



Urbanisme



Eau



Tourisme



Energie

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

Octobre 2017
(année comptable 2016)



Une démarche progressive qui porte ses fruits

Pour accompagner les communes vers plus d'approvisionnements locaux, le Pays de Saint-Brieuc a mis en place un **programme d'actions avec ses partenaires costarmoricens**, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Maison de l'Agriculture Biologique.

Ainsi, depuis 2013, différents temps forts ont été proposés à l'ensemble des communes: formations, forum, animations pour les scolaires,... Au total, 90% des communes du Pays ont participé au moins une fois à l'une de ces actions collectives.

Afin d'évaluer l'évolution des pratiques sur le territoire, une nouvelle enquête a été menée en juin 2017 (exercice comptable 2016) sur l'ensemble du périmètre du Pays de Saint-Brieuc (périmètre au 1er janvier 2017) et du SAGE de la Baie de Saint-Brieuc. 90% des communes concernées par l'enquête y ont répondu.



La restauration collective communale du Pays de Saint-Brieuc c'est...

- ⇒ 80% des restaurants scolaires en **gestion directe** ou cuisine centrale collective
- ⇒ Un budget alimentaire total estimé à **5,9 millions d'€**
- ⇒ Plus de **3,5 millions de repas servis** en 2016

Les fournisseurs recensés

⇒ Des producteurs en vente directe

57 producteurs sollicités

Dont 41 du Pays de Saint-Brieuc (72%) et 100% du 22

Dont 18 en Agriculture Biologique (31%)

⇒ Des artisans

98 artisans sollicités

96% des communes s'approvisionnent chez un boulanger local

Au minimum 60% s'approvisionnent en poisson frais

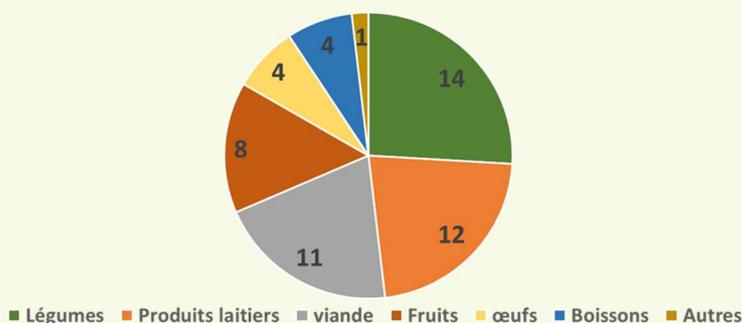
⇒ Des grossistes locaux

Implantés dans les Côtes d'Armor et affichant des approvisionnements du 22 ou de la région Bretagne (Bourguignon, Le Flahec,..)

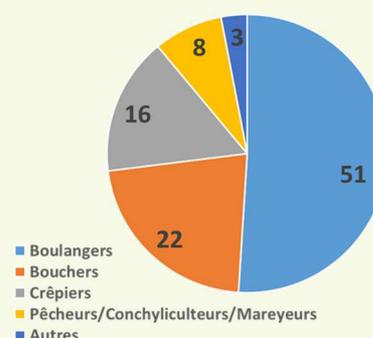
⇒ Des grossistes nationaux (Even, Pomona,...)



Producteurs fournissant en direct la restauration collective du Pays de Saint-Brieuc en 2016 (en nombre par type de production)



Artisans fournissant la restauration collective du Pays de Saint-Brieuc en 2016 (en nb par type d'activité)



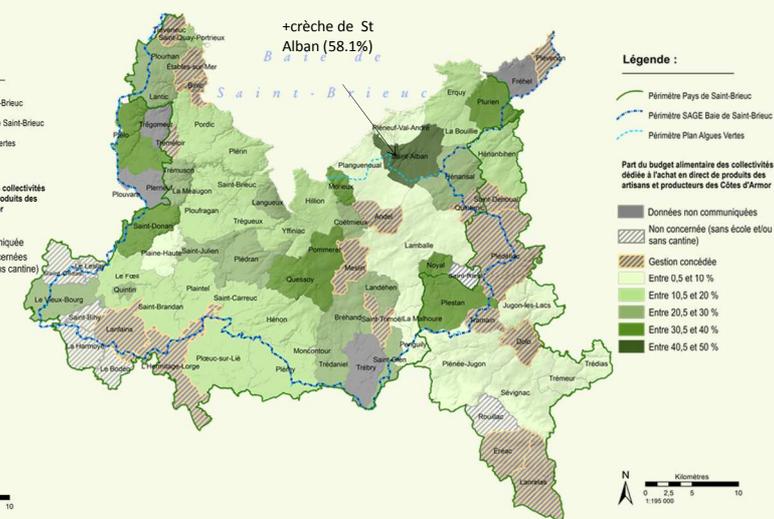
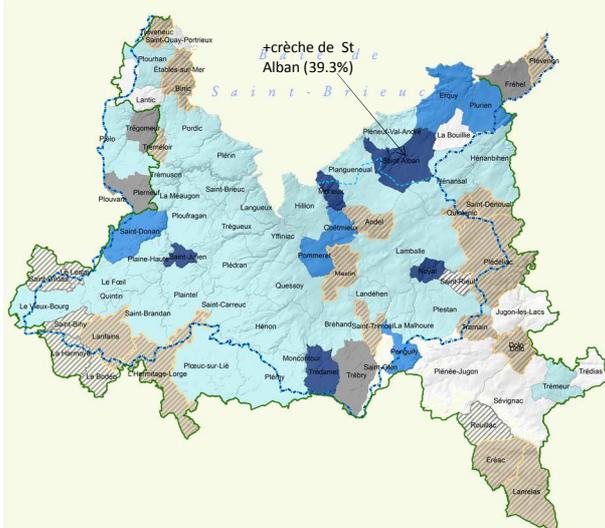
Part du budget alimentaire des communes de la Baie de Saint-Brieuc dédiée à l'achat de produits locaux en 2015 et 2016 (Moyenne en %)



Dans le cadre du Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) de la Baie de St Brieuc, les collectivités se sont engagées à **augmenter progressivement la part de leur budget alimentaire dédiée aux produits issus d'exploitations 'à basses fuites d'azote' de la baie de Saint-Brieuc pour atteindre 50 % en 2027**

■ Produits 22 en direct producteurs ■ Produits 22 artisans ■ Produits grossistes locaux ■ Produits via autres grossistes

- ⇒ Les résultats montrent une **très légère progression** de la part moyenne des achats locaux entre 2015 et 2016
- ⇒ **87% des communes** se sont approvisionnées en direct auprès d'au moins un producteur des Côtes d'Armor
- ⇒ **28% des communes ont augmenté leurs achats** auprès des producteurs et artisans locaux entre 2015 et 2016 (>+ 3 points)
- ⇒ La part du budget alimentaire dédiée à l'achat de **produits biologiques en direct des producteurs ou d'artisans** spécialisés est de 1.8% (1.8% en 2015). La part des achats alimentaires biologiques totaux n'a pu être calculée.
- ⇒ La problématique liée à la **traçabilité des achats réalisés via les grossistes et les artisans** demeure. Un groupe de travail pilote devra être mis en place en 2018 afin de réaliser une analyse plus fine des factures et bons de livraison des commun volontaires.



Achat de produits en direct des producteurs du 22

Achat de produits en direct des producteurs et artisans du 22

Malgré ces résultats encourageants, des marges de progrès demeurent, un accompagnement des collectivités doit être poursuivi afin de lever les freins à une progression plus franche des approvisionnements locaux dans le Pays de Saint-Brieuc.

La suite...le projet « Baie 2027 »

3 axes de travail retenus dans le nouveau Plan de lutte contre les algues vertes 2017-2021 de la Baie de Saint-Brieuc:

- Promouvoir les démarches qualifiantes ou en projet
- Accompagner l'émergence de nouveaux projets de filières
- Développer les circuits alimentaires de proximité (notamment en restauration collective)

Une organisation reste à trouver entre le Pays, les EPCI et la Région afin qu'un programme d'actions opérationnelles soit défini et mis en œuvre au plus vite.

Plus d'infos: ac.verger@pays-de-saintbrieuc.org ou au 02 96 58 35 24

Notre partenaire financier: