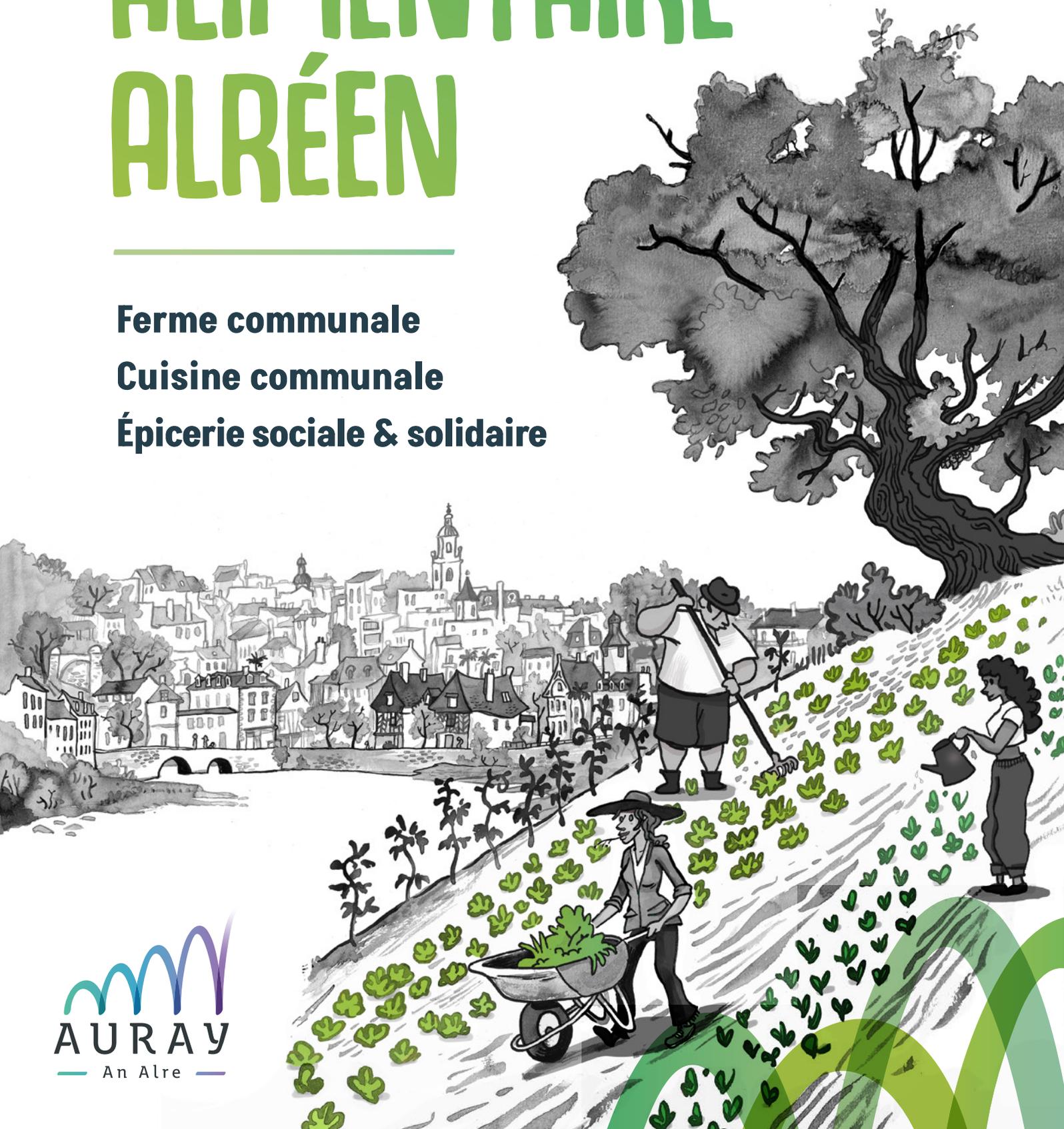


8 MARS 2023

LE PROJET ALIMENTAIRE ALRÉEN

Ferme communale
Cuisine communale
Épicerie sociale & solidaire




AURAY
— An Alre —



Quel est son objectif ?

La Ville d'Auray fait de la question alimentaire une priorité. Elle déploie un projet pour favoriser l'accessibilité à **une alimentation de qualité au plus grand nombre sur le temps long**, en veillant à être un acteur de la résilience du système alimentaire de son territoire.

La résilience alimentaire, c'est quoi ?

C'est penser la capacité du système et de ses éléments pour garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré les perturbations variées et non prévues. En tant qu'actrice et acheteuse public, la Ville est un des maillons du système alimentaire du territoire : elle agit sur les activités de production et de consommation, ainsi que sur certains des aspects organisationnels qui les déterminent. L'objectif : comprendre comment les habitants s'organisent dans l'espace et le temps pour obtenir et pour consommer leur nourriture afin de jouer un rôle actif, juste et structurant pour les habitants et les producteurs.

La qualité alimentaire, c'est quoi ?

Pour la ville d'Auray, une alimentation de qualité est issue d'un système alimentaire vertueux global qui répond à de nombreux enjeux à travers :

- ▶ **une alimentation de qualité environnementale** qui permet, grâce à des produits issus de l'agriculture biologique et paysanne, de préserver les richesses naturelles (biodiversité, eau, sols) ;
- ▶ **une alimentation de qualité nutritionnelle** qui apporte des repas équilibrés et riches en nutriments, grâce à des fruits et légumes de saison, récoltés au plus proche de nos assiettes pour être cueillis à maturité, ou encore des produits issus d'élevages en plein air où l'alimentation variée des animaux enrichit les produits finis en éléments nutritifs ;
- ▶ **une alimentation de qualité sanitaire** répondant aux normes pour garantir l'hygiène des produits servis mais aussi limitant les perturbateurs endocriniens provenant de pesticides chimiques de synthèse, des additifs alimentaires, ou des plastiques en contact avec les aliments ;
- ▶ **une alimentation de qualité sociale** qui favorise le partage entre ceux qui cultivent ou élèvent, qui cuisinent ou servent les repas et ceux qui mangent ;
- ▶ **une alimentation de qualité économique** qui permet de créer et de maintenir des emplois localement et qui offre une juste rémunération aux agriculteurs locaux et partout dans le monde ;
- ▶ **une alimentation de qualité gustative** où chaque mangeur savoure son repas, prend plaisir à manger et a envie de préparer, déguster ou découvrir des aliments et des recettes à base de produits bruts, de saison.

La Ville d'Auray souhaite que cette qualité alimentaire puisse être accessible à tous, quels que soient l'âge ou les revenus.

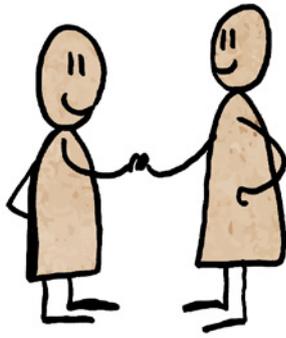
En quoi ce projet territorial alréen fait-il écho aux préoccupations nationales ?

France Stratégie expose, dans un rapport datant de septembre 2021, intitulé « Pour une alimentation saine et durable », les défis que le système alimentaire français doit relever. Parmi eux :

- ▶ **la lutte contre la précarité alimentaire avec un nombre de bénéficiaires qui ne cesse d'augmenter** : +50 % du nombre entre 2009-2018, +10 % entre 2019 et 2020, avec, désormais, des hausses successives en raison de la guerre en Ukraine ;
(Source site internet : www.strategie.gouv.fr/espace-presse/une-alimentation-saine-durable-enjeux-economiques-sanitaires-sociaux-environnementaux)
- ▶ **le combat contre l'obésité** qui atteint en France un taux historiquement haut. De 1997 à 2020, l'obésité des adultes est passée de 8,5 % en 1997 à 17 % en 2020.
(Source site internet Améli : <https://www.ameli.fr/assure/sante/themes/surpoids-obesite-adulte/definition-causes-risques>)

À ces défis, s'ajoute celui de l'enjeu économique de renouvellement des générations agricoles : 1/3 des fermes à céder ne trouvent pas de repreneurs en France.

(Source : MSA_Extrait du bilan des chambres d'agriculture « Les chiffres 2022 de l'agriculture française »)



Qui sont les partenaires du projet ?

Ce projet s'inscrit dans une dimension collective et participative.

Il s'appuie sur des acteurs clefs :

- ▶ **Le Lycée Agricole Kerplouz Lassalle** fournira la ferme municipale en plants maraîchers.
- ▶ **Des porteurs de projet agricoles** démarreront l'activité maraîchère et co-construiront avec la commune un modèle juridique sécurisant, sur le long terme, pour eux-mêmes et pour la commune.
- ▶ **La Chambre d'Agriculture du Morbihan** et **sa station expérimentale en maraîchage** conseillent la Ville sur l'activité agricole.
- ▶ **Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan** mobilise les producteurs pour approvisionner les cuisines communales en circuit court.
- ▶ **Des fermes du secteur (producteurs locaux)** approvisionnent les cuisines municipales et apportent leurs conseils et soutiens techniques pour l'activité agricole communale.
- ▶ **La SCIC Nourrir l'Avenir** forme et accompagne les agents des cuisines et de service dans l'appropriation de nouvelles pratiques alimentaires.
- ▶ **Le centre social La Cabanatus** et les associations locales telles que **Le Cap des Possibles, Babelcook, Le Lieu-dit** fédèrent les habitants autour des questions d'accessibilité alimentaire.
- ▶ **Des associations d'éducation à l'environnement et de prévention pour la santé** contribuent à la démarche pédagogique engagée par la Ville en faveur de la (ré)appropriation de l'alimentation par chacun.
- ▶ **L'Éducation Nationale** est partenaire de la résidence artistique Gourmandise en 2022-2023 avec le centre culturel communal. Elle contribuera à la co-construction du programme pédagogique alimentaire avec les équipes éducatives de la Ville.
- ▶ **La Direction Régionale de l'Alimentation l'Agriculture et la Forêt, la Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités** et **l'Agence Régionale de Santé** soutiennent la Ville et financent plusieurs actions de son projet alimentaire, ainsi que l'Europe, la Région et l'Agence de l'Eau Loire Bretagne dans le cadre de Breizh Bocage.
- ▶ **Les associations caritatives et d'aide alimentaire** sont associées à la co-construction du projet sur la question de la sécurité et de l'accessibilité alimentaire des personnes en situation de précarité.
- ▶ **Le Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan** et l'association **Bretagne Vivante** accompagnent la Ville dans la mise en œuvre des pratiques agricoles en faveur de la biodiversité.
- ▶ **La Communauté de Communes Auray Quiberon Terre Atlantique (AQTA)**, soutient le projet alimentaire alréen qui s'inscrit dans les orientations territoriales du *Plan Climat Air Energie, du Programme Alimentaire, du Contrat Local de Santé et du Programme Local de Prévention des déchets*.

D'autres acteurs seront mobilisés au fur et à mesure de l'avancée du projet tels que l'AFAP pour la formation des cuisiniers, l'atelier paysan et le lycée agricole Kerplouz Lassalle pour la formation des maraîchers.

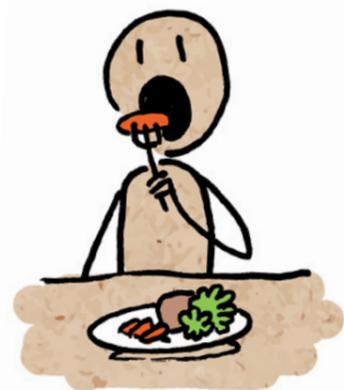
Concrètement que se passe-t-il ?



RECYCLER & VALORISER

Zéro gaspi

Un des leviers d'économie pour passer à une alimentation 100 % bio est de réduire le gaspillage alimentaire. Des astuces permettront de mieux le limiter : ajuster les portions aux petites ou grandes faims, optimiser les stocks etc. Inévitablement, il y aura des épluchures ou des restes de repas. Ceux-ci seront valorisés dans une **plateforme de compostage mutualisée** entre toutes les cuisines, la ferme maraîchère et le service espaces verts. Le compost sera réutilisé pour amender les cultures de légumes ou les espaces verts de la Ville.



MANGER & SAVOURER

- 700 enfants
- 120 personnes âgées ou en situation de handicap
- 60 bébés et jeunes enfants
- 350 personnes en situation de précarité

Que ce soit au restaurant scolaire, au multi-accueil, à la résidence autonomie, à domicile avec les repas portés par le CCAS ou cuisinés avec des produits achetés à l'épicerie sociale et solidaire, il est question que chacun puisse prendre plaisir à manger le repas qui lui est proposé, ou à acheter une alimentation choisie.

PRODUIRE

- 4,5 ha de terres municipales cultivées
- 28 Tonnes par an de fruits et légumes
- 100% Bio

Une enquête auprès des maraîchers locaux bio montre que ceux-ci ne pourront pas couvrir l'ensemble du besoin quotidien en légumes de la restauration collective communale. La Ville achète, en 2022, une ferme maraîchère dans le but de produire et de sécuriser son approvisionnement en légumes bio de saison.



PRODUCTEURS LOCAUX



PARTICIPER - S'APPROPRIER - PARTAGER

Mangeurs, résidents de la résidence autonomie, tout-petits, élèves, parents, enseignants, habitants et personnel communal sont parties prenantes du projet.

Toutes ces personnes sont investies dans des instances de travail (groupe de travail, commissions alimentation), ou dans les travaux de la ferme ; elles sont actrices de la (re)découverte de leur alimentation à travers des visites, des ateliers pédagogiques ou de partage d'expériences qui lient chaque étape de l'agriculture et de l'alimentation entre elles. Ainsi, chacun pourra manger en donnant plus de sens à son alimentation.



SERVIR DES PLATS ÉQUILIBRÉS

- 900 repas par jour
- 450 goûters par jour
- 0 plastique

Pour faire du lien entre le champ, la cuisine et les mangeurs, il s'agit pour le personnel de s'approprier le bien-fondé de la démarche et d'être formé aux outils qui permettent d'accompagner la découverte de nouveaux aliments. L'ambition est de servir des repas appétissants et vecteurs d'une bonne santé : équilibrés, bio, dans des contenants sans plastique.



S'APPROVISIONNER LOCALEMENT

100% Bio

La commune souhaite s'approvisionner en produits bio au plus près des cuisines et participer ainsi au dynamisme économique du territoire. Elle a la volonté de permettre une rémunération juste des producteurs, de faire ainsi appel aux produits issus du commerce équitable pour les produits plus lointains.

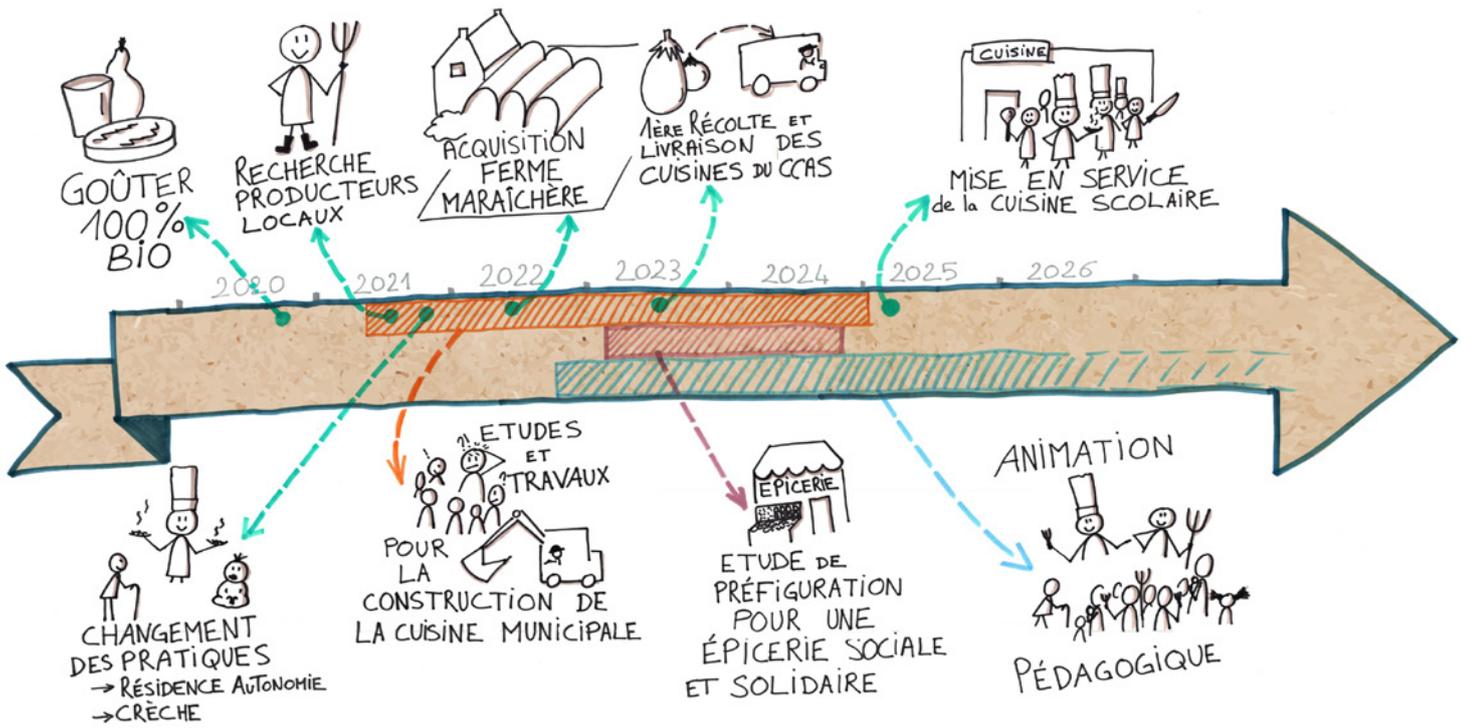


CUISINER & CONFECTIONNER SUR PLACE

- 3 cuisines municipales, dont 1 à construire
- 500 m² de superficie pour la cuisine municipale scolaire
- 5 offices satellites

Le multi-accueil et la résidence autonomie disposent chacun d'une cuisine. Depuis 2021, la formation et l'implication du personnel, des familles et des résidents a permis un changement de pratiques alimentaires. Les repas sont désormais fait-maison à base de produits frais, bruts, de saison et pour la plupart locaux et bio. Les repas sont 100% bio au multi-accueil ! Du matériel et un accompagnement sont encore nécessaires pour poursuivre l'amélioration des pratiques. À l'issue de plusieurs phases d'études, la cuisine scolaire municipale sera construite dans la Zone d'Activité Porte Océane. Elle sera mise en service en 2025 et livrera les écoles publiques en liaison chaude jusqu'alors livrées par un prestataire.

Quand est-ce que ça se passe ?



Nettoyage des champs de la ferme communale (acquise en juin 2022).



Direction Générale des Services
Service Développement Durable
Pôle municipal du Penher • 18 rue du Penher

CONTACT

Céline POTIER
Responsable Service Développement Durable
02 97 24 48 31 • c.potier@ville-auray.fr

Chloé PETETIN
Chargée de mission Alimentation Durable
07 64 86 85 92 • c.petetin@ville-auray.fr

www.auray.fr  