

6 Novembre 2018



# Lancement du projet alimentaire du territoire d'Erdre et Gesvres



# Objectifs

## Volet consommation

- ❖ **Volet consommation: Faciliter le lien entre l'offre alimentaire de proximité et la demande (restauration collective, consommateurs du territoire)**
  - Développer l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective en mobilisant restaurateurs et producteurs
  - Fournir aux convives de la restauration collective une alimentation de qualité, limitant les impacts environnementaux et sur la santé
  - Favoriser les liens entre l'agriculture et les habitants du territoire, notamment à travers le développement des filières de proximité (circuits courts) et le déploiement maîtrisé de la vente directe
  - Soutenir les dynamiques locales portées par les associations, collectifs de citoyens, ... qui souhaitent porter des projets en lien avec l'alimentation

## ❖ Socle commun:

- 100% de produits français (sauf si il n'existe pas d'offre, dans ce cas privilégier la mention « commerce équitable »).
- 100% produits de saison
- Liste d'additifs interdits
- Privilégier les produits avec signe de qualité (AOC, AOP, label, rouge...)
- Introduire des repas sans viande
- Réduire le gaspillage alimentaire

## ❖ Progressivité des objectifs avec 3 niveaux:

| Critères            | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|---------------------|----------|----------|----------|
| Produits Bio        | 20%      | 35%      | 50%      |
| Produits « locaux » | 25%      | 50%      | 80%      |
| « Fait maison »     | 50%      | 65%      | 80%      |

- Le « local » se définit par différentes provenances selon le type de produits (Pays de la Loire, Département 44, Erdre et Gesvres)
- % de « fait maison » ne prend en compte que les préparations et non les produits bruts type fruit, yaourt...



# Actions

## Volet consommation

- ❖ **Développer des dynamiques collectives permettant de structurer la demande (s'adresse à toutes les structures de restauration collective et artisans de bouche)**
  - Connaissance de l'offre
  - Groupement d'achat et co-traitance
  - Rédaction de marchés/ cahiers de charges
  - Rencontres multi-acteurs
  
- ❖ **Souhait d'accompagner plus particulièrement les restaurants gérés par les communes**
  - Diagnostic
  - Proposition de plan d'actions spécifiques pour chaque structure de restauration collective
  - Accompagnement adapté :
    - Elaboration des menus, organisation du travail, formation des cuisiniers...
    - Lutte contre le gaspillage alimentaire
    - Rédaction des marchés publics et cahier des charges
    - Groupement d'achat et co-traitance
    - Réunions d'échanges



# Objectifs

## Volet production

- ❖ **Développer l'offre alimentaire de proximité et de qualité, dont la production ne nuise pas à l'environnement**
  - Aider à l'installation de nouvelles exploitations agricoles à destination de l'approvisionnement local durable
  - Conforter l'activité agricole et lui permettre d'approvisionner la restauration collective
  - Améliorer les pratiques agricoles pour en réduire les effets néfastes sur l'environnement et la santé (émissions de gaz à effet de serre, utilisation d'engrais de pesticides...) : conversion bio
  - Sensibiliser les producteurs et consommateurs sur la diversification des sources de protéines à travers l'introduction de protéines végétales au côté des protéines animales.



# Actions

## Volet production

- ❖ Recréer des sièges d'exploitation
- ❖ Accompagner vers un système bio
- ❖ Structurer l'offre de produits locaux
- ❖ Sensibiliser à la culture de légumineuse pour l'alimentation humaine



# Objectifs

## Volet sensibilisation

- ❖ **Changer les comportements sur cette thématique et notamment réduire le gaspillage alimentaire**
  - **Sensibiliser les jeunes publics sur le lien entre l'agriculture, l'alimentation et l'environnement**
  - **Permettre aux jeunes de s'approprier le sujet de l'alimentation et du lien avec l'agriculture et les mettre en position d'être force de proposition**
  - **Réduire le gaspillage alimentaire**



# Actions

## Volet sensibilisation

- ❖ Sensibiliser sur l'alimentation et les systèmes agricoles pour demain ?
- ❖ Sensibiliser des élèves des écoles primaires
- ❖ Sensibiliser et mobiliser des lycéens
- ❖ Animer une réflexion citoyenne avec événements, soutien aux initiatives et élaboration de propositions