



**Comité de suivi**  
**« De la ferme à l'assiette »**

**1er mars 2012**

**Relevé de décisions**



■ **Liste des personnes présentes**

LE FUSTEC Gaël, technicien CC Centre Trégor

LAVAU Sylvain, directeur du SMBV Jaudy-Guindy-Bizien

RALON Jean-Yves, élu CC Presqu'île de Lézardrieux

MUFFRAGI Camille, stagiaire Comité de bassin versant de la Lieue de Grève

LEROY Amélie, chargée de mission du Comité de bassins versants de la Lieue de Grève

LE BRAS Frédéric, chargé de mission ADESS

REGUER Dolores, responsable des achats de la Ville de Lannion

MENANTEAU David, service environnement CC Beg Ar C'hra

CADIOU Isabelle, chargée de mission SMEGA

LALLOUE Tiphaine, chargée de mission SMEGA

DEVALLAN Michel, maire de Ploulec'h, Elu de Lannion Trégor Agglomération

BACOR Christelle, chef de projet du Pays du Trégor-Goëlo

THOUEMENT Gaëlle, chef de projet environnement du Pays du Trégor-Goëlo

■ **Liste des personnes excusées**

LE TROADEC Gildas, président CC Beg Ar C'hra - référent environnement

OFFRET Maurice, président CC Centre Trégor

FALEZAN Gérard, président du Conseil de développement

LE FUSTEC Christian, maire de Plouaret, Vice-Président CC Beg Ar C'hra

POULOUIN Éric, technicien CC Pays Rochois

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
1. Guide numérique des producteurs locaux	<p><b>Point sur l'avancée du projet</b></p> <p>Le GAL du Pays de Guéret a organisé une réunion de son groupe de travail le 1er février 2012. Baptiste Ridoux, chargé de mission TIC a présenté une première maquette du guide numérique. <i>Voir diaporama</i></p> <p>Le PNR Millevaches a fait part de ses remarques et propositions mi février.</p> <p>Les membres du comité de suivi du Pays du Trégor-Goëlo se sont mis d'accord sur les points suivants :</p> <p><u>Accès au site</u> : même si la cible essentielle est la restauration collective, le <b>site</b> pourrait être <b>ouvert aux particuliers</b>. Pour cela, il faudra être vigilant à bien distinguer ce qui apparaît aux particuliers et aux restaurants scolaires.</p> <p><u>Présence sur les marchés</u> : <b>oui</b>, il est important d'afficher ce renseignement.</p> <p><u>Produits</u> : ajouter "épicerie" à la liste des <b>9 produits recensés</b>. Et compléter "poissons" avec "et autres produits de la mer".</p> <p><u>Labels</u> : voir paragraphe sur les critères techniques environnementaux.</p> <p><u>Prix de vente</u> : <b>oui, il est important de l'afficher</b>. Si les producteurs peuvent afficher les quantités disponibles, ils peuvent donner leurs tarifs. Les gestionnaires ont besoin de connaître les tarifs.</p> <p>Il est également souhaité que les producteurs aient la possibilité de renseigner leur type d'exploitation, leur démarche, préciser la race de viande par exemple.</p> <p>Pour les particuliers, préciser les lieux de réception des produits.</p> <p>Il est proposé de remplacer "visiteur" par "usager" ou "acheteur".</p> <p>Les participants souhaiteraient qu'en plus de la géolocalisation du producteur et de l'acheteur, apparaisse la distance qui les sépare. Entre 5 km et 45 km, un acheteur peut faire plus facilement le choix de la proximité...</p> <p><b>Définition de critères techniques environnementaux pour définir les types d'exploitations qui pourront intégrer la démarche</b></p> <p>Pour information, le GAL du Pays de Guéret et le GAL du PNR Millevaches réfléchissent à la définition de critères pour retenir les producteurs (labels). <i>Voir ci-joint la liste des labels existants recensés par Virginie Martin du Pays de Guéret</i></p> <p><u>Présentation du SMEGA</u> - voir diaporama ci-joint</p> <p>Les élus du SMEGA se sont positionnés pour la valorisation de <b>produits locaux certifiés AB</b> et de <b>produits locaux issus d'exploitation à faible impact pour l'environnement</b> (cahier des charges CEDAPA).</p> <p>Le SMEGA regarde de plus près d'autres cahiers des charges (Bleu, Blanc, Coeur, la Certification environnementale issue du Grenelle de l'Environnement par exemple) et décidera ensuite de les intégrer ou non dans la démarche.</p> <p>Par ailleurs, le SMEGA va réaliser des entretiens de type sociologique avec un panel de 17 agriculteurs, des producteurs bio, des herbagers et quelques producteurs conventionnels, au cours du mois de mars. L'objectif est d'identifier les freins et trouver des leviers pour contribuer à la valorisation des produits locaux en restauration collective. Un retour de cette enquête sera fait en avril.</p> <p><u>Présentation de Lannion Trégor Agglomération et Beg Ar C'hra Communauté</u></p> <p>Pour l'instant, les élus se sont positionnés sur les <b>produits locaux bio</b>.</p> <p>Une enquête auprès des producteurs bio est en cours sur le territoire.</p> <p>Une rencontre a également été organisée avec eux afin de connaître leurs attentes, les difficultés qu'ils rencontrent...</p> <p>Les producteurs semblent "favorables" à la création d'un guide mais plusieurs</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
	<p>point sont soulevés : problème de la concurrence, du prix juste, la cohérence des calendriers entre cultures et commandes, comment s'organiser pour structurer l'offre locale, qui coordonne entre les 8 maraîchers par exemple ? Si il y a un problème, qui en prend la responsabilité ? Peut être qu'il serait opportun d'orienter le groupe qui se constituerait vers la MAB 22, elle pourrait les accompagner dans leur structuration.</p> <p>Certains producteurs disent pouvoir augmenter et diversifier leurs productions et mieux les valoriser.</p> <p>Les producteurs sont également en attente de connaître les quantités dont les cantines auraient besoin. Dans un second temps, il serait nécessaire que les communes s'engagent auprès des producteurs afin qu'ils puissent programmer leurs plantations en conséquence.</p> <p>Compte-tenu des éléments présentés ci-dessus, les <b>membres du comité de suivi proposent de prendre connaissance du cahier des charges Bleu Blanc Coeur</b> notamment. Lors de la prochaine réunion, les critères retenus pourront être validés par le groupe.</p> <p>Une <b>visioconférence aura lieu le jeudi 29 mars 2012</b> entre les techniciennes du Pays du Trégor-Goëlo et les techniciens des territoires partenaires <b>pour faire le point sur l'avancée du guide numérique.</b></p>
2. Enquêtes auprès de la restauration collective	<p><u>Etat d'avancement sur le Pays du Trégor-Goëlo - voir carte</u></p> <p><u>Présentation des résultats de l'étude sur LTA pour connaître les attentes de la restauration collective scolaire - voir document ci-joint</u></p> <p>Cette étude a permis de confirmer la volonté des cuisiniers d'introduire des produits locaux et biologiques dans leurs menus.</p> <p>Les cuisiniers souhaitent un approvisionnement régulier, tout comme les producteurs, qui pourront ainsi planifier leurs productions.</p> <p>Un travail d'accompagnement des gestionnaires dans la définition des volumes utilisés en cantine pourrait être proposé.</p> <p>Il serait nécessaire d'<b>avoir un engagement réciproque des collectivités et des producteurs, précisant pour chaque produits les quantités qui feront l'objet d'un marché.</b></p> <p><u>Retour sur l'enquête du GAL du Pays de Guéret - voir diaporama</u></p>
3. Réponse à l'appel à projet NAA lancé par le Région Bretagne	<p>Dans le cadre de la Nouvelle Alliance Agricole, le Conseil régional de Bretagne souhaite accompagner les territoires dans le développement de projets agricoles et alimentaires, en cohérence avec les nouvelles orientations régionales. C'est pourquoi il lance un appel à projets auprès des 21 Pays bretons. L'un des objectifs sera de développer les filières alimentaires de proximité.</p> <p>Le Pays du Trégor-Goëlo, par délibération du Conseil d'administration du GIP-ADT du 22 septembre 2011, a validé le projet de coopération « De la ferme à l'assiette » avec le GAL du Pays de Guéret et le GAL du PNR Millevalches. Ce projet de coopération comporte <b>7 actions mutualisées</b>, qui seront traitées avec les territoires partenaires, et <b>3 actions locales</b>, dont un des objectif est de favoriser l'approvisionnement local des restaurants scolaires.</p> <p>Le Pays du Trégor-Goëlo, qui a sollicité des crédits européens (LEADER) pour le financement du projet « De la ferme à l'assiette », souhaite compléter ce financement par des crédits régionaux. Ainsi, <b>le Pays du Trégor-Goëlo va répondre à l'appel à projets du Conseil régional</b>, pour la période 2012-2014.</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
	<p>Les dossiers de candidature doivent être déposés pour le 15 mars 2012. Les Pays devraient avoir une réponse courant du mois de mai.</p> <p><i>Voir document de travail</i></p> <p>Les membres du comité de suivi souhaitent que la liste des participants au comité soit complétée.</p> <p>Par ailleurs, il est proposé que dans les actions locales il soit fait référence aux regroupements de citoyens locaux.</p>