



Comité de suivi
« Des champs à l'assiette »

28 mars 2013

Relevé de décisions



■ **Liste des personnes présentes**

LE BRAS Frédéric, chargé de mission ADESS Trégor-Goëlo
PERRIN Agathe, chargée de mission MAB 22
POULOUIN Éric, technicien CC Haut-Trégor
BRIANT Gwénaëlle, coordinatrice Bassins versants de la Lieue de Grève
SIMON Jean-Pierre, cuisinier foyer logement de Plouaret
MENANTEAU David, technicien CC Beg Ar C'hra
CADIOU Isabelle, chargée de mission SMEGA
BACOR Christelle, chef de projet Pays du Trégor-Goëlo
THOUEMENT Gaëlle, chef de projet environnement Pays du Trégor-Goëlo

■ **Liste des personnes excusées**

LE TROADEC Gildas, Président CC Beg Ar C'hra
TRILLET Jean-Pierre, Conseil de développement
OFFRET Maurice, Président CC Centre Trégor
RALON Jean-Yves, élu CC Presqu'île de Lézardrieux
ROSTOLL Guillaume, UCPT
JOUON Samuel, coordinateur Comité de bassin versant du Léguer
LE GOFF Pierre, responsable des achats de la Ville de Lannion
GARNIER Thierry, cuisinier Ville de Lannion

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
<p>1. Les actions mutualisées</p>	<p><u>Le guide numérique des producteurs locaux</u></p> <p>Au cours du mois de janvier, un travail de <u>recensement des producteurs locaux</u> pratiquant la vente directe a été réalisé, en partenariat avec les techniciens des bassins versants. L'animatrice de Bienvenue à la Ferme a également été rencontrée pour compléter la liste. Les participants constatent que sur le Bassin versant du Jaudy-Guindy-Bizien peu de producteurs apparaissent alors qu'il en existe un certain nombre qui pratique la vente directe. Des contacts sont en cours avec le Comité de bassin versant pour compléter la liste.</p> <p><u>L'outil informatique est en cours de finalisation</u> avec l'aide du prestataire informatique du Pays du Trégor-Goëlo, V2+, pour permettre l'autogestion de l'outil. Il devrait être livré fin avril début mai. Cette action aura pris beaucoup plus de temps que prévu initialement.</p> <p>Dans l'objectif de communiquer auprès des producteurs locaux et de savoir s'ils souhaitent s'inscrire dans l'annuaire, un <u>courrier</u> (co-signé avec les Présidents des Bassins versants) leur sera prochainement adressé. Par ailleurs, afin de les accompagner dans l'enregistrement de leurs données, des <u>sessions d'inscription</u> seront proposées par EPCI ou par bassin versant.</p> <p>Une <u>charte graphique "Des champs à l'assiette"</u> va être créée. Elle sera commune aux trois territoires. Elle pourra être utilisée lors de la création d'outils de communication tels que des flyers, des auto-collants... qui serviront à la promotion de l'annuaire numérique. Lors de la visio-conférence du 18 mars 2013, il a été proposé que le Pays du Trégor-Goëlo soit le <u>pilote de cette action mutualisée</u>. Les participants y sont favorables. La technicienne du Pays rédige actuellement un cahier des charges qui sera ensuite transmis à trois agences de communication.</p> <p><u>La plate-forme de commandes de produits locaux</u></p> <p>Il a été rappelé que deux types de plate-forme de commandes de produits locaux ont été présentées lors de la dernière rencontre en novembre 2012 :</p> <p>le lien gourmand : plate-forme logistique de distribution de produits locaux. Les volumes transitant par cette plate-forme ne sont pas assez suffisants pour assurer la rentabilité de la coopérative. C'est en diversifiant les activités, notamment au travers de l'activité traiteur, que la coopérative est rentable.</p> <p>Agrilocal : plate-forme virtuelle d'approvisionnement en produits locaux. Les coûts d'adhésion à cet outil sont importants : 30 000 euros par an auxquels s'ajoutent 1,5 ETP pour gérer et animer l'outil, sachant que dans le budget prévisionnel de cette action seuls 12 000 euros sont disponibles pour les trois territoires... Une rencontre avec les acteurs du Puy de Dôme est prévue le 16 avril 2013.</p> <p>Les participants se questionnent sur l'intérêt et l'opportunité de poursuivre cette action. L'annuaire numérique est déjà un bon outil, qui reste à promouvoir et à utiliser sur le territoire. Il est important de ne pas se disperser. Il sera donc proposé en bureau du GIP-ADT du 18 avril d'<u>abandonner cette action</u>, de reventiler les dépenses prévisionnelles sur d'autres lignes comme la communication, information, sensibilisation, et de réfléchir de nouveau à cette action dans un second temps. Compte-tenu de cette décision, le Pays du Trégor-Goëlo ne participera pas à la rencontre dans le Puy de Dôme.</p> <p><u>Le guide des procédures des marchés publics</u></p> <p>L'action sur le guide des procédures des marchés publics et règlements sanitaires va être lancée.</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
	<p>Même si peu de communes sont concernées par les marchés publics, les cuisiniers sont demandeurs d'information sur les règlements sanitaires. Les producteurs également doivent être sensibilisés.</p> <p>Le <u>Pays du Trégor-Goëlo</u> a été désigné <u>pilote de cette action</u>. Des contacts vont être pris avec la MAB, qui dispose déjà d'outils, ainsi qu'avec la Ville de Lannion qui a travaillé sur le groupement de commandes avec Lannion Trégor Agglomération.</p> <p><u>Le déplacement au PNR Millevaches</u></p> <p>La prochaine rencontre inter-territoriale aura lieu au <u>Parc Naturel Régional Millevaches au printemps</u>. Parmi les semaines proposées (21, 22, 23 et 24), les participants retiennent de préférence les <u>semaines 21 et 22</u>.</p> <p>Les organisateurs nous communiqueront prochainement des dates ainsi qu'un programme de travail et de rencontres.</p> <p><u>Définition d'un prototype "papier" de camion magasin</u></p> <p>Le Pays de Guéret va piloter cette action dans les semaines à venir.</p> <p>Pourquoi ne pas concevoir cet outil plus largement, en complément d'une activité d'épicerie de proximité vivotante. La plate-forme pourrait également être une activité complémentaire pour certaines structures.</p> <p>La MAB va rencontrer l'épicerie de La Chapelle Neuve, voir comment elle fonctionne avec la cantine et le Centre Forêt Bocage.</p> <p>D'une manière générale, il faudra être vigilant à lier maintien du commerce local et développement d'outils spécifiques.</p> <p><u>Communication / promotion autour de la création d'ateliers de transformation à usage collectif</u></p> <p>C'est le PNR Millevaches qui va piloter cette action, en lien notamment avec le collectif "Abattre et valoriser la viande en Limousin".</p> <p>Localement, une rencontre entre la Ville de Lannion et Lannion Trégor Agglomération a eu lieu. Une étude commune sur la faisabilité de créer un nouvel abattoir, intégrant un atelier de transformation, et l'estimation des volumes à traiter, a été lancée.</p> <p>Le Pays du Trégor-Goëlo sera invité à intégrer le comité de pilotage.</p>
<p>2. Les actions locales</p>	<p><u>Plan de formations des cuisiniers</u></p> <p>Suite aux attentes exprimées par les cuisiniers lors des entretiens réalisés au printemps 2012, la Cité du goût et des saveurs ainsi que la MAB 22 ont été consultées dans l'objectif d'établir un plan de formations.</p> <p>Voir les propositions des deux prestataires.</p> <p>Certains membres du comité de suivi regrettent qu'un temps théorique soit proposé par la <u>MAB 22</u> (module 1). Ils précisent qu'il est important de créer du lien entre les cuisiniers et de leur apporter des éléments pratiques.</p> <p>Il est précisé que les temps d'échanges théoriques s'adressent principalement aux cuisiniers n'ayant jamais suivi de formations sur l'introduction de produits bios et locaux, et donc les cuisiniers de Lannion Trégor Agglomération et de Beg Ar C'hra ne sont pas directement concernés par le module 1.</p> <p>Ces temps d'échanges théoriques sont importants pour poser les bases de</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
	<p>l'alimentation biologique, des intérêts nutritionnels et aussi de l'approvisionnement en local, indispensables à toute approche pratique.</p> <p>Pour compléter la proposition de la MAB 22, un module 3 pourrait être proposé aux cuisiniers confirmés (cf LAT et CC BAC) à partir de septembre 2013.</p> <p>Afin de ne pas rompre la dynamique qui existe et de répondre aux attentes des cuisiniers dits confirmés, les membres du comité proposent de solliciter la <u>Cité du Goût et des saveurs</u> pour organiser une formation dès <u>juin 2013</u>, sans attendre septembre. Cette formation, qui sera financée par Lannion Trégor Agglomération, sera proposée à l'ensemble des cuisiniers du Pays du Trégor-Goëlo, au même titre que les autres formations.</p> <p>Même si certains regrettent que les formations soient proposées à l'ensemble du territoire, il est rappelé que l'essaimage d'expériences est très important. C'est tout l'intérêt d'une démarche à l'échelle Pays...</p> <p>Le plan de formations sera donc composé de 4 ou 5 modules :</p> <p>module 1 théorique, MAB 22 le 12 juin 2013,</p> <p>module 2 pratique, MAB 22 le 19 juin 2013,</p> <p>module 3 pratique, Cité du goût et des saveurs le 26 juin,</p> <p>module 4 (et 5 ?) pratique, MAB 22 septembre - octobre 2013.</p> <p>Enfin, il est de nouveau fait référence à l'articulation à trouver avec le <u>CNFPT</u>. Les membres du comité proposent qu'un <u>courrier, associant les six EPCI du Pays du Trégor-Goëlo, le SMEGA et le Pays de Saint-Brieuc</u>, soit rédigé dans l'objectif de solliciter des <u>formations territorialisées</u>.</p> <p>Au delà des temps de formations, y a t'il sur notre territoire une volonté de structurer l'offre de la part des producteurs locaux ? Et de structurer la demande de la part des cuisiniers ? Peut être est-ce davantage le rôle de la MAB 22 de travailler sur cette question que celui d'une collectivité ? Dans n'importe quel cas, il faut que les producteurs soient motivés, et dans ce cas, c'est possible !</p> <p><u>Accompagnement des collectivités dans la définition de leur projet</u></p> <p>Beg Ar C'hra Communauté souhaite accompagner les communes qui le sollicitent à la création de "commission menus". En effet, des dynamiques existent sur certains territoires, via des élus et/ou des cuisiniers. Mais quand les équipes changent, la dynamique peut retomber très vite. C'est pourquoi, la création de commission menus peut permettre de maintenir une dynamique et de créer du lien entre élus, cuisiniers et parents (qui sont très demandeurs).</p> <p>Afin de connaître les souhaits des autres territoires, il est proposé aux techniciens des EPCI d'échanger avec leurs élus référents. Le Pays du Trégor-Goëlo pourra <u>intervenir en commission environnement à la demande des EPCI</u>, pour sélectionner d'autres opérations pilotes.</p>
<p>3. Questions diverses</p>	<p><u>Présentation de l'avancée des actions du SMEGA</u></p> <p>Un groupe de travail de 5 cuisiniers a été créé dans l'objectif d'organiser une commande groupée autour d'un même produit.</p> <p>Le 4ème volet de la Charte communale sur les produits locaux est en cours de rédaction.</p> <p>Concernant les temps de formations, le SMEGA s'appuie sur le plan de formations proposé par le Pays et souhaite s'associer à la rédaction du courrier commun à destination du CNFPT.</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décision
	<p><u>Présentation de l'avancée des actions des Bassins versants de la lieue de grève</u></p> <p>Il est rappelé le travail engagé avec la Ville de Lannion concernant l'abattoir.</p> <p>Au sujet du groupement de commandes, le lôt fruits et légumes a été relancé. C'est Biocoop qui a été retenu.</p> <p>Le guide papier des producteurs locaux est en cours d'actualisation.</p>
	<p>Pour conclure, il est précisé que lors de la prochaine réunion du bureau du GIP-ADT du 18 avril prochain, les principaux points du projet de coopération Des champs à l'assiette seront présentés pour validation.</p>