



Comité de suivi

« Des champs à l'assiette »

17 novembre 2014 - Lannion

Relevé de décisions



■ Liste des personnes présentes

ANDRE Ismaël, Vice-Président CC Centre Trégor
LE FUSTEC Gaël, Technicien CC Centre Trégor
POULOUIN Éric, Technicien CC Haut Trégor
DABERNAT Stéphanie, Pays Touristique Trégor-Goëlo
GAILLET Mathieu, Chargé de mission Chambre d'Agriculture 22
ROSTOLL Guillaume, UCPT
LE COQ Anne, Référente élue Pays du Trégor-Goëlo, CC Presqu'île de Lézardrieux
TRILLET Jean-Pierre, Référent Conseil de développement, Pleumeur Bodou Nature
LE BRAS Frédéric, Chargé de mission ADESS Trégor-Goëlo
IMBERT-CADIOU Isabelle, Chargée de mission SMEGA
HUET Hélène, Chargée du développement de l'outil Agrilocal, Conseil général 22
RAVENET Éric, Chargé de mission, Conseil général 22
ALBA Laure, Technicienne Lannion Trégor Communauté
THOUEMENT Gaëlle, chef de projet environnement Pays du Trégor-Goëlo

■ Liste des personnes excusées

CHRETIEN Marion, chargée de mission MAB 22

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décisions
Introduction	<p>Anne LE COQ, nouvelle référente élue du programme Des champs à l'assiette, et Jean-Pierre Trillet accueillent les participants.</p> <p>Suite aux élections municipales, l'ensemble des instances de gouvernance du Pays ont été recomposées, dont le comité de pilotage DCA. Cette séance est donc la première de ce nouveau comité.</p>
1.Présentation de la nouvelle composition du COPIL	<p>La nouvelle composition du comité de pilotage est présentée.</p> <p>Il manque deux représentants d'usagers : agriculteur et cuisinier. Des contacts ont été pris mais les personnes sollicitées n'ont pas souhaité s'engager.</p> <p>Il est proposé que l'usager « cuisinier » soit représenté par un adjoint aux affaires scolaires qui travaille en binôme avec son cuisinier.</p> <p>De nouveaux contacts seront pris avec des producteurs locaux.</p>
2. Présentation de l'étude sur le nouvel abattoir sur le territoire de Lannion Trégor Communauté	<p>Laure Alba, chargée de mission à Lannion Trégor Communauté présente les résultats de « l'étude technique et économique d'un nouvel abattoir et de développement de la filière viande sur le territoire de Lannion-Trégor Communauté ».</p> <p><i>voir diaporama</i></p> <p>Quand les restaurants scolaires s'approvisionnent en viande en local, il serait intéressant de veiller à ce que l'abattage des bêtes se fasse sur Lannion. De même, pour les producteurs qui sont inscrits dans l'annuaire DCA, il est important de faire le lien avec l'abattoir de Lannion.</p> <p>Quelques producteurs de porcs n'abattent pas sur Lannion car les tarifs sont plus élevés. Des éleveurs n'hésitent pas à envoyer leurs bêtes dans le Morbihan car ils récupèrent la viande en caissette, sous-vide.</p> <p>Les participants estiment l'augmentation des tonnages prévisionnelle assez optimiste. En effet, il paraît difficile de penser à une augmentation avec les charges limitées en N qui s'imposent sur ce territoire algues vertes. De plus, il est remarqué que les habitudes alimentaires des consommateurs sont en train de changer et que la consommation de viande est en baisse.</p>
3. Bilan du projet de coopération inter-territorial	<p>Après 3 années de partenariat avec le GAL du Pays de Guéret et le GAL du PNR Millevalches en Limousin, le projet de coopération Des champs à l'assiette s'est achevé le 30 juin dernier.</p> <p><i>Présentation des actions - voir diaporama</i></p> <p><u>1. Communication, information...</u></p> <p><u>2. Guide des procédures des marchés publics</u></p> <p>Certes l'action n'a pas pu aboutir mais des documents existent et peuvent servir à nos territoires.</p> <p>La Chambre régional d'agriculture de Franche Comté, dans le cadre de son projet REALISAB, a publié un certain nombre d'outils, dont une fiche sur "les marchés et contractualisation". Voir le lien : http://www.franche-comte.chambagri.fr/espace-professionnel/diversification/projet-realisab/outils-en-telechargement.html</p> <p>Le Conseil général du Calvados travaille également sur la question des marchés publics dans le cadre du projet DEAL, mené en partenariat avec le Conseil général des Côtes d'Armor. Les documents nous seront communiqués.</p> <p><u>3. Élaboration d'un annuaire numérique des producteurs locaux</u></p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décisions
	<p>En 2014, très peu de communication a été faite autour de l'annuaire numérique. Donc il sera important, en 2015, de faire la promotion de l'outil via la presse locale, les bulletins communaux et intercommunaux, le Conseil de développement, les associations de parents d'élèves...</p> <p>Il est rappelé que le Pays a travaillé en partenariat avec les comités de bassins versants de la Lieue de Grève, du Léguer, du Leff et du Trieux, pour faire le lien avec les producteurs locaux notamment. Suite aux élections et au changement de Présidence au comité de bassin versant du Jaudy-Guindy-Bizien, il serait intéressant de recontacter ce territoire.</p> <p><u>4. Plate-forme de commandes</u></p> <p><u>5. Tournées en milieu rural</u></p> <p><u>6. Promotion autour de la création d'ateliers de transformation</u></p> <p><u>7. Organisation de rencontres entre les partenaires du projet</u></p> <p>Actions locales</p> <p>1. <u>Étude sur les besoins de la restauration collective</u></p> <p>Suite à ce travail de sensibilisation et de formation des cuisiniers, il serait intéressant d'évaluer la part des produits locaux utilisés, quel volume financier cela représente, quels impacts sur le budget communal...</p> <p>Un questionnaire d'évaluation sera adressé aux cuisiniers ayant suivis les formations en 2013 et 2014 et aux adjoints aux affaires scolaires. Les producteurs locaux pourront également être questionnés.</p> <p>Le Conseil général a mis en place des indicateurs comptables pour évaluer la proportion de produits bios, équitables... Cette évaluation est sans doute plus facile à réaliser au sein des collèges que dans les petits restaurants municipaux dans lesquels les cuisiniers n'ont pas systématiquement le suivi du budget.</p> <p>Le Pays du Trégor-Goëlo, le Pays de Saint-Brieuc et le SMEGA ont rencontré le CNFPT afin de voir la possibilité de proposer des formations en lien avec les programmes sur les circuits d'alimentation de proximité. Le CNFPT doit recontacter les territoires pour organiser une rencontre avec les cuisiniers, afin de cibler leurs attentes. La Cité du goût et des saveurs travaille déjà avec le CNFPT.</p>
<p>4. Présentation d'Agrilocal</p>	<p>Hélène Huet, du Conseil général 22, présente l'outil Agrilocal 22 qui est en ligne depuis le 8 octobre.</p> <p><i>Voir diaporama</i></p> <p>Dans la phase de test, l'outil concerne 8 collèges pilotes et potentiellement 2 cuisines centrales (Lannion et Sirescol à Lanvollon).</p> <p>125 producteurs, recensés par les territoires (dont 27 du Pays du Trégor-Goël), ont reçu un courrier du Conseil général leur proposant d'adhérer à la Charte d'engagement. Un temps de formation à l'outil internet sera proposé aux producteurs du territoire, comme sur le Pays du Centre Bretagne.</p> <p>L'UCPT, qui ne peut pas vendre directement les productions maraîchères, ne pourra pas adhérer à Agrilocal, par contre les négociants le pourront.</p> <p>Le site Agrilocal ne prévoit pas d'assurer les livraisons, c'est à chaque producteur de s'organiser avec son client.</p> <p>La phase test de l'outil va durer quelques semaines. C'est une étape très</p>

Point à l'ordre du jour	Termes des débats et décisions
	importante lors de laquelle il est nécessaire de mobiliser les cuisiniers et les producteurs locaux.
5. Perspectives 2015	<p>Pour la suite du projet Des champs à l'assiette, des financements LEADER, du CG22 et des EPCI du territoire sont sollicités.</p> <p>Le temps d'animation sera de 0,3 ETP à partir du 1er janvier. Le référent du Conseil de développement regrette cette diminution du temps de travail sur le projet DCA.</p>
6. Questions diverses	Anne Le Coq et Jean-Pierre Trillet remercient les participants. Une prochaine réunion sera organisée au printemps 2015.