



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



# Du champ à l'assiette, les élus locaux se mobilisent

Restauration collective, installation d'agriculteurs ...  
8 visites et rencontres pour passer à l'action !

7<sup>ème</sup> cycle régional



du 21 juin au 5 juillet 2017

# Du champ à l'assiette, les élus locaux se mobilisent

Développer les approvisionnements bio et locaux à la cantine, favoriser l'installation d'agriculteurs bio et durables sur le territoire... De nombreux élus se questionnent sur la manière d'avancer concrètement dans leurs démarches. Pour montrer les voies d'actions possibles, BRUDED a sollicité 17 élu.e.s qui témoigneront tout au long de ce nouveau cycle régional de visites et rencontres.

## → Montrer que c'est possible !

“ Ces échanges permettent de montrer aux autres élu.e.s de son conseil qu'ailleurs, des dizaines d'initiatives voient le jour, et que chez nous et maintenant, c'est aussi possible. ”

## → Partager les expériences, en toute simplicité

“ En tant qu'élu.e, on apprécie le fait de parler de personne à personne. BRUDED permet cette proximité et ce circuit court des échanges et des partages d'expériences. ”

## → Passer à l'action !

“ Penser ses propres projets en s'appuyant sur ceux des autres, quelle que soit la taille de sa collectivité : c'est ce que je retrouve à travers ces visites et rencontres. ”

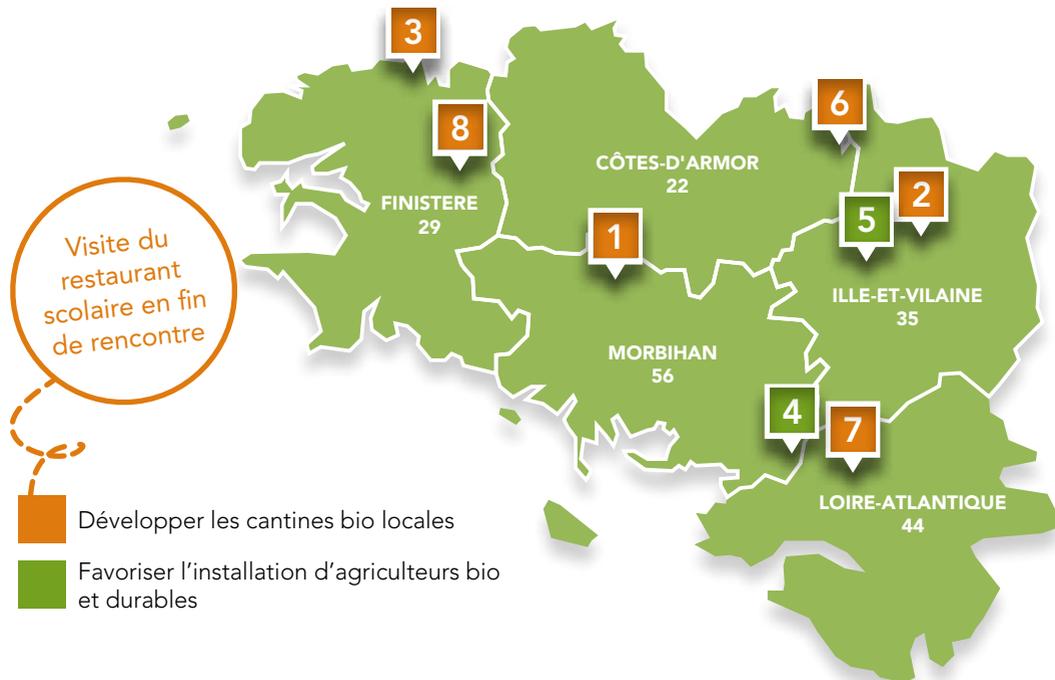
## ↗ Contact et inscriptions

Nos visites et nos rencontres sont gratuites et tournées en priorité vers les élu.e.s. **Pour vous inscrire, il suffit de remplir le formulaire en ligne sur [www.bruded.org](http://www.bruded.org)** ou d'envoyer vos coordonnées et le nombre de participants avec l'évènement souhaité à :

Laura BOUTIER - [l.boutier@bruded.org](mailto:l.boutier@bruded.org)

07 68 12 44 29 - 02 99 69 95 47

# 8 rencontres pour passer à l'action !



<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">1</span>	Rencontre & visite	Du bio à la cantine pour plusieurs communes, une recette gagnante pour tous	Neulliac (56)	Mercredi 21/06 9h30 - 12h30
<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">2</span>	Rencontre & visite	Une cuisine en régie à 90% bio et le reste en local !	Saint-Médard-sur-Ille (35)	Mercredi 21/06 14h30 - 17h30
<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">3</span>	Rencontre & visite	Une cantine scolaire en régie communale qui apporte 30% de bio local	Roscoff (29)	Mardi 27/06 14h - 17h
<span style="background-color: green; border: 1px solid black; padding: 2px;">4</span>	Rencontre & visite	Intercommunalités : soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs sur son territoire	Théhillac (56)	Mardi 27/06 14h - 17h
<span style="background-color: green; border: 1px solid black; padding: 2px;">5</span>	Rencontre	Des communes facilitent l'installation d'agriculteurs bio sur leur territoire	Guipel (35)	Mercredi 28/06 9h30 - 12h30
<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">6</span>	Rencontre & visite	Se regrouper pour élargir la part du bio local à la cantine	Plouër-sur-Rance (22)	Mercredi 28/06 14h30 - 17h30
<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">7</span>	Rencontre & visite	Un restaurant scolaire 100% bio local en gestion associative	Bouvron (44)	Mardi 04/07 14h30 - 17h
<span style="background-color: orange; border: 1px solid black; padding: 2px;">8</span>	Rencontre & visite	Une cuisine bio locale en sous-traitance, luttant contre le gaspillage	Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)	Mercredi 05/07 14h - 17h

# ➤ Faciliter l'installation d'agriculteurs bio et durables

## 4 Intercommunalités : soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs sur son territoire

*Rencontre & visite à Théhillac (56) - mardi 27 juin de 14h à 17h  
Rendez-vous à la Ferme de Cranhouët.*

De plus en plus d'intercommunalités s'impliquent dans le développement de l'agriculture biologique sur leurs territoires. La CC du Pays de Redon (35-44-56) a créé un espace test agricole qui permet à des maraîchers d'expérimenter leur activité en grande nature et sur une durée limitée. De son côté, la CC du Val d'Ille-Aubigné (35) s'implique dans l'affectation des terres agricoles pour favoriser l'installation d'agriculteurs bio.

La rencontre sera suivie d'une visite de l'espace test de Théhillac (56) porté par la CC du Pays de Redon et la CIAP44.

### **Intervenants**

*Michel Pierre, Vice-président à l'ESS et l'agriculture de la CC du Pays de Redon  
Jean Le Gall, Vice-président à l'agriculture et aux circuits courts de la CC du Val d'Ille-Aubigné  
Terre de Liens & CIAP 44*



## 5 Des communes facilitent l'installation d'agriculteurs bio sur leur territoire

*Rencontre à Guipel (35) – mercredi 28 juin de 9h30 à 12h30 - Rendez-vous en Mairie.*

De l'appui moral à un projet d'installation par la municipalité de Guipel (35), à l'achat d'une ferme en fin d'activité pour installer un agriculteur bio à Saint-Georges-de-Reintembault (35) en passant par l'accompagnement des élu.e.s de Quistinic (56) sur des projets de développement ou de confortation d'activités bio, cette rencontre permettra d'échanger sur les actions concrètes que peuvent mettre en œuvre les communes.

### **Intervenants**

*Christian Roger, maire de Guipel  
Gisèle Guilbart, maire de Quistinic  
Marie-Claire Boucher, maire de Saint-Georges de Reintembault  
Terre de Liens*

# ➤ Développer les cantines bio locales

## 1 Du bio à la cantine pour plusieurs communes : une recette gagnante pour tous

*Rencontre & visite à Neulliac (56) - mercredi 21 juin de 9h30 à 12h30  
Rendez-vous au restaurant scolaire.*

La cantine de Neulliac (56) prépare 160 repas pour les enfants de ses deux écoles et celles des communes voisines de Kergrist et Saint-Aignan (56), livrées en liaison chaude grâce au véhicule de cette dernière. Cette coopération pérennise l'emploi du cuisinier communal tout en améliorant la qualité des repas. Près de 60% des aliments sont bio et fournis par des producteurs locaux ; d'autres seront bientôt issus du potager communal.

**La possibilité de goûter un repas confectionné par le cuisinier est offerte aux participants à l'issue de la rencontre (10€/repas).**

### **Intervenants**

*Jean-Pierre Le Ponner, maire et Véronique Blandel, 1ère adjointe de Neulliac  
Sébastien Jégourel, cuisinier  
Stéphane Le Coz, maire de Saint-Aignan  
Bruno Serval, maire de Kergrist  
Nathalie Riguet, Manger bio 56  
Pierre Bouillet, GAB 56*



## 2 Une cuisine en régie à 90% bio et le reste en local !

*Rencontre & visite à Saint-Médard-sur-Ille (35) - mercredi 21 juin de 14h30 à 17h30  
Rendez-vous au restaurant scolaire.*

Depuis 2008, la municipalité de Saint-Médard-sur-Ille (35) a engagé une démarche visant à améliorer la qualité des quelques 120 repas/jour de l'école et ceux du centre de loisirs. Tout comme sa voisine Langouët (35), la commune travaille majoritairement avec le groupement d'agriculteurs Manger bio 35 pour les produits frais, associé à Biocoop pour les produits secs. Le pain, la viande et certains produits secs restent achetés auprès de commerçants locaux.

### **Intervenants**

*Laurence Moiré, adjointe à Saint-Médard-sur-Ille  
Rozenn Guinard, cuisinière  
Sophie Jeannin, Manger bio 35*

### 3 Une cantine scolaire en régie communale qui apporte 30% de bio local

*Rencontre & visite à Roscoff (29) - mardi 27 juin de 14h à 17h  
Rendez-vous au centre Mathurin Méheut.*

Constatant une baisse de qualité des repas, Roscoff (29) choisit de revenir en régie communale directe dès 2010 et en profite pour embaucher un cuisinier. Il privilégie les produits frais, de saison, locaux et bio pour préparer les 155 repas quotidiens. Petit regard croisé avec Saint-Rivoal (29), commune de 175 habitants qui propose à 40 enfants des menus composés de produits bio : sa difficulté est bien celle de s'approvisionner en produits locaux...

#### **Intervenants**

*Joseph Séité, maire et Maryvonne Boulch, adjointe de Roscoff  
Olivier Péron, cuisinier  
Céline et Vincent Quéniat, du « Foin dans les sabots »  
Mickaël Toullec, conseiller municipal à Saint-Rivoal*



### 6 Se regrouper pour élargir la part du bio local à la cantine

*Rencontre à Plouër sur Rance (22) - mercredi 28 juin de 14h30 à 17h30  
Rendez-vous à la Mairie.*

Depuis son retour en régie (2006) le restaurant scolaire public de Plouër-sur-Rance (22) se fournit auprès de producteurs bio et durables du territoire. Il prépare 450 à 500 repas/jour pour livrer son école privée et l'école publique de Langrolay-sur-Rance (22). La ville de Plérin (22), accompagnée par le GAB22, coordonne le groupement de commandes de Saint-Brieuc Armor Agglomération (22). Un nouveau marché de 3 ans va permettre de conforter la part du bio produite sur le territoire.

#### **Intervenants**

*Édith Michel, adjointe à Plouër-sur-Rance  
Gille Flageul, cuisinier  
Delphine Mesgouëz-Gouard, adjointe à Plérin  
Alain Rouault, cuisinier  
GAB 22 (sous réserve)*

7

## Un restaurant scolaire 100% bio local en gestion associative

Rencontre & visite à Bouvron (44) - mardi 4 juillet de 14h30 à 17h

Rendez-vous au pôle enfance (rue Félix Leclerc).

Depuis 2008, les 220 repas cuisinés au restaurant scolaire de Bouvron (44) sont 100% bio et locaux ! Réduction des déchets, pédagogie, plaisir de manger, autonomie des enfants, lien aux producteurs... Autant d'aspects abordés par l'association « Les Petits Palais » qui gère le restaurant, avec un surcoût inférieur à 0,20 €. Regard croisé avec Plessé (44), commune dont la cantine a été confiée à un prestataire privé avec un approvisionnement bio et local, grâce à un cahier des charges précis.

### Intervenants

Laurent Bissery, adjoint aux affaires scolaires à Bouvron

Christine Ferrand, adjointe aux affaires scolaires à Plessé (sous réserve)

Joël Josse, cuisinier

Rémi Beslé, président de «Manger Bio 44»

Association « Les Petits Palais »

GAB 44



8

## Une cuisine bio locale en sous-traitance, luttant contre le gaspillage

Rencontre & visite au Cloître-Saint-Thégonnec (29) – mercredi 5 juillet de 14 h à 17h - rendez-vous au restaurant scolaire.

La commune du Cloître-Saint-Thégonnec (29) a choisi en 2016 de sous-traiter le poste de cuisinière pour assurer la préparation de 60 repas. Les retours positifs ne se font pas attendre alors que la cuisinière maîtrise les commandes locales et bio (50/60 %). Pleyber-Christ (29), sa voisine, témoignera des actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en écho à la démarche portée par Morlaix Communauté (29).

### Intervenants

Véronique Pereira, maire du Cloître-Saint-Thégonnec et conseillère déléguée de Morlaix Communauté

Cécile Jegaden, cuisinière

Géraldine Goulhen, conseillère municipale à Pleyber-Christ

Nicolas Ulrich, chargé de mission « prévention déchets », Morlaix Communauté

Sandrine Le Fur, Elocop

# BRUDED

## « les élu.e.s parlent aux élu.e.s »



Bretagne rurale et ruraine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel  
evit an dlorren padus

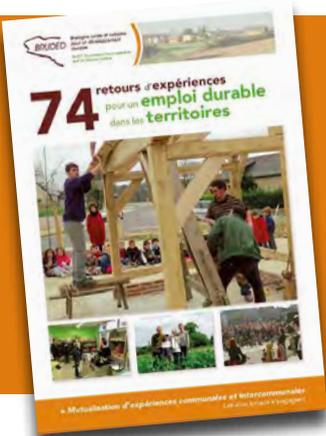
Fort de son réseau de plus de 130 collectivités adhérentes sur la Bretagne et la Loire-Atlantique, BRUDED propose régulièrement des visites et des rencontres d'échanges entre

élu.e.s. L'occasion de réfléchir ensemble à des problématiques portant sur le développement local durable et de partager les expériences les plus abouties. Objectif : permettre aux élu.e.s communaux et intercommunaux, et à leurs équipes d'aller plus vite et plus loin dans la concrétisation de leurs projets.

### Pour rester informé :

Connectez-vous sur [www.bruDED.org](http://www.bruDED.org). Vous y trouverez toute notre actualité et de nombreux retours sur les réalisations de nos adhérents.

Vous pourrez aussi vous abonner gratuitement à notre lettre numérique mensuelle « **Les brèves de BRUDED** ».



## Comment favoriser une économie nouvelle sur nos territoires ?

Pour montrer que développement durable peut rimer avec emploi local et que les élu.e.s locaux peuvent agir concrètement en ce sens, BRUDED a recueilli les retours d'expériences de 74 communes ou communautés de communes de Bretagne et de Loire-Atlantique. À télécharger sur notre site [www.bruDED.org](http://www.bruDED.org) et à consulter lors des visites.

Ce cycle de visites et de rencontres s'inscrit dans les actions du Plan Régional Santé Environnement avec le soutien de :



BRUDED est soutenu par :



Imprimé sur papier cyclus print 100% recyclé  
Crédit photos : BRUDED et adhérents  
Réalisation : Slong.fr