

## Où en est l'approvisionnement des cantines ?



Un diagnostic détaillé a été réalisé en 2020 sur la base d'une enquête menée auprès de 43 restaurants collectifs sur les 57 que compte le territoire, en s'appuyant sur leurs factures alimentaires d'une année entière. Ce diagnostic révèle, qu'en moyenne, la restauration collective du territoire s'approvisionne à **16 % en produits bio** et que 15 restaurants sur 43 utilisent plus de 10% de produits locaux (produits

ou transformés dans le Morbihan, en Ille-et-Vilaine ou en Loire-Atlantique). D'après l'enquête, le manque d'offre locale et de logistique, ou encore le coût des denrées, sont des éléments qui freinent les restaurants collectifs à acheter davantage de produits locaux de qualité.

Pour lever ces freins et **permettre aux restaurants collectifs de s'approvisionner localement à la hauteur de leurs souhaits**, REDON Agglomération poursuit son accompagnement en s'appuyant sur les préconisations individuelles émises pour chaque restaurant suite à l'enquête. Des formations collectives seront également proposées aux équipes de cuisine et de service.

## Mon panier perso livré en même temps que la cantine ?

Déclic, coopérative d'insertion et d'emploi, basée à Saint-Nicolas-de-Redon est spécialisée notamment dans le domaine de la logistique. Elle propose un service de **commande en ligne de produits locaux et de livraison dans différents points de distribution** du territoire. Passez commande sur [Déclic d'ici](#).



Pour optimiser le transport, l'offre s'ouvre à la restauration collective du territoire.

+ d'infos : [pat@redon-agglomeration.bzh](mailto:pat@redon-agglomeration.bzh) ou au 02 99 70 34 56

## Besoin de changement ? Lancez-vous un défi !

Lancez-vous le défi de changer vos habitudes alimentaires pour consommer des produits bio et locaux sans dépenser plus ! C'est possible, 70 foyers l'ont fait en 2019 et en 2020 sur le territoire de REDON Agglomération. En 2021 c'est à vous de jouer ! Participez au 3<sup>ème</sup> Défi Foyers A Alimentation positive organisé près de chez vous. Pour vous inscrire c'est simple, c'est [ICI](#) ou auprès de la structure relais la plus proche de chez vous, qui pourra également vous informer davantage :

- Le **Centre Social Intercommunal** - La fédé 19 rue de Redon 56350 **ALLAIRE** violaine.bouyer@lafede.fr / 07 82 66 59 14
- Le **Centre Social Confluence** 5 rue Guy Pabois 35600 **REDON** cesf@confluence.asso.fr / 06 66 67 51 40
- Le **Jardin de Pirouette** 34 rue du chêne vert 44630 **PLESSÉ** lejardindeprouette@orange.fr / 06 64 61 76 56 ou 06 04 50 71 30
- La **Mairie de Pipriac** 13 place de la Mairie 35550 **PIPRIAC** communication@mairie-pipriac.fr / 02 99 34 42 87



## Des animations à l'école pour comprendre l'alimentation durable

Un programme de sensibilisation est proposé aux classes de cycle 2 et 3 : 3 séances (de septembre à décembre 2021) pour apporter des éléments de compréhension aux enfants, pour étayer leurs regards sur leurs propres choix alimentaires en abordant le lien entre activité physique et alimentation, le gaspillage alimentaire et les modes de production. Enseignants, vous souhaitez accueillir ces séances dans votre classe ? Complétez le [FORMULAIRE DE CANDIDATURE](#).

## Les dernières actus



REDON Agglomération, l'Issat, l'alliance Slow Food des cuisiniers, le CRAPAL, Pas bête la fête, la Fédération des races de Bretagne et l'Université des sciences et pratiques gastronomiques, acteurs engagés en faveur de l'alimentation durable, se sont fédérés en 2020 pour créer le **Consortium de l'alimentation durable** et accompagner une étude de faisabilité et de recherche d'un site en vue d'y implanter un **Pôle des Transitions Alimentaires**. + d'infos : [direction@uspg.bzh](mailto:direction@uspg.bzh)



Chloé Petetin, chargée de mission agriculture et alimentation à REDON Agglomération, a quitté son poste pour d'autres aventures. François Paillard est arrivé début mai pour prendre sa suite.



Des places vont bientôt se libérer sur **L'Espace Test Agricole en maraîchage Bio** de Cranhouët. Porteurs de projet, venez vous former et développer votre projet. + d'info : CIAP 44 : [celine.noblot@ciap-pdl.fr](mailto:celine.noblot@ciap-pdl.fr) 06 40 79 73 79



Un groupe de travail **Gouvernance Agricole et Alimentaire de Territoire**, piloté par l'agglomération, vient d'être créé. Il travaillera sur les sujets en lien avec l'économie agricole et la transition alimentaire (dont le PAT).



La commune de Pipriac recherche un.e **responsable en charge de la restauration scolaire** avec une appétence pour l'alimentation durable. Plus d'infos: 02 99 34 42 87

## L'interview :

*Anne Salmon et Stéphane Fouquet du GAEC des Ecureuils, vous avez installé votre ferme à Allaire en juillet 2019. Comment avez-vous trouvé les terres ?*

Nous avons trouvé cette ferme sur le site de la Safer. Il y avait eu 3 appels à projet pour une reprise et puis avec le temps une grande partie des terres ayant été vendues, il n'y avait pas eu de projet avant le nôtre et nous avons pu acquérir les bâtiments et les 11 hectares.

*Pourquoi avez-vous choisi de vous installer ici dans le territoire de REDON Agglomération ?*

Nous cherchions depuis 3 ans à venir sur le Pays de Redon qui nous plaisait beaucoup pour son dynamisme culturel, écologique, ses paysages et la proximité avec la côte. On sentait qu'un projet comme le nôtre pouvait trouver sa place sur une tel territoire.

*Quel est votre projet ?*

Nous élevons des poules pondeuses (400 poules) et cultivons du blé tendre pour réaliser une production de pâtes fraîches paysannes à la ferme qui s'appellent "Les Pays'Ann".

Nous sommes certifiés en agriculture biologique. Nous faisons de la vente directe (à la ferme, AMAP, magasins de producteurs, paniers paysans...) et vendons aussi nos œufs dans certains magasins et bientôt nos pâtes. Nous approvisionnons également la restauration collective.

Nous espérons pouvoir développer à moyen terme l'accueil pédagogique à la ferme. Nous avons d'ailleurs déjà accueilli, pour une visite guidée et animée de la ferme, une équipe de 11 familles dans le cadre du défi familles à alimentation positive de 2020.

Retrouvez le GAEC des Ecureuils, ainsi que tous les producteurs et productrices qui commercialisent en vente directe sur le territoire de REDON Agglomération et au-delà, en ligne, sur [l'annuaire des producteurs locaux mis à jour régulièrement par le Conseil de Développement](#)

**C'est le printemps ! Le bon moment pour se mettre à jardiner !**

Et pourquoi pas s'y mettre à plusieurs ou demander conseil si vous n'y connaissez pas grand-chose ? C'est possible, par exemple avec Les [incroyables comestibles](#).

[Le jardin de Pirouette](#).

[Le Transfo](#)

Et bien d'autres...

Vous cherchez plus d'infos sur le PAT ? Rdv sur : <https://redon-agglomeration.bzh> rubrique « Nos actions »

Avec le soutien financier de :

