

La Chapelle-aux-Filtzméens, le 28/06/2024

Projet Agricole et Alimentaire : des ateliers de concertation pour imaginer un plan d'actions

Après plusieurs mois d'enquêtes, le diagnostic global du système alimentaire local « de la graine au déchet » est établi. Afin de le présenter et de concevoir une stratégie propre au territoire sur l'agriculture et l'alimentation, la Communauté de communes a organisé des ateliers de concertation. Ces ateliers ont permis d'envisager collectivement un plan d'actions adapté aux besoins du territoire en associant les acteurs locaux de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation.

Concerter les professionnels

Courant juin, deux ateliers pour les professionnels ont réuni plus de 30 acteurs locaux : des agriculteurs, des professionnels de la distribution (grandes et moyennes surfaces), des artisans, des cuisiniers, des responsables de services périscolaires...

En présence d'élus et d'une représentante du Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ils et elles ont pris connaissance du diagnostic les concernant dont voici les grandes lignes :

- **Concernant le monde agricole** on constate une diminution du nombre de fermes (-23%) avec une augmentation de la surface agricole moyenne par ferme (+32%) en l'espace de 10 ans. La Bretagne romantique se place au 17^{ème} rang sur 18 intercommunalités en Ille-et-Vilaine en terme du nombre de fermes labélisées en Agriculture Biologique. Cette tendance montre qu'il y a des marges de progression dans la transition agricole.
- **Vis-à-vis du secteur de la transformation** on compte sur le territoire 26 ateliers de la transformation à la ferme, 1 industrie agro-alimentaire et aucun collecteurs laitiers sur notre territoire. Ceci démontre d'un potentiel de relocalisation de la transformation sur le territoire.

Contact :

Cécile Pouchin – c.pouchin@bretagneromantique.fr - Tel 02 23 16 41 42

Communauté de communes Bretagne romantique
22 rue des coteaux – 35190 LA CHAPELLE AUX FILTZMEENS
Tel . : 02 99 45 23 45 – www.bretagneromantique.fr

- **La distribution** compte une trentaine de points de vente en circuit-courts, 9 épiceries, 5 grandes et moyennes surfaces, 18 boulangeries, 4 boucheries et/ou charcuteries. On constate des difficultés dans le maintien des commerces de proximité. Les points de vente en circuit-courts sont éparpillés sur le territoire quand en même temps la logistique en circuit-court demande du temps et de l'investissement.
- **Quant à la restauration collective**, il y a 18 restaurations scolaires sur le territoire dont 9 en gestion directe et 9 en gestion concédée à un prestataire. Des dynamiques sont à renforcer sur le gaspillage alimentaire et sur l'approvisionnement en produits durables et locaux.

Les participants aux ateliers ont réfléchi à ces problématiques. Pas moins de 100 idées pour mieux travailler de concert localement sont ressorties de ces échanges très riches. On retient aussi la création de nouveaux liens entre les acteurs et leur engouement pour avancer ensemble.

Un atelier de concertation destiné aux habitants

Cette semaine ce sont une trentaine de personnes qui ont participé à un atelier à Lanrigan, réunissant des citoyens, des agriculteurs, une association citoyenne, des artisans, des élus. Ils ont découvert en les résultats de l'enquête grand public sur la consommation alimentaire à laquelle 1 138 foyers ont répondu en début d'année

On compte en Bretagne romantique plus de 37 000 bouches à nourrir. La provenance est le premier critère d'achat des foyers. Pour autant le prix reste le premier frein pour acheter plus durablement. On constate des attentes en termes d'alimentation de qualité et locale.

L'atelier avec les habitants a permis d'aborder dans d'un moment de convivialité des thèmes divers afin de chercher ensemble des solutions locales pour une transition des comportements alimentaires incluant le défi au changement climatique en présence de Mr Delabroise, Vice-Président en charge de l'environnement et de la transition écologique.

En sont ressorties plus d'une cinquantaine d'idées pour remettre l'alimentation au cœur des enjeux des foyers, permettre une alimentation de qualité accessible à tous et toutes et mieux connaître l'offre locale... Les échanges se sont poursuivis autour d'un verre et de produits de producteurs locaux (charcuteries, pain, fromage, desserts sucrés...).

Ces ateliers représentent une étape de plus pour sensibiliser et fédérer positivement tous les acteurs du territoire et co-construire la recette pour une alimentation locale et de qualité en Bretagne romantique où chacun a un rôle à jouer. Un rapport plus complet avec l'ensemble des résultats et de ces analyses sortira d'ici la fin d'année annonce la Communauté de communes

Plus d'information : <https://bretagneromantique.fr/>

Contact :

Cécile Pouchin – c.pouchin@bretagneromantique.fr - Tel 02 23 16 41 42

Communauté de communes Bretagne romantique

22 rue des coteaux – 35190 LA CHAPELLE AUX FILTZMEENS

Tel . : 02 99 45 23 45 – www.bretagneromantique.fr

Photo : © CC Bretagne romantique



Contact :

Cécile Pouchin – c.pouchin@bretagneromantique.fr - Tel 02 23 16 41 42

Communauté de communes Bretagne romantique

22 rue des coteaux – 35190 LA CHAPELLE AUX FILTZMEENS

Tel . : 02 99 45 23 45 – www.bretagneromantique.fr