

## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL Saint-Brieuc Armor Agglomération

1- ÉLABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL.....	4
Inscrire l'agriculture et alimentation dans les politiques de Saint-Brieuc Armor Agglomération.....	4
Concertation.....	4
2- CADRE STRATÉGIQUE.....	6
PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE POUR TOUTES ET TOUS.....	7
AXE 1 – Engager la transition alimentaire.....	7
AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire.....	9
PILIER 2 - MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION.....	11
AXE 1 - Définir une vision commune de l'agriculture du territoire à moyen terme.....	11
AXE 2 – Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique.....	11
AXE 3 - Garantir le renouvellement de la population agricole.....	12
PILIER 3 - DÉVELOPPER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ.....	14
AXE 1 – Développer des outils structurants.....	14
AXE 2 – Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations.....	14
3- PLAN D'ACTION.....	16

## Avant-propos

Pascal PRIDO, Vice-Président de Saint-Brieuc Armor Agglomération en charge de l'agriculture et de la transition alimentaire

Depuis le début de l'année 2022, **Saint-Brieuc Armor Agglomération (SBAA)** travaille à l'élaboration de son **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, pour mieux intégrer les enjeux agricoles et alimentaires dans ses politiques.

Cette démarche est réalisée avec le soutien financier de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation visant à favoriser l'émergence de nouveaux Projets Alimentaires Territoriaux, et co-financée par le **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**. L'ADEME et le Ministère des Solidarités et de la santé.

Les défis économiques, sociaux et environnementaux auxquels nous devons faire face sont multiples sur le territoire de SBAA. Ils comprennent notamment la préservation de l'environnement, la lutte contre le changement climatique, la souveraineté alimentaire, le renouvellement des générations en agriculture, l'accès pour toutes et tous à une alimentation de qualité et en quantité suffisante.

Dans ce contexte, le PAT vise à élaborer une politique publique de l'alimentation permettant de mieux intégrer ces grands défis dans nos politiques territoriales, tout en y apportant des réponses.

Nous avons pour ambition de bâtir un **projet collectif** rapprochant l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire : les producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, acteurs de la société civile et les consommateurs.

S'il ne s'agit pas de tout révolutionner du jour au lendemain, il est indispensable de se saisir collectivement de la question alimentaire, dans sa dimension à la fois économique, sociale et environnementale. Cela passe par la création, ou la recréation des liens nécessaires au renforcement de notre système alimentaire.

La stratégie alimentaire et le plan d'action élaborés dans le cadre de la phase d'émergence du PAT reposent sur un diagnostic de territoire et un processus de co-construction continu, débuté en mai 2023.

Le croisement du diagnostic de territoire avec les contributions des acteurs locaux a permis de structurer une stratégie alimentaire reposant sur les trois piliers suivants: **(i) l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous, (ii) le maintien d' une dynamique plurielle de production sur le territoire et (iii) la structuration de filières alimentaires de proximité.**

Se saisir du sujet de l'alimentation nous a amenés à ouvrir un vaste éventail de thématiques, impliquant des enjeux extrêmement divers, et une grande diversité d'acteurs. En s'engageant dans un projet alimentaire territorial, Saint-Brieuc Armor agglomération se donne pour objectif d'être un acteur à part entière dans la structuration d'un écosystème permettant une alimentation saine, durable, et accessible à tous sur le territoire. Nous faisons le constat que pour y parvenir, nous devons notamment développer de nouvelles formes de coopération . Le cœur de notre mission se situe dans notre rôle d'animation du territoire, de mise en réseau et en mouvement des acteurs, de moteur de dynamiques nouvelles et de transitions.

## Quelques définitions:

- Le système alimentaire territorial est défini comme un ensemble articulé d'unités de production / transformation / distribution / consommation d'aliments liées à un territoire donné, en particulier par le travail qui y est exercé, et dont les limites géographiques sont déterminées par la consommation. (Maréchal, 2015)
- Pauvreté : Une personne est considérée comme pauvre quand ses revenus sont inférieurs à un pourcentage du niveau de vie dit «médian». D'après l'Observatoire des inégalités, le seuil à 50% serait le plus conforme à la réalité (soit 1 014€/mois - seuil de pauvreté en 2024).
- La précarité alimentaire est définie par la situation de non garantie d'accès à une alimentation de qualité, durable, qui répond aux besoins nutritionnels et qui satisfait les préférences alimentaires d'une personne. La pauvreté est facteur de précarité alimentaire. "La précarité alimentaire signifie avant tout "précarité économique", dont l'une des composantes est l'accès à l'alimentation."La précarité économique relève de la combinaison d'une précarité monétaire et d'une vulnérabilité d'une partie des personnes en précarité monétaire.
- La vulnérabilité alimentaire concerne les personnes qui présentent des risques de précarité mais qui, par des moyens d'organisation et de lutte, arrivent à s'en sortir au quotidien et à s'alimenter, mais qui pourraient basculer vers la précarité alimentaire si des difficultés se présentaient (perte d'emploi, de revenu, réduction d'aides...).

# 1- ÉLABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## *Inscrire l'agriculture et alimentation dans les politiques de Saint-Brieuc Armor Agglomération*

Saint-Brieuc Armor Agglomération est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI). Ainsi, elle exerce en lieu et place des communes de nombreuses compétences (obligatoires, optionnelles ou facultatives), transférées par décision des conseils municipaux des communes membres.

Si l'agriculture et l'alimentation ne constituent pas une compétence communautaire à proprement parler, elles n'en demeurent pas moins à la croisée d'enjeux multiples se rattachant pleinement à plusieurs politiques publiques locales portées par l'Agglomération (le développement économique, la collecte et le traitement des déchets des ménages et déchets assimilés, l'eau, la protection de l'environnement, la santé, etc.). A travers ces politiques, l'Agglomération déploie depuis plusieurs années certaines actions en lien direct avec ces thématiques.

Le PAT de SBAA se compose de 30 actions opérationnelles réparties sur trois piliers stratégiques, dont plusieurs s'inscrivent dans la continuité directe des efforts de l'Agglomération entrepris au cours des dernières années. Il constituera une nouvelle pièce élémentaire des politiques publiques d'un territoire où le système agroalimentaire fait partie de l'identité, façonne le paysage, et demeure vecteur d'emploi local, de richesse, de rayonnement culturel, tout en générant un certain nombre d'externalités environnementales.

## **Démarche et calendrier**

L'émergence du PAT de SBAA, démarrée en janvier 2022, s'est appuyée sur la réalisation d'un diagnostic complet des enjeux agricoles et alimentaires du territoire. Présenté à l'occasion du temps fort de lancement de mai 2023, ce diagnostic est venu alimenter une première phase de concertation construite sur la succession de 3 ateliers publics détaillés ci-après. Afin d'aboutir à la stratégie et au plan d'action présentés dans ce document, cette concertation a été suivie d'une phase de consolidation basée sur de multiples échanges, ayant notamment fait intervenir les différents services de SBAA, les élus en charge des politiques concernées, les communes, et la représentation citoyenne de l'Agglomération, le tout sous la supervision étroite de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt membre du COPIL.

## **Concertation**

L'élaboration du PAT de SBAA repose sur une concertation étroite et régulière des acteurs publics et privés de l'agriculture et de l'alimentation, cruciale afin de définir une vision commune de l'avenir de l'alimentation sur le territoire et récolter des propositions d'actions. Concerter les acteurs dès l'élaboration de la stratégie a contribué à favoriser l'interconnaissance et à encourager l'implication des acteurs dans le déploiement du plan d'action. Cette concertation se poursuivra tout au long de la phase de mise en œuvre, notamment par l'organisation de nouveaux temps collectifs permettant à chacun de suivre le déploiement du plan d'action et de l'enrichir.

La concertation a débuté avec 3 ateliers participatifs publics, qui se sont déroulés en juin 2023 à différents endroits du territoire, permettant de découvrir - au travers de visites organisées simultanément - divers acteurs du système alimentaire. Ils ont rassemblé 35 structures (associations de l'aide alimentaire, associations d'éducation à l'environnement et à l'alimentation, entreprises de la transformation, distributeurs, coopératives agricoles, agriculteurs, structures de l'accompagnement des entreprises, organismes agricoles, etc.).

## Ateliers collectifs

- Atelier 1 : La structuration des filières alimentaires de proximité dans un objectif de relocalisation de l'alimentation & Rencontre avec les Ateliers du Cœur à Ploufragan.
- Atelier 2 : Renforcer l'accessibilité à une alimentation saine et locale pour toutes et tous & Découverte de la production de pleurotes biologiques et pique-nique à La Harmoye
- Atelier 3 : Accompagner le renouvellement des générations et la transition agricole & Visite de l'entreprise "Graine de Breton", torréfaction de l'orge pour la production de café.



L'élaboration du PAT a été ponctuée de deux temps collectifs ouverts ayant permis à l'Agglomération de mobiliser et d'informer les acteurs du territoire sur l'avancement de la stratégie. Ces ateliers sont aussi un lieu de rencontre privilégié favorisant l'interconnaissance, le partage d'expériences et la mise en relation entre l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire. Outils essentiels de l'animation du territoire, ils ont vocation à se pérenniser annuellement.

### Temps fort public n°1 - mai 2023

Ce premier temps fort marquait le lancement de la concertation avec la présentation des principaux enseignements issus du diagnostic de territoire, suivie d'une conférence abordant certaines thématiques centrales du PAT de SBAA :

- Maintenir une dynamique plurielle de production - *Témoignage de Patrice GAUTIER, Vice-Président de Dinan Agglomération en charge de l'Agriculture et de la Mer*
- Structurer l'écosystème alimentaire local - *Témoignage de Fabris TREHOREL, Président de la SCIC Douar Den*
- Renforcer une solidarité alimentaire durable - *Illustration des Paniers de la Mer*
- La coopération territoriale et ses conditions de mise en oeuvre - *Intervention de Thierry DEBUC, Consultant chez ATEMIS*

### Temps fort public n°2 - juin 2024

Ce deuxième temps fort annuel a permis de présenter une version préliminaire des actions du PAT sous forme de stands thématiques animés par les services de l'Agglomération et de recueillir les dernières propositions avant sa validation définitive. Les participants étaient ensuite invités à participer aux mini-conférences suivantes :

- Faciliter le renouvellement des générations en agriculture : quelles actions engagées sur le territoire? *En présence de la Chambre d'Agriculture de Bretagne, Agriculture Paysanne et la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne 22.*
- Diversifier ses débouchés, s'approvisionner en proximité : quels leviers pour relocaliser l'alimentation ? *En présence de la Biocoop Lun&sol de Paimpol, du groupement d'achat de denrées alimentaires biologiques de Saint-Brieuc Armor Agglomération et de la Maison de la bio 22.*

## 2- CADRE STRATÉGIQUE

### Piliers, axes et objectifs stratégiques du PAT de SBAA



#### **PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINTE ET LOCALE POUR TOUTES ET TOUS**

##### **AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

- 1.1 – Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique
- 1.2 – Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale
- 1.3 – Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective

##### **AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire**

- 2.1 – Faciliter le don de denrées en surplus
- 2.2 - Faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous

#### **PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**

##### **AXE 1 - Définir une vision commune de l'agriculture du territoire à moyen terme**

##### **AXE 2 - Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

##### **AXE 3 - Garantir le renouvellement de la population agricole**

#### **PILIER 3 – STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**

##### **AXE 1 – Développer des outils structurants**

##### **AXE 2 – Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**

- 2.1 – Densifier le maillage territorial
- 2.2 – Animer la structuration de filières

# PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINES ET LOCALE POUR TOUTES ET TOUS

Le premier pilier de la stratégie alimentaire vise à lutter contre une précarité alimentaire marquée sur le territoire et à accompagner la transition alimentaire au travers d'une sensibilisation à la santé-alimentation, aux impacts environnementaux et socio-économiques de l'acte d'achat. En complément, les débats suscités par la concertation ont fait émerger la lutte contre le gaspillage comme un prérequis et une priorité en matière d'éducation à l'alimentation.

## **AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

Différents outils de sensibilisation, notamment par la valorisation des produits locaux, sont mobilisables par l'Agglomération pour véhiculer ces messages à destination du consommateur. L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

### **1.1 Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique**

Le territoire de SBAA rayonne par une **culture gastronomique** forte contribuant à la valorisation des savoir-faire et des productions locales. Cette renommée s'est notamment construite sur la présence de filières de produits de la mer de qualité tels que la coquille Saint-Jacques, qui bénéficie d'une indication géographique protégée et la moule, dont le parc à moules au bouchot d'Hillion bénéficie du signe de qualité "Label Rouge". L'identité culinaire locale repose également sur les produits la terre (pomme de terre, ...) et sur une riche offre de restauration et manifestations culinaires (exemples...). Au travers de la **valorisation des produits locaux**, l'Agglomération entend faire vivre et rayonner la culture locale, mais aussi sensibiliser les consommateurs aux atouts socio-économiques de l'achat local, et renforcer le lien producteurs-consommateurs.

Objectifs :

- Promouvoir les produits locaux en investissant les manifestations existantes
- Renforcer le lien producteurs/consommateurs

Actions :

- 1 - Organiser des animations culinaires dans le cadre de La route des Terre Neuvas 2024
- 2 - Organiser Rock'n Toques
- 3 - Mener des opérations « Découverte de filières » dans le cadre de la Semaine du Tourisme Économique et des savoir-faire

## 1.2 Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale

L'éducation à l'alimentation du public de l'enfance passe prioritairement par la **formation des professionnels** qui les entourent. Des actions de sensibilisation à l'alimentation dans le cadre scolaire seront cependant déployées dans un second temps afin de capitaliser sur la dynamique d'amélioration déjà à l'œuvre. La sensibilisation à l'alimentation se poursuivra également auprès de **publics ciblés** en situation de vulnérabilité avec l'organisation d'ateliers culinaires contribuant à un objectif d'accessibilité alimentaire.

Objectifs :

- Sensibiliser les étudiants à la nutrition-santé
- Sensibiliser le grand public
- **Faciliter la structuration de projets pédagogiques en lien à l'alimentation**

Actions :

- 4 - Organiser des animations de sensibilisation à la nutrition-santé à destination du public étudiant
- 5 - Déployer des ateliers grand-public sur la conservation des aliments et la gestion des déchets
- 6 - Élaborer une stratégie d'éducation à l'environnement et à l'alimentation
- 7 - Déployer un cycle d'interventions d'éducation à l'alimentation à l'école

## 1.3 Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective

Depuis de nombreuses années, l'Agglomération intervient en accompagnement des établissements de restauration collective communaux. A l'échelle des 32 communes, 27 communes comprennent au moins un établissement de restauration scolaire ou une cuisine centrale. Dans le cadre du PAT, l'Agglomération est par ailleurs missionnée pour faciliter le déploiement de loi EGalim dans les établissements de restauration collective du territoire. Cette loi a pour but de permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en par une meilleure répartition la valeur créée au sein des filières. Elle comprend 5 grandes mesures concernant la restauration collective et visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'information des convives

La **restauration collective** est un des principaux outils d'accélération de la transition pour une alimentation saine, sûre et durable. Au-delà du débouché que constitue ce secteur pour les productions locales, c'est également un levier d'accessibilité alimentaire et un outil majeur d'éducation à l'alimentation. La priorité demeure l'accompagnement des établissements à l'atteinte des objectifs de la loi EGalim et la formation des professionnels de cantine à la dimension éducative de l'alimentation. Par ailleurs, au regard des dynamiques démographiques du territoire et des évolutions réglementaires, l'Agglomération accordera une attention particulière à l'alimentation dans les établissements accueillant un public de personnes âgées.



Objectifs :

- Former les professionnels intervenant auprès des enfants
- Faciliter la mise en application de la loi EGAlim
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et accompagner la gestion des biodéchets
- Accompagner les établissements accueillant des personnes âgées

Actions :

- 8 - Renforcer la dimension éducative en restauration collective et communiquer sur les pratiques
- 9 - Accompagner les établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des (bio)déchets
- 10 - Mener un diagnostic sur l'alimentation dans les résidences pour personnes âgées et EHPAD et état des lieux de la loi EGAlim

## **AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire**

Le diagnostic a montré que le territoire était marqué par une précarité alimentaire prédominante notamment dans les quartiers prioritaires de la ville et dans le sud rural, bien qu'elle demeure encore à caractériser finement. Les orientations définies par l'Agglomération pour lutter contre ce phénomène s'appuient sur les politiques sociales engagées par l'Agglomération, en intégrant les spécificités du territoire et de ses habitants en complémentarité avec les actions déjà entreprises par les associations de l'aide alimentaire.

### **2.1 - Faciliter le don de denrées en surplus**

Le contexte d'inflation engendre un besoin croissant en matière de distribution alimentaire et une crainte partagée de manquer d'approvisionnement. Face à cette inquiétude, le PAT entend conforter les associations dans leurs actions et la consolidation de leurs approvisionnements.

Objectif :

- Faciliter l'approvisionnement de l'aide alimentaire en produits agricoles

Action :

- 11 - Organiser des opérations de glanage et sensibiliser les bénéficiaires

### **2.2 - Faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous**

L'insécurité alimentaire n'est pas seulement liée à la précarité économique et aux difficultés d'accès à une alimentation nutritionnellement satisfaisante. L'approche sociologique permet de constater qu'au-delà des aspects économiques, la notion de précarité alimentaire peut être renforcée par un contexte socio-culturel, une situation d'exclusion, ainsi que l'absence ou la rupture de liens.

Par conséquent, la sensibilisation à l'alimentation auprès des publics en situation de précarité s'inscrit dans une approche globale, agissant sur les causes structurelles des problématiques sociales. Plusieurs actions sont déployées dans le cadre de dispositifs sociaux portés par l'Agglomération en matière d'emploi et d'insertion (Cité de l'emploi, Contrat de ville, Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée). L'Agglomération porte par ailleurs une ambition volontariste forte en matière de conditions de vie des

étudiants. Si la précarité alimentaire des étudiants reste à caractériser, une disparité de l'offre de service aux étudiants du territoire est observée. Ce constat partagé a motivé l'émergence d'une coordination collective, animée par l'Agglomération, afin de consolider l'action en matière de lutte contre la précarité alimentaire et de répondre aux attentes prioritaires.

Objectifs :

- Accompagner les publics en situation de précarité (habitants des quartiers prioritaires)
- Faciliter l'accès à une alimentation saine pour les étudiants

Actions :

- 12 - Organiser des ateliers cuisine à destination de publics en situation de précarité
- 13 - Consolider les actions de lutte contre la précarité alimentaire des étudiants, caractériser la précarité alimentaire et expérimenter un outil de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire

## **PILIER 2 - MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**

Les orientations définies sur le volet agricole du PAT doivent permettre d'accompagner l'activité agricole face aux défis environnementaux, climatiques, et socio-économiques actuels et futurs. Parmi ces défis, le renouvellement des générations en agriculture et le soutien d'une production diversifiée et vertueuse au plan environnemental dans une trajectoire d'équilibrage de la balance alimentaire demeurent prioritaires.

### **AXE 1 - Définir une vision commune de l'agriculture du territoire à moyen terme**

Les différents échanges ayant conduit à la consolidation du PAT ont fait ressortir d'une part la difficulté de mobiliser la profession agricole au sein de la démarche, et d'autre part, un manque de vision globale de ces enjeux à l'échelle du territoire. Afin de pallier ces constats l'Agglomération souhaite se doter – dans le cadre de ses compétences et en complément des mesures opérationnelles qu'elle met déjà en œuvre- d'une vision globale et partagée de l'agriculture sur le territoire.

Parmi les sujets qu'elle abordera, les possibilités d'intervention de SBAA en matière de gestion de foncier agricole occuperont une place singulière. Levier d'installation et de changement de pratiques, l'opportunité d'une réserve foncière agricole devra donc être pensée au regard des autres enjeux et priorités, notamment en matière climatique, de qualité de l'eau, de préservation de la biodiversité et d'aménagement.

Objectifs :

- Renforcer l'articulation et la prise en compte des différents enjeux agricoles du territoire
- Mobiliser le levier du foncier dans les politiques de l'Agglomération

Actions :

- 14 - Élaborer une stratégie sur l'agriculture du territoire et préciser les enjeux d'utilisation du foncier
- 15 - Étudier la faisabilité et l'opportunité de créer une réserve foncière agricole

### **AXE 2 – Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

L'activité agricole induit des pressions sur le climat (émissions de gaz à effet de serre) et la ressource en eau en termes de quantité (prélèvements), mais également de qualité (transfert de nutriments vers les cours d'eau (phosphore, azote) et de contamination par les pesticides), aux conséquences négatives sur l'environnement et la biodiversité du territoire.

La baie de Saint-Brieuc est une baie sensible, marquée par une eutrophisation engendrant un phénomène de marées vertes observé depuis le milieu des années 1970. A ce titre, elle est concernée par un plan de lutte contre les algues vertes (PLAV) initié en 2011 visant à l'amélioration de la qualité des eaux. ). Les actions de reconquête de la qualité de l'eau, menées dans le cadre du contrat territorial de la Baie de Saint-Brieuc (2022-2027) et du PLAV contribuent en outre préserver la biodiversité et à augmenter les capacités de stockage de carbone, au travers de l'amélioration des pratiques agricoles, de restauration des milieux aquatiques et des haies bocagères.

Dans cet objectif de reconquête de la qualité de l'eau l'Agglomération apporte son soutien à la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique. Le développement des cultures pérennes, notamment sous forme de luzerne est ainsi un atout d'avenir pour l'agriculture du territoire, que ce soit au plan climatique (stockage de carbone dans les sols, adaptation aux fortes

chaleurs), pour la reconquête de la qualité de l'eau (couverture des sols, diminution des intrants azotés, lutte contre la prolifération d'algues vertes) et pour la biodiversité du territoire. Saint-Brieuc Armor Agglomération soutient la mise en place d'une unité de déshydratation des fourrages qui permettrait de favoriser le développement de la culture de luzerne et d'autres cultures pérennes sur le territoire.

Dans le cadre du diagnostic, une estimation de la balance alimentaire intégrant 6 types de produits a permis d'établir des ratios entre la consommation et la production du territoire. Les productions à tendance déficitaire sont les fruits et les légumes et dans une moindre mesure les légumineuses, protéagineux, oléagineux. Les productions à tendance excédentaire sont les produits laitiers, les céréales et enfin les viandes et œufs. Afin de répondre à ses enjeux d'équilibrage de la balance alimentaire, d'autres filières destinées à l'alimentation humaine et présentant un intérêt environnemental (basse fuite d'azote) pourraient être soutenues dans le cadre du PAT. Si actuellement, la seule initiative de ce type identifiée sur le territoire concerne l'émergence d'une filière lentilles, d'autres filières comme le lin ou le blé noir par exemple, pourraient s'inscrire dans cet objectif à l'avenir.

Objectifs:

- Contribuer au plan de lutte contre les algues vertes
- Améliorer les pratiques dans un objectif de protection et restauration de la qualité de l'eau et des milieux aquatiques
- Développer les cultures à basses fuites d'azote
- Soutenir le développement de productions déficitaires à destination de l'alimentation humaine
- Réduire l'impact de l'agriculture sur les émissions de gaz à effet de serre

Actions :

- 16 - Accompagner la structuration d'une filière de déshydratation de luzerne
- 17 - Soutenir l'émergence de filières de productions à basses fuites d'azote (ex : lin, blé noir, lentilles)
- 18 - Poursuivre l'accompagnement aux améliorations des pratiques agricoles, restaurer la qualité de l'eau et des milieux aquatiques
- 19 - Animer un marché local de la compensation carbone

### **AXE 3 - Garantir le renouvellement de la population agricole**

Le renouvellement des générations d'exploitants agricoles est un enjeu majeur pour le territoire. Au-delà de la baisse générale du nombre de chefs d'exploitation, la pyramide des âges montre un vieillissement de ceux qui sont encore en activité. En 2024, le renouvellement des exploitations est estimé à 1 installation pour 3 départs en retraite. Une progression du nombre d'installations aidées ainsi qu'une hausse de la part des nouveaux installés non issus du milieu agricole (atteignant 35% des installations en 2022 en Côtes d'Armor) est toutefois observée. Néanmoins, l'accès au foncier reste un des principaux freins à l'installation.

Objectif :

- Faciliter l'installation-transmission

Actions :

- 20 - Sensibiliser les cédants et futurs installés
- 21 - Soutenir financièrement l'installation en agriculture

## PILIER 3 - DÉVELOPPER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Alors que l'agriculture du territoire est confrontée à de multiples défis économiques, sociaux et environnementaux, la relocalisation de l'alimentation doit permettre de renforcer la souveraineté alimentaire au sein des territoires, en consolidant leurs capacités d'adaptation face aux crises (chocs économiques, évènements extérieurs, changement climatique, etc.). Dans cette optique, le PAT de SBAA ambitionne de construire un projet collectif rapprochant l'ensemble des acteurs de l'alimentation, dans l'intention de renforcer l'écosystème alimentaire local. En effet, la structuration des filières alimentaires de proximité, levier important de relocalisation de l'alimentation, implique de développer l'outil de production dans ses différentes fonctions (productions, transformation, distribution), tout en renforçant les interactions entre opérateurs.

### **AXE 1 – Développer des outils structurants**

Il est tout d'abord nécessaire de mieux appréhender les besoins des filières en matière d'outils structurants. Le territoire de SBAA est fortement marqué par l'élevage, avec une prédominance de la production laitière, dont l'organisation repose sur une structuration essentiellement industrielle. Si l'activité agroalimentaire reste relativement faible, certaines tendances et observations (augmentation du travail à façon et des activités de transformation à la ferme, carence en outils intermédiaires pour les produits de la mer, émergence de filières pouvant engendrer de nouveaux besoins en outils structurants) poussent l'Agglomération à interroger les possibilités de renforcer les capacités de transformation du territoire. Par ailleurs, de nouvelles collaborations entre EPCI des Côtes d'Armor émergent dans le cadre des PAT. Ces réflexions collectives s'inscrivent dans une recherche de rationalisation et de changement d'échelle. De cette manière, Saint-Brieuc Armor Agglomération souhaite notamment approfondir les aspects logistiques des filières de proximité, en intégrant l'échelle pertinente d'organisation des filières.

Objectifs :

- Identifier des leviers de relocalisation
- Relocaliser les outils de transformation des produits de la mer
- Améliorer la logistique

Actions :

- 22 - Identifier des leviers de relocalisation des filières alimentaires
- 23 - Finaliser l'étude d'opportunité sur la relocalisation des activités de transformation des produits de la mer
- 24 - Explorer les enjeux logistiques des produits alimentaires locaux

### **AXE 2 – Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**

Favoriser une répartition équitable de la valeur passe par capitaliser sur la dynamique intercommunale en matière de restauration collective, mais aussi par la sensibilisation des acteurs économiques aux enjeux alimentaires adressés au travers du PAT. , SBAA souhaite s'inscrire dans un rôle de facilitateur et impulser de nouvelles formes de coopérations entre les opérateurs qui font le système alimentaire local, toujours dans une perspective de rapprocher l'offre de la demande.

## 2.1 – Densifier le maillage territorial

S'inscrire dans un rôle de facilitateur implique de créer les conditions favorables à l'émergence de nouvelles formes de coopération, dans le but de renforcer l'écosystème alimentaire du territoire. Cette perspective nécessite de susciter l'interconnaissance et le décloisonnement des activités au travers de l'animation territoriale.

En dotant l'Agglomération d'un cadre stratégique global, le PAT contribue à la mise en cohérence et à la recherche de complémentarités entre diverses initiatives. Dans cette logique, l'Agglomération s'est positionnée en appui à l'émergence du projet de création d'un outil de transformation de denrées alimentaires issues du don, porté par le collectif COASALIM. Différents services de l'Agglomération ont pu apporter une contribution méthodologique (définition du besoin, état des lieux, renforcement des partenariats, etc.) à ce projet transversal, dont la phase d'expérimentation sera lancée en fin d'année 2024.

Objectifs :

- Sensibiliser l'écosystème aux enjeux alimentaires
- Accompagner les porteurs de projet
- Soutenir l'émergence de projets structurants
- Appuyer le développement des projets municipaux
- Favoriser l'échange d'expérience

Actions :

- 25 - Renforcer la mobilisation de l'écosystème dans le PAT
- 26 - Accompagner le projet de création d'un outil de transformation et de reconditionnement de denrées alimentaires issues des dons et ramasses – COASALIM
- 27 - Animer le Projet Alimentaire Territorial et accompagner les communes

## 2.2 – Animer la structuration de filières

La structuration de filières de proximité dans un objectif de relocalisation de l'alimentation et de transition écologique est un des piliers de la stratégie alimentaire de SBAA. Depuis de nombreuses années l'Agglomération, mène des actions visant à faciliter la mise en adéquation de l'offre et de la demande localement. Au-delà de la mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective, il s'agit de continuer à structurer la demande hors foyer, tout en accompagnant l'organisation collective, la logistique et la construction d'un prix rémunérateur pour les producteurs.

Objectifs:

- Développer le débouché de la restauration collective pour amorcer la structuration de filières intermédiaires
- Développer le débouché de la restauration commerciale Améliorer l'offre de restauration commerciale

Actions :

- 28 - Poursuivre l'animation du groupement d'achat de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique
- 29 - Élaborer un catalogue de producteurs à destination de la restauration collective

- 30 - Faciliter l'approvisionnement local pour les restaurateurs et hébergeurs

### 3- PLAN D'ACTION



N°	PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL de SAINT-BRIEUC ARMOR AGGLOMERATION Plan d'action à approuver							
		2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
	<b>PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE POUR TOUTES ET TOUS</b>							
	<b>AXE 1 – Engager la transition alimentaire</b>							
	<b>1.1 – Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique</b>							
1	Organiser des animations culinaires dans le cadre de La route des Terre Neuvas 2024							
2	Organiser Rock'n Toques							
3	Mener des opérations « Découverte de filières » dans le cadre de la Semaine du Tourisme Économique et des savoir-faire							
	<b>1.2 - Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale</b>							
4	Déployer un cycle d'interventions d'éducation à l'alimentation à l'école							
5	Organiser des animations de sensibilisation à la nutrition-santé à destination du public étudiant							
6	Déployer des ateliers grand-public sur la conservation des aliments et la gestion des déchets							
7	Elaborer une stratégie d'éducation à l'environnement et à l'alimentation							
	<b>1.3 – Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective</b>							
8	Renforcer la dimension éducative en restauration collective et communiquer sur les pratiques							
9	Accompagner les établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des (bio)déchets							
10	Mener un diagnostic sur l'alimentation dans les résidences pour personnes âgées et EHPAD et état des lieux de la loi EGAlim							
	<b>AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire</b>							
	<b>2.1 – Faciliter le don de denrées en surplus</b>							
11	Organiser des opérations de glanage et sensibiliser les bénéficiaires				1			
	<b>2.2 - Faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous</b>							
12	Organiser des ateliers cuisine à destination de publics en situation de précarité							
13	Consolider les actions de lutte contre la précarité alimentaire des étudiants. Caractériser la précarité alimentaire et expérimenter un outil de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire (SSA)							
	<b>PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION</b>							
	<b>AXE 1 - Définir une vision commune de l'agriculture du territoire à moyen terme</b>							
14	Élaborer une stratégie sur l'agriculture du territoire et préciser les enjeux d'utilisation du foncier							
15	Étudier la faisabilité et l'opportunité de créer une réserve foncière agricole							
	<b>AXE 2 – Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique</b>							
16	Accompagner la structuration d'une filière de déshydratation de luzerne							
17	Soutenir l'émergence de filières de productions à basses fuites d'azote (ex : lin, blé noir, lentilles)		1					
18	Poursuivre l'accompagnement aux améliorations des pratiques agricoles, restaurer la qualité de l'eau et des milieux aquatiques							
19	Animer un marché local de la compensation carbone							
	<b>AXE 3 - Garantir le renouvellement de la population agricole</b>							
20	Sensibiliser les cédants et futurs installés							
21	Soutenir financièrement l'installation en agriculture							
	<b>PILIER 3 – STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ</b>							
	<b>AXE 1 – Développer des outils structurants</b>							
22	Identifier des leviers de relocalisation des filières alimentaires							
23	Finaliser l'étude d'opportunité sur la relocalisation des activités de transformation des produits de la mer							
24	Explorer les enjeux logistiques des produits alimentaires locaux							
	<b>AXE 2 – Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations</b>							
	<b>2.1 – Densifier le maillage territorial</b>							
25	Renforcer la mobilisation de l'écosystème dans le PAT							
26	Accompagner le projet de création d'un outil de transformation et de reconditionnement de denrées alimentaires issues des dons et ramasses – COASALIM							
27	Animer le Projet Alimentaire Territorial et accompagner les communes							
	<b>2.2 – Animer la structuration de filières</b>							
28	Poursuivre l'animation du groupement d'achat de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique							
29	Elaborer un catalogue de producteurs à destination de la restauration collective							
30	Faciliter l'approvisionnement local pour les restaurateurs et hébergeurs							

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.1 - Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique**

**Action n° 1**

**Organiser des animations culinaires dans le cadre  
de La route des Terre Neuvas**

**Contexte et enjeux**

Le territoire de SBAA rayonne par une culture gastronomique forte et dynamique. Cette renommée s'est notamment construite sur la présence de filières de produits de la mer de qualité tels que la coquille Saint-Jacques, qui bénéficie d'une indication géographique protégée et la moule, dont le parc à moules au bouchot d'Hillion bénéficie du signe de qualité "Label Rouge". L'identité culinaire locale repose également sur les produits la terre, à la fois en filière longue, avec notamment la présence sur le territoire de l'organisme "Les Fermiers de l'Argoat" qui porte l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volailles de Bretagne » et en filière courte avec un essor de la commercialisation en circuits-courts qui représentent 10% des exploitations du territoire.

Ce dynamisme est stimulé par la présence d'environ 30 restaurants gastronomiques, dont deux étoilés, et une multitude d'événements culinaires, contribuant à la valorisation des savoir-faire et des productions locales.

La Route des Terre-neuvas est un nouvel évènement nautique organisé par l'agglomération en coopération avec le territoire de Saint-Pierre-et-Miquelon, avec qui nous partageons un patrimoine commun au travers de la pêche à la morue. Ce patrimoine historique et culinaire confèrent une identité forte à cet évènement, qui se matérialisera notamment par la valorisation gastronomique du produit.

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment, l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

Différents outils de sensibilisation et de valorisation des produits locaux sont mobilisables par l'agglomération pour véhiculer ces messages à destination du consommateur.

**Description de l'action :**

Dans le cadre de l'organisation de la Route des Terre-neuvas une animation culinaire sera proposée afin de valoriser les produits du territoire. Cette animation contribuera à la mise en valeur du patrimoine historique et culinaire de l'agglomération, tandis que la pêche à la morue constitue le fil conducteur de l'évènement.

Plusieurs démonstrations seront organisées dans le cadre de l'animation du village de l'arrivée

de La route des Terre Neuvas à Saint-Brieuc du 22 au 25 août 2024 :

- Démonstrations culinaires par les formateurs de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) avec réalisation d'une recette à base de produits locaux et remise de fiches-recette à l'issue de la démonstration
- Démonstrations culinaires par 3 chefs de la Baie de Saint-Brieuc avec réalisation d'une recette valorisant des produits locaux et de la morue
- Intervention pédagogique d'un producteur local afin de présenter ses productions, leurs modes de cultures et partager sa passion.
- Création d'un livret de recettes à base de morue (intervention de 6 chefs)

**Objectifs de l'action :**

- Valoriser les produits locaux auprès du consommateur
- Valoriser les restaurateurs et producteurs du territoire

**Moyens humains :**

Coordination, animation et logistique : 70h

<b>Structures pilotes :</b> SBAA et Office de tourisme	<b>Partenaires/prestataires et rôle</b> Cité du Goût et des saveurs des Côtes d'Armor Des chefs et producteurs locaux	<b>Budget prévisionnel :</b> 9 000 € <b>Financeurs principaux :</b> SBAA
---	---	---

**Délais/Calendrier :** Du 22 au 25 août 2024

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre de participants aux animations
- Nombre de chefs et producteurs à l'évènement

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.1 - Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique**

**Action n° 2**

**Organiser Rock'n Toques**

**Contexte et enjeux**

Le territoire de SBAA rayonne par une culture gastronomique forte et dynamique. Cette renommée s'est notamment construite sur la présence de filières de produits de la mer de qualité tels que la coquille Saint-Jacques, qui bénéficie d'une indication géographique protégée et la moule, dont le parc à moules au bouchot d'Hillion qui bénéficie du signe de qualité "Label Rouge".

L'identité culinaire locale repose également sur les produits la terre, à la fois en filière longue, avec notamment la présence sur le territoire de l'organisme "Les Fermiers de l'Argoat" qui porte l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volailles de Bretagne » et en filière courte avec un essor de la commercialisation en circuits-courts qui représentent 10% des exploitations du territoire.

Ce dynamisme est stimulé par la présence d'environ 30 restaurants gastronomiques, dont deux étoilés, et une multitude d'événements culinaires, contribuant à la valorisation des savoir-faire et des productions locales.

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment, l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

Différents outils de sensibilisation et de valorisation des produits locaux sont mobilisables par l'agglomération pour véhiculer ces messages à destination du consommateur.

**Description de l'action**

**Rock'n Toques est une manifestation culinaire intégrée au festival musical Art Rock** qui se déroule chaque année au centre-ville de Saint-Brieuc. Les chef.fes de la Baie de Saint-Brieuc, mixent *street-food* et gastronomie, pour créer des plats inédits et accessibles à partir de produits locaux. L'objectif de Rock'n Toques (RNT) est de participer à la notoriété et **l'attractivité du territoire en valorisant les savoir-faire et produits locaux**, le tout dans un cadre convivial et musical au cœur du festival Art Rock. L'évènement est fédérateur et support de **coopérations entre des acteurs locaux** (consommateurs, chef.fes, fournisseurs, bénévoles, organisateurs, collectivités, etc.).

Les chef.fes, partenaires et producteurs impliqués bénéficient d'une mise en lumière qui induit des retombées économiques directes sur leur activité et donne à voir le dynamisme d'une filière

qui peine à recruter. La communication digitale déployée autour de l'évènement (création de contenus web, déclinaison réseaux sociaux, presse et sur site) met en lumière la filière gastronomie dans son ensemble, du producteur au consommateur final et permet de véhiculer les messages de transition alimentaire au travers de la **reconnaissance des savoir-faire, de la qualité des produits et du bien manger.**

La rigueur **anti-gaspillage** (meilleure évaluation des portions, don alimentaire, etc.) et le déploiement d'une démarche zéro déchet (limitation de la publicité jetable, vaisselle lavable, etc.) contribuent par ailleurs à faire évoluer les pratiques par l'exemple.

RNT a pour volonté de proposer une offre gourmande abordable et accessible aux festivaliers et aux visiteurs (accès à l'espace RNT non soumis à la possession d'un billet).

À titre indicatif, 8 800 plats, 6 250 dessert et petits-creux, et 5 000 verres répartis sur cinq services (du vendredi soir au dimanche) ont été servis en 2023.

**Objectifs de l'action :**

- Faire rayonner la gastronomie de la Baie de Saint-Brieuc
- Garantir le bien-manger pour tous: des produits locaux, frais, de qualité et accessibles à un prix raisonnable, en proposant des repas végétariens
- Créer des moments de partage et d'échange: faire rencontrer les éleveurs, producteurs, artisans et les chef.fe.s et le public.
- Fédérer les chefs de la Baie au sein d'un collectif / réseau
- Favoriser l'inclusion: intégrer au sein des brigades des élèves du CAP du Lycée Balavenne et inviter des personnes en situation de précarité à déguster gratuitement les plats RNT, en lien avec des associations locales.
- Poursuivre les efforts pour l'ancrage durable et responsable : utilisation de verres eco-cup, utilisation de vaisselle lavable, développement de l'approvisionnement local par les circuits courts

**Moyens humains :**

1 cheffe de projet 0,5 ETP sur 3 mois

1 équipe projet : partenariats, plan de communication, animation réseaux sociaux, création support de communication, gestion des bénévoles, accueil espace partenaires

<p><b>Structures pilotes :</b> OTBSB</p>	<p><b>Partenaires/prestataires et rôle</b> Art Rock - Association Wild Rose : co-organisateur SBAA - partenaire logistique Bleu Vercors-Sassenage AOP - partenaire fromage Bourguignon - partenaire fruits et légumes Fermiers d'Argoat - partenaire viande Gallen - partenaire produits de la mer</p>	<p><b>Budget prévisionnel :</b> 125 500 €</p> <p><b>Financeurs principaux :</b> SBAA</p>
--	--	--

	<p>Graine de Breton, Yoann Gouéry - partenaire graines bio</p> <p>Interbev - partenaire viande</p> <p>Le Cochon de Bretagne - partenaire viande</p> <p>Le Monde des Crêpes - partenaire blinis et pancakes</p> <p>Le P'tit Fausset - partenaire cidre, vinaigre et chouchenn</p> <p>Le Vieux Bourg - partenaire beurre et fromage</p> <p>Léguomat - partenaire aromates</p> <p>Marie Morin - partenaire desserts</p> <p>Minoterie Corouge - partenaire farine</p> <p>Paysan Breton - partenaire produits laitiers</p> <p>Plancoët - partenaire boissons soft</p> <p>Terroir et traditions - partenaire viande</p> <p>Vergers Boiron - partenaire desserts</p> <p>Crédit Agricole - sponsor</p> <p>IGC 22 - partenaire matériel</p> <p>Leroy Merlin - partenaire décoration</p> <p>Méto - partenaire matériel &amp; matières premières</p>	
--	---	--

**Délais/Calendrier :**

- Lancement organisé avec les chefs au mois de janvier pour amorcer chaque nouvelle édition
- Recherche et fidélisation des entreprises partenaires (producteurs locaux, artisans, filières ou grossistes).
- Validation de la programmation culinaire en février avec les chef.fes. et pâtissier.es qui s'engagent sur l'édition.
- Annonce des recettes en avril lors de la conférence de presse de l'ouverture de la billetterie en ligne.

Périodicité : annuelle

**Indicateurs de suivi :**

- État des ventes
- Taux de fidélisation des chef.fes, pâtissier.es, caviste et partenaires

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.1 Valoriser les produits locaux et le savoir-faire gastronomique**

**Action n°3**

**Mener des opérations « Découverte de filières » dans le cadre de la Semaine du Tourisme Économique et des savoir-faire**

**Contexte et enjeux**

Le territoire de SBAA rayonne par une culture gastronomique forte et dynamique. Cette renommée s'est notamment construite sur la présence de filières de produits de la mer de qualité tels que la coquille Saint-Jacques, qui bénéficie d'une indication géographique protégée et la moule, dont le parc à moules au bouchot d'Hillion bénéficie du signe de qualité "Label Rouge".

L'identité culinaire locale repose également sur les produits la terre, à la fois en filière longue, avec notamment la présence sur le territoire de l'organisme "Les Fermiers de l'Argoat" qui porte l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volailles de Bretagne » et en filière courte avec un essor de la commercialisation en circuits-courts qui représentent 10% des exploitations du territoire.

Ce dynamisme est stimulé par la présence d'environ 30 restaurants gastronomiques, dont deux étoilés, et une multitude d'événements culinaires, contribuant à la valorisation des savoir-faire et des productions locales.

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment, l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

Différents outils de sensibilisation et de valorisation des produits locaux sont mobilisables par l'agglomération pour véhiculer ces messages à destination du consommateur.

**Description de l'action**

Durant la Semaine du Tourisme Économique et des savoir-faire, le grand public - habitants à l'année comme touristes - sont invités à (re)découvrir les entreprises locales qui font l'identité du territoire, de toutes tailles et tous secteurs confondus (industriels, artisans, producteurs locaux, sociétés ou organismes territoriaux ou municipaux). Ces animations s'inscrivent dans un événement régional qui permet aux entreprises de valoriser leurs savoir-faire, leurs produits et leurs innovations.

Dans ce cadre, des visites sont proposées par l'Office de Tourisme Baie de Saint-Brieuc (OTBSB) pour le grand public mais aussi pour des visites groupes dans le cadre du tourisme

d'affaires durant deux semaines aux vacances de la Toussaint.

A cette occasion les entreprises ouvrent exceptionnellement leurs portes pour faire découvrir leur savoir-faire.

Une chargée de mission de l'OTBSB accompagne les entreprises qui souhaitent développer les visites de leur unité de production.

### Objectifs de l'action

- Contribuer à sensibiliser l'habitant et le visiteur
- Appréhender le système productif du producteur au distributeur, en recherchant une cohérence entre les différentes entreprises ciblées dans une approche filière.

### Moyens humains :

1 agent OT en charge de l'organisation

1 agent OT en charge de la communication

### Structures pilotes :

OTBSB

### Partenaires/prestataires

OTBSB

Entreprises locales

Direction Départementale du Tourisme

### Budget prévisionnel :

400 €

### Financeurs

principaux :

OT

### Délais/Calendrier :

- Avril/mai : sélection des nouveautés /entreprises en fonction de leur intérêt (label Patrimoine vivant, visite stratégique pour l'OTBSB : gourmande, innovante, différenciante pour le territoire)
- Organisation par l'OTBSB d'ateliers dédiés à l'accompagnement pour la visite d'entreprise et l'ouverture au public.
- Septembre : lancement du plan de communication

Périodicité : annuelle

### Indicateurs de suivi :

- Nombre d'entreprises ouvertes
- Nombre de visiteurs



**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 - Engager la transition alimentaire**

**1.2 - Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale**

**Action n°4**

**Déployer un cycle d'interventions d'éducation à l'alimentation à l'école**

**Contexte et enjeux**

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

Différents outils de sensibilisation et de valorisation des produits locaux sont mobilisables par l'Agglomération pour véhiculer ces messages à destination du consommateur.

L'éducation à l'alimentation implique d'aborder une diversité de sujets interreliés. En effet, si la thématique de l'alimentation est fréquemment traitée dans le cadre scolaire (compostage, jardins pédagogiques, éducation alimentaire à la cantine, etc.), ces actions de sensibilisation restent généralement ponctuelles et dissociées. Par ailleurs, le déploiement du dispositif "Plaisir à la cantine" en 2023 - programme de formation des professionnels intervenant dans le cadre du temps méridien - a mis en lumière la nécessité de créer des passerelles entre l'école (éducation nationale) et l'acte alimentaire à la cantine (compétence communale), afin de renforcer la dimension éducative essentielle au déploiement de la transition alimentaire.

**Description de l'action :**

L'élaboration du cycle d'interventions « alimentation » vise à renforcer l'impact des actions de sensibilisation, en facilitant la structuration de projets pédagogiques permettant d'appréhender l'alimentation dans sa dimension transversale et systémique.

Le cycle d'intervention proposera une séquence d'enseignement sur un an et déclinera différentes thématiques, notamment le lien alimentation-environnement (agriculture, gaspillage, biodéchets, etc.), la nutrition et le goût, la découverte des filières dans le cadre de visites de fermes et/ou d'entreprises.

L'élaboration et le déploiement du cycle à l'échelle de plusieurs établissements pourraient être confiés à une structure compétente en matière d'éducation à l'alimentation. Les écoles candidates seront sélectionnées en fonction du projet pédagogique de l'établissement et de critères encore à définir. Ce projet pourrait ainsi cibler une dizaine de classes élémentaires réparties sur l'ensemble du territoire.

**Objectifs de l'action :**

- Renforcer l'impact des actions de sensibilisation
- Accompagner la structuration de projets pédagogiques
- Animer le lien entre écoles et cantines

<b>Moyens humains :</b> Prestation externalisée Facilitation par SBAA		
<b>Structures pilotes :</b>  SBAA	<b>Partenaires/prestataires</b>  Communes Éducation Nationale/ Académie de Rennes Prestataire à identifier	<b>Budget prévisionnel :</b>  43700€ 2 ans  <b>Financeurs principaux :</b>  Piste de financement :  ARS
<b>Délais/Calendrier :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette action s'inscrit dans la continuité de la définition d'une stratégie d'éducation à l'environnement et au développement durable et de son volet relatif à l'alimentation à définir au préalable</li> <li>• Mise en œuvre prévue pour 2026</li> </ul>		
<b>Indicateurs de suivi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de cycles déployés</li> <li>• Nombre d'élèves sensibilisés</li> </ul>		

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.2 - Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale**

**Action n°5**

**Organiser des animations de sensibilisation à la  
nutrition-santé à destination du public étudiant**

**Contexte :**

Comptant près de 6000 étudiants, l'Agglomération porte une ambition volontariste forte sur les conditions d'étude et d'accueil des étudiants de son territoire. Pour mettre en œuvre cette ambition, l'Agglomération est s'est dotée d'une stratégie Enseignement Supérieur, Recherche et Vie Étudiante 2024-2030 en 4 axes de travail :

- Soutenir la formation supérieure et la recherche, au service des jeunes et des défis socio-économiques
- Valoriser la qualité de l'accueil et du cadre de vie pour les étudiants, les enseignants et les chercheurs
- Affirmer le rayonnement de l'enseignement supérieur et de la recherche du territoire briochin
- Animer l'écosystème de dans un élan commun

Par ailleurs, au niveau national, la précarité financière est fréquemment invoquée par les étudiants pour expliquer les mauvaises habitudes en matière d'alimentation, et plus généralement de santé. Selon plusieurs études, 25 % du budget des étudiants est consacré à la nourriture (contre 20 % en moyenne) et 20% à 30% au logement.

En conséquence, cette tranche de la population est identifiée comme un des publics cibles du PAT en matière d'éducation et sensibilisation à l'alimentation. En effet, si de nombreuses actions de sensibilisation sont déjà menées pour les étudiants du campus Mazier et à l'initiative du CROUS, cette intervention reste sectorisée. Aussi, l'Agglomération souhaite soutenir le déploiement d'actions à destination de l'ensemble des établissements d'éducation supérieure sans distinction. En complément de ce rôle d'animation, l'Agglomération souhaite également s'inscrire dans un rôle d'observation, afin de mieux caractériser la précarité alimentaire chez les étudiants. Ce sujet fait l'objet d'une fiche action distincte.

L'alimentation en tant que déterminant de santé est une thématique de prévention incontournable. Toutefois, au regard des enjeux de santé mentale qui constituent un axe de travail prioritaire de la politique de santé de l'Agglomération, la mise en transversalité du PAT et des CLS/PTS conduit à aborder la santé-alimentation en traitant de la question des troubles de l'alimentation.

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT vise à promouvoir :

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment, l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

**Description de l'action :**

L'action porte sur le déploiement de différentes animations visant à sensibiliser et accompagner les étudiants dans leurs pratiques alimentaires. L'organisation s'inscrit dans le cadre de la stratégie visant à renforcer les conditions de vie étudiante, pilotée par l'Agglomération. Sur l'année scolaire 2024/2025, 4 animations en groupe de 20 à 30 personnes seront déployées à destination de tous les étudiants sans distinction (Campus et hors campus).

Les actions déployées sont les suivantes :

- Des ateliers culinaires : élaboration d'un cahier des charges intégrant les enjeux de la transition alimentaire (intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.);
- Une animation à partir d'un outil pédagogique sur la gestion du budget et notamment du budget alimentaire (Par Famille Rurale)
- Des animations proposées par les structures jeunesse (ADIJ, Quiz'inn)
- Un ciné-débat, organisé dans le cadre du festival Alimenterre (RESIA) en novembre 2024
- Une conférence sur le trouble alimentaire au mois d'avril 2025. Organisée par la Direction Famille Santé Proximité, cette conférence permettra d'aborder la question du trouble alimentaire à tout âge. Le public ciblé est celui des parents et des professionnels (santé, éducation, restauration collective, etc.).
- La communication autour de ces événements pourra s'appuyer sur la campagne de communication « Coup de Food » de l'ARS
- 

**Objectifs de l'action :**

- Sensibiliser les étudiants à l'impact de l'alimentation
- Engager la transition alimentaire
- Lutter contre la précarité alimentaire des étudiants

**Moyens humains :**  
interne

<p><b>Structures pilotes :</b>  SBAA</p>	<p><b>Partenaires/prestataires et rôle</b>  CROUS BDE Ty Maz</p>	<p><b>Budget prévisionnel :</b>  2000€ - A financer 2000€ - SBAA <b>Leviers de financement :</b> - ARS – volet nutrition/santé</p>
--	--	--

	ARS Les lycées avec internats/Région Prestataires : ADIJ, Famille rurale	-AAP "Lutte contre la précarité alimentaire " Conseil Département 22
<b>Délais/Calendrier :</b>  Lancement à la rentrée 2024  Périodicité annuelle		
<b>Indicateurs de suivi / Livrables :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre d'animations (ateliers, conférences, ciné-débats)</li> <li>• Nombre de participants par animation</li> </ul>		

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.2 - Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale**

**Action n° 6**

**Déployer des ateliers grand-public sur la  
conservation et gestion des déchets**

**Contexte et enjeux**

Du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé en 2013, à la loi Garot en 2016, jusqu'aux lois EGAlim et AGECE en 2018 et 2020, la France a pris de nombreuses dispositions législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La généralisation du tri à la source des biodéchets s'applique depuis le 1er janvier 2024 à tous les producteurs de biodéchets en France (collectivités et administrations, ménages, professionnels, etc). La loi AGECE prévoit ainsi que tous les particuliers disposent d'une solution pratique de tri à la source de leurs biodéchets dès le 1er janvier 2024 en vue d'une économie circulaire de la matière organique. Dans le cadre de sa compétence en matière de collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés, Saint-Brieuc Armor Agglomération exerce un rôle d'accompagnement des acteurs publics et privés dans la mise en application des différentes évolutions législatives.

Si la quantité globale de déchets produits baisse légèrement dans l'Agglomération, elle reste néanmoins très importante, avec 695 kg de déchets produits par habitant en moyenne en 2022. De 2021 à 2022, la quantité de déchets produits par les habitants de l'Agglomération a baissé de 5,44 % pour les ordures ménagères, les emballages et le verre ; un peu moins (4,53 %) si on comptabilise les dépôts en déchetteries.

Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette diminution. Les enquêtes porte-à-porte en vue de la future application de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitative (TEOMI), qui sera déployée sur SBAA en 2026, ont participé à la sensibilisation des habitants à la réduction des déchets. Le nouveau schéma de collecte (un passage de camion pour les bacs à ordures ménagères tous les quinze jours), mis en place en 2022, a quant à lui favorisé l'adoption de nouvelles habitudes (compostage des déchets fermentescibles, nouvelles façons de consommer...).

C'est dans ces perspectives qu'une taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitative va être mise en place pour 2026 et qu'un système de contrôle d'accès en déchetterie permettra de limiter l'accès aux habitants du territoire. A date, plus de 25 % de la population de l'Agglomération est équipée d'un composteur et plus de 130 sites de compostage collectif et en établissement ont été installés depuis 2010.

La priorité reste néanmoins d'éviter de produire des déchets. Le travail sur la prévention des déchets (compostage et réemploi) se poursuit donc pour atteindre les objectifs réglementaires de réduction des tonnages de déchets collectés.

Pour accompagner ces changements de comportement, SBAA a poursuivi et renforcé les actions de prévention et de réduction des déchets à travers de nombreux ateliers de sensibilisation et animations. Dans ce contexte, plusieurs actions de sensibilisation à destination du grand-public sont planifiées en partenariat avec l'association Vert le jardin.

**Description de l'action :**

L'action est formalisée dans le cadre d'un marché de prestation d'accompagnement à la gestion de proximité conclu avec l'association Vert le jardin . La prestation définie pour une durée d'un

an renouvelable 2 fois comprend l'organisation d'ateliers "conservation des aliments" à la fréquence de 5 ateliers par an. Les ateliers visent à mettre en œuvre 2 recettes simples et faciles à reproduire pendant les 2h de l'atelier. Les notions abordées sont les règles de sécurité et d'hygiène de conservation des aliments, différentes techniques de conservation des aliments, la saisonnalité des fruits et légumes et les produits locaux et les solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ces ateliers à destination des particuliers se déroulent sur deux heures avec un maximum de 12 personnes.

L'association Vert le jardin est également missionnée pour accompagner le compostage de proximité avec l'installation et le suivi des sites de compostage collectif en pied d'immeubles à Saint-Brieuc.

Budget : 2600€ pour 5 ateliers

Budget du marché de prestation pour 3 ans : 80 000€

**Objectifs de l'action :**

- Éviter le gaspillage alimentaire
- Former les habitants à la gestion des déchets verts et biodéchets

**Moyens humains :**

Prestation

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**  
Vert le jardin

**Budget prévisionnel :**

2600€/an

Financeurs principaux :  
SBAA - cofinancement  
Fonds vert

**Délais/Calendrier :**

- Notification le 6 février 2024 du marché pour une durée de 12 mois renouvelable 2 fois
- Lancement de l'action dans la foulée

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre d'ateliers réalisés (5/an)
- Nombre de participants (mini 6 pers max 12 pers)

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.2 - Éduquer, former, sensibiliser à une alimentation saine et locale**

**Action n° 7**

**Élaborer une stratégie d'éducation à  
l'environnement et au développement durable  
incluant un volet relatif à l'alimentation**

**Contexte et enjeux**

Saint-Brieuc Armor Agglomération mène plusieurs actions d'éducation à l'environnement et au développement durable portées par différentes directions (Culture, Déchets, Eau, Transition Écologique...). Des offres variées sont aussi développées en parallèle par divers acteurs et structures d'éducation à l'environnement. Afin de renforcer la cohérence de ses actions et d'identifier sa plus-value, l'Agglomération ambitionne de se doter d'une stratégie transversale d'intervention en la matière.

Pour ce faire, elle conduira tout d'abord en 2025 un état des lieux des actions d'éducation menées sur les différentes thématiques (biodiversité/nature, alimentation, climat, air, énergie, déchets...) auprès de différents publics cibles, afin de définir les besoins et les moyens à déployer. Dans ce cadre, l'inclusion d'un volet relatif à l'alimentation sera étudiée.

L'éducation à l'alimentation implique d'aborder une diversité de sujets interreliés. En effet, si la thématique de l'alimentation est fréquemment traitée dans le cadre scolaire (compostage, jardins pédagogiques, éducation alimentaire à la cantine, etc.), ces actions de sensibilisation restent généralement ponctuelles et dissociées.

Par ailleurs, le déploiement du dispositif "Plaisir à la cantine" en 2023 - programme de formation des professionnels intervenant dans le cadre du temps méridien - a mis en lumière la nécessité de créer des passerelles entre l'école (éducation nationale) et l'acte alimentaire à la cantine (compétence communale), afin de renforcer la dimension éducative essentielle au déploiement de la transition alimentaire.

L'axe relatif à l'accompagnement de la transition alimentaire du PAT de SBAA vise à promouvoir:

- L'importance d'une alimentation de qualité pour la santé
- Les bénéfices environnementaux de certaines pratiques alimentaires vertueuses, notamment l'intégration de protéines végétales dans les repas, le respect de saisonnalité, la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- Les atouts socio-économiques de l'achat local et du renforcement du lien producteur/consommateurs.

**Description de l'action :**

Dans un premier temps, la conduite de l'état des lieux des actions d'éducation à l'alimentation nécessitera une coordination interne. La méthodologie suivante pourra être déployée :

- Recenser les acteurs de l'éducation à l'alimentation et leurs modalités d'intervention
- Recenser les outils de sensibilisation/éducation à l'alimentation à destination du public enfance-jeunesse : organismes et animations, offre culturelle, médias (photo), classes de terre



- Identifier les besoins des écoles/enseignants/acteurs en matière d'éducation à l'alimentation

Le cas échéant, ce diagnostic permettra dans un second temps de définir les objectifs et les modalités d'intervention de l'agglomération (moyens humains et financiers) en matière d'éducation à l'alimentation.

**Objectifs de l'action :**

- Améliorer la lisibilité et faciliter l'accès aux outils de sensibilisation
- Renforcer le lien entre les écoles et les cantines
- Accompagner la structuration d'outils et de projets pédagogiques
- Renforcer l'impact des actions de sensibilisation

**Moyens humains :**

0,10 ETP chef de projet DTE + mobilisation inter-directions  
+ un stagiaire 6 mois

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**

Associations  
structures d'éducation à l'environnement et  
structures d'éducation populaire  
Communes

**Budget prévisionnel :**

Stage long (6 mois)  
(3500€)

**Financeurs principaux :**

SBAA

**Délais/Calendrier :**

- Réunion inter-direction- à conduire au préalable pour affiner le périmètre du projet
- Recrutement d'un stagiaire à prévoir (sous réserve des arbitrages budgétaires)
- Lancement et élaboration du diagnostic courant 2025

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre d'actions portées par l'Agglomération
- Budgets engagés
- Autres indicateurs à préciser lors de l'élaboration de la stratégie

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.3 Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective**

**Action n° 8**

**Renforcer la dimension éducative en restauration collective et communiquer sur les pratiques**

**Contexte et enjeux du PAT**

Le Programme National pour l'Alimentation du ministère en charge de l'agriculture cible la restauration collective comme un des principaux leviers d'accélération de la transition pour une alimentation saine, sûre et durable.

Si l'Agglomération de Saint-Brieuc s'engage depuis 2010 pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, elle a souhaité conforter son intervention en matière de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation en déployant le dispositif « Plaisir à la cantine » en 2023.

Douze communes de l'Agglomération ont ainsi bénéficié de ce programme de 6 modules pendant une année. Il a permis d'aborder des thèmes variés (enjeux de la restauration scolaire, sociologie et comportement alimentaire du jeune enfant, équilibre alimentaire, approvisionnement local, techniques culinaires, communication) auprès d'acteurs variés: gestionnaires, élus municipaux, équipes de cuisine, parents d'élèves, infirmiers scolaires. L'aspect multidisciplinaire de ce dispositif permet de renforcer la dimension éducative essentielle pour opérer une transition alimentaire.

**Description de l'action :**

Afin de conforter les actions déjà déployées dans les restaurants scolaires et renforcer la dimension éducative de l'alimentation, plusieurs actions sont engagées dans la continuité de l'existant :

- Reconduire le module "Sensorialité" et le module "Comportement alimentaire du jeune enfant" pour continuer à former les agents de restauration collective (2024-2025)
- Poursuivre la mobilisation des écoles situées sur les communes inscrites dans le dispositif Plaisir à la cantine, en appuyant le déploiement du dispositif « Petit Cabas », porté par Promotion Santé Bretagne. Petit Cabas propose une mallette pédagogique comprenant des activités autour des thèmes de l'alimentation et de l'activité physique pour les enfants de 6 à 11 ans. (2024)
- Poursuivre les animations collectives et favoriser l'échange d'expérience entre les communes

**Objectifs de l'action :**

- Répondre aux besoins de formation des agents
- Animer le partage d'expérience entre professionnels et maintenir la dynamique intercommunale
- Renforcer les liens entre l'école et la cantine

**Moyens humains :** Temps agents

<b>Structures pilotes :</b> SBAA	<b>Partenaires/prestataires et rôle</b> Communes Rectorat Promotion santé Bretagne Prestataires : formateurs	<b>Budget prévisionnel :</b> <i>Formation : 3000€ en          2024 – 2025</i>  <b>Financeurs          principaux : SBAA</b>
<b>Délais/Calendrier :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation de 3 à 4 journées sur 2024-2025</li> </ul>		
<b>Indicateurs de suivi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de journées de formation</li> <li>• Nombre d'écoles inscrites au dispositif Petit Cabas</li> <li>• Nombre de participants aux journées de formation</li> </ul>		

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAIN ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 2 - Engager la transition alimentaire**

**2.3 - Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective**

**Action n° 9**

**Accompagner les établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des (bio)déchets**

**Contexte :**

Du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé en 2013, à la loi Garot en 2016, jusqu'aux lois EGalim et AGECE en 2018 et 2020, la France a pris de nombreuses dispositions législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La généralisation du tri à la source des biodéchets s'applique depuis le 1er janvier 2024 à tous les producteurs de biodéchets en France (collectivités et administrations, ménages, professionnels, etc). La loi AGECE prévoit ainsi que tous les particuliers disposent d'une solution pratique de tri à la source de leurs biodéchets dès le 1er janvier 2024 en vue d'une économie circulaire de la matière organique. Dans le cadre de sa compétence en matière de collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés, Saint-Brieuc Armor Agglomération exerce un rôle d'accompagnement des acteurs publics et privés dans la mise en application des différentes évolutions législatives. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, SBAA déploie une redevance pour les professionnels visant à mieux répartir les coûts de collecte et de traitement des déchets en fonction de leur quantité produite. Ce dispositif sera complété, dès 2026 par la mise en place d'une taxe d'enlèvement des ordures ménagères incitatives (TEOMI).

Pour accompagner le déploiement de ces dispositifs et la généralisation du tri à la source des biodéchets, plusieurs actions sont prévues par Saint-Brieuc Armor Agglomération :

- Lancement d'une étude préalable au déploiement d'un dispositif de gestion de proximité des biodéchets :
  - Recensement et catégorisation des professionnels producteurs de biodéchets et de déchets verts utilisant le service de collecte de Saint-Brieuc Armor Agglomération;
  - Identification de solutions locales et/ou intéressantes de gestion des biodéchets et des déchets verts des professionnels et administrations (restaurations collectives/services espaces verts);
- Déploiement d'un accompagnement des communes visant à structurer une approche globale de la gestion des déchets sur la commune et rationaliser l'utilisation des bacs et autres professionnels (entreprises, établissements médico-sociaux, restauration collective, associations de l'aide alimentaire, etc.).

**Description de l'action :**

Afin d'accompagner les établissements de restauration collective scolaire et cuisines centrales du territoire, l'Agglomération lance un groupe de travail dont l'animation est externalisée à un prestataire disposant d'une expertise en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cet accompagnement collectif vise à permettre la définition et l'harmonisation d'une méthode de diagnostic du gaspillage alimentaire pour faciliter l'évaluation à l'échelle intercommunale. L'expertise délivrée doit permettre d'autonomiser les agents des établissements de restauration dans la mise en œuvre du diagnostic et d'accompagner l'élaboration de plans d'action individualisés en fonction des besoins respectifs. Le cas échéant, cette forme d'accompagnement pourrait être ensuite étendue à d'autres catégories d'établissements de restauration collective, notamment les établissements accueillant des personnes âgées, cible prioritaire du PAT.

Une articulation sera recherchée avec l'accompagnement à la gestion des biodéchets du service

Prévention des déchets et gestion des déchèteries, ainsi qu'avec l'expérimentation de compostage, portée par l'Entreprise à But d'Emploi et déployée dans plusieurs écoles de Saint-Brieuc.

**Objectifs de l'action :**

- Définir le périmètre et les outils méthodologiques à utiliser pour conduire un état des lieux sur les sources du gaspillage alimentaire
- Autonomiser les établissements de restauration collective
- Accompagner l'élaboration de plans d'action individualisés, permettant à chaque commune d'agir sur les principales sources de gaspillage identifiées
- Définir des indicateurs harmonisés et mesurables, construire un outil de suivi pour permettre une observation répondant aux attentes de la loi EGalim
- Poursuivre l'animation collective et l'échange de bonnes pratiques entre pairs : organiser la visite des outils respectifs en collectif ou individuel, bonnes pratiques, etc.

**Moyens humains :**

Prestation d'animation du groupe de travail  
Suivi de la prestation par la DTE

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**  
Prestataire : Labocea  
Communes

**Budget prévisionnel :**  
4 000€  
  
**Financeurs principaux :** SBAA

**Délais/Calendrier :**

- Temps de cadrage au second semestre 2024
- Déploiement de l'accompagnement en 2025 (3 à 4 réunions)

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre de communes participant au groupe de travail
- Evolution du gaspillage alimentaire

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 1 – Engager la transition alimentaire**

**1.3 Poursuivre l'amélioration des pratiques en restauration collective**

**Action n°10**

**Mener un diagnostic sur l'alimentation dans les  
résidences pour personnes âgées et EPHAD et  
état des lieux de la loi EGAlim**

**Contexte :**

Comme le souligne le diagnostic du Projet Territorial de Santé (2022) un peu moins d'un tiers de la population est âgée de 60 ans et plus (30,2%) en 2023, ce qui représente un taux supérieur à la moyenne nationale (25,9%) de la même année. A l'inverse la proportion des 15-29 ans et des 30-44 ans est inférieure à la moyenne nationale. La population âgée de 60 ans et plus est celle qui a le plus augmenté ces dernières années et les plus de 60 ans devraient représenter a minima 38% de la population du territoire en 2050.

Les projections du vieillissement de la population font apparaître différentes tendances. Les personnes de 75 ans et plus sont réparties sur l'ensemble du territoire, notant un vieillissement déjà présent dans la population. En revanche, les « jeunes retraités », et donc la population âgée de 75 ans et plus dans 5 à 10 ans, sont principalement concentrés dans les zones littorales. En 2022, près de 10,9% des personnes âgées de 75 ans et plus vivaient dans un établissement pour personne âgée (résidence autonomie ou EHPAD), 44,1% vivaient seules chez elles et 45% vivaient selon d'autres modalités (au sein de la famille, avec leur conjoint ...).

En parallèle de cette évolution démographique, l'Agglomération est missionnée par l'État pour accompagner le déploiement des évolutions réglementaires auprès des établissements de restauration collective. La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable du 30 octobre 2018 (EGALIM), a pour but de construire une meilleure répartition de la valeur créée au sein des filières et de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires. Complétée par les lois « Anti-gaspillage pour une économie circulaire » (AGEC) et « Climat et Résilience », la Loi EGAlim se décline 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable en restauration collective :

- Un objectif de 50% d'approvisionnements sous signe de qualité dont 20% de bio
- Une obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic de gaspillage
- Diversifier les sources de protéines au travers du repas végétarien
- Mettre fin à l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- Informer des convives

Tous les services de restauration collective sont concernés, y compris les établissements de santé et médico-sociaux (Hôpitaux, résidences, EHPAD, etc.), tous types de gestion confondus (gestion directe, concession ou prestation de service).

Au regard des dynamiques démographiques et réglementaires, l'Agglomération souhaite accorder une attention particulière à l'alimentation dans les établissements accueillant un public de personnes âgées.

**Description de l'action :**

Il s'agira dans un premier temps d'établir un état des lieux des pratiques en matière d'alimentation dans les établissements concernés du territoire, en déployant un groupe de

travail en articulation avec les collectivités concernées:

- Réalisation d'une cartographie des établissements du territoire et définition du périmètre de diagnostic : mode de gestion, atteinte des objectifs EGAlim,,
- Réalisation de l'état des lieux des pratiques (enquête, entretiens, etc.)
- Le lancement d'un groupe de travail visant à stimuler la dynamique collective et le partage d'expérience

**Objectifs :**

- Identifier les besoins d'accompagnement et les leviers d'action pour accompagner les établissements
- Renforcer les connaissances sur les pratiques en matière de restauration dans les structures d'accueil de personnes âgées

**Moyens humains :**

Temps agents DTE

Recrutement d'un stagiaire

**Structures pilotes :**

SBAA

**Partenaires/prestataires**

CIAS

Communes / CCAS

Département

Potentielle externalisation du diagnostic

**Budget prévisionnel :**

3500€

**Financeurs**

**principaux :**

*A définir*

**Délais/Calendrier :**

- Réalisation de l'état des lieux à partir de 20265
- Mobilisation/ Animation d'un groupe de travail en parallèle

**Indicateurs de suivi :**

- Livrable : rapport de diagnostic
- Nombre de réponses à l'enquête/ aux entretiens réalisés

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 2 - Lutter contre la précarité alimentaire**

**2.1 - Faciliter le don de denrées en surplus**

**Action n° 11**

**Organiser des opérations de glanage et sensibiliser les bénéficiaires**

**Contexte :**

En 2018, 11,9% des familles du territoire de SBAA vivaient sous le taux de pauvreté contre 11,7% au niveau départemental et 14,6% au niveau national. Sur la ville de Saint-Brieuc, ce taux s'élevait cependant à 20%, et atteignait 41% à 44% (2019) dans les zones en Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville (QPV).

En parallèle, à l'échelle nationale, l'ADEME évaluait en 2021 que 10 millions de tonnes de denrées alimentaires étaient annuellement perdues ou jetées, dont 32% à l'étape de production.

En lien avec le syndicat de traitement des déchets Kerval Centre Armor et Rennes Métropole, la Chambre d'agriculture de Bretagne a mené en 2019 une étude sur les gisements des pertes et invendus en fruits et légumes auprès des agriculteurs des deux territoires. Ses principaux enseignements sont les suivants :

- 70 % des pertes et invendus concernent les légumes, 30 % les fruits ;
- 75 % du gisement de pertes et invendus concerne des produits encore consommables; le reste se divisant entre ceux nécessitant une petite préparation, ceux à destination de la consommation animale et ceux considérés comme déchets organiques ;
- 75 % des produits identifiés sont hors calibre (trop gros, trop petits, non standards) ;
- La majorité des pertes et invendus reste au champ.

**Description de l'action :**

La présente action vise à organiser des opérations de glanage sur le territoire, de manière à faciliter l'accès aux gisements de pertes/invendus restés au champ par les personnes en situation de précarité alimentaire. Les principales étapes méthodologiques identifiées pour y parvenir sont les suivantes :

1) Mobiliser les agriculteurs en partenariat avec des acteurs relais (ex : SOLAAL, etc.)

- Identifier des producteurs volontaires
- Qualifier et quantifier le gisement
- Préciser les conditions d'interventions

2) Mobiliser les glaneurs potentiels au travers des acteurs relais (ex : Associations, CCAS, collectifs citoyens etc.)

- Préciser les conditions d'intervention
- Identifier les disponibilités des glaneurs
- Définir les débouchés et la logistique afférente (consommation propre, transformation)

3) Organiser les opérations

- Gérer les aspects communication, déplacement, équipement, logistique



- Encadrement
- Distribuer les denrées
- Évaluer et suivre le volume récolté

Afin d'approfondir ces principaux aspects méthodologiques, un groupe de travail sera constitué. Le pilotage de cette action sera à construire en fonction des possibilités de partenariats et pourrait être externalisé.

**Objectifs :**

- Lutter contre la précarité alimentaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire à l'étape de production et éviter les pertes au champ

**Moyens humains :**

Temps agent pour la coordination

**Structures**

**pilotes :**

SBAA ou structure  
partenaire

**Partenaires/prestataires et rôle**

SOLAAL, Partenaires agricoles  
Associations  
Communes/CCAS/centres sociaux

**Budget prévisionnel :**

-organiser 3 opérations  
de glanage : 3500€  
-organiser des ateliers  
de sensibilisation :  
2000€

**Financeurs  
principaux :**  
SBAA

**Délais/Calendrier :**

- Lancement de l'action en 2026

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre d'opérations
- Nombre de bénéficiaires

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire**

**3.2 - Faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous**

**Action n°12**

**Organiser des ateliers de cuisine à destination de  
publics en situation de précarité**

**Contexte :**

Les dispositifs d' action sociale mis en œuvre sur le territoire de SBAA (Cité de l'emploi, Contrat de ville, Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée) visent à déployer une approche globale agissant sur les causes structurelles des problématiques sociales, en priorisant les leviers de l'emploi et de l'insertion.

L'insécurité alimentaire n'est pas seulement liée à la précarité économique et aux difficultés d'accès à une alimentation nutritionnellement satisfaisante. L'approche sociologique permet de constater qu'au-delà des aspects économiques, la notion de précarité alimentaire peut être renforcée par un contexte socio-culturel, une situation d'exclusion, ainsi que l'absence ou la rupture de liens. Par conséquent, les actions de sensibilisation à l'alimentation auprès des publics en situation de précarité demeurent prioritaires.

**Description de l'action :**

L'Agglomération souhaite poursuivre et accentuer les temps de sensibilisation auprès des publics en situation de précarité, tout en facilitant les interrelations entre les différents partenaires . A cet effet, les ateliers pourraient se dérouler dans différents lieux, notamment :

- Au sein de la cuisine professionnelle de la Cité du goût et des saveurs pour favoriser la découverte d'un environnement professionnel
- Au sein des centres sociaux des quartiers prioritaires de la ville

Les publics ciblés sont les adultes et parents, les volontaires de Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée, les habitants des quartiers prioritaires de la ville (QPV): La Croix Saint-Lambert, Iroise et Point du jour), les jeunes accompagnés par la Mission Locale, les acteurs des associations intervenant dans le champ de l'accompagnement social, les accompagnateurs, etc..

**Objectifs de l'action :**

- Éduquer au bien manger, notamment en réalisant des menus équilibrés pour adultes et économiques, en faisant découvrir les produits locaux, et en apprenant de nouvelles recettes d'ici et d'ailleurs,
- Cultiver la fierté du faire soi-même, créer du lien social en s'accordant un moment de pause en cuisine
- Remobiliser les personnes éloignées de l'emploi, notamment via une mise en situation dans une cuisine professionnelle en lien avec le projet de restauration solidaire de l'entreprise à but d'emploi (EBE ) du projet TZCLD
- Faire découvrir le lieu et l'offre de formations du CFA de Ploufragan géré par la chambre des métiers
- Faciliter le transfère de compétences
- Remobiliser les jeunes accompagnés par la Mission Locale à travers la mise en

pratique de la cuisine, dans la continuité des ateliers de sensibilisation au bien manger mis en place par la Mission Locale

**Moyens humains :**

Temps agent de coordination

**Structures pilotes :**

SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**

Partenaires pour l'orientation

- Service Insertion Sociale et Professionnelle (via TZCLD)

- Mission Locale

- Lycée de la Closerie

Prestataire : Cité du Goût (CMA)

**Budget prévisionnel :**

4500€

**Financeurs principaux/ Leviers de financement :**

- Cité de l'emploi

- SBAA (temps agent)

**Délais/Calendrier :**

- 3 ateliers par an

**Indicateurs de suivi / Livrables :**

- Nombre d'ateliers culinaires
- Nombre de participants

**PILIER 1 - RENFORCER L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE  
POUR TOUTES ET TOUS**

**AXE 2 – Lutter contre la précarité alimentaire**

**2. 2 - Faciliter l'accès à une alimentation saine et locale pour toutes et tous**

**Action n° 13**

**Consolider les actions de lutte contre la précarité alimentaire des étudiants.  
Caractériser la précarité alimentaire et expérimenter un outil de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire (SSA)**

**Contexte :**

Comptant près de 6000 étudiants, l'Agglomération porte une ambition volontariste forte sur les conditions d'étude et d'accueil des étudiants de son territoire. Pour mettre en œuvre cette ambition, l'Agglomération est s'est dotée d'une stratégie Enseignement Supérieur, Recherche et Vie Étudiante 2024-2030 en 4 axes de travail :

- Soutenir la formation supérieure et la recherche, au service des jeunes et des défis socio-économiques
- Valoriser la qualité de l'accueil et du cadre de vie pour les étudiants, les enseignants et les chercheurs
- Affirmer le rayonnement de l'enseignement supérieur et de la recherche du territoire briochin
- Animer l'écosystème de dans un élan commun

A l'échelle nationale, les ressources mensuelles moyennes des étudiants s'élèvent à 919 € en 2020 (Enquête de l'Observatoire National de la Vie étudiante). Presque les trois quarts des étudiants sont, au moins en partie, dépendants financièrement de leurs parents, et 4 % des étudiants sont dans une situation de précarité. La précarité financière est fréquemment invoquée par les étudiants pour expliquer les mauvaises habitudes en matière d'alimentation, et plus généralement de santé.

En conséquence, cette tranche de la population est identifiée comme un des publics cibles du PAT en matière de lutte contre la précarité alimentaire, conduisant renforcer la place de l'alimentation comme facteur déterminant des conditions de vie des étudiants.

Deux principales difficultés d'accès à l'alimentation sont identifiées sur le territoire. Tout d'abord, l'offre en service de restauration collective demeure insuffisante et inégalement répartie à l'échelle de la ville de Saint-Brieuc. En effet, le restaurant universitaire situé sur le campus Mazier est régulièrement saturé le midi et fermé le soir et le week-end, tandis que sur le campus des solidarités (Askoria), les étudiants ne disposent que d'une cafétéria pour se restaurer. Si la précarité alimentaire des étudiants reste à caractériser, il est observé que les situations de vulnérabilité économique concernent des étudiants boursiers comme non boursiers. Une disparité de l'offre de service aux étudiants est observée, suivant les établissements et les différents statuts étudiants.

Le public jeune est particulièrement sujet à un sentiment de honte engendré par la précarité économique, ce qui entrave leur capacité à mobiliser les soutiens disponibles. A cela s'ajoute la complexité des démarches administratives, l'incompatibilité des lieux et horaires de distribution de l'aide alimentaire avec les contraintes des étudiants et la méconnaissance des solutions d'accompagnement disponibles, constituant autant de freins à la mobilisation des solutions existantes.

Afin de lutter contre ce phénomène, les acteurs de l'accompagnement des étudiants (associations de l'aide alimentaire, enseignement supérieur et associations étudiantes) sont à l'origine de nombreuses initiatives sur le territoire (liste non limitative) :

- Mise en place d'une épicerie solidaire pour les étudiants au campus Mazier (Agoraé), accompagnée au démarrage par la Banque alimentaire (70 bénéficiaires environ).
- Distribution alimentaire mensuelle par l'Union Pirate au campus Mazier (50 bénéficiaires).
- Distribution mensuelle de « cartes alimentaires Carrefour » (50€) par le Service Social Étudiant (38 bénéficiaires en mars 2024).
- Mise en place d'une armoire solidaire à l'Institut de Formation des Professionnels de Santé
- Ateliers de sensibilisation à l'alimentation mis en place par le Ty Maz (tiers lieu sur le campus Mazier, financé notamment la Région Bretagne) et le Service Social Étudiant, ainsi que par l'Agglomération
- Enquête sur l'alimentation réalisée à Askoria
- Permanence et épicerie sociale de la Croix Rouge fréquentées par les étudiants qui sont orientés par les centres sociaux.
- Permanence du Secours populaire (environ 100 étudiants inscrits).
- Permanence hebdomadaire des Restos du cœur (50 d'étudiants bénéficiaires, dont une majorité d'étudiants étrangers).

La gouvernance des associations étudiantes - fréquemment renouvelée en fonction du cursus - est par ailleurs source d'instabilité dans les partenariats, limitant le développement de certaines initiatives. Par ailleurs, malgré les nombreuses initiatives, les acteurs impliqués soulignent une faible visibilité des actions mises en œuvre et une absence d'interconnaissance.

Les discussions menées avec l'écosystème de l'enseignement supérieur et les associations de l'aide alimentaire révèlent une problématique de précarité étudiante, sans pour autant que cette situation puisse être finement objectivée. Ce constat partagé a motivé l'émergence d'une coordination collective.

Afin de consolider l'action en matière de lutte contre la précarité alimentaire des étudiants et répondre aux attentes prioritaires, l'Agglomération a initié une coordination des acteurs en 2024.

Elle souhaite dans un second temps conduire un état des lieux permettant caractériser les problématiques alimentaires, dans le cadre de sa mission d'observation de l'évolution des conditions de vie étudiante. Au regard des besoins, la possibilité de développer une sécurité sociale de l'alimentation pourrait être expérimentée.

#### **Description de l'action :**

- **Phase 1 : améliorer la coordination des acteurs**
  - Réaliser un inventaire des solutions proposées, notamment des distributions de l'aide alimentaire (Qui, quoi, où, quand, conditions d'accès)
  - Consolider l'offre existante
  - Centraliser l'information et la mettre en visibilité (référencer les services aux étudiants sur Soliguide)

- **Phase 2 : Caractériser la précarité alimentaire des étudiants**

La compréhension et l'analyse fine des conditions de vie étudiante sont un préalable indispensable au développement de nouveaux services. Il est nécessaire de préciser les besoins des étudiants afin d'identifier d'éventuelles solutions complémentaires. Il s'agit de préciser les besoins des étudiants, dans le but d'interroger la pertinence d'une future solution locale de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire (Type sécurité sociale de l'alimentation).

- Définir le périmètre de diagnostic
- Centraliser les données chiffrées des différents acteurs
- Lancer un questionnaire en ligne pour à la rentrée universitaire 2024 visant à caractériser les pratiques alimentaires des étudiants et besoins
- Préfigurer la mise en place d'une solution locale de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire

**Objectifs :**

- Renforcer l'offre de service de manière équitable pour l'ensemble des étudiants
- Améliorer l'information aux étudiants
- Structurer la coordination des acteurs
- Caractériser la précarité alimentaire chez les étudiants
- Expérimentation d'une solution de renforcement du pouvoir d'achat alimentaire (ex: financement d'une sécurité sociale de l'alimentation)

**Moyens humains :**

Temps agent  
Stage

<p><b>Structures pilotes :</b> SBAA</p>	<p><b>Partenaires/prestataires et rôle</b> Associations étudiantes CROUS SSE (service santé des étudiants) Associations de l'aide alimentaire Campus Mazier ASKORIA Campus des solidarités</p>	<p><b>Budget prévisionnel :</b> 20 000€ Dont : - Stage : 3 500€ - Sécurité sociale de l'alimentation : 16 500€</p> <p><b>Financeurs principaux :</b> SBAA</p>
---	--	---

**Délais/Calendrier :**

Phase 1 : 2024 - 2025  
Phase 2 : 2025 - 2026

**Indicateurs de suivi / Livrables:**

- Recensement sur Soliguide
- Résultats de l'enquête et évolution

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 1 - Définir une vision commune de l'agriculture du territoire à moyen terme**

**Action n° 14**

**Élaborer une stratégie sur l'agriculture du territoire et préciser les enjeux d'utilisation du foncier**

**Contexte et enjeux**

L'agriculture et l'alimentation se situent à la croisée d'enjeux environnementaux, économiques et sociaux, particulièrement structurants pour le territoire de Saint-Brieuc Armor Agglomération (adaptation et atténuation du changement climatique, préservation de la biodiversité, qualité de l'eau, souveraineté alimentaire, emploi, vieillissement et renouvellement des générations agricoles, organisation des territoires ruraux, etc.). Ces enjeux nécessitent une réponse systémique et cohérente.

Les différents échanges ayant conduit à la consolidation du projet alimentaire territorial de SBAA ont fait ressortir d'une part la difficulté de mobiliser la profession agricole au sein de la démarche, et d'autre part, un manque de vision globale de ces enjeux à l'échelle du territoire.

Afin de pallier ces constats l'Agglomération souhaite se doter – dans le cadre de ses compétences et en complément des mesures opérationnelles qu'elle met déjà en œuvre – d'une vision globale et partagée de l'agriculture sur le territoire.

Cette vision pourrait prendre la forme d'une stratégie ayant pour objectif de proposer un cadre transversal situant l'action de SBAA en matière d'agriculture et de renforcer la cohérence des mesures qu'elle entreprend déjà au vu des enjeux socio-économiques (diminution des effectifs, installation, organisation des territoires ruraux), climatiques (adaptation, atténuation) et environnementaux (biodiversité, qualité de l'eau) des prochaines années, et d'aboutir à un plan d'action cohérent avec ces orientations.

Les priorités de cette stratégie agricole permettront notamment d'alimenter les réflexions sur les modalités de gestion d'une réserve foncière et ses usages (cf. fiche action n°15 ). Cette stratégie sera réalisée en étroite collaboration avec l'ensemble des acteurs pertinents (élu, profession agricole, partenaires agricole, etc.).

**Description de l'action :**

La Direction Transition Écologique entamera la rédaction d'une note de cadrage dès le second semestre 2024, en articulation étroite avec la Direction du Développement Économique et de l'Emploi et la Direction de la prospective et de la stratégie territoriale.

- Réalisation d'une note de cadrage proposant des modalités d'étude (gouvernance, prestataire externe, concertation, etc.)
- Rédaction inter-directions d'un document stratégique assorti d'un plan d'action (DDE, DUF, DEA/SMaBv, DPST)

A l'issue d'une première phase de structuration interne, et pour appréhender les différents enjeux dans leur ensemble, les partenaires agricoles seront associés à la démarche.

**Objectifs de l'action :**

- Doter SBAA d'une vision prospective pour l'agriculture du territoire à moyen terme
- Définir des leviers d'action en faveur d'une agriculture humainement, économiquement et écologiquement viables.



<b>Moyens humains :</b> Temps agent		
<b>Structures pilotes :</b> SBAA	<b>Partenaires/prestataires et rôle :</b> <b>Agriculteurs du territoire</b> <b>Chambre d'agriculture</b> <b>GAB</b> Agriculture Paysanne CEDAPA Syndicat Mixte de la Baie de Saint-Brieuc Etc.	<b>Budget prévisionnel :</b> 5000€
<b>Délais/Calendrier :</b>  Lancement en 2024  <b>Prochaine étape :</b>  Rédaction d'une note de cadrage au 2nd semestre 2024		
<b>Indicateurs de suivi :</b> Livrables : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Note de cadrage</li> <li>• Élaboration d'une stratégie et de son plan d'action</li> </ul>		

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 2 – Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

**Action n° 15**

**Définir les modalités de gestion d'une réserve foncière et ses usages**

**Contexte :**

Le renouvellement des générations d'exploitants agricoles est un enjeu majeur pour la préservation du territoire, de son tissu économique, des paysages, du bocage, de la biodiversité, etc. L'accès au foncier agricole, comme largement exprimé dans le cadre de la concertation du PAT, reste l'un des principaux obstacles à l'installation.

Le territoire de SBAA compte 588 exploitations pour 32 088 ha de SAU (Surface Agricole Utile). La SAU du territoire représente un peu plus de la moitié de la surface totale (51 %), soit un ratio légèrement supérieur à la moyenne nationale (45% en 2019), mais inférieur à la moyenne départementale de 63 %. Cette différence entre SBAA et le reste du département s'explique par une pression foncière accrue due à l'attrait du littoral et à une zone urbaine conséquente, mais également par la présence d'éléments boisés. Les bois, vallées, et landes sont relativement présents sur le territoire avec 20 % de la surface totale.

La dynamique agricole se caractérise par une surface agricole utile par exploitation en forte augmentation, une représentation des exploitations en agriculture biologique et/ou développant une activité de vente directe en hausse.

Au-delà de la baisse générale du nombre de chefs d'exploitation, la pyramide des âges montre un vieillissement de ceux qui sont encore en activité. Les plus représentés sont les 50-59 ans avec 40 % de la population d'agriculteurs. En 2024, le renouvellement des exploitations est estimé à 1 installation pour 3 départs en retraite. Il est toutefois une progression du nombre d'installations aidées ainsi qu'une hausse de la part des nouveaux installés non issus du milieu agricole (atteignant 35% des installations en 2022 en Côtes d'Armor) est toutefois observée.

La création d'une réserve foncière agricole au sein de SBAA pourrait constituer une solution pertinente pour favoriser l'installation sur le territoire. Néanmoins, elle doit être pensée au regard des autres enjeux et priorités de SBAA, notamment en matière climatique, de qualité de l'eau, de préservation de la biodiversité et d'aménagement. La réflexion sera engagée en articulation avec les démarches existantes, dont la réserve foncière portée par le SMBSB visant à faciliter la restructuration des parcelles et l'initiative de la région Bretagne dans le cadre de sa politique d'installation.

**Description de l'action :**

La présente action vise à affiner les modalités d'intervention de l'Agglomération en matière de gestion du foncier agricole. Cette action nécessite tout d'abord d'appréhender l'ensemble des enjeux inhérents à la ressource foncière et requiert une structuration interne préalable.

La finalisation du schéma foncier de l'Agglomération est un prérequis à l'identification d'opportunités de développement de l'activité agricole sur des parcelles de l'Agglomération. Il s'agit de qualifier l'inventaire du patrimoine foncier de l'Agglomération en renseignant à l'échelle de chaque parcelle les usages actuels et les enjeux rencontrés (captage d'eau potable, biodiversité, potentiel d'activité économique, bâti, etc.) d'une part, et d'autre part de préciser les besoins en

foncier au regard des différentes politiques de l'Agglomération.

Par ailleurs, la stratégie agricole dont l'élaboration sera lancée dès 2024 (cf. fiche action n°14), déterminera les orientations agricoles prioritaires pour l'Agglomération. Elle aura notamment pour objectif de renforcer l'articulation des enjeux sociaux (diminution du nombre d'agriculteurs), climatiques (atténuation comme adaptation) et environnementaux (eau, biodiversité, pollutions, etc.) et d'aboutir à un plan d'action cohérent avec ces orientations.

L'arbitrage des objectifs poursuivis par l'outil de réserve foncière devra donc être effectué au regard des priorités définies dans la future stratégie agricole et des opportunités identifiées au travers du schéma foncier. En effet, la réserve foncière est un outil pertinent pour adresser plusieurs types d'enjeux non exclusifs comme illustrés ci-dessous et qui pourraient faire l'objet d'une priorisation :

- Favoriser l'installation
- Faciliter les échanges parcellaires pour favoriser le regroupement parcellaire et ainsi favoriser le pâturage et diminuer les déplacements d'engins agricoles
- Favoriser des pratiques environnementales vertueuses (climat, eau et/ou biodiversité) notamment dans les zones sensibles (périmètres prioritaires de captage, zones Natura 2000, etc.).
- Compenser les agriculteurs expropriés dans le cadre d'aménagements fonciers
- Produire pour approvisionner la restauration collective
- Etc.

Appréhender ces différents enjeux nécessitera par ailleurs de préciser les besoins des porteurs de projets en partenariat avec les structures intervenant dans l'accompagnement des futurs installés, des communes portant des projets agricoles, et ce en articulation avec l'action foncière du Syndicat Mixte de la baie de Saint-Brieuc (SMBSB). Le cas échéant, une étude de faisabilité pourra être lancée pour :

- Analyser les besoins des porteurs de projets agricoles
- Identifier les opportunités foncières hors patrimoine de l'Agglomération (Communes, conservatoire du littoral, autres.)
- Étudier les modalités juridiques, techniques, environnementales et financières de la réserve foncière
- Analyse des outils existants et des retours d'expérience sur l'utilisation du foncier agricole par des collectivités d'autres territoires

### **Objectifs de l'action**

- Déterminer les possibilités et mode d'intervention de l'Agglomération dans le domaine du foncier agricole

### **Moyens humains :**

Temps agent

<b>Structures pilotes :</b> SBAA	<b>Partenaires/prestataires et rôle</b> SAFER, Terre de liens, Conservatoire du littoral, chambre d'agriculture, agriculture paysanne, communes	<b>Budget prévisionnel :</b> 5 000€  <b>Financeurs principaux :</b> SBAA
<b>Délais/Calendrier :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finaliser le schéma foncier et identifier les opportunités de développement de l'activité agricole sur des parcelles faisant partie du patrimoine de l'agglomération (2025)</li> <li>• Élaborer une stratégie agricole déterminant les orientations de SBAA en matière agricole (2025)</li> <li>• Étudier la faisabilité et l'opportunité de créer une réserve foncière agricole (2026-2027)</li> </ul>		
<b>Indicateurs de suivi :</b> Livrables : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Référentiel foncier caractérisé</li> <li>• Le cas échéant, étude d'opportunité de création d'une réserve foncière agricole</li> </ul>		

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 2 Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

**Action n° 16**

**Accompagner la structuration d'une filière de déshydratation de luzerne**

**Contexte et enjeux du PAT**

Le développement des cultures pérennes, notamment sous forme de luzerne est un atout d'avenir pour l'agriculture du territoire, que ce soit au plan climatique (stockage de carbone dans les sols, adaptation aux fortes chaleurs), pour la reconquête de la qualité de l'eau (couverture des sols, diminution des intrants azotés, lutte contre la prolifération d'algues vertes) et pour la biodiversité du territoire.

Les productions animales du territoire sont par ailleurs fortement consommatrices de protéines importées (en particulier le soja venant d'Amérique du Sud). Ces produits étant soumis aux fluctuations mondiales des cours des céréales, les répercussions peuvent avoir un impact non négligeable sur le poids des charges des exploitations. Cet aliment pouvant être partiellement remplacé par des cultures fourragères riches en protéines (en particulier la luzerne), le développement d'une filière de déshydratation revêt un intérêt économique non seulement pour les exploitations d'élevage du territoire, mais aussi pour les exploitations en culture qui trouveraient un débouché rentable de proximité.

Sur la base de ces constats, Saint-Brieuc Armor Agglomération soutient la mise en place d'une unité de déshydratation des fourrages qui permettrait de favoriser le développement de la culture de luzerne et d'autres cultures pérennes sur le territoire.

**Description de l'action :**

Le projet d'usine de déshydratation impulsé par SBAA donnerait aux producteurs (Laitiers, bovins viande, caprins, porcs, etc.) l'opportunité de faire déshydrater leurs fourrages et donc d'améliorer leur qualité. Cela réduirait l'achat de concentrés protéiques (soja) et augmenterait l'autonomie protéique de ces exploitations. L'introduction de luzerne dans les assolements permettrait en outre de réduire les apports de produits phytosanitaires et d'engrais contribuant à l'atteinte du bon état des cours d'eau obligatoire pour 2027 et à réduire les pressions sur la biodiversité.

L'unité envisagée par l'Agglomération permettrait de déshydrater 25 000 tonnes de fourrages par an (sur la base de 2000 à 3000 ha de luzerne cultivés dans un rayon d'environ 40km autour de Saint-Brieuc). Deux filières seront créées : une filière prestation (pour les éleveurs souhaitant utiliser les fourrages déshydratés dans leurs rations) et une filière vente pour fournir un débouché à la luzerne à des agriculteurs qui n'en cultivent pas actuellement.

La récolte serait réalisée directement par l'entreprise porteuse du projet ce qui permettrait un gain de temps considérable pour l'éleveur.

Le séchage de la luzerne serait principalement réalisé de mai à septembre. Pour atteindre une économie d'échelle, un usage connexe de séchage doit être identifié afin de permettre un fonctionnement de l'activité tout au long de l'année. La pousse des fourrages étant limitée à la période de mi mars à fin octobre, des granulés de bois à usage énergétique seraient fabriqués en contre saison, renforçant l'intérêt climatique du projet (production d'une énergie renouvelable). Au plan social, le projet proposé repose sur un modèle juste et vertueux, via la création d'une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Ce statut propose un partage de la gouvernance dans une logique de coopération et de transparence, ayant pour objectif la

## réussite d'une entreprise collective ancrée territorialement

En 2021 et 2022, SBAA a financé plusieurs études techniques, juridiques et économiques visant à attester de la faisabilité et de l'impact positif du projet sur les exploitations agricoles et plus globalement sur l'ensemble du territoire. Depuis fin 2022, SBAA mobilise l'ensemble des acteurs concernés par le projet (agriculteurs, entreprises de l'alimentation animale, producteurs de bois énergie (combustible et matière première granulés bois), distributeurs de granulés de bois et partenaires (collectivités voisines, chambres consulaires, financeurs, banques).

Depuis mai 2023, le projet est lauréat de l'AMI démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires. Dans ce cadre, un consortium d'acteurs composé de la chambre d'agriculture, Innoval, SBAA et du Syndicat Mixte de la Baie de Saint Brieuc, poursuit les études pour évaluer la pertinence de la luzerne sur le territoire et préfigurer un programme d'accompagnement des éleveurs vers le développement de cultures vertueuses pour la qualité de l'eau, dont la luzerne. Le projet Armor Déshy vient d'être désigné lauréat de l'appel à projet "granulés" de l'ADEME, qui garantit au projet un montant de subventions publiques des équipements spécifiques à la granulation de bois à hauteur de 2 millions d'euros. L'entrée effective dans le programme d'aide sera conditionnée au dépôt des statuts de la SCIC et à l'apport des premiers capitaux.

Un partenariat a été formalisé à travers la création de l'association Armor Déshy en 2024 qui a vocation à préfigurer la future SCIC. Le lancement de l'usine est prévu à l'horizon 2027.

### Objectifs de l'action :

- Concourir à l'objectif du plan « Baie 2027 » de passer de 30 à 36% de la SAU en cultures fourragères pérennes et contribuer à la lutte contre la prolifération des algues vertes
- Favoriser la transition agricole vers des modèles productifs durables
- Renforcer l'autonomie protéique du territoire
- Développer une filière locale durable d'alimentation animale sous forme de luzerne déshydratée
- Contribuer à la production d'énergie renouvelable sur le territoire

### Moyens humains :

1 Chargé de mission

1 Association interprofessionnelle

### Structures pilotes :

Saint-Brieuc Armor  
Agglomération et  
Armor Déshy

### Partenaires/prestataires et rôle

Autres collectivités, Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne  
Distributeurs de fourrages  
Entreprises de la filière bois  
Autres entreprises agricoles (conseil, etc.)

### Budget prévisionnel :

- 200 000 € sur les années 2022-2024 pour le financement du poste de chargé de mission déshydratation et des études  
- 5 M€ de capitaux propres à se partager entre l'ensemble des sociétaires (max 50 % pour les organismes publics) afin de créer la SCIC en 2024  
- 23M€ d'investissement total estimé

### Financeurs principaux :

SBAA en l'attente de la création de la

		SCIC Armor Déshy (une fois que la SCIC sera créée).
<p><b>Délais/Calendrier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturation et mobilisation des acteurs locaux autour du projet (2022-2025)</li> <li>• Création de la SCIC (2024-2025)</li> <li>• Mise en service d'une unité de déshydratation (horizon 2027)</li> </ul>		
<p><b>Indicateurs de suivi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre d'agriculteurs engagés dans la démarche</li> <li>• Surface de luzerne plantée (ha)</li> <li>• Fuites d'azote évitées</li> <li>• Quantités de granulés de bois produits</li> </ul>		

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 2 Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

**Action n°17**

**Soutenir l'émergence de filières de productions à basses fuites d'azote (Lentilles)**

**Contexte et enjeux du PAT**

La culture de lentilles répond à de nombreuses problématiques agro-écologiques du territoire. Capable de fixer l'azote présent dans le sol et l'air, elle permet à la fois une réduction des apports d'engrais azoté et une restitution d'azote pour la culture suivante, limitant les besoins en fertilisation azotée dans les champs et les impacts environnementaux (climat, qualité de l'eau, pollutions diffuses) inhérents. Cette légumineuse riche en protéine constitue également une alternative à la protéine animale, contribuant à l'objectif climatique d'une alimentation moins carnée. Ses vertus nutritionnelles font de la lentille un produit plébiscité dans l'alimentation végétarienne et la généralisation des repas végétariens en restauration collective dans le cadre de loi EGalim a sensiblement stimulé la demande.

En 2021, la France était le premier pays producteur européen de lentilles vertes, y compris en agriculture biologique. Au niveau national la lentille représente une sole modeste (34 000 ha pour 20 000 tonnes en 2020) cultivée à 50% en bio. Les besoins nationaux ne sont pas couverts en totalité pour autant : les importations représentaient 27 000 tonnes en 2020-2021 (Terres Univia). Dans les Côtes d'Armor, en 2021, 6 agriculteurs bio produisaient des lentilles vertes pour une sole totale de 15 ha. Il s'agit d'une culture encore peu développée sur le département et pour laquelle les références techniques restent limitées.

L'adaptation des itinéraires techniques au contexte pédoclimatique local nécessite l'acquisition de références départementales plus fines. La lentille est une culture salissante (elle se laisse envahir facilement de plantes indésirables) de par son faible développement végétatif, sujette à la verse si elle est plantée en culture pure (sans autre culture autour jouant un rôle de support physique) et qui nécessite une récolte au stade optimal pour éviter les pertes de grains (complexité avec les aléas météorologiques). Par ailleurs, le travail du grain nécessite un équipement spécifique (nettoyage, triage, etc.) et une très bonne formation à son emploi. Les résultats de ce projet seront par ailleurs transposables aux exploitations conventionnelles qui ne disposent à ce stade d'aucun herbicide homologué pour la lentille cultivée en association.

**Description de l'action :**

La présente action est portée le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB 22) et la Maison de la Bio des Côtes d'Armor (MDB 22). Ces deux structures accompagnent un collectif de producteurs costarmoricens dans la mise en production de lentilles tout en structurant l'ancrage local de la filière, notamment via l'identification de débouchés de proximité. Un partenariat est engagé avec la Cité du Goût, qui mobilisera une classe d'apprentis pour travailler sur l'élaboration de recettes et facilitera la mise en relation avec le débouché de la restauration traditionnelle.

Cette action se décline en 4 axes :



1) Optimiser les itinéraires techniques pour obtenir une culture de qualité et un rendement régulier : co-conception des itinéraires techniques, expérimentation et échanges entre pairs et experts, formation des producteurs ;

2) Affiner les réglages des outils de gestion post-récolte selon l'association de culture et optimiser le temps de travail et la pertinence du choix de l'association : recensement des pratiques, des outils, échanges entre pairs et avec experts, formation des producteurs

3) Structurer une filière courte de lentille bio de proximité et favoriser l'ancrage territorial : travail sur le prix, définition d'une stratégie commerciale à partir d'une analyse des débouchés du territoire et production de fiches recettes. Le plan de communication ciblant le grand public et les professionnels pourraient contenir divers supports, notamment des événementiels (ateliers de cuisine, démonstration, de dégustation de lentilles, concours de la meilleure recette/menu, vidéos du champ à l'assiette, participation à des salons et événements gastronomiques).

4) Valoriser et innover la cuisine des lentilles : Travail avec les apprentis cuisiniers du CFA de Ploufragan pour développer de nouvelles recettes à base de lentilles, du plat d'entrée au dessert. (recettes en destination des chefs cuisiniers de la restauration commerciale et collective et du grand public)

5 ) Favoriser l'interconnaissance entre les producteurs de lentilles et les restaurateurs

A son niveau, l'Agglomération souhaite contribuer à la réussite de ce projet d'envergure départementale et étudiera les leviers d'appui possibles. Il s'agira de co-financer des dépenses d'animation et de communication. A cet effet, seront étudiées les possibles articulations avec le programme d'action du Plan de lutte contre les algues vertes et avec les objectifs de l'AMI Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires, dont l'Agglomération est lauréate. Ces sources de financements pourraient soutenir certaines dépenses, comme la conduite d'essais pour trouver des itinéraires techniques adaptés et l'investissement matériel pour des outils de tri optique, de récolte ou post récolte. De manière opérationnelle, l'Agglomération pourra faciliter la mise en relation avec les acheteurs de la restauration collective et commerciale.

**Objectifs de l'action :**

- Améliorer les pratiques dans un objectif de protection et restauration de la qualité de l'eau (autonomie azotée) du territoire;
- Améliorer les performances économiques grâce à l'intégration d'une culture à valeur ajoutée;
- Structurer des débouchés et accompagner la mise en relation offre/demande;
- Promouvoir la lentille auprès de 3 cibles : restaurateurs, restauration collective et grand public).

**Moyens humains :**

Action externalisée et suivie dans le cadre du PAT.

<p><b>Structures pilotes :</b> GAB 22/MDB 22</p>	<p><b>Partenaires/prestataires et rôle</b> FRAB, De la terre au Grain, INRAE, CRAB, LEGGO, La Cité des goûts et des saveurs de Ploufragan, Centre de Formation d'Apprentis de Ploufragan</p>	<p><b>Budget prévisionnel :</b> Total : à affiner Cofinancement de 8000€ sur 3 ans demandés à SBAA</p> <p><b>Financeurs principaux :</b> GAB 22/MDB 22 Cofinancement SBAA possible à évaluer en fonction du budget total et des subventions publiques déjà octroyées.</p>
<p><b>Délais/Calendrier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2024-2025 : Accompagnement de producteurs à la commercialisation de lentilles vertes bio et locales, enquêtes des besoins du territoire en lentilles vertes, promotion des légumineuses dans l' alimentation humaine</li> <li>• 2026 : Promotion des lentilles bio et locales pour l'alimentation humaine, conception d'outils de communication</li> </ul>		
<p><b>Indicateurs de suivi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre d'agriculteurs accompagnés</li> <li>• Bilan des itinéraires techniques</li> <li>• Nombre de commerces distributeurs</li> <li>• Nombre d' actions de promotion</li> </ul>		

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 2 Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

**Action n° 18**

**Poursuivre l'accompagnement aux améliorations des pratiques agricoles, restaurer la qualité de l'eau et des milieux aquatiques**

**Contexte et enjeux**

Prédominante sur le Saint-Brieuc Armor Agglomération et plus largement dans la baie de Saint-Brieuc, l'activité agricole induit des pressions sur la ressource en eau en termes de quantité, mais également de qualité (transfert de nutriments vers les cours d'eau (phosphore, azote) et de contamination par les pesticides), aux conséquences négatives sur la biodiversité du territoire. La baie de Saint-Brieuc est une baie sensible, marquée par une eutrophisation engendrant un phénomène de marées vertes observé depuis le milieu des années 1970. A ce titre, elle est concernée par un plan de lutte contre les algues vertes (PLAV) initié en 2011 visant à l'amélioration de la qualité des eaux.

Au plan climatique, l'agriculture représente 24% des émissions de gaz à effet de serre (GES, majoritairement non énergétique) du territoire (soit le 2ème secteur émetteur, derrière les transports). En matière de qualité de l'air 99% des émissions d'ammoniac (NH3) et 41% des émissions de particules fines PM10 sont issues de l'agriculture sur SBAA.

Outre l'impact environnemental, les pratiques agricoles constituent un enjeu de santé publique via l'environnement et l'alimentation.

Les actions de reconquête de la qualité de l'eau contribuent à réduire les émissions de GES de l'agriculture (réduction de la consommation d'engrais minéraux responsables d'émissions de protoxyde d'azote), préserver la biodiversité, et à augmenter les capacités de stockage de carbone dans les sols (développement des cultures pérennes, développement des haies bocagères).

Dans le cadre du contrat territorial de la Baie de Saint-Brieuc (2022-2027) et du PLAV, plusieurs intervenants (SMBS, SBAA, CRAB, GAB, CEDAPA, prescripteurs) mènent des actions collectives et individuelles de conseil auprès des exploitants agricoles, sur les pratiques agricoles, l'évolution des systèmes et la protection des milieux (zones humides, bocage).

**Description de l'action :**

Le Plan de lutte contre les algues vertes coordonné par le syndicat mixte de la Baie de Saint-Brieuc finance :

- L'accompagnement des agriculteurs vers des pratiques agronomiques et zootechniques limitant les fuites d'azote (accompagnement individuel ou semi-collectif des agriculteurs en transition) ;
- Un dispositif de paiements pour services environnementaux (PSE) visant à améliorer les pratiques des agriculteurs par la remise en culture pérenne des zones humides, la réduction du nombre de jours de sol nus et la réduction des quantités d'azote minéral apportées.

Dans ce contexte, Saint-Brieuc Armor Agglomération :

- Porte des actions collectives et des accompagnements individuels sur la réduction de l'usage des produits phytosanitaires (prestation réalisée par la Chambre d'Agriculture) ;
- Propose des conseils aux exploitants agricoles en matière d'aménagement tampons et de pratiques culturales en partenariat avec les organisations agricoles ;
- Développe des actions visant à atteindre le bon état écologique des cours d'eau : restauration de la continuité écologique, de la ripisylve, lutte contre l'érosion des berges ;
- Aménage des espaces stratégiques : aménagements hydrauliques, restauration et gestion de zones humides ;
- Rénovent le maillage bocager par l'implantation de haies et de talus ;
- Assure le suivi de la qualité de l'eau.

De son côté, la Chambre d'Agriculture de Bretagne accompagne des agriculteurs à travers la réalisation de diagnostics et de formations dans le cadre du PLAV.

#### **Objectifs de l'action :**

- Améliorer les pratiques culturales les plus polluantes
- Améliorer les interfaces entre l'espace agricole et le réseau hydrographique
- Augmenter le taux de cultures pérennes
- Augmenter la SAU en agriculture biologique
- Améliorer la qualité de l'eau, protection et restauration des écosystèmes et de la biodiversité
- Diminuer les émissions de GES,
- Augmenter la séquestration carbone
- Diminuer les émissions d'ammoniac

#### **Moyens humains :**

Temps agent

#### **Structures**

##### **pilotes :**

*Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne / Syndicat mixte de la baie de Saint-Brieuc*

#### **Partenaires/prestataires**

Agence de l'Eau Loire Bretagne (AELB) , Conseil départemental des Côtes d'Armor, partenaires du PLAV, Région Bretagne Organisations professionnelles agricoles

#### **Plusieurs dispositifs**

##### **financiers sont mobilisés dans le cadre de cette action:**

PLAV, MAEC, PSE, aides à l'investissement

##### **Financeurs principaux :**

- Le maître d'ouvrage : collectivité (dont SBAA) ou CRAB, GAB, CEDAPA ;
- Agence de l'eau, Région, Etat, Europe, Département.

#### **Articulation financière du Contrat territorial Baie de St Brieuc (2022-2024) :**

- Actions sous Maitrise d'oeuvre SBAA : 380 000 € / an (20 à 30% de reste à charge pour

SBAA après subvention).

- Coordination par le Syndicat mixte : 282 500 € / an sur l'ensemble du territoire du contrat
- Actions collectives agricoles (MO CRAB, GAB ,CEDAPA) : 442 900 € / an sur l'ensemble du territoire du contrat
- Diagnostics et accompagnements individuels par les prescripteurs et organismes de conseil : 1 150 000 € / an sur l'ensemble du territoire du contrat
- Aides aux exploitants agricoles :
  - Paiements pour services environnementaux 2023-2027 : 1000 000 € / an sur l'ensemble du territoire du contrat (participation SBAA : 40 000/an)
  - MAEC, aides à l'investissement spécifique PLAV, chantiers collectifs : budgets à définir en fonction des projets sur le territoire

**,Délais/Calendrier :**

SAGE / Contrat territorial de la Baie de Saint Briec (2022-2027)

**Indicateurs de suivi :**

- Émissions de GES et de polluants atmosphériques du secteur agricole
- Dynamique bocagère (linéaire, etc.)
- Indicateurs de qualité de l'eau (quantité de nitrate, phosphore et pesticides)

**PILIER 2 – MAINTENIR UNE DYNAMIQUE PLURIELLE DE PRODUCTION**  
**AXE 2 - Soutenir la structuration de filières vertueuses au plan environnemental et climatique**

**Action n° 19**

**Animer un marché local de la compensation carbone**

**Contexte et enjeux**

Au plan climatique, l'agriculture représente 24% des émissions de gaz à effet de serre (GES, majoritairement biologiques) du territoire, constituant ainsi le deuxième secteur émetteur sur le territoire de SBAA, derrière le secteur des transports. . Compte-tenu de la spécificité des types de production (élevage bovin notamment) sur le territoire et du caractère biologique de ses émissions, la neutralité carbone représente un véritable défi pour l'agriculture de SBAA.

Plusieurs actions s'avèrent pertinentes pour atteindre cet objectif majeur (modification de certaines pratiques agricoles, amélioration de l'efficacité énergétique des exploitations, développement de pratiques culturales permettant d'augmenter la séquestration des sols et des boisements, etc).

Si les changements de pratiques agricoles visant à réduire les émissions de GES et à augmenter le stock de carbone dans les sols sont souvent sources de surcoûts, les co-bénéfices environnementaux sont nombreux : réduction des émissions d'ammoniac (qualité de l'air), réduction des fuites d'azote (et accessoirement de la prolifération des algues vertes), amélioration de la qualité de l'eau, et préservation de la biodiversité.

Depuis 2018, le « Label Bas Carbone » certifie les réductions d'émissions de GES et le carbone stocké dans différents secteurs d'activités (foret, agriculture, bâtiment...). Afin de soutenir l'effort de décarbonation des exploitations du territoire, SBAA et ses partenaires proposent de mobiliser les acteurs autour de ce label bas carbone pour créer un marché local de la compensation carbone.

**Description de l'action :**

Le fonctionnement de la démarche repose sur la réalisation d'un état des lieux des émissions de GES et du carbone stocké sur les exploitations candidates, puis la mise en place d'un plan d'action pluriannuel (souvent 5 ans) visant à réduire ces émissions et à accroître le stock de carbone. Les émissions évitées certifiées dans le cadre du label Bas Carbone peuvent ensuite être vendues à des acteurs économiques souhaitant compenser leurs émissions de GES incompressibles.

Un audit est réalisé à la fin du projet pour vérifier la mise en place effective du plan d'action. Plusieurs méthodes de diagnostic sectorielles permettent de quantifier les émissions évitées et le carbone stocké, notamment « Carbone Agri » pour les élevages de ruminants, « Car bocage » pour la plantation de haies, etc. Le diagnostic, l'élaboration et la mise en œuvre du plan d'action sont à la charge de l'agriculteur. Les deux premières étapes (diagnostic et réalisation du plan d'action) sont toutefois éligibles à un cofinancement de la Région Bretagne pour la méthode « Carbone Agri » (80 % dans la limite de 100 000€/an).

Ce dispositif constitue un modèle de financement privé de la transition agro-environnementale, et demeure complémentaire à d'autres dispositifs publics (mesures agro-environnementales et Climatiques (MAEC), paiements pour services environnementaux (PSE)).

La mise en place de ce marché implique plusieurs acteurs :

- Les agriculteurs ayant un projet d'amélioration de leur bilan carbone valorisent ces réductions grâce au dispositif. Sur SBAA, une dizaine d'agriculteurs ont déjà réalisé

leur bilan carbone et sont en attente de financement pour mettre en œuvre leur plan d'action.

- Les entreprises du territoire (contributeurs) souhaitant réduire leurs émissions de GES résiduelles, c'est à dire suite à un travail préalable de réduction des émissions de leur propre activité, ont la possibilité de contribuer à des projets de réduction dans d'autres secteurs, comme le secteur agricole. Pour les entreprises clientes de matières premières agricoles ou fournisseurs d'agriculteurs, contribuer à l'amélioration du bilan carbone du secteur agricole en achetant des crédits carbones labellisés est un levier d'amélioration de leur propre bilan carbone (ces émissions étant directement imputées dans le cadre du scope 3 de leur bilan d'émissions de GES).
- Les partenaires agricoles (Chambre d'Agriculture, autres organismes du développement agricole, etc.) recensent les agriculteurs du territoire intéressés par la démarche et réalisent les diagnostics
- Un intermédiaire de gestion: L'organisme intermédiaire se charge de la procédure administrative de labellisation des projets, de la contractualisation entre stockeurs et contributeurs, puis du versement des paiements aux contributeurs

Dans ce contexte, il est proposé que SBAA promeuve activement l'initiative auprès des entreprises (acheteurs) et des agriculteurs (stockeurs) du territoire, notamment via l'animation et la mise en relation des acteurs.

**Objectifs de l'action :**

- Accompagner les agriculteurs dans l'amélioration des pratiques agricoles
- Améliorer la performance économique et environnementale des exploitations agricoles
- Préparer l'agriculture au changement climatique
- Réduire les émissions de gaz à effet de serre agricoles et développer la séquestration carbone
- Diminuer les émissions d'ammoniac

**Moyens humains :** Temps de travail à définir précisément, notamment pour la mobilisation des entreprises.

**Structures pilotes :**  
SBAA, Chambre d'agriculture

**Partenaires/prestataires et rôle**  
Alli'Homme (intermédiaire de gestion)  
Autres organismes de service agricole (pour la mobilisation des agriculteurs et la réalisation des diagnostics)

**Budget prévisionnel :**  
Moyens humains uniquement  
  
Financeurs principaux : pas de budget engagé par l'Agglomération

**Délais/Calendrier :**

- Consolidation de l'argumentaire auprès des entreprises et ciblage des entreprises des secteurs agri-agro à contacter en premier : 2<sup>e</sup> semestre 2024.
- Constitution d'un groupe de travail des entreprises volontaires (en priorité locales mais l'ouverture aux entreprises nationales sera envisagée le cas échéant) pour acheter des

crédits, labellisation des crédits carbone des agriculteurs engagés et ventes aux entreprises intéressées : fin 2024-début 2025.

- Recrutement de nouveaux agriculteurs et massification de la démarche.

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre d'agriculteurs inscrits dans la démarche
- Volume de vente des crédits carbonés



**PILIER 2 : Maintenir une dynamique plurielle de production**  
**Axe 3 : Garantir le renouvellement de la population agricole**

**Action n° 20**

**Sensibiliser les cédants et futurs installés**

**Contexte et enjeux**

Les enjeux inhérents à la problématique de renouvellement des générations d'exploitants agricoles sont multiples, transversaux et dépassent le cadre de l'agglomération. La diminution du nombre d'exploitants est susceptible d'impacter l'activité économique des filières alimentaires et les emplois qui en résultent, la souveraineté alimentaire du territoire et sa capacité à faire face aux défis environnementaux en matière de préservation de l'environnement, de maintien de la biodiversité, d'adaptation et d'atténuation du changement climatique.

Le territoire de SBAA compte 588 exploitations pour 32 088 ha de SAU (Surface Agricole Utile). La dynamique agricole se caractérise une surface agricole utile par exploitation en forte augmentation, une représentation des exploitations en agriculture biologique et/ou développant une activité de vente directe en hausse, En matière d'installation, il est possible d'observer une progression du nombre d'installations aidées ainsi qu'une hausse de la part des nouveaux installés non issus du milieu agricole (atteignant 35% des installations en 2022 en Côtes d'Armor).

Toutefois, la pyramide des âges montre un vieillissement des actifs avec une représentation des 50-59 ans constituant désormais 40 % de la population d'agriculteurs. Selon le recensement agricole de 2020, 114 exploitations sur les 588 (19%) comptent au moins un chef de plus de 60 ans. Pour 31 d'entre elles le départ de l'agriculteur n'est pas envisagé dans l'immédiat, pour 33 la reprise est prévue et pour 36 d'entre elles il n'y a pas de projet de reprise identité à 3 ans. L'accès au foncier agricole reste un des principaux obstacles à l'installation. Dans ce contexte général de vieillissement de la population agricole, l'objectif fixé par la Région Bretagne est de parvenir à atteindre 1000 installations aidées par an d'ici 2028.

Dans le cadre de sa compétence en matière de développement économique, l'agglomération souhaite mener des actions permettant de faciliter la transmission des exploitations et l'installation de nouveaux actifs.

**Description de l'action :**

Assurer le renouvellement des générations agricoles par la reprise des sièges d'exploitation nécessite d'intervenir à l'étape de transmission des exploitations et en phase d'installation. Par ailleurs, l'étape de transmission des exploitations est charnière dans l'accompagnement des transitions agricoles. Au vu de cette dynamique d'installation, l'Agglomération souhaite favoriser le renouvellement des générations en apportant un soutien financier à la Chambre d'Agriculture de Bretagne et à Agriculture Paysanne pour déployer des actions individuelles et collectives :

**Actions à destination des porteurs de projet :**

- Animation par l'association Agriculture Paysanne 22 d'accueils collectifs pour présenter les bases de l'installation agricole
- Favoriser l'interconnaissance pour éviter l'isolement : Organisation d'animations collectives par Agriculture paysanne 22
- Faciliter la mise en relation entre les structures d'accompagnement des entreprises

agricoles et organiser une réunion au 1er trimestre 2025

**Actions à destination des cédants :**

- Organisation d'un « café transmission » annuel par Agriculture paysanne 22
- Création d'un « réseau d'élus communaux référents transmission » pour sensibiliser les exploitants aux enjeux de la transmission : améliorer la participation aux actions déployées, faciliter la prise de contact avec les partenaires (Chambre Agriculture, Agriculture Paysanne 22, etc)

**Objectifs de l'action :**

- Conforter la formation des futurs installés
- Mobiliser et sensibiliser les cédants et futurs installés
- Favoriser l'interconnaissance pour éviter l'isolement
- Faciliter la mise en relation entre les structures d'accompagnement des entreprises agricoles

**Moyens humains :** 1 personne à temps non complet en charge de coordonner les actions (contenu, communication, etc.) en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et Agriculture Paysanne 22.

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**  
Chambre agriculture et Agriculture Paysanne 22

**Budget prévisionnel :**  
Cofinancement SBAA  
de 8 000 €

**Délais/Calendrier :**

- Actions effectives depuis 2021.
- Mise en place du réseau élus – référents transmission courant 2024
- Organisation d'une réunion SPAE en 2025

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre de projets installation et / ou transmission effectifs

**PILIER 2 - Maintenir une dynamique plurielle de production**  
**Axe 3 - Garantir le renouvellement de la population agricole**

**Action n° 21**

**Soutenir financièrement l'installation en agriculture**

**Contexte et enjeux du PAT**

Les enjeux inhérents à la problématique de renouvellement des générations d'exploitants agricoles sont multiples, transversaux et dépassent le cadre de l'agglomération. La diminution du nombre d'exploitants est susceptible d'impacter l'activité économique des filières alimentaires et les emplois qui en résultent, la souveraineté alimentaire du territoire et sa capacité à faire face aux défis environnementaux en matière de préservation de l'environnement, de maintien de la biodiversité, d'adaptation et d'atténuation du changement climatique.

Le territoire de SBAA compte 588 exploitations pour 32 088 ha de SAU (Surface Agricole Utile). La dynamique agricole se caractérise une surface agricole utile par exploitation en forte augmentation, une représentation des exploitations en agriculture biologique et/ou développant une activité de vente directe en hausse, En matière d'installation, il est possible d'observer une progression du nombre d'installations aidées ainsi qu'une hausse de la part des nouveaux installés non issus du milieu agricole (atteignant 35% des installations en 2022 en Côtes d'Armor).

Toutefois, la pyramide des âges montre un vieillissement des actifs avec une représentation des 50-59 ans constituant désormais 40 % de la population d'agriculteurs. Selon le recensement agricole de 2020, 114 exploitations sur les 588 (19%) comptent au moins un chef de plus de 60 ans. Pour 31 d'entre elles le départ de l'agriculteur n'est pas envisagé dans l'immédiat, pour 33 la reprise est prévue et pour 36 d'entre elles il n'y a pas de projet de reprise identité à 3 ans. L'accès au foncier agricole reste un des principaux obstacles à l'installation. Dans ce contexte général de vieillissement de la population agricole, l'objectif fixé par la Région Bretagne est de parvenir à atteindre 1000 installations aidées par an d'ici 2028.

Dans le cadre de sa compétence en matière de développement économique, l'agglomération souhaite mener des actions permettant de faciliter la transmission des exploitations et l'installation de nouveaux actifs.

**Description de l'action :**

Saint-Brieuc Armor Agglomération accorde depuis 2017 une aide de 5000 € pour chaque nouvelle installation agricole sur son territoire, sous certaines conditions (statut agriculteur, siège d'exploitation sur l'agglomération, réalisation d'un plan de professionnalisation personnalisé, cohérence avec la politique environnementale du territoire, réalisation d'une étude économique). Le dispositif a été consolidé en 2023, avec la création d'un bonus de 3000 € pour les porteurs de projet. Ce bonus intervient pour soutenir des actions structurantes en lien à différentes thématiques, telles que : la qualité de l'eau, de l'air et la gestion de la ressource en eau, l'alimentation (transformation, vente directe) et au climat (réduction de la consommation d'énergie et production). Chaque année l'Agglomération attribue en moyenne une quinzaine d'aides à l'installation.

La présente action vise à compléter ce soutien par la mise en place d'un « prêt d'honneur agricole » construit en partenariat avec le réseau Initiative Armor. Ce dispositif sera prochainement déployé sur le périmètre de SBAA. Il sera destiné aux projets agricoles naissants dont l'investissement de départ est inférieur à 200 000 €, tous types de production confondus.

Le montant des prêts pourrait s'établir entre 5 000€ et 15 000 €.

**Objectifs de l'action :**

- Soutenir l'installation en agriculture
- Favoriser réussite des projets agricoles

**Moyens humains :**

3 personnes à temps non complet

**Structures pilotes**

SBAA

**Partenaires/prestataires**

Chambre agriculture  
Initiative Armor

**Budget prévisionnel :**

2023 : 55 000 €

Abondement Prêt  
d'honneur : à préciser

Financeurs principaux:  
SBAA

**Délais/Calendrier :**

Aide à l'installation : Dispositif effectif

Prêt d'honneur : déploiement au second semestre 2024

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre de dossiers traités
- Montant attribué

## **PILIER 3 – STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**

### **AXE 1 – Développer des outils structurants**

#### **Action n° 22**

#### **Identifier des leviers de relocalisation des filières alimentaires**

##### **Contexte et enjeux :**

Alors que l'agriculture du territoire est confrontée à de multiples défis économiques, sociaux et environnementaux, la relocalisation de l'alimentation doit permettre de renforcer la souveraineté alimentaire au sein des territoires, en renforçant leurs capacités d'adaptation face aux crises (chocs économiques, évènements extérieurs, changement climatique, etc.).

Le territoire de SBAA est fortement marqué par l'élevage, avec une prédominance de la production laitière dont l'organisation repose sur une structuration essentiellement industrielle. La part de l'activité agroalimentaire sur SBAA reste toutefois relativement faible en comparaison d'autres territoires en Côtes d'Armor, amenant l'Agglomération à interroger les possibles leviers de renforcement des capacités de transformation des denrées agricoles sur le territoire. Il en est de même pour les filières des produits de la mer (pêche, moules, coquilles saint-jacques, etc.), pour lesquelles des carences en outils intermédiaires sont identifiées.

Toutes productions agricoles confondues, les activités de transformation à la ferme ont été multipliées par trois en 10 ans sur SBAA. Cette progression s'est accompagnée d'une augmentation du travail à façon, révélant un accroissement du besoin en prestation de service. Plusieurs initiatives soutenant l'émergence de nouvelles filières pourraient générer des futurs besoins en outils structurants (Lentilles).

Ce besoin supposé nécessite d'être objectivé et quantifié, au regard des outils de transformation préexistants et des besoins des filières. Il s'agit ici de structurer une approche des filières qui soit décroisée, intégrant des enjeux agricoles et artisanaux comme agro-industriels.

Dans le cadre de sa compétence développement économique, l'Agglomération dispose de leviers immobiliers permettant soutenir les acteurs non seulement économiques mais également associatifs. Pour exemple, l'Agglomération est propriétaire d'ateliers relais agroalimentaire, héberge les ateliers du coeur dans un équipement à Ploufragan (Activité d'insertion des Restaurants du coeur) et porte actuellement un projet de local associatif à Binic-Etables-Sur-Mer. Par ailleurs, l'Agglomération est aujourd'hui partie prenante du maintien en activité de l'abattoir de Quintin.

Dans ce contexte, l'Agglomération cherchera à mieux appréhender les besoins en outils structurants en coordonnant la réalisation d'un état des lieux. Pour cela, SBAA peut s'appuyer sur un écosystème d'acteurs dynamiques (technopole Innozh, chambres consulaires, Cité du Goût, établissements d'enseignement, etc) et capitaliser sur des initiatives en cours. Les initiatives convergentes sont notamment le recensement des outils de transformation de denrées végétales réalisé en articulation avec le projet COASALIM (projet vise à expérimenter en 2024 une solution de transformation de denrées alimentaires issues du don) ou encore le projet de légumerie porté par l'association « Au coeur de l'emploi », dont l'objet social est d'embaucher des personnes privées d'emploi durablement (projet TZCLD).

##### **Description de l'action :**

Cet état des lieux visera à cartographier les outils de transformation existants et interroger d'éventuelles carences au regard des besoins des filières agricoles. Il intégrera les besoins d'approfondissement en lien avec plusieurs actions du PAT (identifier les producteurs intéressés pour travailler avec la restauration collective et commerciale, renforcer le suivi des agriculteurs bénéficiant du dispositif d'aide à l'installation en agriculture, identification des potentiels de relocalisation des filières maritimes, etc.) et autres initiatives sur le territoire.

La méthodologie suivante pourra être déployée:

Le pilotage de l'action nécessitera une coordination transversale pour définir le périmètre de diagnostic, la méthode et les parties prenantes (filières, partenaires, méthode d'enquête). Il est proposé d'étudier la possibilité d'externaliser tout ou partie de l'état des lieux, via un partenariat avec un établissement d'enseignement supérieur ou sous forme de prestation.

- Constitution d'un groupe de travail interne pour définir le périmètre de diagnostic et élaborer le mode de recueil des données
- Recensement et caractérisation des outils de transformation artisanale, industrielle et agricole sur et en limite de territoire
- Enquête sur les besoins des producteurs en matière de diversification (transformation, commercialisation) via un questionnaire multi-sujets à élaborer de manière transversale.
- Enquête sur les débouchés : questionnaire à destination des restaurateurs, service de restauration collective, épiceries, etc.

**Objectifs :**

- Recenser et caractériser les outils de transformation alimentaire
- Promouvoir les outils existants et mobilisables sous forme de prestation/travail à façon auprès des producteurs
- Faciliter la mise en relation entre les opérateurs
- Identifier le besoin des producteurs, notamment au regard des projets de diversification
- Identifier les débouchés potentiels auprès des acteurs de la distribution

**Moyens humains nécessaires :**

0,5 ETP

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires /prestataires et rôle**  
Chambres consulaires  
Innozh  
GAB/ MAB

**Budget prévisionnel :**  
5000€

		<b>Financeurs principaux :</b> Pistes : ENVIR'A - AAP CMA
<b>Délais/Calendrier :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finaliser le recensement et la caractérisation des outils de transformation de productions végétales dans le cadre de COASALIM 22 : juin 2024</li> <li>• Mise en place d'un groupe de travail interne visant à préciser le périmètre du diagnostic, les données existantes, la méthode de récolte des données complémentaires et l'analyse : second semestre 2024</li> <li>• Diagnostic : 2025.</li> </ul>		
<b>Indicateurs de suivi :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnostic</li> </ul>		

## PILIER 3 – STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

### AXE 1 – Développer des outils structurants

Action n°23

Finaliser l'étude d'opportunité sur la relocalisation des activités de transformation des produits de la mer

#### Contexte :

La filière pêche de la baie de Saint-Brieuc est nationalement reconnue. Elle concentre la majeure partie de la flotte de pêche des Côtes-d'Armor (93 % du chiffre d'affaires total des débarquements du département). Erquy et Saint-Quay-Portrieux constituaient en 2021 les 4e et 5e halles à marée en tonnage au plan national.

Une étude réalisée en 2022 par l'association Rich'Ess (pôle d'économie sociale et solidaire de Saint-Brieuc) indiquait cependant que seuls 30 à 40 % des volumes débarqués étaient valorisés localement. Les entreprises présentes sur ce segment de valorisation demeurent de taille très modeste: Luximer comptabilise environ 5 salariés, les Viviers de Saint-Marc représentent moins de 50 salariés, rassemble tandis que Celtarmor et le Grand Léjon totalisent moins de 30 salariés chacune. Ainsi, le secteur du mareyage est aujourd'hui relativement peu développé sur le territoire, engendrant un certain déficit d'ancrage des filières maritimes. Par ailleurs, pour structurer l'activité de vente directe encore émergente, les entreprises doivent adapter leurs infrastructures et équipements.

#### Description de l' action :

Cette action a pour objectif d'étudier le potentiel de relocalisation des activités de transformation des produits maritime dans le but de créer et conserver la valeur ajoutée inhérente à ces filières sur le territoire. Cette démarche permettra également d'identifier d'éventuels surplus pouvant constituer un gisement pour les associations de l'aide alimentaire. Une présentation de la problématique pourra d'abord être effectuée en Commission mer et littoral (CML) afin d'identifier de potentiels partenariats qui pourraient se définir à l'échelle du GALPA (Groupe d'Action Locale Pêche et Aquaculture) incluant l'Agglomération de Lamballe Terre et Mer.

#### La méthodologie suivante pourra être déployée :

- Création et animation d'un groupe de travail composé des principaux acteurs de la filière pour conforter l'état des lieux de Rich'Ess et définir le besoin de transformation sur le territoire
- Réalisation d'entretiens
- Cartographie des acteurs de la transformation au niveau départemental et régional.
- Identification les besoins (outils structurants, besoin d'investissement des entreprises, besoin d'aménagement en zone maritime et notamment dans les ports, etc.)

#### Objectifs :

- Définir le besoin en outils de transformation des produits de la mer sur SBAA
- Identifier les dynamiques entre les criées et les acteurs de la transformation
- Identifier les opportunités de relocalisation
- Identifier les gisements en produits de la mer en surplus (moules/araignée de mer) dans une perspective de développement du don



- Identifier les pistes alternatives pour la transformation des produits de la mer (entreprises d'insertion, etc.)
- Identifier les synergies possibles avec les acteurs de la transformation des produits agricoles

**Moyens humains :**

Stage 6 mois ou 0,5 ETP

<p><b>Structures pilotes :</b> SBAA</p>	<p><b>Partenaires/prestataires et rôle</b> A confirmer suite à la présentation en Commission mer et littoral (CML)</p>	<p><b>Dépenses prévisionnelles :</b> 3500€</p> <p>Financier principaux : SBAA - Piste de financement : FEAMPA</p>
<p><b>Délais/Calendrier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation du sujet aux membres de la commission Mer et Littoral début 2026</li> <li>• Lancement au premier semestre 2026</li> </ul>		
<p><b>Indicateurs de suivi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartographie des acteurs</li> <li>• Rapport de préconisations</li> </ul>		

### **PILIER 3 – STRUCTURER LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**

#### **AXE 1 – Développer des outils structurants**

**Action n°24**

**Explorer les enjeux logistiques des produits alimentaires locaux**

#### **Contexte :**

La logistique des produits alimentaires en circuits-courts est identifiée comme un frein au développement de l'approvisionnement local, malgré une demande stimulée par les attentes sociétales et par la loi EGalim, visant à introduire 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique en restauration collective.

Pour les producteurs, le temps et le coût associés à la livraison découragent et questionnent la rentabilité de la démarche. Pour les acheteurs (opérateurs de la restauration collective, commerciale et distributeurs), la multiplication des interlocuteurs, la gestion des différentes livraisons ainsi que le respect de minimums de commande imposés, freinent l'approvisionnement en direct. Les consommateurs locaux sont eux aussi confrontés à la multiplication des points de ventes et des trajets.

Différents leviers d'action sont fréquemment évoqués pour améliorer la logistique des produits locaux, tels que la massification des achats, la centralisation des denrées, la mutualisation de la distribution.

La structuration de filières de proximité dans un objectif de relocalisation de l'alimentation est un des piliers de la stratégie alimentaire de SBAA. En ce sens, le groupement d'achat de denrées alimentaires biologiques de l'Agglomération vise à faciliter l'approvisionnement en produits biologiques dans les établissements de restauration collective, constituant une amorce à la structuration des filières de proximité. Cette forme d'organisation de l'achat public permet de structurer la demande de la restauration collective, de gagner en efficacité en mutualisant les procédures de passation des contrats et confère aux fournisseurs une visibilité à long terme. C'est un outil de mise en relation entre l'offre et la demande, qui favorise l'organisation collective et la construction d'un prix rémunérateur pour les producteurs. A ce titre, des pistes d'amélioration sont envisagées, comme le regroupement des jours de livraison pour les plus petites communes rencontrant des difficultés à se faire approvisionner.

Pour approfondir les aspects logistiques en intégrant l'échelle pertinente d'organisation des filières, les réflexions doivent être multi-échelles, en dépassant les limites administratives des EPCI. Dans ce cadre, le département des Côtes d'Armor et les EPCI du territoire se sont accordés pour entamer une réflexion collective en la matière et s'inscrire dans un partage d'expérience. Ces coopérations inter EPCI dans le cadre des actions sur les filières s'inscrivent dans une recherche de rationalisation et de changement d'échelle.

#### **Description :**

L'initiative collective sur le département porte premièrement sur le partage d'expériences et la facilitation des échanges d'information entre EPCI. Pour Saint-Brieuc Armor Agglomération, il s'agit de bénéficier des retours d'expériences des démarches initiées sur les territoires voisins mais également de partager son expérience sur l'animation d'un groupement d'achat de

communes.

Exemples d'actions observées:

- PAT de Guingamp-Paimpol Agglomération : Accompagner l'expérimentation d'une plateforme d'approvisionnement local, ou « Marché d'intérêt Local »

L'ESATCO de Plouisy, établissement affilié à l'ADAPEI Nouelles Côtes d'Amor, propose 5 activités professionnelles à destination des personnes en situation de handicap et/ou fragilisées. L'établissement est identifié comme un acteur central de la logistique alimentaire locale, au travers de son activité de légumerie permettant la production de légumes préparés pour approvisionner la restauration collective. En partenariat avec le PAT, l'établissement porte une réflexion visant à expérimenter le développement d'une plateforme d'approvisionnement local de denrées brutes, à destination des professionnels de la restauration commerciale traditionnelle et de la restauration collective publique du territoire.

- PAT de Lannion-Trégor Communauté : à préciser

**Objectifs :**

- Faciliter les échanges d'expériences entre PAT
- Initier les coopérations dans un objectif de rationalisation des moyens et de changement d'échelle

**Moyens humains :**

Temps agent

**Structures pilotes :**

SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**

Coopération inter EPCI

**Dépenses**

**prévisionnelles :**

Temps agent

**Délais/Calendrier :**

- A partir de 2024

**Indicateurs de suivi :**

- Non applicable

**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**  
**2.1 - Densifier le maillage territorial**

**Action n°25**

**Renforcer la mobilisation des acteurs dans le PAT de SBAA**

**Contexte et enjeux**

Alors que l'agriculture du territoire est confrontée à de multiples défis économiques, sociaux et environnementaux la relocalisation de l'alimentation doit permettre de renforcer la souveraineté alimentaire au sein des territoires, en renforçant leurs capacités d'adaptation face aux crises (chocs économiques, évènements extérieurs, changement climatique, etc.).

L'intention première du projet alimentaire territorial de SBAA est de bâtir un projet collectif rapprochant l'ensemble des acteurs de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, acteurs de la société civile, consommateurs, etc.) dans le but de créer du lien et renforcer l'écosystème alimentaire du territoire.

A cet effet, l'Agglomération souhaite s'inscrire dans un rôle de facilitateur et créer les conditions favorables à l'émergence de nouvelles formes de coopération. Cette perspective nécessite de susciter l'interconnaissance, le décloisonnement des activités et la compréhension des contraintes inhérentes à chaque opérateur. Le rôle de l'Agglomération se traduit à ce stade de différentes manières :

- Créer des interactions, animer des interrelations dans la continuité (à moyen/long terme), notamment au cours des évènements annuels en lien avec le PAT
- Accompagner et faciliter des initiatives convergeant avec les objectifs du PAT
- Initier, piloter des projets suscitant de nouvelles formes d'organisation (ex: usine de déshydratation de luzerne)

L'animation de l'écosystème par SBAA s'inscrit dans le prisme de la coopération, qui repose sur les principes d'action suivants :

- Soutenir la coopération entre acteurs
- Adopter une vision systémique de l'alimentation et poursuivre un objectif qui dépasse le périmètre d'activité de chaque acteur
- Anticiper et s'adapter aux effets inattendus émergent dans la mise en œuvre des projets

**Description de l'action :**

Le déploiement du rôle de facilitateur repose sur la capacité à mobiliser l'écosystème alimentaire, notamment les acteurs économiques encore peu concernés par la déclinaison opérationnelle du PAT. En conséquence, l'Agglomération souhaite être proactive pour renforcer les interactions en allant à leur rencontre.

Dans un premier temps, il s'agira de définir les critères permettant de cibler les entreprises à rencontrer (problématiques, maillon production/transformation/distribution, etc.).

Parmi les acteurs à rencontrer, les cibles suivantes sont identifiées :

- Cible "industriels"
- Cible "agriculteurs"
- Cible "enseignement"
- Cible "accompagnement des entreprises" : Il pourrait s'agir de réunir les acteurs susceptibles d'accompagner des entreprises de l'agriculture et de l'alimentation, pour notamment aborder les thématiques liées à la formation et la sensibilisation des producteurs.

**Objectifs :**

- Renforcer la connaissance des problématiques des acteurs
- Sensibiliser les acteurs aux enjeux du PAT de SBAA et aux orientations de la politique alimentaire de l'agglomération
- Identifier les initiatives relevant de la coopération, les freins et les leviers d'action
- Positionner l'Agglomération comme facilitateur du renforcement de l'écosystème alimentaire

**Moyens humains :**

*Temps agent*

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**

**Budget prévisionnel :**  
1000€

**Financeurs principaux :**  
SBAA

**Délais/Calendrier :**

- Réaliser un guide d'entretien et cibler des entreprises à rencontrer
- Organisation de rencontres (2025).

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre d'entreprises rencontrées / an
- Participation des acteurs dans les temps de concertation du PAT

**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Susciter les coopérations et construire une répartition équitable de la valeur**  
**2.1 - Densifier le maillage territorial**

**Action n° 26**

**Contribuer au projet de création d'un outil de transformation et de reconditionnement de denrées alimentaires issues des dons et ramasses - COASALIM**

**Contexte et enjeux**

En 2018, 11,9 % des familles du territoire de SBAA vivaient sous le taux de pauvreté au seuil de 60 %, contre 11, 7 % au niveau départemental et 14,6 % au niveau national. Sur la ville de Saint-Brieuc, ce taux s'élevait cependant à 20 %, et atteignait 41% à 44% (2019) dans les zones en Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville (QPV).

En parallèle, à l'échelle nationale, l'ADEME évaluait en 2021 que 10 millions de tonnes de denrées alimentaires étaient annuellement perdues ou jetées, dont 32% à l'étape de production.

En lien avec le syndicat de traitement des déchets Kerval Centre Armor et Rennes Métropole, la Chambre d'agriculture de Bretagne a mené en 2019 une étude sur les gisements des pertes et invendus en fruits et légumes auprès des agriculteurs des deux territoires. Ses principaux enseignements sont les suivants :

- 70 % des pertes et invendus concernent les légumes, 30 % les fruits ;
- 75 % du gisement de pertes et invendus concerne des produits encore consommables; le reste se divisant entre ceux nécessitant une petite préparation, ceux à destination de la consommation animale et ceux considérés comme déchets organiques ;
- 75 % des produits identifiés sont hors calibre (trop gros, trop petits, non standards) ;
- La majorité des pertes et invendus reste au champ.

Par ailleurs, une étude d'opportunité sur les gisements d'invendus alimentaire réalisée en 2018 mettait en évidence qu'à l'échelle du territoire, plus de 5 000 tonnes de denrée par an n'étaient pas consommées. Plus de la moitié étaient des aliments faciles à transformer, comme les fruits et les légumes.

C'est dans ce contexte que le Secours Populaire, la Croix-Rouge et la Banque Alimentaire, organisées en Collectif des Associations d'Aide Alimentaire des Côtes d'Armor (COASALIM22), ont souhaité s'associer pour répondre à l'Appel à Projet, « Mieux manger pour tous », dans le but d'expérimenter un outil de transformation des denrées issues des ramasses et des dons en 2024. La dimension collective du projet, mobilisant des associations départementales en interaction avec différents enjeux et maillons du système alimentaire local lui confère une fonction structurante pour le territoire.

**Description de l'action :**

Le projet consiste en premier lieu à mener une phase d'émergence portant sur la faisabilité et la préfiguration de l'outil avant de lancer une expérimentation. Des groupes de travail ont été constitués pour travailler sur les différentes dimensions du projet (gisements, transformation,

dons, logistique).

En apportant une contribution technique à l'ingénierie du projet (2 agents participant aux groupes de travail), l'agglomération s'attache à garantir l'articulation du projet COASALIM avec l'ensemble des démarches de même nature identifiées sur le territoire. Il s'agira de veiller à la cohérence et la complémentarité des projets en évitant de potentielles situations de concurrence (approvisionnements, débouchés) et en recherchant les économies d'échelle.

Le pilotage du projet s'articule comme suit:

- Porteur de projet : Collectif des Associations d'Aide Alimentaire des Côtes d'Armor (COASALIM22) ;
- Partenaires au titre de la coordination locale des acteurs de l'aide alimentaire : le Conseil Départemental des Côtes d'Armor via la Maison du Département, Saint- Brieuc Armor Agglomération ;
- Partenaires opérationnels : SOLAAL, CMA ;
- Prestataire : Rich'ESS assure une mission de coordination globale du projet et d'appui conseil (statut juridique, modèle de gouvernance, modèle économique, etc.)

**Objectifs de l'action :**

- Créer un outil mutualisé pour permettre la transformation des denrées alimentaires issues des ramasses ou des dons et leur conditionnement (légumes, fruits) ;
- Permettre aux bénéficiaires de l'aide alimentaire d'avoir accès gratuitement à des aliments de qualité et produits localement ;
- Réduire le gaspillage alimentaire au niveau local ;
- Initier des coopérations territoriales.

**Moyens humains :**

Implication de 2 agents de l'agglomération au titre du PAT et du développement d'activités d'insertion sur l'étape d'émergence du projet.

**Structures pilotes :**

Membres du collectif COASALIM - Secours Populaire, Croix-Rouge, Banque Alimentaire

**Partenaires/prestataires et**

**rôle :**

Partenaires : SBAA, CD 22, SOLAAL, CMA  
Prestataires : RICH'ESS

**Budget prévisionnel :**

65 500€ pour l'ensemble du projet COASALIM

**Financeurs principaux :**

- Financement d'Etat : AAP "Mieux manger pour tous" 40 000€ pour l'ensemble du projet COASALIM
- SBAA s'agissant du suivi dans le cadre du PAT.

**Délais/Calendrier :**

- Phase d'émergence : mi-octobre 2023 à avril 2024
- Phase de déploiement (dont bilan de l'expérimentation) : mai à décembre 2024

**Indicateurs de suivi :**

- Bilan de l'expérimentation



**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**  
**2.1 - Densifier le maillage territorial**

**Action n° 27**

**Accompagner les communes et animer l'échange d'expérience**

**Contexte et enjeux**

Le diagnostic du PAT a permis d'analyser la complémentarité des champs d'intervention des communes et de l'Agglomération en matière de politique alimentaire territoriale. L'émergence du PAT a par ailleurs élargi le périmètre de thématiques pouvant être traitées au sein du bloc communal, suscitant des besoins supplémentaires d'animation et de structuration de ces dernières vis-à-vis de SBAA, allant au-delà de l'accompagnement déjà établi en matière de restauration collective (cf. fiche action n°28).

De manière générale, l'échelon communal intervient sur les volets production et consommation du système alimentaire :

- Production : espaces productifs alimentaires (ferme avec convention, vergers, jardins partagés, etc.)
- Consommation : restauration collective et éducation à l'alimentation

Toutefois, peu ou pas d'initiatives communales sont observées sur la transformation et la distribution.

Le champ d'intervention de l'Agglomération s'étend plus largement sur l'ensemble des volets, de la production à la consommation :

- Production : ensemble des actions agricoles constituant le pilier II du plan d'action du PAT
- Consommation : ensemble des animations portant sur l'accessibilité alimentaire et l'accompagnement de la restauration collective
- Transformation : exercice de la compétence développement économique et accompagnement des entreprises du territoire
- Distribution : actions visant à soutenir la structuration de filières

Par ailleurs, en tant qu'établissement de coopération intercommunal, l'Agglomération est compétente et pertinente pour s'inscrire dans un rôle d'animation visant à favoriser l'échange de pratiques entre les communes (élus et services) :

- Accompagnement collectif sur le volet restauration collective;
- Accompagnement des communes sur la dimension "production" (maîtrise foncière, projets communaux agricoles, lien à certains opérateurs (SAFER, Chambre d'agriculture);
- Mutualisation : engager des réflexions en matière de transformation, de logistique, animer le groupement de commandes de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique.

**Description de l'action :**

La présente action vise à pérenniser des temps réguliers de partage d'expérience SBAA-Communes sur la politique alimentaire territoriale. L'Agglomération souhaite poursuivre et capitaliser sur les dynamiques existantes en matière d'animation de la politique alimentaire territoriale. Afin de renforcer l'animation territoriale pour répondre aux besoins et attentes des communes, la plus-value rôle de l'Agglomération se définit comme suit :

- Accompagner les réflexions sur les projets agricoles communaux au regard de leur pertinence avec le PAT;
- Lister les sujets nécessitant une articulation des blocs communautaires et communal (projets agricoles, restauration collective, mobilisation de l'écosystème, etc.);
- Accompagner la montée en compétence des communes sur ces thématiques en s'appuyant notamment sur des outils existants (Bruded, Rich'ess, etc.).

Après identification des sujets, il s'agirait d'organiser 2 à 3 temps collectifs dans l'année.

**Objectifs de l'action :**

- Structurer l'animation collective entre communes et Agglomération
- Susciter la structuration de projets transversaux à l'échelle communale (Cantines, ALSH, Centres sociaux, CCAS, etc.)
- Définir un socle commun d'actions communales

**Moyens humains :**

Temps agent - animation

**Structures pilotes**  
: SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**  
*Communes*

**Budget prévisionnel :**

**Délais/Calendrier :**

En continu

**Indicateurs de suivi :**

- Participation aux réunions et représentativité territoriale

**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**  
**2.2 - Animer la structuration de filières**

**Action n° 28**

**Poursuivre l'animation du groupement d'achat de denrées alimentaires biologiques**

**Contexte et enjeux**

La structuration de filières de proximité dans un objectif de relocalisation de l'alimentation est un des piliers de la stratégie alimentaire de SBAA.

Le groupement d'achat de denrées alimentaires biologiques de l'Agglomération constitue une véritable amorce à la structuration des filières intermédiaires.

Créé en 2013 sous l'impulsion de la ville de Plérin avec l'appui de l'agglomération, il a pour objet de faciliter l'approvisionnement en produits biologiques dans les établissements de restauration collective du territoire. Cette forme d'organisation de l'achat public permet de structurer la demande de la restauration collective, gagner en efficacité en mutualisant les procédures de passation des contrats et confère aux fournisseurs une visibilité à long terme. Il favorise ainsi l'organisation collective, la logistique et la construction d'un prix rémunérateur pour les producteurs.

Cet outil facilite par ailleurs la mise en œuvre de la loi EGalim, qui vise notamment à introduire 50% de produits de qualité et durables - dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique - dans la restauration collective. Pour que cette loi constitue un levier de développement économique du territoire, il est nécessaire de veiller à ce que ces produits labellisés soient sourcés localement.

Depuis sa création, l'évolution historique du groupement peut se résumer comme suit :

2009 : Programme bio et local dans les cantines lancé par Saint-Brieuc Agglomération

2013 : Création du groupement de commandes piloté administrativement par la commune de Plérin – 9 communes sur 14 composant alors le territoire

2014 : Renouvellement du marché - 11 communes sur 14

2017 - 2020 : Renouvellement dans le contexte de fusion des 4 EPCI, ouverture à l'ensemble des 32 communes – 15 communes adhérentes

2020 - 2024: Passage à un marché d'un an renouvelable trois fois - 16 communes adhérentes

2023 : Renouvellement piloté par l'agglomération, transfert du portage de la ville de Plérin à l'agglomération.

**Description de l'action :**

En 2024, Saint-Brieuc Armor Agglomération a été désignée coordonnateur du groupement. Pour exercer son rôle d'animation, l'agglomération sollicite l'appui de la Maison de la bio, structure missionnée pour accompagner la définition du besoin des acheteurs, identifier les fournisseurs (sourcing) et faciliter la relation entre acheteurs et fournisseurs.

Le renouvellement du groupement d'achat a débuté en octobre 2023 dans une perspective de consolidation et de développement. Le développement du groupement porte sur le renforcement de l'offre avec la constitution de nouveaux lots et la progression du nombre de communes adhérentes. Le marché public du groupement doit être opérationnel pour janvier 2025.

Le rôle d'animation exercé par l'agglomération implique de quantifier les besoins des acheteurs, d'effectuer un sourcing de producteurs en capacité d'approvisionner, accompagner la structuration collective pour faire face aux problématiques de logistique, accompagner l'organisation de commandes collectives pour rationaliser la livraison, accompagner l'organisation collective des fournisseurs, et d'exécuter la procédure de marché public.

**Objectifs de l'action :**

- Structurer des débouchés locaux en valorisant le débouché de la restauration collective ;
- Faciliter la mise en relation entre producteurs et acheteurs pour conforter les productions locales ;
- Sécuriser les ventes et construire un prix respectueux du revenu du producteur ;
- Sécuriser les approvisionnements ;
- Fédérer les cuisiniers, les communes et initier des coopérations.

**Moyens humains :**

Temps agent

**Structures pilotes :**  
SBAA

**Partenaires/prestataires et rôle**  
Maison de la Bio des Côtes d'Armor

**Budget prévisionnel :**  
6 000€ / an

**Principaux financeurs :**  
SBAA

**Délais/Calendrier :**

- Renouvellement du marché public au 1<sup>er</sup> janvier 2025
- Animation et exécution du marché (2025-2028)

**Indicateurs de suivi :**

- Nombre de communes adhérentes
- Chiffre d'affaires réalisé / an

**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**  
**2.2 - Animer la structuration de filières**

**Action n° 29**

**Élaborer un catalogue de producteurs à destination de la restauration collective**

**Contexte et enjeux**

Bien que Saint-Brieuc Armor Agglomération n'exerce pas de compétence en matière de restauration collective, elle se positionne depuis une quinzaine d'années en appui aux communes, dans l'objectif notamment de favoriser l'approvisionnement local en restauration collective.

En 2010, un programme d'actions mené en partenariat avec la Maison de l'Agriculture Bio 22 a été déployé sur le territoire. Il portait sur la sensibilisation des scolaires, la formation des personnels de restauration scolaire, l'accompagnement des collectivités pour l'introduction de produits bio et la structuration de l'offre locale. En 2011, trois communes (Saint-Brieuc, Plérin et Ploufragan) se sont accordées avec les producteurs pour mettre en place un approvisionnement direct de gré à gré pour leurs établissements de restauration collective pendant une période test de 6 mois. Cette expérimentation a abouti à la création d'un groupement de commandes de denrées alimentaires biologiques en 2021, qui rassemblait 16 communes en 2024 pour un chiffre d'affaires annuel de 250 000€.

Par ailleurs, la loi EGalim de 2018 vise notamment à introduire 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. Pour que cette loi constitue un levier de développement économique pour le territoire, il est nécessaire de veiller à ce que ces produits labellisés soient sourcés localement.

Afin de favoriser la mise en relation des acteurs de l'alimentation et répondre aux besoins des établissements de restauration, il est nécessaire de renforcer l'interconnaissance entre producteurs et consommateurs. A partir de 2012, une démarche d'approvisionnement local en restauration collective avait été portée par le Pays de Saint-Brieuc, se traduisant notamment sur la réalisation d'un catalogue de producteurs locaux en agriculture biologique, qui n'a pas été actualisé depuis 2015. L'agglomération souhaite ainsi engager la réalisation d'un nouveau catalogue de producteurs locaux du territoire.

**Description de l'action :**

La présente action vise à actualiser le catalogue de producteurs du territoire réalisé en 2015. Cette actualisation sera pilotée par l'Agglomération et pourra s'appuyer sur un groupe de travail constitué des gestionnaires de restauration collective et possiblement d'autres partenaires ou prestataires à définir.

La méthodologie suivante pourra être déployée à cet égard :

- Élaboration d'un fichier de contacts
- Bilan du catalogue du Pays de Saint-Brieuc existant et démarchage de producteurs
- Centralisation des données récoltées par la Maison de la bio 22 dans le cadre du sourcing du groupement d'achat en 2024
- Création d'un groupe de travail visant à :
  - Définir le cahier des charges : sélection des producteurs (labels, circuits courts, produits de la mer, etc.) ;
  - Définir les besoins des acheteurs et les informations à faire figurer au catalogue (gamme complète, saisonnalité, conditionnement, etc.)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation graphique du livrable dont portrait de producteurs</li> </ul> <p><b>Objectifs de l'action :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faciliter la mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective ,avec possibilité d'adapter l'outil pour la restauration commerciale</li> <li>• Élaborer un outil en interne pour favoriser le contact entre l'agglomération et les producteurs et faciliter l'actualisation du catalogue</li> </ul>		
<p><b>Moyens humains :</b> A définir</p>		
<p><b>Structures pilotes :</b> SBAA</p>	<p><b>Partenaires/prestataires</b> A définir</p>	<p><b>Budget prévisionnel :</b> 5000€</p> <p>Financeurs principaux : SBAA Pistes : LEADER</p>
<p><b>Délais/Calendrier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation du catalogue (2026)</li> </ul>		
<p><b>Indicateurs de suivi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Élaboration du catalogue</li> </ul>		

**PILIER 3 - STRUCTURER DES FILIÈRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ**  
**AXE 2 - Construire une répartition équitable de la valeur et susciter les coopérations**  
**2.2 - Animer la structuration de filières**

**Action n° 30**

**Faciliter l'approvisionnement local pour les  
restaurateurs et hébergeurs**

**Contexte et enjeux**

Le territoire de SBAA rayonne par une culture gastronomique forte et dynamique. Cette renommée s'est notamment construite sur la présence de filières de produits de la mer de qualité tels que la coquille Saint-Jacques, qui bénéficie d'une indication géographique protégée et la moule, dont le parc à moules au bouchot d'Hillion bénéficie du signe de qualité "Label Rouge". L'identité culinaire locale repose également sur les produits la terre, à la fois en filière longue, avec notamment la présence sur le territoire de l'organisme "Les Fermiers de l'Argoat" qui porte l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Volailles de Bretagne » et en filière courte avec un essor de la commercialisation en circuits-courts qui représentent 10% des exploitations du territoire.

Ce dynamisme est stimulé par la présence d'environ 30 restaurants gastronomiques, dont deux étoilés, et une multitude d'événements culinaires, contribuant à la valorisation des savoir-faire et des productions locales.

Malgré ce dynamisme apparent, le débouché de la restauration traditionnelle constitue un levier de relocalisation à développer.

L'Agglomération souhaite ainsi s'inscrire dans un rôle de facilitateur pour accompagner le changement de pratiques agro-alimentaires en structurant et en valorisant le débouché de la restauration traditionnelle auprès des producteurs locaux.

**Description de l'action :**

La présente action vise à promouvoir l'utilisation des produits locaux par les professionnels de l'hébergement et de la restauration sur le territoire. Cette action est pilotée par l'Office de tourisme avec l'appui d'un groupe de travail composé de restaurateurs. Le groupe de travail lancé en 2024 a défini les étapes décrites ci-dessous.

**1- Recensement des besoins des restaurateurs et identification des fournisseurs (sourcing)**

- Pour les hôteliers, les besoins se concentrent principalement sur les petits déjeuners : confitures, miels, beurre, jus de fruits, yaourts
- Pour les restaurateurs, la gamme de produits recherchés est plus étoffée : huiles, farines, boissons, producteurs de fruits et légumes, herbes aromatiques, œufs, fruits de mer, tisanes, etc.
- Sourcing des producteurs à partir des outils existants notamment le système d'adhésion des producteurs à l'Office de tourisme : (<https://www.baiedesaintbrieuc.com/adresses-gourmandes/les-producteurs-locaux/>)

**2- Valorisation des professionnels utilisant des produits locaux**

- Création d'une charte d'engagement des professionnels sur l'utilisation des produits locaux
- Création d'un "label" et mise en valeur du professionnel via un autocollant et un slogan

- Conduite un benchmark

### 3- Organiser une rencontre hôteliers/restaurateurs/producteurs

- Organisation d'un *food dating* à l'automne 2024
- Cibles : restaurateurs, hôteliers, propriétaires, producteurs
- Objectif : 30 producteurs - 50 professionnels

#### Objectifs de l'action :

- Inciter les restaurateurs et hébergeurs à travailler les produits locaux
- Valoriser les circuits-courts

#### Moyens humains :

Temps agent de l'office de tourisme

#### Structures pilotes :

*SBAA/OT*

#### Partenaires/prestataires et rôle

#### Budget prévisionnel :

*Temps agent*

*Financeurs principaux:  
Office de tourisme*

#### Délais/Calendrier :

A partir du second semestre 2024

#### Indicateurs de suivi :

- Nombre de restaurants labellisés
- Nombre de producteurs recensés
- Nombre de mises en relation commerciale



## SIGLES

ADAC 22 : L'Agence Départementale d'Appui aux Collectivités en Côtes d'Armor  
ADIJ : Association Départementale Information Jeunesse  
ADIJ : Association Départementale Information Jeunesse  
AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne  
ARS : Agence Régionale de Santé  
BDE : Bureau des Étudiants  
CA : Communauté d'agglomération  
CCAS : Centre communal d'action sociale  
CDPMEM22 : Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins des Côtes d'Armor  
CEDAPA : Centre d'Etudes pour un Développement Agricole Plus Autonome  
CIAS : Centre Intercommunal d'action sociale  
CLS : Contrat Local de Santé  
COASALIM: Collectif des Associations de l'Aide Alimentaire des Côtes d'Armor  
COASALIM22 : Collectif des Associations d'Aide Alimentaire des Côtes d'Armor  
COPIL : Comité de pilotage  
CRAB : Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne  
CRC Bretagne Nord  
CROUS : Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires  
DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt  
DREES : Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques  
EA : Exploitation agricole  
EBE : Entreprise à But d'Emploi  
EPCI : Établissement public de coopération intercommunale  
ESATCO : Etablissements ou Services d'Aide par le Travail  
FRAB : Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques  
GAB 22: Groupement des Agriculteurs Biologiques des Côtes d'Armor  
GALPA : Groupe d'Action Locale Pêche et Aquaculture  
GES : Gaz à Effet de Serre  
GIEE : Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental  
GMS : Grandes et moyennes surfaces (distribution)  
INRAE : Institut national de recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement  
INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques  
LEGGO : Légumineuses à Graines Grand Ouest  
LTM : Lamballe Terre et Mer  
OEB : Observatoire de l'Environnement en Bretagne  
OT /OTBSB : Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc  
PAT : Projet Alimentaire Territorial  
PCAET : Plan climat-air-énergie territorial  
PLAV : Plan de Lutte contre les Algues Vertes  
PNA : Plan National de l'Alimentation  
PSE : Paiements pour Services Environnementaux  
QPV : Quartier Prioritaire de la Ville  
RA : Recensement Agricole  
RESIA : Réseau Éducation Solidarités Internationales Armor  
SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural  
SAGE : Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux  
SAU : Surface agricole utile  
SBAA : Saint-Brieuc Armor Agglomération

SCIC: Société Coopérative d'Intérêt Collectif

SIQO : Signe d'identification de l'origine et de la qualité (des produits)

SMBSB : Syndicat Mixte de la Baie de Saint-Brieuc

SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires

Ty Maz : Tiers-lieu du campus Mazier

### **Les directions de l'Agglomération**

DCTP : Direction Communication, Tourisme et Promotion du Territoire et Office de Tourisme de la Baie de Saint-Brieuc

DEA : Direction de l'eau et de l'assainissement - Service milieux aquatiques / bassins versants

DDEE : Direction Développement Économique et de l'Emploi – Pôle entreprises et Service insertion sociale et professionnelle

DHC : Direction Habitat et Cadre de vie

DPVD : Direction Prévention et Valorisation des déchets

DPST : Direction Prospective et Stratégie territoriale (Enseignement Supérieur, Recherche et Innovation)

DSFP : Direction Santé Famille Proximité et le Centre Intercommunal d'Action Sociale

DTE : Direction Transition écologique

DUF : Direction Urbanisme et Foncier



## **SAINT-BRIEUC ARMOR AGGLOMÉRATION**

Direction Transition Ecologique  
Service Climat et Transition  
02 96 77 60 10

*La terre, la mer, l'avenir en commun*

    [saintbrieuc-armor-agglo.bzh](https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh)

