

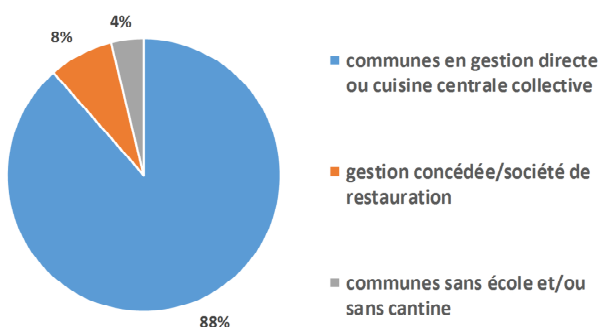
La restauration collective et les produits locaux en Pays de Saint-Brieuc

Mai 2015

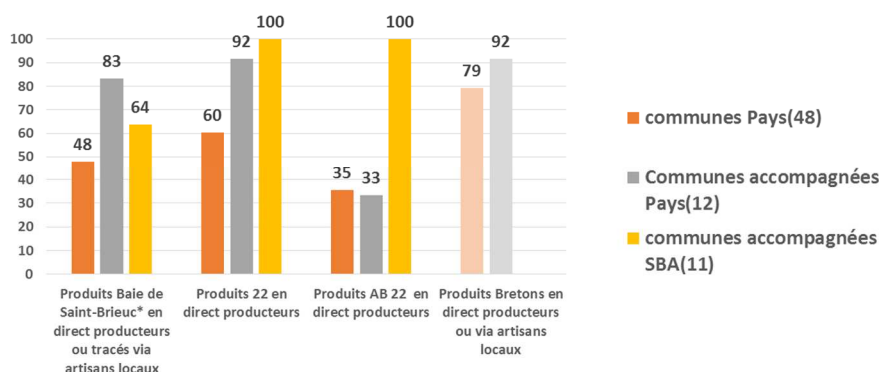


En mars 2015, le Pays de Saint-Brieuc a mené une enquête auprès de toutes ses communes (hors SBA) afin d'évaluer les volumes de produits locaux introduits dans les restaurations collectives communales. De son côté, Saint-Brieuc Agglomération a mandaté la MAB pour réaliser un bilan de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective. Sont présentés ci-dessous les principaux résultats de ces travaux.

Gestion de la restauration scolaire dans les communes du Pays de Saint-Brieuc en 2014 (nombre de communes)

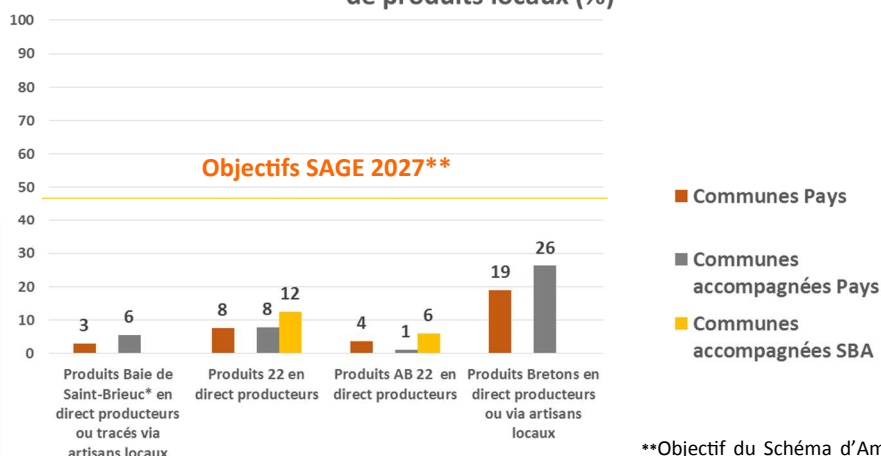


Part des communes s'approvisionnant en produits locaux (%)



*Produits issus d'exploitations engagées dans le Plan de Lutte contre les Algues Vertes de la Baie de Saint-Brieuc

Part du budget alimentaire des communes dédiée à l'achat de produits locaux (%)



**Objectif du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) de la Baie de Saint-Brieuc : En 2027, 50% des achats alimentaires des communes sont issus d'exploitations à basses fuites d'azote de la Baie de Saint-Brieuc

La restauration collective communale sur le Pays de Saint-Brieuc c'est:

- ⇒ **88%** des restaurants scolaires en **gestion directe**
- ⇒ Plus de **3,1 millions de repas** servis par an sur le Pays
- ⇒ Un coût moyen matière première d'environ **1,48 €** (de 1€ à 2€) par repas
- ⇒ Un budget alimentaire total estimé à environ **4,5 millions d'€ /an**

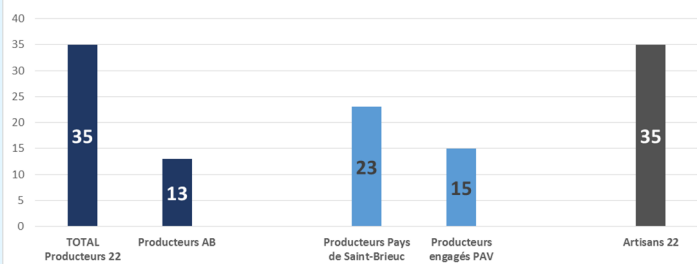
Principales caractéristiques des approvisionnements locaux

- ⇒ **48% des communes** enquêtées s'approvisionnent en direct auprès d'au moins un agriculteur engagé* de la baie de Saint-Brieuc
- ⇒ Près de **80% des communes** s'approvisionnent auprès d'au moins un artisan local (boulangier, boucher, poissonnier ou crêpier)
- ⇒ Les produits de la baie de Saint-Brieuc achetés en direct chez les producteurs engagés* ou via des artisans représentent seulement **3% du budget alimentaire** des restaurants scolaires enquêtés
- ⇒ La fréquence des approvisionnements locaux est assez faible mais une **régularité s'installe**

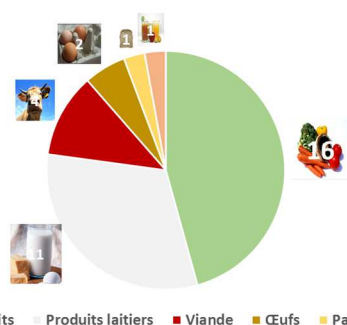
Points de vigilance

- ⇒ **Traçabilité à établir** pour les matières premières des artisans locaux (viande, farine,...)
- ⇒ **Nécessité d'évaluer la part des produits locaux distribués par les grossistes** pour calculer l'indicateur du SAGE

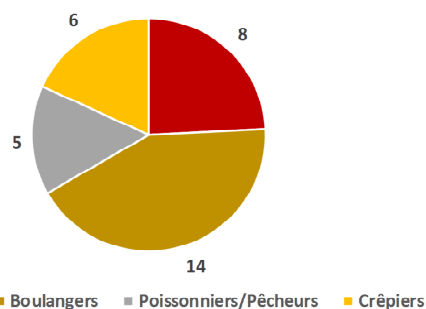
Producteurs et artisans locaux mobilisés par les restaurations collectives communales du Pays de Saint-Brieuc



Les producteurs fournissant en direct la restauration collective communale du Pays de Saint-Brieuc en 2014



Les artisans fournissant la restauration collective communale du Pays de Saint-Brieuc en 2014



⇒ Au minimum **35 producteurs et 35 artisans des Côtes d'Armor** ont approvisionné en 2014 les restaurants scolaires du Pays de Saint-Brieuc

⇒ Parmi ces 35 producteurs, **15 sont signataires d'une charte d'amélioration des pratiques agricoles**, mise en place dans le cadre du Plan de lutte contre les Algues Vertes de la Baie de Saint-Brieuc

Enquête de satisfaction

⇒ **Satisfaction** de la part des communes et de leurs cuisiniers **en termes de qualité** des produits et d'organisation

⇒ **Bon accueil** par les convives et le personnel éducatif

⇒ **Poursuite des approvisionnements locaux pour toutes les communes engagées dans la démarche**

LA DEMARCHE

Dans le cadre du **Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE)** de la baie de Saint-Brieuc, les collectivités se sont engagées à **augmenter progressivement la part de leur budget alimentaire dédiée aux produits de la baie de Saint-Brieuc pour atteindre 50 % en 2027**. Pour les accompagner dans cette démarche, le Pays de Saint-Brieuc a mis en place un **programme d'actions avec ses partenaires costarmoricains**, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Maison de l'Agriculture Biologique.

Un accompagnement gratuit, comprenant les prestations suivantes, est proposé aux communes du Pays:

- un diagnostic du fonctionnement du service de restauration
- des sessions de formations pour les cuisiniers et les animateurs des TAP
- des animations dans les classes
- des réunions de mise en réseau des différents acteurs (élus, cuisiniers, agriculteurs, artisans)

Pour en bénéficier, contacter le Pays de Saint-Brieuc: ac.verger@pays-de-saintbrieuc.org ou au 02 96 58 35 24

AGENDA

Pour aller à la rencontre des producteurs et artisans du Pays de Saint-Brieuc, **un forum professionnel** sera organisé en **octobre 2015** sur le territoire. L'ensemble des professionnels de la restauration collective sera convié.

Nos partenaires financiers:

