

## Restauration collective : les communes s'engagent avec Lorient Agglomération

**Un protocole pour être plus fort ensemble et défendre le bien manger. Afin de favoriser l'approvisionnement local et bio des cantines, Lorient Agglomération et les 25 communes du territoire se retrouvent autour d'un protocole d'engagement des restaurations collectives.**

Dans le prolongement de sa Charte de l'Agriculture et de son PAT (Projet Alimentaire Territorial) labellisé en 2017, Lorient Agglomération poursuit sa collaboration avec les communes en faveur d'une alimentation de qualité pour tous.

C'est notamment sur le volet des cantines scolaires et de la restauration collective locale qu'un protocole d'engagement a été rédigé, en concertation avec les parties prenantes. Car si les communes sont compétentes pour ces sujets, elles manquent souvent de moyens pour répondre aux objectifs de la loi Egalim qui vise 50% de produits de qualité et 20% en bio. Ce protocole vise donc à faciliter l'organisation de filières d'approvisionnement locales, l'éducation et la sensibilisation du public et la mise en avant du terroir. Ces trois objectifs se déclinent en une vingtaine d'engagements et d'actions concrètes.



### Valoriser les produits et les acteurs locaux

Depuis 2017, plusieurs actions ont été engagées par Lorient Agglomération, en concertation avec les agriculteurs via la Chambre d'Agriculture du Morbihan, auprès des communes volontaires pour favoriser un approvisionnement local ou régional, pour l'éducation alimentaire des enfants (4 000 jeunes concernés) et pour lutter contre le gaspillage (3 000 scolaires participants). Si un répertoire des producteurs locaux a déjà été réalisé par la Chambre d'Agriculture et que des filières sont en cours de structuration (comme le lait Breizh Positive qui affiche 5 millions de litres vendus en 2023), la volonté est d'aller plus loin. Le protocole d'engagement doit notamment permettre de privilégier un approvisionnement plus local issu du territoire du PAT, y compris en agriculture bio, avec des objectifs chiffrés : approvisionnement local à hauteur de 5%, en Bretagne à hauteur de 40%, en bio à hauteur de 35% de la valeur des produits de qualité... Les produits issus des filières locales seront privilégiés (chou, lait, poisson...) et les repas seront fabriqués au plus près de leur distribution. Par ailleurs, une attention particulière est portée aux producteurs et fournisseurs : le protocole prévoit de mieux les informer des besoins en approvisionnement en amont, afin de leur permettre de s'organiser pour y répondre. Les débouchés de la restauration collective doivent devenir des opportunités pour les agriculteurs.



### **Informier et éduquer**

Les deux autres objectifs du protocole portent sur l'éducation alimentaire des enfants, des familles et des agents, ainsi que sur la mise en avant des restaurations collectives et des produits du terroir local. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire seront donc poursuivies, accompagnées de campagnes de sensibilisation sur la nutrition et la santé, l'organisation d'événements... Un mois de la restauration collective du PAT du Pays de Lorient est d'ailleurs en projet pour faire connaître les métiers, les savoir-faire et les initiatives.

#### **Un protocole autour de 3 objectifs et 20 engagements :**

- Privilégier un approvisionnement plus local et notamment en agriculture biologique
- Agir pour l'éducation alimentaire des enfants et la formation des agents
- Valoriser les restaurations collectives, la gastronomie et les produits de notre terroir

#### **Contact presse Lorient Agglomération :**

Myriam Breton-Robin - 02 90 74 73 68 - 06 01 19 30 08 [mbretonrobin@agglo-orient.fr](mailto:mbretonrobin@agglo-orient.fr)

<https://www.orient-agglo.bzh/actualites/espace-presse/>

