



## **Comité de suivi**

### **« Des champs à l'assiette »**

**3 octobre 2013**

#### **Relevé de décisions**



##### **■ Liste des personnes présentes**

IMBERT-CADIOU Isabelle, chargée de mission SMEGA  
JOUON Samuel, coordinateur Comité de bassin versant du Léguer  
CONQ Aurélie, chargée de mission filières courtes Lannion Trégor agglomération  
OFFRET Maurice, Président CC Centre Trégor  
POULOUIN Éric, technicien CC Haut-Trégor  
THORAVAL Jocelyn, Vice-Président Cohérence  
FRABOULET Jean-Bernard, Chargé de mission Cohérence  
PERRIN Agathe, chargée de mission MAB 22  
RAVENET Eric, DAERN Conseil Général 22  
GAILLET Mathieu, Chambre d'Agriculture  
LE BRAS Frédéric, chargé de mission ADESS 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  
ROSTOLL Guillaume, UCPT  
ALLANIOUX Stéphanie, CC Paimpol-Goëlo  
BOTHOREL Béatrice, L'agneau de la Presqu'île  
LE CORRE Jean-Yves, Syndicat des eaux de Traou long  
BACOR Christelle, chef de projet Pays du Trégor-Goëlo  
LE FUSTEC Gaël, technicien environnement CC Centre Trégor

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décisions
<p><b>1.L'annuaire numérique des producteurs locaux</b></p>	<p>La finalisation du site internet a pris beaucoup plus de temps que prévu. Sa livraison est prévue pour le <u>9 octobre 2013</u>. Il devient urgent qu'il soit mis en ligne et que l'on puisse travailler concrètement avec cet outil. Il n'est pas envisageable d'avoir un nouveau report de livraison.</p> <p>Nous devons faire attention aux terminologies employées. Par exemple, le site recense des "producteurs locaux", or certains sont des artisans boulangers et non des producteurs. Il en est de même pour le terme de "vente directe", qui ne signifie pas forcément du local.</p> <p>Cet été, 140 exploitations ont été contactées (par courriers et mails). A ce jour, <u>31 exploitations</u> souhaitent intégrer l'annuaire numérique (soit 20% de retour).</p> <p>Le Comité des bassins versants de la Lieue de Grève, qui dispose d'un annuaire papier des producteurs locaux, propose de faire le point sur les exploitations qui ont répondu ou non, et de les relancer si besoin.</p> <p>Si nous souhaitons que le site soit une référence en matière d'approvisionnement local, nous devons envisager 70-75% de retour. C'est pourquoi, dans les semaines à venir, une large campagne de <u>communication</u> devrait être lancée. Pour cela, les techniciens d'EPCI et des bassins versants se proposent de relayer des articles dans leurs bulletins et lettres d'information respectifs. Le comité du bassin versant du Léguer a déjà rédigé un article, pour une parution en novembre. Il se propose de diffuser l'article aux personnes intéressées.</p> <p>Des <u>ateliers d'inscription</u> vont être proposés aux producteurs. Trois sessions sont pressenties compte-tenu des retours : une sur la partie ouest du Pays (BV Lieue de Grève et Léguer), une session au centre du territoire et une troisième sur la partie est du Pays du Trégor-Goëlo et Pays de Guingamp. Des contacts vont être pris avec les techniciens des bassins versants et/ou EPCI concernés pour organiser ces ateliers courant novembre-décembre 2013.</p> <p>Le Conseil Général des Côtes d'Armor, "dans le cadre de son projet européen <u>Développement Economique par l'Alimentation Locale</u> (DEAL) sollicite le Pays du Trégor-Goëlo pour diffuser aux collègues la liste de fournisseurs dont le Pays dispose". Il est proposé de demander l'autorisation aux producteurs locaux, lors des ateliers d'inscription à l'annuaire numérique Des champs à l'assiette.</p> <p>Le Réseau Cohérence interroge le comité sur <u>la question des OGM</u>. Il est rappelé que, collectivement en 2012, il a été décidé d'accueillir tout type de production, et de mettre en avant les exploitations engagées dans une démarche de qualité (Agriculture Biologique, Agriculture Durable et Porc Cohérence). Il est important de ne pas fermer la porte aux producteurs motivés et les encourager à évoluer vers une démarche ayant un faible impact environnemental. Pourquoi ne pas afficher la volonté du non OGM ?</p> <p>Pour information, il existe un site internet <a href="http://www.laboss.fr/">http://www.laboss.fr/</a> qui recense des producteurs locaux et de nombreux services. Il s'agit d'une « boîte à outils sociale et solidaire » à l'échelle de la Région Bretagne.</p>
<p><b>2. La formation des cuisiniers</b></p>	<p>Suite aux attentes exprimées par les cuisiniers lors des entretiens réalisés au printemps 2012, un plan de formations a été proposé aux cuisiniers du territoire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 12 juin 2013 à La Roche Derrien : « Découvrir l'alimentation bio, ses enjeux et ses intérêts nutritionnels » - 9 participants - Animation MAB</li> <li>▪ 19 juin à Pleumeur-Gautier : « Mettre en œuvre des plats alternatifs » - 8 participants - Animation MAB</li> <li>▪ 26 juin à Ploulec'h : « Introduction de produits de saison : viandes, légumes et céréales - recettes de printemps/été » - 8 participants -</li> </ul>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décisions
	<p>Animation Cité du goût et des saveurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ « S'approprier les techniques de base de la cuisine évolutive » à Pleumeur - Bodou - Animation MAB</li> </ul> <p>Session 1 : 2 octobre 2013 - 10 participants</p> <p>Session 2 : 16 octobre 2013 - 10 participants</p> <p>Au total, <u>21 cuisiniers ont été formés</u>, pour 45 participations. Certains cuisiniers ont suivi le cycle de formation dans son intégralité.</p> <p>Le nombre de places étant limité pour chaque session (de 8 à 10 personnes), le Pays a dû refuser certaines inscriptions. Cette forte mobilisation des cuisiniers témoigne de leur intérêt pour l'acquisition de nouvelles techniques et les échanges entre cuisiniers d'un même secteur géographique.</p> <p>D'ici la fin de l'année 2013, une réunion sera organisée avec les cuisiniers, ayant suivi les formations, et la MAB, dans l'objectif de faire le <u>bilan</u> des formations, de voir quelles applications concrètes ont été faites en cuisine. Il sera également intéressant de définir leurs <u>attentes pour 2014</u>, en terme de recherche de producteurs locaux, de mutualisation des approvisionnements, de temps de formation...</p> <p>La MAB propose qu'à cette réunion soient également invités les cuisiniers qui n'ont pas suivi les formations. Ainsi les cuisiniers déjà formés pourraient devenir des prescripteurs et essayer les formations.</p>
<p><b>3. Communication</b></p>	<p>Afin d'avoir une identité visuelle commune aux trois partenaires du projet Des champs à l'assiette, une <u>charte graphique</u> a été créée par le Studio Deffontaines de Lannion.</p> <p>Le logotype a été décliné en autocollants, magnets et marque-pages. Ces outils seront distribués lors des ateliers d'inscription des producteurs locaux, aux cuisiniers, aux élus, aux particuliers...</p>
<p><b>4. Actions à venir et calendrier de travail</b></p>	<p><u>Guides des procédures des marchés publics pour permettre un approvisionnement en local</u></p> <p>Il est proposé la rédaction de deux guides :</p> <p>l'un à destination des collectivités gestionnaires d'établissements de restauration, contenant informations et conseils sur les procédures de rédaction d'un marché pour favoriser un achat local,</p> <p>un second à destination des producteurs, destiné à les guider dans les procédures de réponse à une consultation de la commande publique, et à les informer sur la réglementation sanitaire qui s'applique à la restauration collective.</p> <p>Sachant que la majorité des restaurants scolaires du territoire passe par des marchés dit de "gré à gré", est-il pertinent de produire un guide à destination des collectivités ? Après échanges, les membres du comité souhaitent maintenir ce volet "collectivités" même si il ne concerne que quelques établissements.</p> <p>La MAB22, qui a beaucoup travaillé sur la question, informe les membres du comité que les producteurs ne liront pas un document de 20 pages. Il est important de <u>résumer l'information sur un recto verso</u>, en focalisant sur les leviers essentiels. Il est proposé de compléter le cahier des charges en ce sens.</p> <p>Il serait intéressant que les guides renvoient vers des expérimentations qui fonctionnent bien. Ils permettront plus facilement de démystifier les appels d'offres pour les producteurs et les collectivités.</p> <p>L'ADESS du Pays du Trégor-Goëlo fait référence à un document concernant</p>

<b>Point à l'ordre du jour</b>	Termes des débats et décisions
	<p>la commande publique et l'économie sociale et solidaire "Commande publique et ess : Comment favoriser l'accès des organisations de l'ESS aux marchés publics ? » (voir document ci-joint). Il peut être intéressant de voir sa structuration, les leviers mis en avant...</p> <p>Sachant que la réglementation évolue très rapidement, il est souhaitable d'avoir des <u>livrables actualisables</u>.</p> <p>Une fois le cahier des charges mis à jour, il sera transmis à plusieurs prestataires, dont la FRCIVAM, la MAB22, la Chambre d'Agriculture 22 et 23...</p> <p><u>Guide pratique sur les tournées en milieu rural</u></p> <p>Le Pays de Guéret, qui pilote cette action, va relever quelques expériences qui fonctionnent, réaliser un plan type sur papier (en partenariat avec un carrossier) et proposera une étude de faisabilité économique et juridique.</p> <p><u>Guide sur les bénéfices induits des circuits courts</u></p> <p>Les membres du comité s'interrogent sur la plus-value de cette action, sachant que de nombreux guides existent déjà.</p> <p>Il serait intéressant de se rapprocher de la FRCIVAM qui travaille actuellement sur la question.</p>
<b>5. Présentation du projet de Cohérence</b>	<p><u>Mise en place d'une filière porcine durable en Pays du Trégor-Goëlo</u></p> <p>Le Réseau Cohérence sollicite le programme LEADER du Pays du Trégor-Goëlo pour son projet. Le Pays a souhaité une présentation en comité de suivi Des champs à l'assiette afin de recueillir les remarques et propositions des partenaires et d'articuler les démarches.</p> <p>Jocelyn THORAVAL et Jean-Bernard FRABOULET présentent le projet qui a été mis en place sur le Pays de Saint-Brieuc (voir document ci-joint). Ils souhaitent élargir la démarche sur les Pays de Guingamp, Morlaix, Ploërmel.</p> <p>Si tous ces territoires répondent favorablement au projet, le Réseau Cohérence sera amené à travailler avec des stagiaires.</p> <p>Les épiceries ne seront pas contactées dans le cadre de l'étude car ce sont des carcasses entières qui sont fournies. Seuls les bouchers, qui peuvent les travailler, seront contactés.</p> <p>Sachant que sur le bassin du Léguer il y a beaucoup plus d'élevages bovins que de porcins, les participants s'interrogent sur le nombre d'éleveurs qui pourraient intégrer la démarche de porc durable.</p>
<b>6. Questions diverses</b>	<p>Dans le cadre du projet de coopération, le Pays du Trégor-Goëlo accueillera une délégation du Pays de Guéret et du PNR Millevalches en Limousin en janvier 2014. Et dans l'objectif de cloturer le programme, une dernière rencontre sera organisée en juin-juillet 2014 au Pays de Guéret.</p> <p>Les participants recevront prochainement le relevé de décisions et les documents.</p>