

# PAT de Lamballe Terre et Mer

## PAT de Lamballe Terre et mer

Date de la dernière actualisation : 19/03/2024



- › PAT labellisé par le MAA : **Labellisation Niveau 1**
- › Date de labellisation : **2021**

## Territoire

### Caractéristiques et enjeux du territoire

Bretagne

Côtes-d'Armor

Outils les acteurs de la restauration collective, notamment en vue de leur permettre d'atteindre les obligations de la loi EGAlim mais aussi de faciliter l'approvisionnement local

Soutenir la production locale et accompagner sa transition, notamment en renforçant l'autonomie alimentaire via le développement des filières prioritaires (maraichage, bio, légumineuses), en sensibilisant les élus locaux aux enjeux du foncier agricole et en accompagnant les producteurs sur leurs problématiques logistiques.

Sensibiliser le grand public sur l'empreinte carbone de l'alimentation en promouvant notamment le fait-maison/cuisiner davantage de produits bruts et l'alimentation végétale.

Permettre à tous d'accéder à une alimentation locale et de qualité en agissant notamment sur le développement du don alimentaire sur le territoire.

### Chiffres clés du territoire



#### Contexte

68 589 habitants

38 communes

74,10 habitants/km<sup>2</sup>

925,59km<sup>2</sup> de communes

775,99 ha artificialisés

10,62 tonnes de CO<sub>2</sub> d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



#### Caractéristiques

#### socio-économiques

9% de taux de pauvreté

7,70% de chômage

22 550€ de revenu médian



## Lutte contre la précarité alimentaire

**10** association(s) luttant contre la précarité alimentaire

**0,11** associations par 10 km<sup>2</sup>

**0,15** associations par 1000 habitants



## Organisation de l'espace agricole

**61 896,21** hectares de SAU

**66,87%** de SAU

dont **5,36%** de SAU en bio

dont **0,43%** de légumineuses

dont **12,68%** de prairies permanentes



## Structures agricoles

**1084** exploitations

**101** exploitations en bio



## Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques **inférieur à 0,01 ug** par litre d'eau

Taux de nitrates **entre 10 mg et 25 mg** par litre d'eau

**0,00m<sup>3</sup>** d'eau utilisés pour l'irrigation

**71,99** de haie/ha de SAU



### **Distribution**

78 enseignes de distribution  
dont 17 GMS (moyennes et grandes surfaces)



### **Transformation**

4 683 emplois dans la transformation  
+11,26% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



### **Restauration collective**

75 restaurants collectifs sur le territoire  
dont 38 restaurants collectifs qui ont fait leur  
télédéclaration sur ma cantine

## **Gouvernance**

### **Porteurs du projet**

› Communauté d'agglomération de Lamballe Terre & Mer (Intercommunalité)

### **Nom de l'instance de décision**

COFIL

### **Partenaires de l'instance de décision**

Collectivités territoriales, État

- › DRAAF
- › Département des Côtes d'Armor
- › Région Bretagne

## Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture

## Acteurs de la santé

- › ARS

## Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

### Collectivités territoriales, État

- › Pays de Saint-Brieuc
- › Département

## Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture
- › Terre de liens
- › Maison de la bio/GAB
- › SOLAAL
- › GFA Sol en bio
- › Agriculture paysanne

## Acteurs de la transformation agroalimentaire

- › Coopératives agricoles

## Acteurs de la restauration collective

- › Gestionnaires de restauration collective

## Acteurs de la restauration commerciale

- › CCI

## Acteurs de la distribution alimentaire

- › CCI
- › Binée paysanne

## Représentants des consommateurs

- › Voisins de panier
- › Conseil de développement

## Acteurs de la santé

- › ARS

## Acteurs du social

- › MJC
- › Restos du coeur
- › Mission locale

## Autres

- › Coclicaux
- › La CLIC
- › RICH'ESS

## Les objectifs stratégiques du projet

Outiller les acteurs de la restauration collective

Soutenir la production locale et accompagner sa transition

Sensibiliser le grand public et permettre à tous d'accéder à une alimentation locale et de qualité

## Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Organisation des filières	Soutien au développement de la production de légumes	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Autres actions d'éducation alimentaire	Ateliers cuisine pour sensibiliser le grand public à l'alimentation durable	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions d'accessibilité sociale	Mise en place de frigos solidaires	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Réalisation d'un catalogue des producteurs locaux	Action programmée
	Diversification des sources de protéines dans les menus	Formation au menu végétarien en restauration collective	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Atelier "Comment augmenter ma part de produits bios ?"	Action programmée
	Suppression des contenants et ustensiles en plastique	Webinaire sur la Substitution du plastique en restauration collective	Action programmée

# Évaluation

## Coopération

### Coopération inter-PAT

Non

### Coopération interterritoriale

Non

### PAT membre des réseaux

› Réseau Bretagne

## Moyens financiers et humains

### Dispositifs financiers mobilisés

› Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

### Moyens humains

1 ETP

### Coopération interterritoriale

## Contact

Justine PLASSAIS

06 70 49 11 56

justine.plassais@lamballe-terre-mer.bzh

Développement durable

Chargée de projet Alimentation territoriale

41 rue St Martin

22400 Lamballe-Armor

## Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)