

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