

DESCRIPTION DE L'INNOVATION

Depuis 2017 et avant la loi EGAlim, Dinan Agglomération a sollicité les cuisines des écoles primaires (42) afin de suivre leur approvisionnement en produits sous signe de qualité et locaux. Grâce à un outil Excel, les cuisiniers ont transmis des données depuis 2016. Ces données permettent de mieux connaître l'approvisionnement pour favoriser les liens entre l'offre et la demande et répondre aux obligations de la loi EGAlim, notamment en termes d'information aux usagers.

Cet outil permet de piloter l'approvisionnement, de donner des indications sur les besoins du territoire en matière de production locale et de fédérer les cuisiniers autour d'un outil commun. Il s'inscrit dans le cadre de la stratégie agricole et alimentaire du territoire.

PUBLIC(S) CIBLE(S)

- Collectivités (élus et techniciens)
- Cuisiniers en restauration collective

FACTEURS DE REUSSITE

- Accompagnement individuel des cantines à travers d'autres actions (lutte contre le gaspillage)
- Proposer d'autres actions dans le cadre du PAT : formations aux cuisiniers, forums producteurs/cuisiniers, catalogue de producteurs locaux...
- Valoriser les savoir-faire des cuisiniers

FACTEURS INNOVANTS

- Gouvernance alimentaire : l'outil permet de fédérer les cuisiniers et de faire le lien avec la collectivité.
- Planification alimentaire : l'outil permet de piloter l'approvisionnement du territoire et de donner des indications sur les besoins du territoire en matière de production locale et d'installation d'agriculteurs.

POINTS DE VIGILANCE

- Temps de remplissage du tableau pour les cuisiniers
- Lien entre élus et cuisiniers



LES CHIFFRES CLES

24 % en moyenne de produits locaux et/ou sous signes de qualité (dont bio) en 2018

3 cantines sur 26 répondent aux obligations de la loi EGAlim

Contact : Ludovic BROSSARD, Chargé de mission agriculture et alimentation : l.brossard@dinan-agglomeration.fr