# Programme d'actions du Projet Alimentaire Territorial

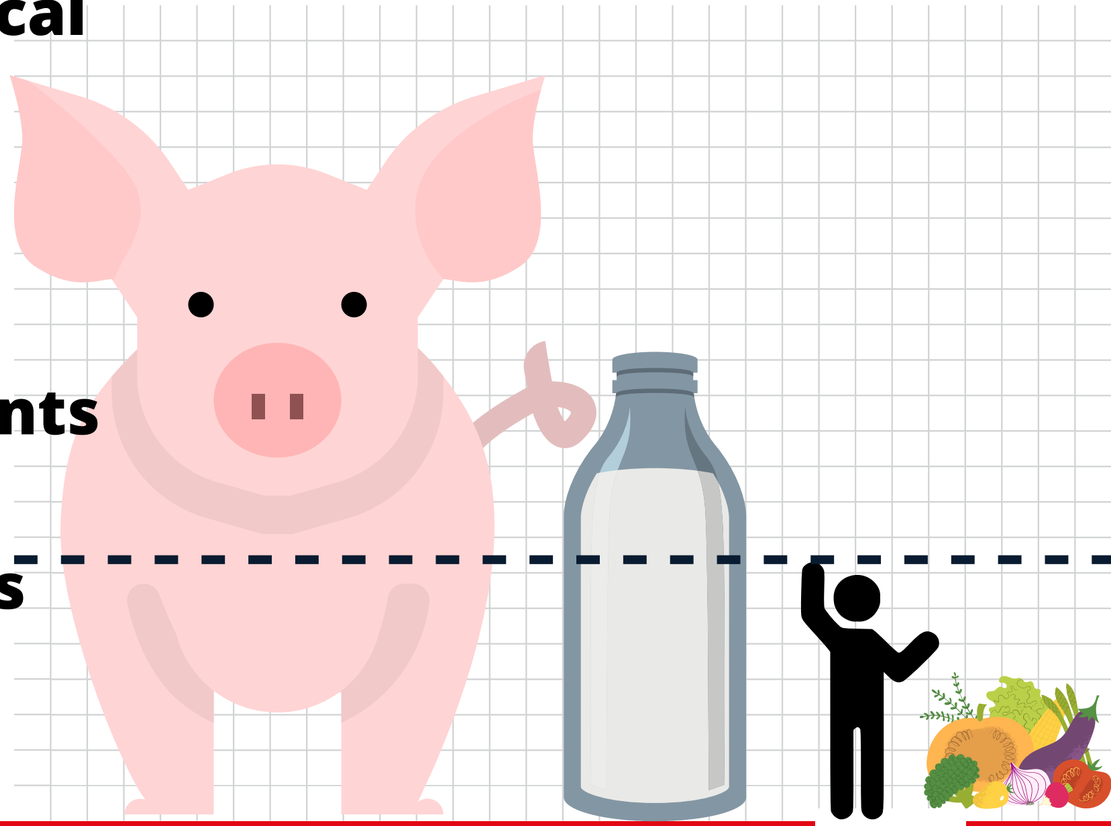
3 juillet 2023

LAMBALLE TERRE & MER
Communauté d'agglomération

# L'alimentation au coeur des enjeux du territoire

## Les secteurs agricole et agroalimentaire sont la locomotive du territoire

**de l'emploi local**

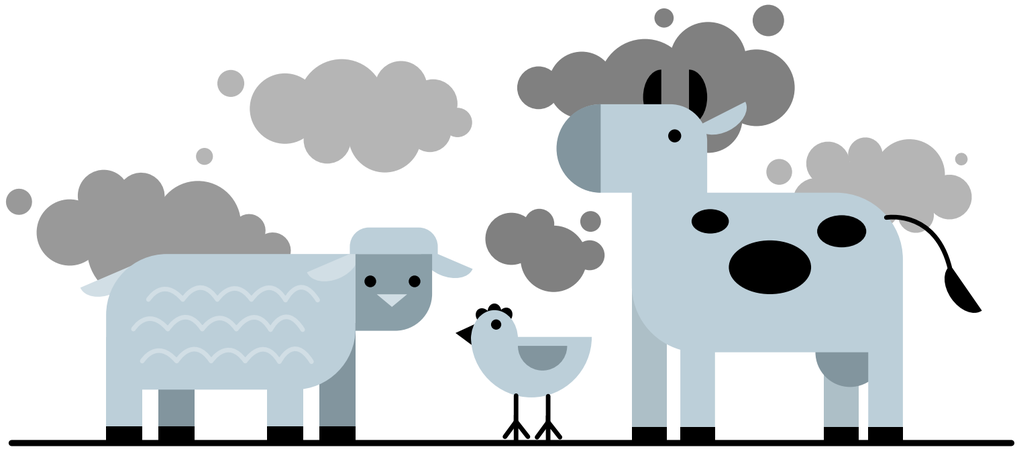


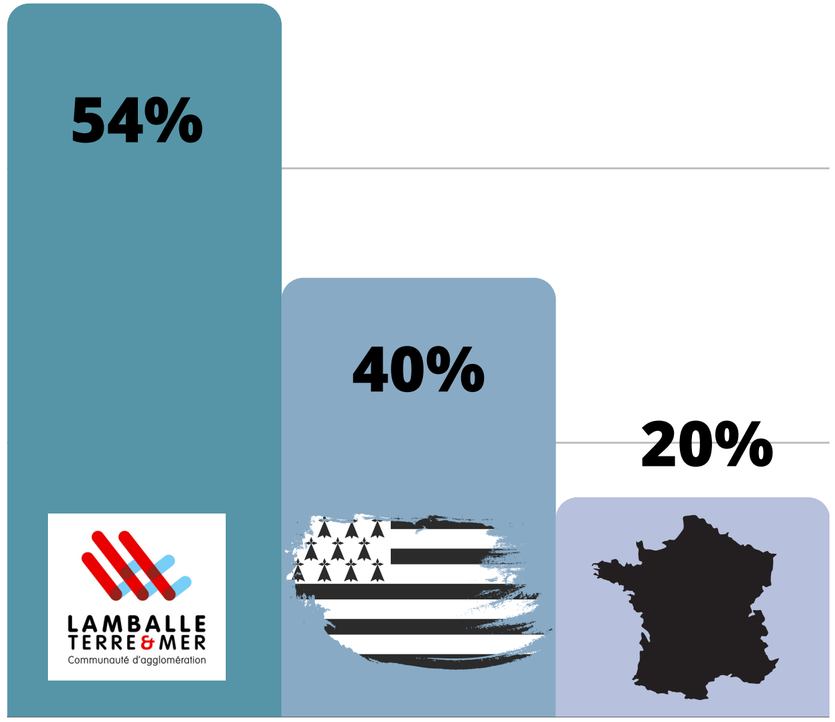
**Production de porcs pour 4 millions d'habitants**
**Production de lait pour 500 000 habitants**
**Production de légumes pour 37 000 habitants**

LAMBALLE TERRE&MER
Communauté d'agglomération

# L'alimentation au coeur des enjeux du territoire

## Des gaz à effet de serre émis en majorité par le secteur agricole





# L'alimentation au coeur des enjeux du territoire

**Un faible taux de chômage mais:**

- **Part des demandeurs d'emploi de moins de 25 ans la plus élevée du département**
- **Bénéficiaires de l'aide alimentaire en hausse**

LAMBALLE TERRE & MER
Communauté d'agglomération

# Repères relatifs au PAT de LTM

**Juin 2022**

**Labellisation PAT niveau 1**

**Lancement du PAT**

**Diagnostic alimentaire**

**Concertation**

**Juin 2023**

**Validation du programme d'actions**

**Déploiement du programme d'actions**

**Juin 2024**

**Déploiement du programme d'actions**

**Juin 2025**

**Bilan actions réalisées et perspectives**

**Labellisation PAT niveau 2**

LAMBALLE TERRE&MER
Communauté d'agglomération

# Méthologie d'élaboration

1. **Diagnostic alimentaire du territoire**

2. **Concertation avec les acteurs du territoire**

# 3 cibles

1. **La restauration collective**

2. **Les producteurs locaux**

3. **Les citoyens**

Jeunes parents et public précaire en particulier

# 3 axes

**Axe 1: Outiller les acteurs de la restauration collective**

**Axe 2: Soutenir la production locale et accompagner sa transition**

**Axe 3: Sensibiliser le grand public et permettre à tous d'accéder à une alimentation locale et de qualité**

# 12 actions

**Axe 1: Outiller les acteurs de la restauration collective**

Action 1: Proposer des actions de sensibilisation et des formations

Action 2: Accompagner les communes dans la communication sur la loi EGAlim

Action 3: Mettre en place un forum annuel producteurs/chefs de cuisine

Action 4: Étudier l'opportunité d'une légumerie collective bio

**Axe 2: Soutenir la production locale et accompagner sa transition**

Action 5: Organiser un cycle de réunions de sensibilisation des élus sur le foncier agricole

Action 6: Étudier l'opportunité de soutenir le développement de ceintures maraîchères

Action 7: Développer les solutions logistiques permettant un meilleur accès aux productions locales

Actions 8: Valoriser les produits locaux au travers d'une plateforme grand public

# 12 actions

**Axe 3: Sensibiliser le grand public et permettre à tous d'accéder à une alimentation locale et de qualité**

Action 9: Etudier l'opportunité et la faisabilité du déploiement de frigos solidaire

Action 10: Favoriser le développement du don agricole à destination de l'aide alimentaire

Action 11: Développer des ateliers culinaires en lien avec le Contrat Local de Santé

Action 12: Créer des vidéos "défis" sur l'alimentation

# Axe 1: Outiller les acteurs de la restauration collective

# Action 1: Proposer des actions de sensibilisation et des formations

**Approvisionnement durable**

**Lutte contre le gaspillage alimentaire**

**Menu végétarien hebdomadaire**

**Loi EGAlim**

# Action 2: Accompagner les communes dans la communication sur la loi EGAlim

**Outiller les communes par l'intermédiaire de leurs élus pour les aider à communiquer sur les bénéfices sanitaires et environnementaux de la loi EGAlim  auprès des parents d'élèves.**

# Action 3: Mettre en place un forum annuel producteurs/chefs de cuisine

**Organiser chaque année un forum permettant aux chefs de cuisine de rencontrer des producteurs locaux susceptibles de les approvisionner.**

# Action 4: Étudier l'opportunité d'une légumerie collective bio

**Une légumerie est un outil de transformation de légumes frais bruts. Un tel outil permet de faciliter l'utilisation quotidienne des légumes frais par les cuisiniers de la restauration collective.**

**Cette action vise à étudier l'opportunité de la création d'une légumerie bio sur le territoire.**

# Axe 2: Soutenir la production locale et accompagner sa transition

LAMBALLE TERRE&MER
Communauté d'agglomération

# Action 5: Organiser un cycle de réunions de sensibilisation des élus sur le foncier agricole

**Acculturer les élus aux enjeux de la transmission agricole et aux dispositifs relatifs au foncier agricole afin de leur permettre de:**

**Jouer leur rôle de vigie vis-à-vis des départs à la retraite**
**Accompagner la nécessaire transition du secteur**

# Action 6: Étudier l'opportunité de soutenir le développement de ceintures maraîchères

**Le développement de ceintures maraîchères est un enjeu de souveraineté alimentaire pour le territoire qui ne parvient pas à couvrir les besoins des habitants en fruits et légumes.**

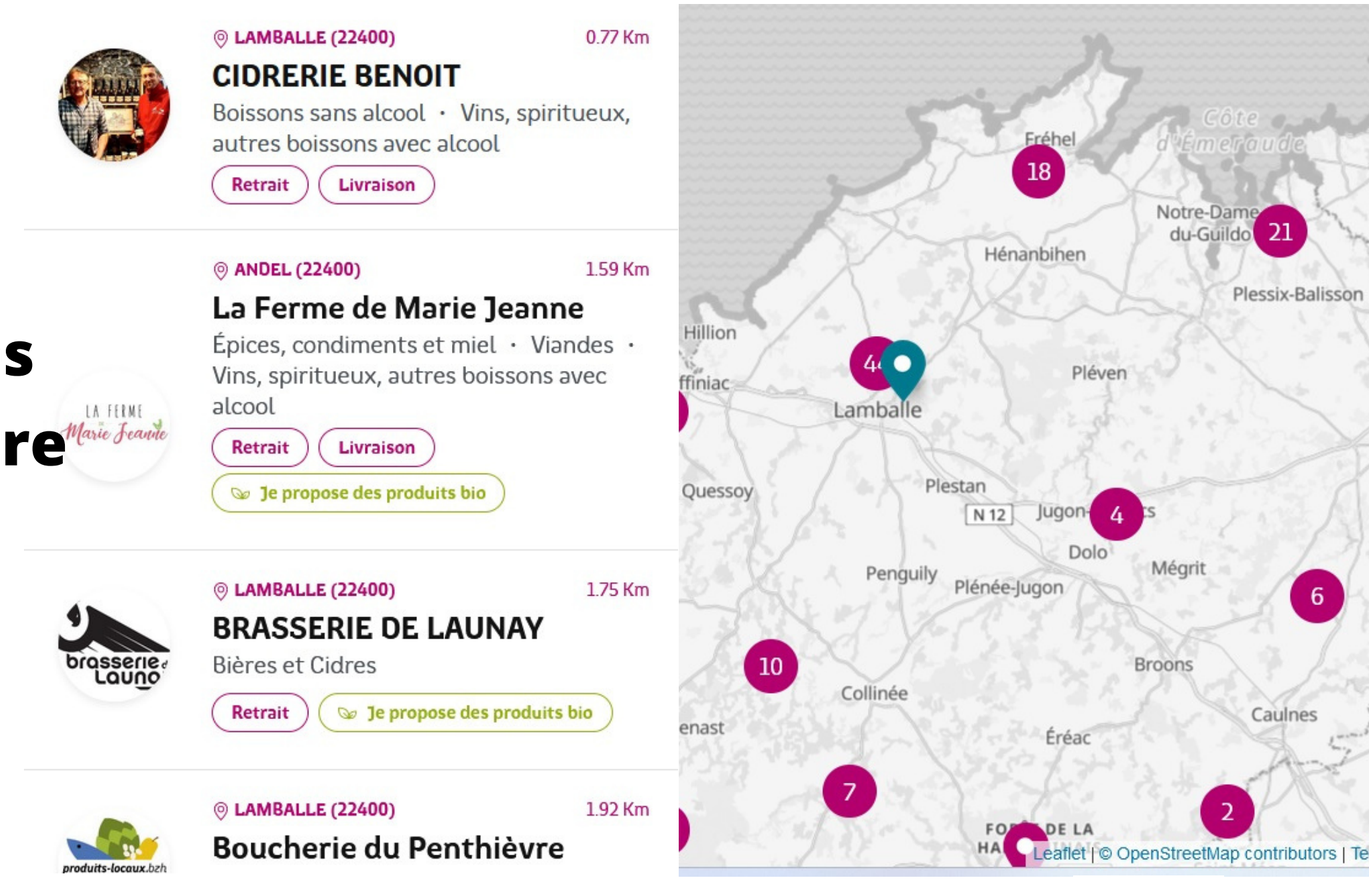
**Réaliser une étude d'opportunité: qualification du besoin, contraintes et clés de succès, type de portage...**

# Action 7: Développer les solutions logistiques permettant un meilleur accès aux productions locales

- **Soutenir la montée en puissance du service de colivraison Coclicaux**
- **Engager la discussion avec les acteurs de la filière longue pour rendre possible l'approvisionnement de la restauration collective**

# Action 8: Valoriser les produits locaux au travers d'une plateforme grand public

- **Valoriser les plateformes existantes sur le site de Lamballe Terre & Mer**
- **Travailler avec les coopératives agroalimentaires pour connaître et communiquer sur leurs circuits de distribution**



# Axe 3: Sensibiliser le grand public et permettre à tous d'accéder à une alimentation locale et de qualité

# Action 9: Etudier l'opportunité et la faisabilité du déploiement de frigos solidaires

**Un frigo solidaire est un frigo installé sur l'espace public devant une petite surface alimentaire qui y dépose ses invendus. Chacun peut aussi y déposer des denrées alimentaires.**

**Réaliser une étude d'opportunité: qualification du besoin, contraintes et clés de succès, type de portage...**

# Action 10: Favoriser le développement du don agricole à destination de l'aide alimentaire

- **Organiser des actions de glanage de scolaires au bénéfice de l'aide alimentaire.**

- **Identifier comment soutenir ou encourager le don agricole.**

# Action 11: Développer des ateliers culinaires en lien avec le Contrat Local de Santé

**Organiser des ateliers théoriques et pratiques pour apprendre à cuisiner de saison, zéro déchet, tout en préservant sa santé et en maîtrisant son budget.**

**Jeunes parents et public précaire**

# Action 12: Créer des vidéos "défis" sur l'alimentation

**Faire réaliser par les jeunes et pour les jeunes des vidéos "défis" sur l'alimentation à destination des réseaux sociaux**

# Merci de votre attention