

Communiqué de presse

Sainte-Pazanne, le 21 février 2024

DÉPARTEMENT DE LOIRE-ATLANTIQUE

Hôtel du Département
3, quai Ceineray
CS94109 – 44041 Nantes cedex 1
loire-atlantique.fr

CONTACTS PRESSE

service.presse@loire-atlantique.fr – 02 40 99 11 13
Nolwenn Lijeour : 02 40 99 16 68
Anaïs Hubert : 02 40 99 09 61
Nina Minotto : 02 40 99 17 45
Emma Maslard : 02 40 99 11 18

Loire
Atlantique



Mercredi 21 février à Sainte-Pazanne, 1^{er} forum professionnel pour une alimentation saine, durable et locale dans nos assiettes

Restauration collective et fournisseurs locaux : comment travailler ensemble ?

Le Département de Loire-Atlantique, aux côtés du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de Retz, organise le forum professionnel « Restauration collective et fournisseurs locaux : comment travailler ensemble ? », **mercredi 21 février à Sainte-Pazanne, dès 9h**. Il s'agit du **premier forum d'une série de quatre**, proposés sur l'ensemble de la Loire-Atlantique afin de **promouvoir une alimentation saine, durable et issue de circuits courts**. Le secteur de la restauration collective en Loire-Atlantique, prépare et sert 63 millions de repas par an, et représente un chiffre d'affaires de 100 M€.



Producteurs, artisans, distributeurs, établissements de restauration collective, cuisiniers, gestionnaires, élus, partenaires mobilisés sur l'agriculture et l'alimentation du territoire seront présents lors de ces forums. Les objectifs ? Faire connaissance, faciliter les échanges entre les **producteurs locaux et le personnel de la restauration collective** (établissements scolaires, EHPAD, hôpitaux, entreprises, collectivités, etc.), et découvrir l'offre présente sur le territoire.

Le mercredi 21 février **point presse** pour une présentation de la démarche en présence de **Michel Ménard**, président du Département de Loire-Atlantique, de **Jean-Luc Séchet**, vice-président agriculture, mer et littoral, voies navigables et ports au Département, d'**Ugo Bessière**, conseiller départemental en charge du projet alimentaire, d'**Aurélié Guitteny**, maire de Sainte-Pazanne, et de **Françoise Relandeau**, maire de St Hilaire de Chaléons et membre du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de Retz.

Des actions concrètes pour une alimentation locale, saine, durable et accessible à tous

Le **Département mène le chantier dédié à la restauration collective** dans le cadre du Projet Alimentaire au service des Territoires de Loire-Atlantique (PATLA) qui réunit l'ensemble des vice-présidents alimentation et agriculture ainsi que les élus en charge des Projets alimentaires territoriaux (PAT) du territoire dans une démarche collaborative.

L'objectif est de faire progresser l'approvisionnement en produits durables et de qualité, en veillant à ce que ces produits soient locaux. Ce chantier **concerne l'ensemble des usagers de la restauration collective dont les collèges** et s'est concrétisé notamment par la **mise en œuvre d'un groupement de commandes en 2023** regroupant une quarantaine d'établissements (collèges, collectivités, EHPAD) permettant de les mettre plus efficacement en relation avec les producteurs locaux. **Un annuaire est pour cela régulièrement mis à jour, de manière conjointe avec le Réseau Manger Local.** Il répertorie aujourd'hui 378 producteurs locaux et 1 758 établissements recensés.

Afin de structurer les filières locales et d'accompagner les restaurants scolaires des communes, le Département lance chaque année plusieurs appels à projets.

Des forums pour favoriser la collaboration entre producteurs locaux et personnel de la restauration collective

L'organisation de ces forums territoriaux s'inscrit dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT) du Département et des collectivités. L'objectif est de **mettre en relation producteurs locaux et personnel de la restauration collective et promouvoir une alimentation saine, durable et issue de circuits courts**, tout en donnant la visibilité aux fournisseurs présents sur le territoire. Depuis le 1er janvier 2024, l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, est tenue de mettre en application l'ensemble des mesures de la **loi EGALIM** qui les concerne (ex : introduction de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bios ; mise en place d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ; diversification des sources de protéine ; fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques ; information des convives).

Organisés à l'échelle d'une ou de plusieurs collectivités, ces forums permettront aux professionnels de la restauration collective (établissements scolaires, EHPAD, hôpitaux, entreprises, collectivités, etc.) de faire connaissance et de prendre contact avec les producteurs, artisans et distributeurs locaux. Les établissements de restauration collective découvriront l'offre présente sur le territoire.

À qui s'adressent ces forums ?

- **Aux producteurs et artisans locaux**, qui travaillent ou souhaitent travailler avec la restauration collective du territoire ; ainsi qu'aux autres fournisseurs (grossistes, outils logistiques...) qui proposent une offre locale pour la restauration collective (offre du département et des départements limitrophes), compatible avec la loi EGALIM (labels et démarches de qualité éligibles ici), et qui tiennent compte de la juste rémunération des producteurs.
- **Aux structures, publiques comme privées**, qui proposent un service de restauration collective dans les secteurs de la petite enfance, de l'éducation, du médical, du social et du médico-social, de l'administratif ou encore en entreprise (crèches et MAM, restaurants scolaires de la maternelle au lycée, IME, ESAT, EHPAD, hôpitaux, restaurants d'entreprise...)
- **À tous ceux qui souhaitent accompagner ou découvrir les leviers pour une restauration collective saine**, locale et durable, accessible au plus grand nombre !

Trois autres forums territoriaux, les prochaines dates à retenir :

- ➔ Pour la Presqu'île de Guérande, la Brière, Estuaire & Sillon : le **lundi 26 février à Saint-Joachim** ;
- ➔ Pour Redon Agglomération, Erdre et Gesvres, Blain Communauté, Châteaubriant Derval et Nozay : **le mercredi 13 mars à Guémené-Penfao** ;
- ➔ Pour Nantes métropole et à l'échelle du département : **le mercredi 3 juillet à Nantes**.

Plus d'informations sur loire-atlantique.fr/forums-alimentation / Entrée gratuite, sur inscription.

Au programme à Sainte-Pazanne, le 21 février

De 9h à 12h15 : atelier et retours d'expérience

- ➔ 10h-10h30 : se rencontrer par secteur géographique
- ➔ 10h40-12h15 : deux ateliers au choix, avec des témoignages d'agriculteurs, paysans, cuisiniers, élus, responsables d'établissements, distributeurs, etc.
 - *Halte au gaspillage alimentaire !* (Partage de bonnes pratiques, liens avec la production locale)
 - *Pourquoi et comment accéder au marché de la restauration collective ?* (Connaissance du marché et décryptage de stratégies de producteurs pour y accéder)
 - *Protéines animales, la viande bovine en restauration collective* (Compréhension de la filière et approvisionnement : des retours d'expérience pour s'outiller)
 - *Protéines végétales, les légumineuses en restauration collective* (Production, transformation et consommation des légumineuses, une famille de végétaux à (re)découvrir)

De 12h30 à 14h30 : salon des fournisseurs locaux

Accès au programme détaillé : loire-atlantique.fr/forums-alimentation

Un projet alimentaire propre au territoire du Pays de Retz

Qu'est-ce qu'un « PAT » ?

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014). Ils sont **élaborés de manière concertée**, avec pour ambition la **structuration de l'économie agricole** et de **mise en œuvre d'un système alimentaire territorial** répondant aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et **s'appuyant sur un diagnostic** partagé et des actions opérationnelles.

Le diagnostic s'opère suivant 6 thématiques : économie alimentaire, urbanisme et aménagement du territoire, environnement, accessibilité sociale, nutrition et santé, culturel et gastronomie.



Source : RnPAT.

Quelques chiffres du pôle d'équilibre territorial du Pays de Retz :

- Un territoire d'environ **140 000 ha**.
- **4 intercommunalités, 38 communes**.
- **160 000 habitants**.
- 1 projet alimentaire de territoire depuis 2018.
- **207 établissements** recensés dans l'annuaire départemental de la restauration collective, dont 40% ont une cuisine sur place.
- **81 fournisseurs intéressés par la restauration collective** recensés dans l'annuaire (producteurs, artisans, distributeurs).

Depuis 2021, le pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de Retz met en œuvre son propre PAT. **Celui-ci se décline en cinq priorités :**

- **Enjeu social** : rendre l'alimentation de qualité et de proximité accessible à toutes et tous et limiter le gaspillage alimentaire.
- **Enjeu environnemental** : inscrire l'agriculture dans la transition climatique et dans les enjeux de santé publique.
- **Enjeu économie** : faciliter les débouchés aux producteurs et l'accessibilité aux mangeurs
- **Enjeu nutrition-santé** : sensibiliser l'ensemble des mangeur-ses à une alimentation saine et durable.
- **Enjeu urbanisme-aménagement** : pérenniser le foncier et les activités agricoles et profiter du renouvellement des exploitants pour impulser de nouvelles dynamiques.

L'élaboration de ce PAT a permis de mettre en place des actions concrètes au sein du territoire : une démarche de reconquête des haies et des mares avec le Syndicat Bassin Versant de Grand Lieu, l'organisation d'échanges avec les responsables et cuisiniers de restaurants scolaires, etc.