



À VOUS DE JOUER

Édition 2025-2026

Alimentation et restauration

« Souveraineté alimentaire » est le maître mot actuel, toutefois les importations progressent pour de nombreux produits agricoles. En restauration collective et commerciale, comment s'assurer que les produits soient français, bretons et locaux, tout en apportant aux agriculteurs un meilleur retour de la valeur ajoutée ?

Avec la Chambre d'agriculture, sourcez vos produits de qualité localement, atteignez les objectifs EGAlim, mettez en place des actions concrètes pour votre projet alimentaire territorial (PAT), accompagnez l'émergence et le développement de filières territoriales.

Collectivités & agriculture



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BRETAGNE

CHIFFRES CLÉS

34 projets de filières accompagnés
(26 filières alimentaires et 8 non alimentaires) entre 2019 et 2024, soit près de 6 par an

12 organisations de producteurs accompagnées entre 2019 et 2024

Présence dans **23** comités de pilotage des PAT bretons

14 PAT font appel à la Chambre d'agriculture comme acteur impliqué dans leur programme d'actions



La Chambre d'agriculture de Bretagne met au service des agriculteurs et des collectivités de nombreuses expertises pour répondre aux défis d'une alimentation durable et locale et à la création de valeur ajoutée. Mettre en relation les agriculteurs et les collectivités, c'est dans notre nature !

Découvrez quelques réalisations inspirantes...

Une expérience d'approvisionnement local dans le Morbihan

Trouver des solutions pour apporter des légumes frais locaux dans les cantines

De 2022 à 2024, la Chambre d'agriculture a mis en place un démonstrateur territorial en lien avec la commune de Pluvigner, la Communauté de communes Auray Quiberon Terre Atlantique et la DRAAF pour définir les conditions d'un approvisionnement durable en légumes des cantines et modalités. Ce projet a permis de réaliser un

guide avec des fiches pratiques et des outils concrets à destination des équipes de restauration et des producteurs, formalisant les étapes pour mettre en œuvre l'approvisionnement sur le territoire.



“

Nous voulions être cohérents avec la Loi Égalim et apporter des légumes locaux et le plus frais possible dans notre cantine. Nous avons pu connaître les obligations réglementaires et identifier des producteurs prêts à fournir. Nous avons mesuré la nécessité de recenser nos besoins. La démarche a été un travail énorme pour le restaurant. Il y a des contraintes des deux parties. Ce n'est pas simple. Il est indispensable de bien communiquer. »



Viviane Le Goueff, adjointe à Pluvigner (56), en charge de la restauration scolaire

“

Dès notre installation, nous souhaitions fournir la restauration collective. Cela a du sens pour nous, il y a de la demande et nous voulions faire de la vente directe sans faire de concurrence aux maraîchers déjà installés. Pour que ça fonctionne, il faut une motivation des trois parties : élus, cuisiniers et maraîchers. Il est aussi nécessaire de planifier le plus possible en amont et de communiquer. »



Élodie Decourchelle, maraîchère à Brandivy (56)

Partout en Bretagne, à vos côtés...

- **Filières locales développées :** lait du pays de Lorient (marque « Breizh positive »), viande bovine (marque « Ma Normande locale »), thé (association « Armor de Thé »)
- **Structuration de la filière légumineuses** à graines pour l'alimentation humaine sur le Grand Ouest (association LEGGO)
- **Approvisionnement de cantines scolaires :**
 - > Pluvigner, Baud Communauté...
 - > Lorient Agglo : 10 000 repas 100 % locaux distribués, 1 jour par mois
- Développement des filières lin et chanvre

Pour aller plus loin



Le Projet alimentaire territorial de Bretagne Centre

Concrètement, appliquer la loi Égalim dans les restaurants scolaires en milieu rural



De 2019 à 2023, pour relever le défi de l'alimentation scolaire, cinq communautés de communes ont jugé plus efficace de mutualiser les moyens, pour s'approprier et appliquer la loi Égalim dans

les restaurants scolaires en milieu rural. L'animateur de la Chambre d'agriculture s'est positionné comme facilitateur. À la suite des 37 audits réalisés sur des restaurants scolaires, il s'est avéré qu'il était indispensable de former les agents des collectivités autour de la pause méridienne, pour mieux les impliquer dans le projet et redonner de la valeur à leur travail.

Quelques chiffres : la montée en compétences des agents a bénéficié à **175 écoles primaires, 128 cantines, 15 300 repas servis par jour, 85 agents, 5 700 élèves, 51 cuisiniers ont été formés.**

“

Grâce au PAT, nous nous sommes sentis valorisés dans notre métier, notre rôle pédagogique et éducatif a été mis en avant. Le PAT a montré que nos missions allaient au-delà du simple service du repas. Nous avons d'abord besoin de résoudre nos problèmes quotidiens (bruit, matériel, organisation) avant de nous pencher sur l'approvisionnement en local. L'accompagnement du conseiller alimentation et les formations nous ont aidés à gagner en confiance et à savoir argumenter nos besoins humains ou matériels, auprès des élus.»



Virginie Leleu, responsable de la restauration scolaire de La Chapelle-Neuve

“

Le travail de l'animateur nous a permis de rencontrer des responsables de restaurants scolaires pour lancer les premières commandes. Il n'est pas nécessaire de recréer des outils logistiques, il faut s'appuyer sur l'existant. Nous devons aussi mettre en place des outils pédagogiques pour faire valoir nos produits auprès des élus et des cuisiniers.»



Christelle Martin, élèveuse au Gaec de Kerbizien à Noyal-Muzillac (56)

Pour aller plus loin

À lire sur le site agriculture-collectivites.bzh



Le groupe Céréales bio panifiables relocalisées

Développer la production de blé meunier dans le Finistère

Créé en 2022, le groupe réunit une vingtaine d'agriculteurs et deux acteurs de l'aval de la filière : Yves Canevet, meunier boulanger et Jonas Le Gall, paysan meunier. Pour réussir, dans le climat breton, à produire du blé bio meunier d'une qualité satisfaisante pour la meunerie et la boulangerie, il faut travailler sur toutes les étapes :



choix des semences, itinéraires techniques, qualité du grain, triage, stockage, panification... Le tout avec l'objectif de mieux valoriser leur travail et de renforcer la résilience des fermes. Porté par Rés'agri 29 et animé par la Chambre d'agriculture, il fait l'objet d'une reconnaissance GIEE, en partenariat avec la Frab et la FDCuma.

“

La farine biologique utilisée dans les boulangeries biologiques bretonnes vient généralement de moulins situés hors de Bretagne parce que la culture de blé meunier bio ici est peu développée. Il fallait combattre des idées reçues, notamment qu'il est impossible de faire du bon blé en Bretagne parce que le climat ne s'y prête pas. On a échangé sur les critères de qualité attendus, à la fois en s'appuyant sur les références dans le métier de la meunerie et de la boulangerie, mais aussi en réalisant des tests de panification directement dans notre boulangerie.»



Yves Canevet, meunier-boulangier, Saint-Thégonnec (29)

“

On commence à avoir une certaine vision des variétés qui sont intéressantes ici, que ce soit en culture ou en panification. On a pu éliminer certaines variétés et en confirmer d'autres. Maintenant il y a encore du travail à faire sur l'après-récolte, le stockage et le fléchage des volumes vers des meuniers et vers d'autres débouchés.»



Jonas Le Gall, paysan meunier à Ergué-Gabéric (29), à l'origine du groupe

Pour aller plus loin

Une vidéo qui retrace le parcours du collectif



Faisons avancer ensemble les défis d'une ALIMENTATION durable et locale pour des territoires dynamiques

La Chambre d'agriculture de Bretagne vous propose une expertise complète dans vos projets collectifs

Les collectivités peuvent s'appuyer sur les agriculteurs et leurs organisations pour faciliter l'approvisionnement local de la restauration collective et avec des filières dynamiques sur leur territoire.

CONSULTEZ
NOTRE SITE :
agriculture-collectivites.bzh



Les fiches Terralto pour découvrir l'ensemble de
notre offre de service aux collectivités
[www.agriculture-collectivites.bzh/
agir-ensemble/nos-prestations](http://www.agriculture-collectivites.bzh/agir-ensemble/nos-prestations)



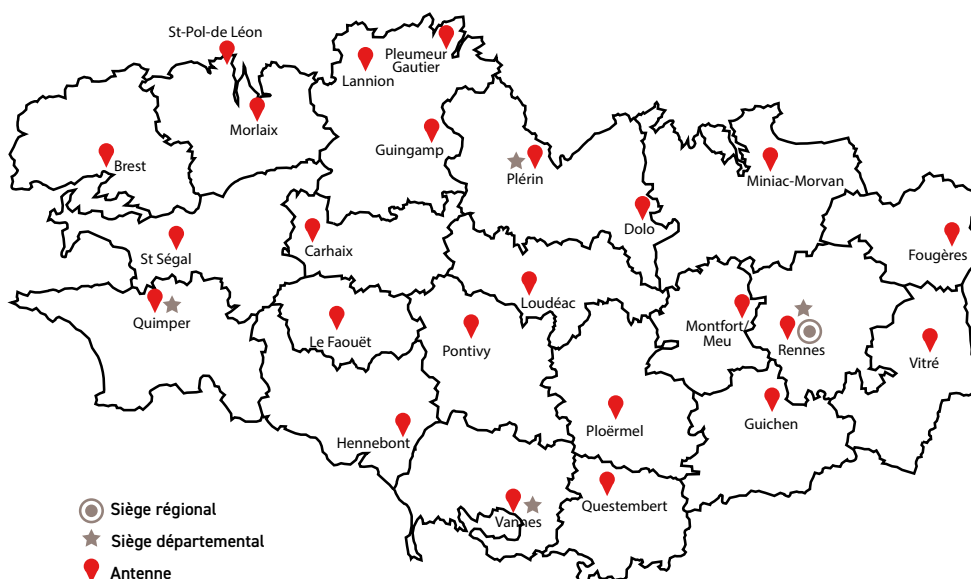
Les agriculteurs bretons connaissent bien le sens du collectif. En groupe, on peut relever plus facilement les défis de l'organisation locale des filières.

Découvrez tous les groupes de votre territoire
dans une carte interactive
<https://tinyurl.com/carte-groupe-agri>



Un CONTACT près de CHEZ VOUS

Dans toutes nos antennes, nos chargés d'animation territoriale répondent
à vos demandes et accompagnent vos projets



SCANNEZ
ce QR Code
et obtenez
les coordonnées
de chaque
antenne



CONTACT
Laurence Fablet - 02 97 74 31 06
laurence.fablet@bretagne.chambagri.fr



<https://www.agriculture-collectivites.bzh/>

Nos partenaires
pour les actions
collectives agricoles



Avec le soutien financier
de la Région Bretagne,
des Départements
et des collectivités
locales concernées

