

Atelier : La loi Egalim et les projets alimentaires territoriaux

CO-ANIMATEURS	Magali CHOUVION (Journaliste) et Julien LIGNEAU (Chargé de mission Chambre d'agriculture)
CONTENU DE L'ATELIER	<ul style="list-style-type: none"> • informer sur la loi EGALIM • Identifier les leviers utiles dans les PAT pour encourager les circuits de qualité. • Encourager les démarches concertées pour mettre en œuvre la loi EGALIM <p>Faire émerger et préciser les besoins de soutien techniques et financiers des collectivités</p>
ORIENTATIONS ET REFLEXIONS AYANT EMERGE	<p><u>Lorient agglomération PAT des acteurs porteurs de projet</u></p> <p>Le local et le bio: objectifs du PAT 45 actions portées par 25 acteurs. Coordination par 2 institutions. Lorient agglomération et chambre d'agriculture Optimiser la mise en relation: test d'une nouvelle plateforme numérique Aspect positif: accroissement de la consommation du local Intercommunalité a mis en place une démarche d'émulation entre les acteurs. Aspect négatif: faiblesse de la mobilisation des agriculteurs: une quinzaine, qui n'est pas organisée. Il faut structurer l'offre mais aussi la demande. Faute de moyens et volonté politique ça a du mal à prendre Financements publics en « one shot » et c'est dommage (comme aides européennes). Dans chaque territoire intercommunal, il pourrait y avoir un poste à temps plein pour gérer cette mise en relation Problème de cohérence des démarches entre Agrilocal, Breiz Alim, etc. Il faut du foncier pour approvisionner en local: certaines collectivités commencent à acheter du foncier. Pour mettre en place EGALIM, il faut passer d'une juxtaposition d'actions, à une massification et des moyens publics en conséquence.</p> <p><u>DRAAF Bretagne</u></p> <p>50 % produits durables et de qualité dont 20 % bio, en valeur. Exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agriculture biologique ou en conversion depuis au moins deux ans • Tous les autres signes de qualité • Certification environnementale HVE ou produits transformés qui contiennent au moins 95 % de produits HVE • Produits fermiers ou à la ferme pour lesquels il existe une réglementation: œufs, fromage et une 3eme catégorie • Région ultrapériphérique • Pêche durable • Externalités environnementales: mais pas de règle donc ne pas s'y lancer

	<p>Les produits locaux ne peuvent pas y rentrer car pas de définition de produit local. Le législateur n'a pas voulu légiférer là-dessus.</p> <p><u>AGORES Sophie Gallou</u></p> <p>Objectif d'AGORES: sortir les cuisiniers de leurs cuisines Prendre EGALIM de manière la plus positive possible pour faire progresser notre restauration Se former et faire plus de fait maison, il faut faire évoluer la restauration En période préélectorale, utiliser EGALIM pour communiquer auprès des élus sur les enjeux de la restauration</p> <p><u>MAB - Cathy Pichon</u></p> <p>20 % de bio en 2022. C'est possible. C'est maintenant que cela se travaille. Légumes, produits laitiers, pomme, pain dans le Finistère. Il faut que plus d'opérateurs se convertissent. Accompagnement à la rédaction des critères d'attribution pour les marchés publics. Importance du sourcing entre l'acheteur et le producteur.</p>
<p>ELEMENTS FORTS (ANIMATION DE L'ETOILE)</p>	<p><u>Ateliers:</u></p> <p>Quel est votre objectif de travail prioritaire pour la mise en place d'EGALIM ? 2 idées à arrêter, à tenter, à continuer</p> <p style="text-align: center;">Synthèse</p> <p>On tente</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Faire réseau avec les différents niveaux de compétences. ➤ Problème de saisonnalité: création structure de coopération et ateliers de transformation comme pour les tomates. ➤ Introduire l'alimentation dans les programmes scolaires en termes de matières obligatoires. ➤ Redonner de l'attractivité aux métiers de la restauration. ➤ Poursuivre la formation de producteurs, cuisiniers et élus. ➤ Accompagner les équipes de cuisine de manière globale. ➤ Recherche de foncier bio. ➤ Faire en sorte de libérer des friches bio. ➤ Garantir la demande de produits alimentaires bio. ➤ Mobiliser les professionnels de l'agroalimentaire par un changement de pratique. <p>On continue</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Valoriser l'agriculture et la pêche ➤ Continuer la sensibilisation à l'éducation alimentaire Favoriser le dialogue ➤ Continuer le rapprochement producteur et gestionnaire ➤ Faire réseau avec les différents niveaux de compétences. ➤ Continuer à réunir les acteurs continuer la formation auprès des professionnels de la restauration collective ➤ Continuer à accompagner les cuisiniers à respecter la loi comme le repas végétarien ➤ Continuer à imaginer la transformation et la logistique locale ➤ Continuer à favoriser le dialogue

On arrête

- Stop moins disant économique
- Acheter des produits ultra transformés
- Pas tout sur les épaules du chef de cuisine !
- Arrêter le cloisonnement des compétences
- Bannir les contenants en plastique
- On arrête de privilégier le conventionnel
- On arrête les lourdeurs administratives comme les tableaux de bord, enregistrements, indicateurs