

Agenda 21 PLÉRIN	
Axe 5 : Favoriser un développement suivant des modes de production et de consommation responsables	
Action 32 : Développer l'utilisation des produits bio et locaux dans la restauration scolaire.	
Contexte	<p>Depuis 2009, la Ville de Plérin s'est engagée dans l'introduction de produits biologiques et labellisés dans la restauration scolaire.</p> <p>Les dépenses 2010 en produits bio représentent 20 % de la totalité des achats de denrées alimentaires. En circuit court, la collectivité a consommé 13% de produits labellisés (volaille, bœuf, poisson, fromage).</p> <p>Actuellement, la ville s'approvisionne avec des producteurs locaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits labellisés (Label rouge, Produits fermiers...) <ul style="list-style-type: none"> La ferme des Grand Prés Plessala (fromage blanc) Le Gaëc Ma Vallée Plouguenast (fromage de chèvre) Le Gaëc Les Gaboriaux Pléboulle (yaourts) Kervadec Auray (bœuf) La ferme de Darley (fromage) - Produits bio <ul style="list-style-type: none"> Les jardins fleuris de Plestan (pommes) Le CAT de Plouisy (légumes) Team Ouest (porc, produits laitiers) Bourguignon: (fruits et légumes). <p>Parallèlement, la Ville de Plérin a abandonné l'eau en bouteille pour la restauration scolaire, ce qui diminue énormément la production de déchets.</p>
Enjeux DD	<p>Environnemental :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement. - Protection des ressources et résorptions des pollutions.
	<p>Social :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préserver la santé des enfants par une alimentation saine et équilibrée. - Sensibiliser les enfants, les rendre responsables de leur alimentation. - Renforcer les liens entre citoyens et agriculteurs. - Maintien d'une population agricole locale.
	<p>Economique:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préservation de l'économie agricole locale - Valoriser certains modes de commercialisation des produits agricoles (circuits courts).
Mesures concrètes	<ul style="list-style-type: none"> - La commune va continuer à développer l'introduction de produits bio et labellisés, en essayant de diversifier les fournisseurs locaux. - Sensibiliser les enfants sur l'alimentation saine et locale en valorisant les producteurs locaux : animation sur des repas à thèmes... Communiquer largement pour toucher les parents et tous les publics. - Lutter contre le gaspillage alimentaire pour acheter mieux : formation des agents municipaux, communication, sensibilisation sur les déchets et le gaspillage auprès des enfants. <p>Objectif : passer à 30 % de produits bio dans la composition des menus scolaires et des goûters de l'accueil périscolaire.</p>
Pilote	Delphine MESGOUEZ - LE GOUARD, Adjointe en charge de la Coordination des Initiatives et Prestations Locales, de la Démocratie locale et de la Vie des Quartiers.

Partenaires	<ul style="list-style-type: none"> - Agriculteurs locaux. - GAB d'Armor. - Saint-Brieuc Agglomération.
Calendrier prévisionnel	Action continue
Budget prévisionnel	479 500 € budget global pour les denrées alimentaires, dont environ 145 000 € pour les produits bio et labellisés.
Indicateurs de suivi	<ul style="list-style-type: none"> - % de produits bio et labellisés sur les dépenses totales de denrées alimentaires. - % de repas servis comprenant au moins un ingrédient bio ou labellisé.
Liens avec d'autres actions	<ul style="list-style-type: none"> - Favoriser l'émergence d'une agriculture périurbaine durable. (Action 31) - Protéger les espaces naturels et favoriser les corridors écologiques. (Action 11)