

## Les Assises départementales de l'alimentation

Azezoù-departamant  
ar boued

Webconférence sur Zoom  
et Facebook live

Judi 3 décembre à 15h30

Reterritorialiser son alimentation,  
les opportunités finistéennes  
Avec Yuna Chiffolleau, Directrice de recherche  
en sociologie à l'INRAE, la DRAAF,  
les communes de Plouguerneau, Liège,  
Redon agglomération, Agrilocal29 et  
ses partenaires



## Partage d'expériences : Ville de Plouguerneau



### Carte d'identité du territoire

Plouguerneau est une commune finistéenne située à l'extrême nord-ouest du Pays de Brest, comptant 6 678 habitants sur une superficie de 4333 ha et possédant une façade maritime de 45km. L'agriculture y est bien implantée : 35 exploitations exploitent 52 % du territoire. La production principale relève de la production laitière. De nombreuses activités économiques liées à la mer se sont développées sur le territoire, la première historiquement étant la pêche en mer. 11 pêcheurs professionnels sont présents. La culture marine, est une activité économique importante pour la commune. Elle regroupe l'ostréiculture et l'élevage d'ormeaux.



### Présentation du Projet alimentaire de Territoire ou de la dynamique en cours

#### Les éléments déclencheurs du projet :

Depuis 2017 plusieurs champs d'action concernant la restauration scolaire ont été entrepris : un travail d'allotissement sur les marchés publics pour favoriser le recours aux produits locaux et bio, la mise en place de composteurs dans les écoles et diagnostic du gaspillage alimentaire, la construction d'une nouvelle cuisine centrale pour garder la production en régie municipale...

- **Le réseau « Cantines Durables – Territoires Engagés (CDTE)**

Le réseau Bruded, auquel la commune adhère depuis 2014, lui a signalé l'appel à candidatures lancé par la Ville de Mouans-Sartoux qui avait pour objet la création d'un réseau national « **Cantines Durables – Territoires Engagés (CDTE)** ». Au final, neuf collectivités, très diverses mais avec une ambition commune d'agir en faveur d'une alimentation durable, ont été retenues, dont Plouguerneau. L'objectif du réseau est de faire profiter ses membres de l'expérience de Mouans-Sartoux, de se nourrir des initiatives et des avancées des uns et des autres et, plus formellement, de les accompagner dans l'élaboration d'un projet alimentaire sur les deux ans que va durer le réseau. A terme chacun des partenaires de CDTE doit pouvoir à son tour essaimer à l'échelle locale et si possible régionalement en transmettant à leur tour les retours d'expériences et en partageant leurs savoir-faire.

### **Quels étaient les objectifs poursuivis ?**

L'objectif principal de l'élaboration du PAT est de structurer les démarches déjà engagées, de les appuyer sur des données objectives et rationalisées à l'aulne du projet politique de la municipalité, d'y apporter de la visibilité, une vision à plus long terme et de pouvoir identifier les moyens et ressources nécessaires pour y aboutir. L'ambition est de rendre ce projet accessible et qu'il puisse être partagé par les habitants de la commune.

### **La méthodologie suivie : comment avez-vous entamé le processus ?**

En termes de méthodologie, la commune s'appuie sur celle du réseau CDTE, se déclinant sous 3 phases :

Phase 1 : Phase de diagnostic (octobre 2019 - février 2020)

Phase 2 : Phase de transfert (mars 2020 - juin 2021) sous formes de webinaires thématiques

Phase 3 : Phase de dissémination (septembre - novembre 2021)

Le diagnostic prévu dans ce cadre était forcément assez superficiel et la commune a souhaité aller plus loin, avoir un diagnostic plus poussé avec des entretiens menés auprès des producteurs/agriculteurs, obtenir une vision la plus large et complète possible du système alimentaire de la commune. Pour cela, elle a recruté une stagiaire issue de Sup' Agro Montpellier pour 6 mois à partir de mai 2020.

### **La gouvernance du projet : quelles instances et quels acteurs ?**

**Comité de pilotage (CoPil PAT)** : Réuni de façon mensuelle, le CoPil valide les propositions qui lui sont soumises par le Comité de production et s'assure des pratiques collaboratives qui les sous-tendent. Il est en charge du suivi de la mise en œuvre du projet quotidien, des choix et décisions politiques.

**Comité de production (CoProd PAT, équivalent de CoTech) :** Réuni de façon mensuelle par le chef de projet, le CoProd impulse les actions à mettre en œuvre, veille à la tenue des échéances, et propose les points à soumettre à la validation du CoPil. Il veille également à favoriser l'appropriation et l'implication dans le projet alimentaire au sein des services, ainsi qu'à démultiplier les connaissances et les compétences en interne.

**Comité de suivi (CoSu PAT) :** Pas encore mis en place. Réuni deux fois par an, le CoSu réunit les représentants des acteurs institutionnels, professionnels et civils. Il supervise l'avancée des travaux et actionne les partenaires institutionnels. Il contribue à sa diffusion active auprès des communes et territoires voisins et à l'essaimage des pratiques vertueuses et innovantes.

#### **Les acteurs ayant participé à l'élaboration de la dynamique mis à part la commune :**

- L'association Bruded, qui a signalé à la commune l'opportunité de répondre à l'appel à candidatures au réseau CDTE.
- La Ville de Mouans-Sartoux qui suit à travers les échanges du réseau l'avancement de la démarche menée sur Plouguerneau.
- La Maison de la Bio 29 qui accompagne la commune sur des projets en lien avec l'alimentation durable et qui fera partie à terme du Comité de Suivi (futur CoPil).
- L'association Tiriad missionnée pour accompagner la commune sur deux ans sur les pratiques collaboratives

#### **Les moyens d'animation :**

Pour l'instant, et à part le recours à une stagiaire en M2 rémunérée, l'animation du projet se fait en interne sur le temps de travail des agents déjà en place.

## **Les principales actions mises en œuvres/en projet par thématique**

### **La thématique restauration collective**

Le PAT n'en est actuellement qu'à sa phase de diagnostic. Des orientations et pistes d'actions devront pouvoir être déterminées à son issue. Pour autant, certaines actions concrètes sont d'ores et déjà menées au niveau de la restauration scolaire, encadrées par l'écriture collective d'un projet pédagogique du temps méridien, axé notamment sur les deux objectifs suivants :

#### **Réduire le gaspillage alimentaire**

- Audit sur le gaspillage avec formation du personnel pour l'établissement d'un plan d'actions et la mise en place de composteurs dans les écoles (fin 2017)
- Formation des agents du temps méridien « mise à jour sur la gestion des composteurs » (septembre 2020)
- Passage au fromage à la coupe : moins d'emballage, meilleure qualité/prix (2019)
- Mise en place d'une pesée quotidienne différenciée en cantine depuis (octobre 2020)

### Favoriser l'éducation au goût

- Mise en place d'un temps de régulation d'un quart d'heure avant le repas pour permettre la transmission d'informations utiles à l'ensemble de l'équipe qui encadre le repas : menu du jour, mise en avant d'un produit du jour, évènement particulier... (septembre 2019)
- Affichage des menus hebdomadaires dans l'école et à l'entrée, envoyé aux sites livrés par mail la semaine précédente et accessible tout public sur le site internet de la mairie (fin 2019)
- Mise en place de la recette du mois et de l'ingrédient du mois sur le site internet de la mairie pour favoriser la saisonnalité, le bien manger, le fait maison (fin 2019)
- Formation des agents du temps méridien « mettre l'enfant au cœur du repas » (septembre 2020)

### Un travail sur un nouvel équipement de production entamé début 2017 avec :

- Recours à la tablette E-Pack (*cuisine et offices*) : facilite le suivi du PMS (*température des frigos, température des fours, contrôle réception et traçabilité des marchandises*) et la conservation des données (depuis 2018)
- Développement du recours aux produits locaux et bio dans le cadre des marchés publics et de la **plateforme Agrilocal29** ([www.agrilocal29.fr](http://www.agrilocal29.fr)) pour le gré à gré
- Construction d'une nouvelle cuisine centrale d'une capacité de 1000 couverts (septembre 2020)
- Acquisition de fours et sauteuses programmables : cuissons de nuit, meilleur contrôle et qualité des cuissons pour moins de perte de matière, plus de qualité gustative (*tendreté...*)
- Mise en place d'une unité de surgélation pour pouvoir acheter les productions maraîchères locales en été et les servir pendant la période scolaire

### La thématique participation citoyenne

Volonté de la commune de rendre ce projet le plus accessible possible et qu'il soit partagé par le plus grand nombre. :

- Mise en place d'un WikiPAT, qui fait office de « gare centrale » du projet en lien avec l'association Tiriad qui accompagne la commune de Plouguerneau sur les pratiques collaboratives.
- Création d'un stand d'animation du PAT qui se greffe sur d'autres évènements en lien avec l'alimentation (ex : spectacle Le Petit Déjeuner...)



## L'accompagnement de la collectivité

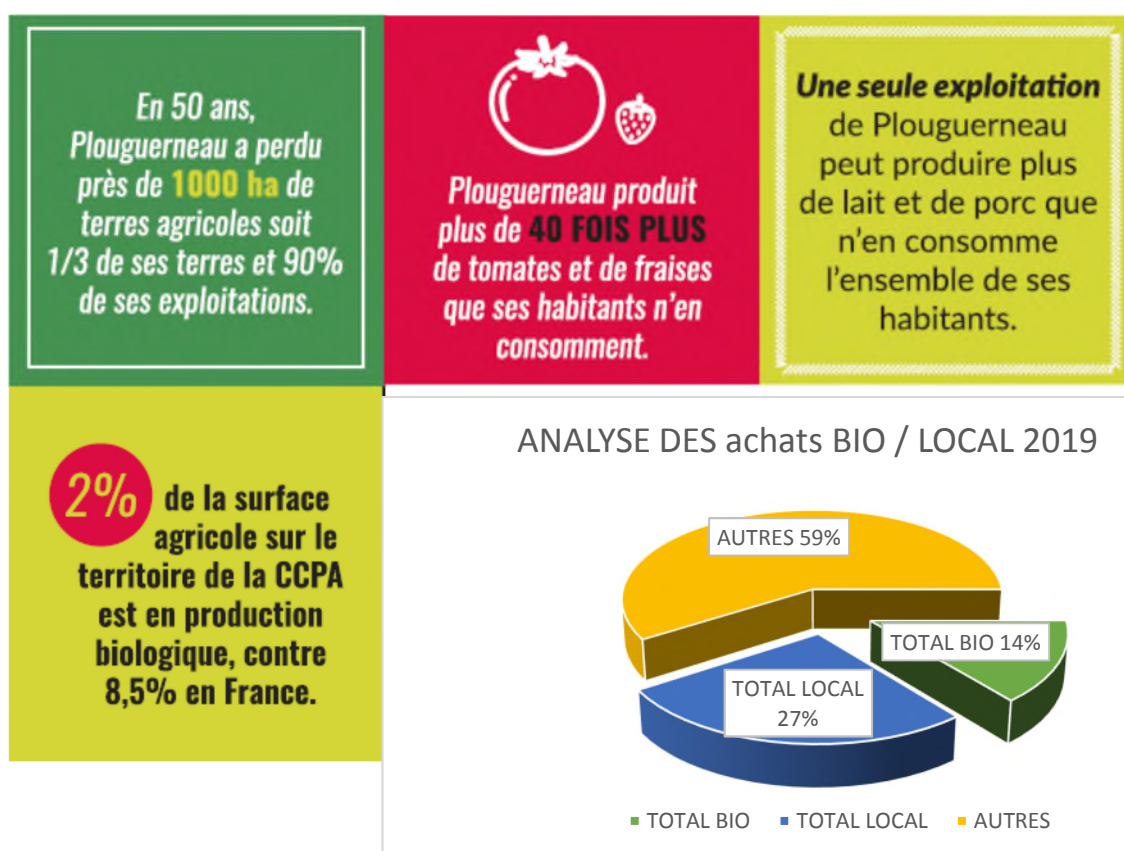
### Quelles structures ? Sur quelles actions ?

- La MAB 29 : accompagnement à l'introduction de produits locaux et bio dans la restauration municipale, budget de 2000€ HT
- Recrutement d'une stagiaire en M2 de SupAgro Montpellier pour la réalisation du diagnostic (6 mois), budget de 2845 €

### Quel soutien financier ?

Le Conseil départemental du Finistère a fourni une aide à l'accompagnement de la MAB 29 sur la commande publique (30% d'un plafond de dépenses de 4000 € HT).

## Cadre de synthèse



### Les facteurs de réussite

- L'importance de sensibiliser et de communiquer très tôt au sein des services pour favoriser une appropriation et un portage partagé du projet.
- Participer aux réseaux, formations favorisant les échanges d'expériences.
- Dédier du temps « agents » significatif pour l'animation de la démarche.
- Que les élus soient moteurs et convaincus du projet.

« Le sujet de l'animation durable lui-même qui est très fédérateur et intéresse largement. »

## Les facteurs de frein rencontrés

- Le manque de temps à consacrer à la démarche.
- Faire se rencontrer le monde des producteurs locaux et l'univers de la restauration collective avec ses exigences et contraintes (marchés publics, normes ...).
- Une offre locale en bio encore peu développée.
- La nécessité de s'appuyer sur le contexte agricole local en ayant peu de marges de manœuvre pour accompagner les changements de pratiques.



## Comment donner envie à une commune de se lancer dans un projet alimentaire ?

*« Œuvrer en faveur d'une alimentation durable est une démarche fédératrice, transversale très enrichissante, créatrice de liens, et qui donne du sens à l'action publique locale, au bénéfice de tous : producteurs, consommateurs, planète ... »*

### Contact à la Ville de Plouguerneau

Marie BOUSSEAU

Première adjointe à l'environnement, au cadre de vie et à la participation citoyenne

Élue référente sur le PAT

Courriel : [mbousseau@plouguerneau.bzh](mailto:mbousseau@plouguerneau.bzh)

Solenn DOUGUET

Directrice enfance jeunesse, Chargée de projet PAT

Courriel : [sdouguet@plouguerneau.bzh](mailto:sdouguet@plouguerneau.bzh)