

Communiqué de presse

Lamballe-Armor, le 24 septembre 2024

Projet Alimentaire Territorial : Opération « Moules » dans la restauration collective

Dans le cadre de son **Projet Alimentaire Territorial, Lamballe Terre et Mer** souhaite mener des **opérations de valorisation des produits locaux auprès de la restauration collective**. Ainsi, la collectivité a proposé aux gestionnaires de restauration collective de **mettre en lumière les moules, produits emblématiques du territoire, sur le mois de septembre**.

Cette opération menée par l'Agglomération a pour but à la fois de favoriser l'**interconnaissance entre les producteurs locaux et la restauration collective** mais aussi de faciliter la **découverte des produits du territoire** auprès des scolaires, en particulier les produits de la mer.

Un **partenariat a donc été monté avec les établissements Desbois** afin de pouvoir proposer un tarif intéressant aux établissements de restauration collective souhaitant faire découvrir ou redécouvrir ce produit traditionnel.

Dans ce cadre, 6 **établissements de restauration collective** ont participé à l'opération en deux temps : **les cantines de Planguenoual et Morieux** le 5 septembre, celles de **Landéhen, Plémy, Saint-Alban** ainsi que **l'EHPAD de Jugon-les-Lacs** les 26 et 27 septembre.

Au total, ce sont donc **près de 150 kg de moules qui ont été cuisinés par la restauration collective sur le territoire de Lamballe Terre & Mer** !

Un produit local à très faible empreinte carbone

La moule de bouchot, produit local de notre territoire, a une **très faible empreinte carbone**. Les chercheurs de l'INRA ont estimé son bilan carbone à 296 kg de CO² par tonnes de protéines consommables contre 19 539 pour le poulet, 22 840 pour le porc et 83 158 pour le bœuf. Le principal poste d'émission de gaz à effet de serre (GES) repose sur la consommation de gasoil par les véhicules, mais il faut savoir aussi que le coquillage absorbe du carbone pour fabriquer sa coquille !

Pour rappel, le projet alimentaire territorial (PAT) a pour ambition de fédérer les différents acteurs du territoire de l'Agglomération autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé. Il s'inscrit dans le cadre de la Stratégie Climat de Lamballe Terre & Mer.

Contact presse : Naïg POULMARC'H – Directrice adjointe de la Communication & de l'Attractivité
02 96 50 56 89 – communication@lamballe-terre-mer.bzh