l'évolution de leurs pratiques.

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : **10 000€**

Temps consacré par le chargé de mission : **7%**



Indicateur de réussite :

- Créer un livret, l'imprimer au moins 17 000 exemplaires et le distribuer dans les boîtes aux lettres du territoire
- Associer au moins trois établissements de la restauration commerciale à l'illustration du patrimoine culinaire.







## PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

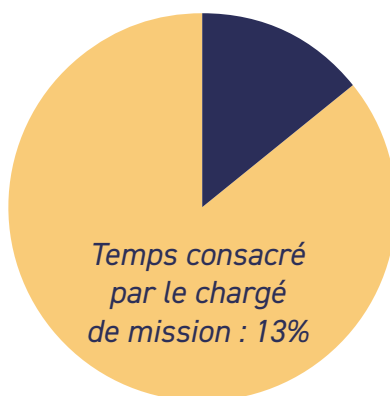
**OBJECTIF : Structurer les relations avec les acteurs sociaux, en développant des projets et partenariats avec les structures.**

*Accompagner, former, approvisionner*

**P.18 // ACCOMPAGNER LES STRUCTURES SOCIALES DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UN PLAN D'ACTION PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE**

**P.19 // ORGANISER DES ANIMATIONS CULINAIRES ET DIÉTÉTIQUES AUPRÈS DES ACTEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE, STRUCTURES SOCIALES ET D'INSERTION PROFESSIONNELLE**

**P.20 // ACCOMPAGNER ET FORMER LES SERVICES D'AIDE À DOMICILE DES CCAS**



*Budget consacré à cet axe : 10 050€*

# ACCOMPAGNER LES STRUCTURES SOCIALES DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UN PLAN D'ACTION PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

## BILAN ET CONSTAT

La mobilisation des publics précaires est complexe pour les collectivités locales. En effet, il a pu être constaté la faible mobilisation des publics précaires lors du défi « Foyers à Alimentation Positive » réalisé en 2022. Ce public reste difficile à intéresser pour les collectivités. Un travail doit donc être fait auprès des personnes à revenus modestes socialement isolées pour surmonter cette difficulté.

Par ailleurs, les associations d'aide alimentaire rencontrent depuis 2020 une hausse de fréquentation parallèlement à une baisse des dons. Cette tendance vient s'ajouter à l'impact de l'inflation sur le coût des denrées alimentaires, dont la tendance ne semble pas s'inverser dans un avenir proche.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

L'association «Aux Gouts Du Jour» porte un projet d'accompagnement des structures sociales du territoire, visant à suivre les personnes vulnérables en situation de précarité alimentaire qui fréquentent leurs établissements, ou rencontrées dans le cadre de leurs actions. L'objectif de cette démarche est, dans la mesure du possible, de réduire le recours aux structures d'aide alimentaire en permettant aux travailleurs sociaux de repérer et d'accompagner les personnes en situation de précarité alimentaire, directement au sein des structures sociales. Les objectifs et le cadre de cette intervention sont les suivants :

- Professionnaliser les travailleurs sociaux sur la thématique de la précarité alimentaire, détecter les personnes concernées, accompagner et apporter une réponse adaptée en mettant en place des stratégies internes,
- Définir un plan d'action par structure et un accompagnement à sa mise en œuvre,
- Mobiliser 5 à 10 structures à accompagner sur deux ans.

Le contenu de l'accompagnement :

- Organiser un atelier par structure,
- Construire un plan d'action par structure,
- Accompagner chaque structure dans la mise en œuvre du plan d'action.

La formation des professionnels sociaux, travaillant directement au contact de cette population permettrait de surpasser cette barrière et de contribuer à soulager les structures d'aide alimentaire. *Sous réserve d'acceptation du dossier de financement déposé en 2023.*

## OBJECTIFS

⇒ Montée en compétence des travailleurs sociaux et structures sociales du territoire, sur l'accompagnement des populations en situation de précarité alimentaire.



Indicateur de réussite :

- Accompagner au moins 3 structures sociales du territoire
- Produire au moins un plan d'action par structures accompagnées

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : **1 550€**

Temps consacré par le chargé de mission : **4%**



# ORGANISER DES ANIMATIONS CULINAIRES ET DIÉTÉTIQUES AUPRÈS DES ACTEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE, STRUCTURES SOCIALES ET D'INSERTION PROFESSIONNELLE

## BILAN ET CONSTAT

Les structures sociales, associations et structures d'aide alimentaire du territoire interviennent toutes, dans leur champ de compétence, sur le sujet de l'alimentation. Néanmoins, ces dernières rencontrent, ou, ont exprimé à différentes occasions un besoin d'accompagnement et de formation des personnels ou des bénévoles.

Par ailleurs, depuis 2020, le chantier d'insertion professionnelle de la CCCE appelé Brigade Nature et Patrimoine (BNP) composé de 12 agents, noue dans le cadre du PAAT un partenariat avec l'antenne locale de l'association des « Restos du coeur ». En effet, les brigadistes interviennent régulièrement sur la parcelle maraîchère de l'association afin de l'entretenir et d'effectuer divers travaux permettant d'accroître la capacité de production du site. En complément, les agents du chantier d'insertion bénéficient d'une incitation à l'activité de maraîchage. En 2023, cette démarche a donné lieu à la création d'un espace maraîcher sur une parcelle des locaux de la Brigade, afin de leur permettre de produire et de découvrir des légumes frais et de saison. A ces occasions il a été constaté, pour beaucoup d'entre eux, certaines lacunes culinaires. Ainsi, le potager créé en fin de première programmation du PAAT, offre un support de sensibilisation culinaire pour les membres du chantier d'insertion, faisant souvent face à des situations de précarité alimentaire.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Afin d'accompagner les structures sociales des animations culinaires, de transformation/conservation et des formations diététiques seront organisées autour des produits locaux et de qualité. Elles permettront de sensibiliser et d'assister les structures d'accompagnements ou qui accueillent des publics en situation potentielle de précarité alimentaire sur les thématiques suivantes : transformation des habitudes alimentaire, hausse de la qualité diététique et nutritionnelle des aliments, augmentation de la consommation de produits de saison et locaux, conservation des produits frais, conditionnement et maîtrise du budget. Des animations auprès des bénévoles de structures d'aide alimentaire du territoire pourront également être proposées. Contenu du cycle d'animation - formation :

- Proposer des ateliers culinaires de préparation des légumes issus du potager,
- Proposer des ateliers de transformation et de conservation des légumes du potager,
- Proposer des ateliers diététiques complétés par une approche budgétaire.

Le chantier d'insertion professionnelle de la CCCE sera également associé à ce déploiement de formations et d'animations en lien avec son espace maraîcher et les partenariats existants, dans le but de :

- Développer l'espace maraîcher des locaux de la brigade et l'espace de préparation des repas,
- Renouveler et piloter le conventionnement avec les jardins des « Restos du coeur »,
- Faire participer les agents aux ateliers culinaires, afin de valoriser la production de l'espace maraîcher.

Sur la base de ces expériences, des supports de sensibilisation seront produits à l'issue de ces ateliers, afin de valoriser leur contenu et constituer une documentation accessible à tous.

## OBJECTIFS

- ⇒ Permettre aux personnes en contact avec les structures sociales ou d'insertion professionnelles du territoire de développer un savoir culinaire et diététique, mais aussi, promouvoir des pratiques de consommation permettant de réduire le budget alimentaire tout en améliorant la qualité de son alimentation.
- ⇒ Sensibiliser et former des acteurs sociaux en contact direct avec les populations à revenu modeste, sur les enjeux nutritionnels, de capacité à s'approvisionner en produits locaux, de saison et de qualité tout en maîtrisant le budget alimentaire.
- ⇒ Former des foyers à revenu modeste ou situation de précarité alimentaire.

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : **6 000€**

Temps consacré par le chargé de mission : **5%**



Indicateur de réussite :

- Organiser au moins 8 ateliers culinaires, diététiques ou de pratiques de consommation
- Produire au moins un document pédagogique

# ACCOMPAGNER ET FORMER LES SERVICES D'AIDE À DOMICILE DES CCAS

## BILAN ET CONSTAT

Depuis 2020, dans le cadre du PAAT et des objectifs de la Loi EGAlim de 2018 des travaux ont été programmés et sont déployés auprès des établissements de restauration et à destination de leurs publics (établissements scolaires, EHPAD) qui bénéficient des évolutions engendrées par ces travaux. Toutefois, une part de ce public ne réside pas dans les structures collectives et n'a donc pu être atteinte par ces mesures. Il existe, toutefois, des Services d'Aide À Domicile sur le territoire (SAAD) qui préparent des repas directement chez les bénéficiaires. Ces services rencontrent un certain nombre de problématiques qui les contraignent dans la confection de repas de qualité et locaux dont l'achat des denrées, le budget disponible pour réaliser ces achats, le temps de préparation des repas, ou encore, les ressources techniques et culinaires disponibles pour proposer des menus diversifiés, appétant et permettant de limiter d'éventuels gaspillages.

## DESCRIPTION DE L'ACTION

Pour répondre aux problématiques et contraintes rencontrées par les agents des CCAS des territoires, dans le cadre des SAAD, une série d'accompagnements, de formations et de documentations vont être proposées auprès de ces structures. L'objectif étant de permettre aux publics bénéficiaires de voir les repas préparés à leurs domiciles augmentés en qualité et en proximité d'approvisionnement.

Les aidants non professionnels seront également sollicités pour participer à ces temps de formation. Ils recevront, par ailleurs, un guide restituant les points traités en formation pour les sensibiliser et les informer. Pour cela, 2 volets d'actions sont proposés :

- Dispenser des animations/formations auprès des aides à domicile : culinaire, diététique, saisonnalité, réduction et traitement des bio-déchets
- Produire et diffuser des supports pédagogiques : Achat de denrées alimentaires, recettes de cuisine adaptées à un public spécifique.

## OBJECTIFS

- ⇒ Faire monter en compétence les agents de CCAS œuvrant pour les SAAD\*,
- ⇒ Sensibiliser les personnes non professionnelles aidantes et accompagnantes,
- ⇒ Réduire le gaspillage alimentaire dans les foyers des bénéficiaires,
- ⇒ Améliorer la qualité des aliments dans les repas des bénéficiaires,
- ⇒ Enrichir les connaissances en diététique des agents.

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : **2 500€**

Temps consacré par le chargé de mission : **4%**



Indicateur de réussite :

- Mettre en place des formations auprès des aides à domicile et des aidants
- Envoyer des supports pédagogiques dans les foyers





## GOVERNANCE

### OBJECTIF : **Piloter le PAAT**

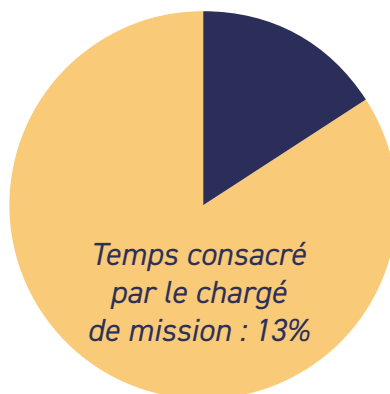
*Mobiliser, programmer, participer*

**P.22 // LABELLISER LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE PAT DE NIVEAU 2**

**P.22 // ÉVALUER LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE ET ENVISAGER SON FUTUR**

**P.23 // RECRUTER ET ENCADRER DES STAGES**

**P.23 // ORGANISER DES INSTANCES DE PILOTAGE PARTICIPATIF DE LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE**



*Budget consacré à cet axe : 19 800€*

## LABELLISER LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE PAT DE NIVEAU 2

### BILAN ET CONSTAT

La Politique Agricole et Alimentaire a été labellisé Plan Alimentaire Territorial (PAT) de premier niveau, reconnu par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire en 2021. Cette reconnaissance, gage de la réponse offerte par le premier programme d'action aux dispositions de l'article L-111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, permet également de solliciter certaines sources de financement public.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Cette reconnaissance de la première programmation vise à identifier et accompagner les PAT émergents dans leur construction et leur déploiement. Il est à présent nécessaire de faire reconnaître le PAAT au second niveau, afin de valoriser le plan d'action déployé au cours de la période 2020-23 et de donner de la visibilité aux projets opérationnels mis en œuvre dans la programmation 2023-26. Un dossier de labellisation PAT de second niveau sera donc déposé en début d'année 2024 auprès de la DRAAF.

### OBJECTIFS

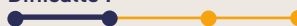
- ⇒ Être reconnu par les partenaires institutionnels de l'évolution et du déploiement du PAAT.
- ⇒ Garantir la cohérence de la stratégie et du plan d'actions au regard des orientations nationales.
- ⇒ Permettre l'accès à certains financements publics.



Indicateur de réussite :

- Labelliser le PAAT au second niveau

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : 1%

## ÉVALUER LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE ET ENVISAGER SON FUTUR

### BILAN ET CONSTAT

Le PAAT de la CCCE existe depuis 2020 et un volume important d'actions a été mené autour de thématiques spécifiques, de différents secteurs économiques et auprès d'acteurs liés au système alimentaire.

Une évaluation du PAAT, depuis son lancement, doit alors être menée par un auditeur externe afin d'évaluer son impact pour le territoire et ses habitants. En effet, bien que, dans le cadre de divers financements, un ensemble d'actions aient été évaluées en interne, le PAAT dans sa globalité n'a pu l'être.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

De façon à obtenir une vision d'ensemble et objective de l'impact de la politique agricole et alimentaire pour le territoire et ses habitants, un prestataire extérieur sera mandaté pour évaluer les actions conduites depuis 2020 sur les sujets agricoles et alimentaires. Ce dernier aura pour mission :

- D'évaluer l'intégralité des actions menées au cours de deux premières programmations,
- De préciser quelles actions ont été les plus impactantes pour le territoire,
- De formuler des recommandations d'ajustement.

### OBJECTIFS

- ⇒ Apposer un regard objectif et neutre sur la politique déployée depuis 2020,
- ⇒ Évaluer l'adéquation des moyens mis en œuvre et les résultats obtenus,
- ⇒ Qualifier et quantifier les évolutions engendrées, pour le territoire, par les actions du PAAT,
- ⇒ Infirmer ou confirmer l'impact du PAAT pour le territoire,
- ⇒ Disposer de recommandations pour approfondir les travaux sur les thématiques du PAAT.



Indicateur de réussite :

- Sélectionner un prestataire
- Réaliser une évaluation du PAAT 2020-23 et 2023-26

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : 19 800€

Temps consacré par le chargé de mission : 2%

## RECRUTER ET ENCADRER DES STAGES

### BILAN ET CONSTAT

Certaines actions de la programmation 2023-26, de la Politique Agricole et Alimentaire du territoire, nécessitent un temps d'animation conséquent, permettant la mobilisation d'un grand nombre d'acteurs autour d'événements grand public.

La coordination du programme d'action et le pilotage des actions sur l'ensemble des thématiques abordées nécessite également un temps agent conséquent.

Par conséquent, le recours à deux contrats de stage de 6 mois est nécessaire à l'animation complète du plan d'action.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Les deux stagiaires recrutés travailleront sur les missions de :

- Patrimoine et filières culinaires
  - Mise en valeur du patrimoine local à travers la mobilisation des citoyens et des restaurateurs locaux.
  - Création et entretien du lien entre les cantines et les producteurs locaux.
- Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective
  - Accompagnement de tous les établissements de restauration collective scolaire du territoire dans la réduction du gaspillage alimentaire.

### OBJECTIFS

⇒ Animer des actions de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective et de valorisation du patrimoine culinaire local.



#### Indicateur de réussite :

- Publier une offre de stage et recruter un stagiaire sur le thème du gaspillage alimentaire
- Publier une offre de stage et recruter un stagiaire sur le thème de la valorisation patrimoine culinaire

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : 6%

## ORGANISER DES INSTANCES DE PILOTAGE PARTICIPATIF DE LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

### BILAN ET CONSTAT

Les politiques agricoles et alimentaires nécessitent la mise en coordination de l'ensemble des systèmes alimentaires territoriaux. La création de ce type de dynamique doit s'appuyer sur une diversité d'acteurs : des structures publiques décentralisées de l'Etat, aux élus locaux, entreprises et groupements professionnels nationaux aux acteurs locaux collectifs ou individuels. (Céline Raimbert et al., 2023)

Par conséquent, plusieurs instances participatives techniques et de pilotage, doivent être organisées afin de rassembler cette diversité d'acteurs autour du projet de PAAT.

### DESCRIPTION DE L'ACTION

Afin de permettre la continuité de la dynamique du PAAT auprès des acteurs locaux et d'accompagner la politique agricole et alimentaire du territoire dans son déploiement, il est nécessaire :

- D'organiser et d'animer un comité de pilotage (COPIL) du PAAT deux fois par an, dont le rôle est de valider les grandes orientations. Il sera composé de membres du bureau communautaire, de financeurs, de partenaires institutionnels, de chambres consulaires et de représentants des syndicats professionnels en lien avec les thématiques alimentaires.
- D'organiser et d'animer des comités techniques (COTECH) au moins deux fois par an dont le rôle est d'ajuster la mise en œuvre des actions autour de thématiques précises. Il doit être validé par le comité de pilotage et sera composé d'acteurs locaux, d'élus, de professionnels et de techniciens, en fonction des thématiques abordées.

### OBJECTIFS

⇒ Gouvernance du PAAT,

⇒ Mobiliser des élus et acteurs locaux sur le projet.



#### Indicateur de réussite :

- Organiser au moins 5 COPIL au cours de la 2<sup>nd</sup>e programmation
- Organiser au moins 5 COTECH au cours de la 2<sup>nd</sup>e programmation

Difficulté :



Impact :



Budget prévisionnel : /

Temps consacré par le chargé de mission : 7%



Rédaction : Quentin Le Loarer  
Photo : Pixabay, Quentin Le Loarer  
Mise en page : Service communication  
Date de parution : Octobre 2023  
Version n°1