



Envoyé en préfecture le 28/03/2024

Reçu en préfecture le 28/03/2024

Publié le

ID : 056-215601626-20240325-DB20240310-DE

EXTRAIT DU REGISTRE
DES DELIBERATIONS
DE LA COMMUNE DE PLOEMEUR

Convocation du
Mardi 19 mars 2024

Séance Publique du
Lundi 25 mars 2024

**PROTOCOLE D'ENGAGEMENT DES RESTAURATIONS COLLECTIVES DES COMMUNES DE LORIENT
AGGLOMERATION**

Etaient présents :

Ronan LOAS, Armelle GEGOUSSE, Jean-Guillaume GOURLAIN, Patricia QUERO-RUEN, Christian PERRIEN, Pascaline ALNO, Claude ORVOINE, Claudie LE BIHAN, Cédric ORVOËN, Hélène BOLEIS, Georges CORNEC, Marie-Christine LE NORMAND, Patrick GOUELLO, Liliane MARTEVILLE, Christian LAURENT, Martine LIEDOT, Pascal GUERIF, Jean-Luc SCIEUX, Isabelle GUSMINI, Anne-Valérie RODRIGUES, Christine BARETTE, Ludovic JEGO, Marianne POULAIN, Mathieu GAUTHIER-LE PRIOL, Laëtitia LAFFONT, Ludovic ILLIEN, Emmanuelle TROCADERO, Marie-Hélène HUCHET, Michel LE MESTRALLAN, Annie VERDES, Loïc TONNERRE.

Absents excusés ayant donné pouvoir :

Brigitte LE LIBOUX à Jean-Guillaume GOURLAIN, Antoine GOYER à Armelle GEGOUSSE.

Secrétaire de séance : Ludovic JEGO.

| | |
|----------|------|
| Présents | : 31 |
| Pouvoirs | : 02 |
| Absent | : 00 |

n°10

PROTCOLE D'ENGAGEMENT DES RESTAURATIONS COLLECTIVES DES COMMUNES DE LORIENT AGGLOMERATION

Rapporteur : Pascal GUERIF

La labellisation par l'Etat du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays de Lorient, niveau 2 (lié à son opérationnalité), obtenue en 2017, a été renouvelée pour 5 ans en 2021. Cette reconnaissance repose sur une forte attente de l'Etat quant aux actions mises en place par le PAT visant une restauration collective durable.

La restauration collective des plus jeunes, en crèches et en écoles primaires, est de compétence communale (crèches, écoles, EHPAD...).

Cette échelle communale est insuffisamment adaptée pour l'organisation de l'approvisionnement, notamment pour répondre aux objectifs de Loi Egalim (50 % de leur valeur en produits de qualité et 20% en produits biologiques). Une dynamique intercommunale a donc été initiée dans le cadre du PAT.

Des actions ont ainsi été engagées dès 2017 auprès de toutes les communes volontaires de l'Agglomération, dans les domaines de l'approvisionnement, de l'éducation alimentaire (4 000 jeunes concernés) et de la lutte contre le gaspillage (3 000 scolaires bénéficiaires).

Un répertoire des producteurs locaux, mis en place par la Chambre d'Agriculture et soutenu par l'Agglomération, est opérationnel pour les approvisionnements au service de communes.

Des filières alimentaires locales, destinées spécifiquement aux restaurations collectives, sont en cours de structuration par l'association des Producteurs du Pays de Lorient, financé par l'Agglomération, comme le lait « Breizh positive ». Même si à ce jour, il est consommé majoritairement par des restaurations collectives en dehors du Pays de Lorient, il rencontre un franc succès sur toute la Bretagne, avec des ventes en constante augmentation jusqu'à 5 millions litres cumulés, à fin 2023.

Ainsi, afin de soutenir et amplifier les dynamiques engagées, Lorient Agglomération souhaite avec les communes renforcer cette ambition territoriale pour la restauration collective, en s'appuyant sur un protocole d'engagements des restaurations collectives publiques des communes, répondant à 3 grands objectifs communs :

1. Privilégier un approvisionnement plus local et notamment en agriculture biologique ;
2. Agir pour l'éducation alimentaire des enfants et la formation des agents, à l'appui notamment des initiatives intercommunales du PAT ;
3. Valoriser les restaurations collectives, la gastronomie et les produits de notre terroir.

Co-construit par les responsables des restaurations collectives volontaires, chaque objectif de ce protocole se décline en engagements, 20 au total, dont l'objet est de tracer une ambition partagée, solidaire, notamment au bénéfice de l'économie agricole du Pays de Lorient.

Ainsi, les objectifs chiffrés en matière notamment d'approvisionnement local doivent être considérés comme des ambitions collectives. Leur atteinte pourra nécessiter des temps différents pour chaque commune afin de tenir compte de la situation de chaque restauration communale.

Ce protocole a vocation à être approuvé par délibération des communes.

La ville de Ploemeur, à travers sa cuisine Ti Lipous, s'évertue à mettre en pratique les orientations du PAT depuis 2017 et la proposition d'engagements favorisant l'ancrage territorial de l'approvisionnement, l'éducation alimentaire et la valorisation des restaurations collectives, de la gastronomie et des produits du terroir constitue une démarche positive pour le territoire et ses acteurs.

Elle s'inscrit donc d'autant plus dans la démarche proposée qu'elle ambitionne de permettre une meilleure indépendance alimentaire du territoire, un revenu décent pour les producteurs locaux et la structuration de filières locales consolidées et diversifiées.

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu la délibération du Conseil communautaire en date du 4 avril 2017 au terme de laquelle le Conseil a approuvé la Charte de l'agriculture et de l'alimentation du pays de Lorient, et son Projet Alimentaire Territorial ;

Vu l'avis de la commission « Finances, ressources humaines » du 14 mars 2024 ;

Vu le rapport présenté en séance du Conseil municipal ;

LE CONSEIL MUNICIPAL, après en avoir délibéré :

- **APPROUVE** le protocole d'engagements des restaurations collectives communales annexé au présent rapport ;
- **MANDATE** le Maire ou son représentant pour prendre toutes les mesures nécessaires à la bonne exécution de la présente délibération.

Delibération adoptée à la MAJORITE – 1 CONTRE (Loïc TONNERRE)



Le registre dûment signé.
Pour extrait certifié conforme
Ronan LOAS,
Maire