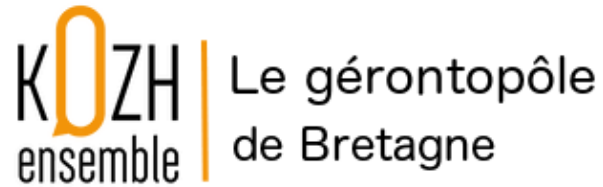


# BILAN DE LA RENCONTRE REGIONALE

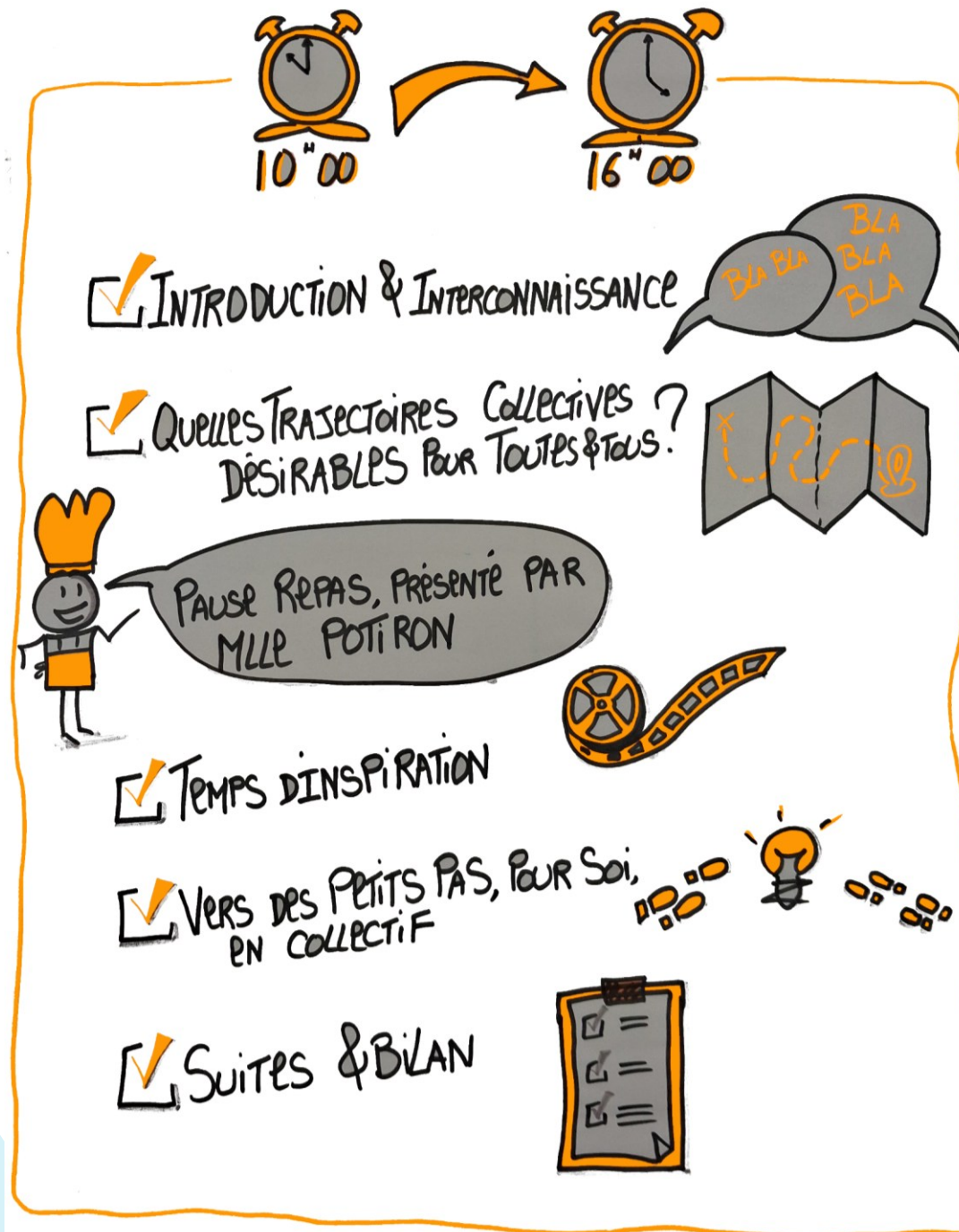


## TRANSITION ALIMENTAIRE EN MEDICO SOCIAL

- Jeudi 11 décembre -



# AU PROGRAMME



# **PRISES DE PAROLES INTRODUCTIVES**



# **RÉMI LOQUET**

## **VICE-PRÉSIDENT DE KOZH'ENSEMBLE**



L'alimentation est pour nous un élément fondamental dans une société confrontée au défi du vieillissement, marqué notamment par le doublement du nombre de personnes âgées dans les prochaines années. Elle est déterminante tant pour la qualité de vie que pour l'ancrage territorial des personnes et la prévention de la perte d'autonomie.

Dans un secteur en crise, l'alimentation est un sujet central pour les établissements médico-sociaux, interrogeant un modèle qui doit aujourd'hui se transformer. Elle questionne à la fois le lieu de vie des personnes accompagnées et des enjeux plus politiques tels que l'autodétermination, la liberté et le pouvoir d'agir.

Le repas est aujourd'hui trop souvent réduit à la seule question des apports nutritifs, la personne âgée ne voit alors ce sujet que par le prisme de l'assiette qui lui est posée devant elle, pouvant générer un fort sentiment de dépossession. Il est nécessaire de requestionner ce sujet.

Enfin, repenser l'alimentation, c'est aussi œuvrer au renforcement de l'attractivité du secteur. Alors que nos structures devraient être porteuses de sens pour les professionnels, ce sentiment tend à s'éroder, entraînant même des désengagements. Questionner l'alimentation, c'est ainsi contribuer à redonner ce sens fondamental dans nos missions et aux métiers du médico-social.

<http://kozhensemble.fr/>

# **AMÉLIE ARMAND**

## **PRODUCTRICE ET ADMINISTRATRICE GAB 22**



Le réseau GAB/FRAB (la fédération régionale et les 4 groupements départementaux) agit pour promouvoir le développement cohérent et durable de la filière biologique en Bretagne. Au-delà de la défense des agriculteur·ices, le réseau mène des actions techniques d'accompagnement des filières agricoles et développe un travail autour de l'alimentation auprès de collectivités et entreprises.

Travailler sur l'alimentation, c'est pour nous soutenir concrètement les filières agricoles : dans un établissement médico-social, les repas sont servis 3 fois par jour, 365 jours par an. Économiquement, ces volumes sont structurants pour les filières locales et les producteur·ices.

L'alimentation, c'est aussi une question de plaisir et de santé, pour les résidents et un levier de sens pour les métiers de cuisine. Voir arriver un beau produit et connaître la personne qui l'a produit donne une autre dimension au travail quotidien.

Conscient des contraintes de temps, de personnel et de budget, le réseau est pleinement mobilisé pour accompagner la transition alimentaire dans ce secteur et nous sommes ravis d'être engagés aujourd'hui pour avancer collectivement.

<https://www.agrobio-bretagne.org/>

# **PASCAL DALLÉ**

## **VICE-PRÉSIDENT CRESS BRETAGNE**



L'alimentation est un sujet qui intéresse fortement la Cress et l'ESS car elle appelle une vision transversale. Trop souvent cloisonnée entre les acteurs, de la production, la transformation et la consommation, elle concerne pourtant l'ensemble des consommateur·ices et des maillons de la chaîne alimentaire. Elle répond pleinement aux enjeux de transition écologique, social et environnementale et constitue un pilier de notre vie quotidienne.

En Bretagne, nous avons la chance d'être un territoire d'abondance alimentaire. Notre ambition est de garantir à toutes et tous une alimentation de qualité, y compris aux personnes les plus précaires. C'est le sens de l'action portée par l'ESS en Bretagne, structurée autour d'un maillage territorial fort. Nous travaillons avec l'État et la Région dans le cadre de la SRESS, stratégie déployée sur 5 ans et qui définit 5 items prioritaires, dont 2 qui nous relient aujourd'hui : l'agriculture/alimentation et le secteur médico-social.

Qu'il s'agisse du bien vieillir ou dans certains cas, malheureusement, de personnes porteuses de handicap qui vont vivre toute leur vie en établissement, l'alimentation doit être un moment de plaisir, de santé et de partage. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) font partis des leviers pour fédérer les acteurs locaux et réduire les circuits de distribution. Ils permettent de réfléchir collectivement à certaines incohérences ou difficultés, logistiques, par exemple qui est un secteur complexe : il y a forcément des solutions, mais il faut décroisonner pour arriver à travailler ensemble : faisons ensemble, faisons du collectif et on y arrivera.

# INTERCONNAISSANCE

# PRÉSENTATION DES PARTICIPANT·E·S

Les participant·es se sont positionné·es à 2 reprises dans l'espace, en fonction :

- ❑ de leur rôle / position dans la chaîne de valeurs, puis se sont présenté·es (nom, structure, fonction, métier)
- ❑ selon leur lieu d'habitat : un second tour de parole était proposé pour énoncé un seul mot (envie, attente, ressenti par rapport à la journée et la thématique)

Besoins transmis lors de l'inscription



Mots exprimés du tour de salle



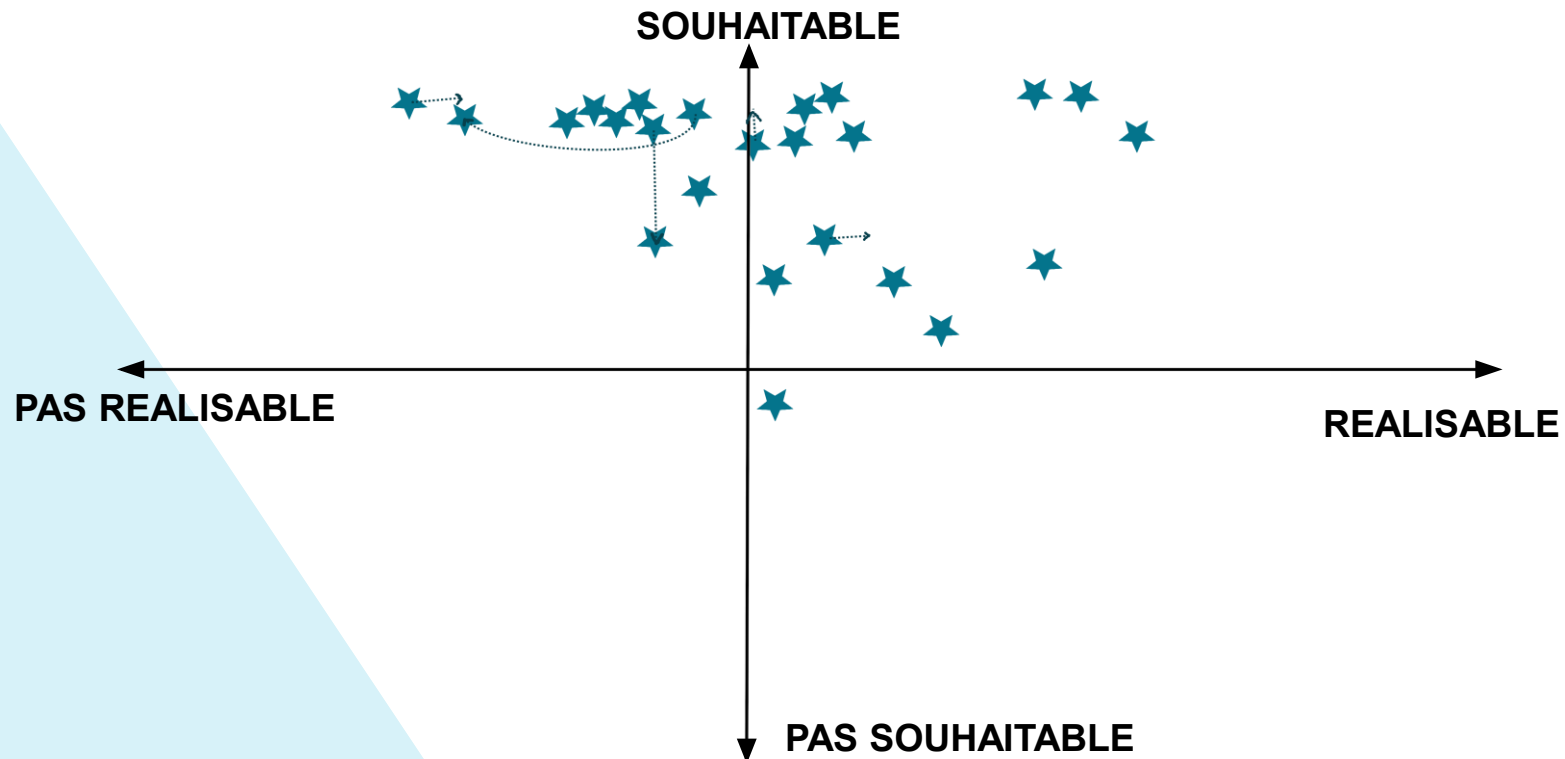
# **ATELIER 1**

**UNE TRANSITION ALIMENTAIRE EST-ELLE SOUHAITABLE ? REALISABLE ?**

# ATELIER DE POSITIONNEMENT

En 4 groupes, les participant-es ont pu échanger, débattre et parfois faire évoluer leur positionnement autour de cette affirmation :

*« En 2030, chaque établissement médico-social propose uniquement des repas issus de produits labélisés bio et produits/transformés sur son territoire. »*



# ● ELEMENTS DE SYNTHESE DES GROUPES

## C'EST SOUHAITABLE POUR :

- Image et attractivité des établissements **pour les familles** (Conseil de Vie Sociaux –CVS – , commission menu)
- Facteur de **motivation pour le personnel**
- **La définition du territoire** est importante à prendre en compte pour le souhaitable et le réalisable / enjeu sur les complémentarités et solidarités du/des territoire·s (local, France, ponts entre régions?) pour notamment diversifier
- **Approche vertueuse** : santé -> environnement -> économie (de + en + de personnes au sein des ESMS)
- Renforcer / **infiltrer l'économie sur les territoires** mais nécessite un investissement / budget de démarrage



# • ELEMENTS DE SYNTHESE DES GROUPES

## C'EST REALISABLE SI ...

- Importance d'un 'choc'/moteur/incitation réglementaire, politique et financier pour un effet levier
- Les **capacités logistiques et de transformation** sont au cœur des problématiques
- Tout commander chez le **même fournisseur** ou le même magasin pour le côté pratique (Manger bio, Terre de Sources, ...)
- **Binôme solide au lancement** (direction ESMS / cuisine en miroir de direction magasin / chef de rayon) + **diététicien convaincu -> Trinôme?**
- **Travail en coopération/confiance entre acteurs :**
  - Entendre les contraintes en amont et en aval
  - Bâtir des solutions avec l'ensemble des métiers en impliquant les convives/familles
  - S'engager mutuellement (charte, contrat, ...)
  - Avoir du feed back entre acteurs
- **Vérifier les capacités de production** (surface, approvisionnement, mutualisation, logistique)



# ● ELEMENTS DE SYNTHESE DES GROUPES

## FREINS, DIFFICULTÉS EXPRIMÉES

### Politiques publiques

- **Injonctions contradictoires**
- **Marchés publics complexes**, pas adaptés
- Engagement des élus variables (force quand présent)
- Soutien **financier** insuffisant
- Accompagnement via PAT variable (force quand c'est présent)

### Tensions & sujets de debat

- La définition du **territoire**, du local : attention à respecter les cultures alimentaires (ex : banane)
- **Problématiques d'approvisionnement** et de mutualisation logistique
- **Climat / aléas de production** complique les approvisionnements
- Equilibre entre la rémunération du fournisseur et budget de l'établissement
- Parfois concurrence entre producteurs et chantiers d'insertion
- En EMS :
  - Manque de temps et de personnel
  - Métiers en souffrance / pression, peur de la loi Egalim
  - Fausses croyances
  - Coûts de gestion



# ● ELEMENTS DE SYNTHESE DES GROUPES

## VERS DE 1ERES IDEES / PROPOSITIONS

- **Documenter les externalités négatives** du système actuel : santé, inégalités, environnement, gaspillage)
- Accompagner en **donnant du sens et de la valeur à chacun·e**
- **Travailler des cadres de coopération** pour anticiper et prévenir des risques/peurs de concurrence (revoir modèle de prestation de services pour aller vers de la co-construction)
- **Objectiver l'approche économique** en termes de santé publique, d'environnement, gaspillage alimentaire (coûts cachés)
- **Rassurer / impliquer / mutualiser**
- **Lutter contre les fausses croyances** / travailler la prise de conscience
- **Implication des CVS**
- **Notion de saisonnalité à aborder**



# **RETOURS D'EXPERIENCES ET TEMOIGNAGES**

# **INSPIRER -> SOUFFLER !**

Visionnage de retours d'expériences / paroles d'acteurs de différents maillons (voir les ressources). Quelques verbatims retenus :

« Il faut que ça sente la popote »

« La cuisine c'est du mouvement permanent »

« Travailler le végétal, c'est plus créatif, on peut jouer avec les couleurs, saveurs, ... »

« Il faut changer le langage alimentaire, retrouver de la simplicité »

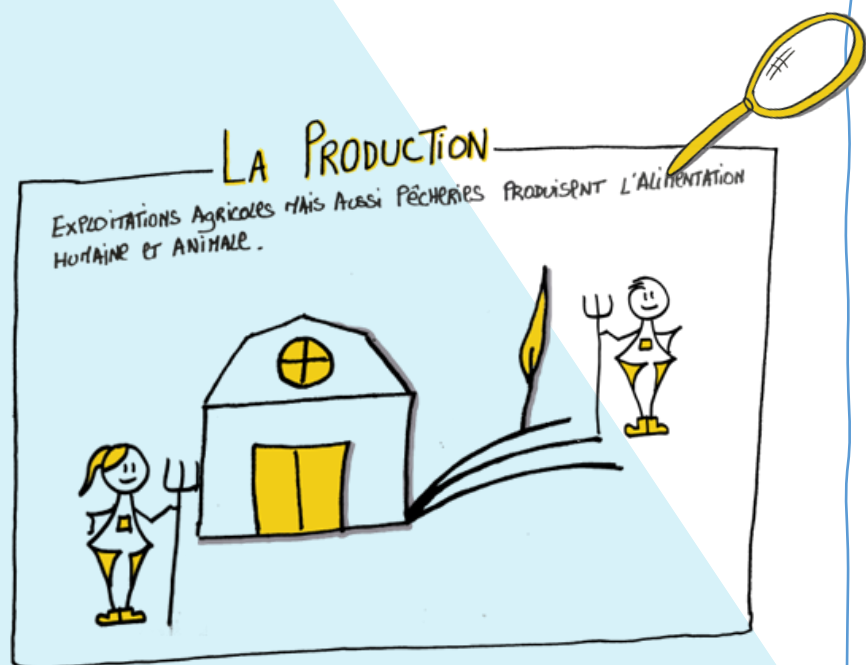
Acceptons le risque, la 'fausse route' et favorisons l'acceptabilité au changement

# **ATELIER 2 : LES PETITS PAS POSSIBLE**

# ● ELEMENTS DE SYNTHÈSE DES GROUPES

Les groupes étaient invités à partir des témoignages à discuter et partager pour chacun des maillons de la chaîne de valeurs :

- Ce qui fait résonnance par rapport à leurs propres expériences
- Ce qu'ils retiennent comme idées et propositions



- **Tisser plus de liens producteur·ices / convives :**
  - proposer des temps de rencontres ponctuels, activités
  - Tester une expérience 'vis ma vie' ! « Venez manger en ehpad ! » | « Venez voir nos carottes ! »
- **Sécuriser les approvisionnements locaux** = accepter de la flexibilité + définir cadre de coopération
- **Valoriser la culture culinaire locale**, le terroir
- **Organiser / participer à des journées** types défis, p'tits dej' à la ferme
- **Privilégier des changements de produits dans le temps** à des opérations ponctuelles : par exemple introduire un goûter bio et local tous les jours, plutôt qu'un repas bio par mois / semaine

# ● ELEMENTS DE SYNTHÈSE DES GROUPES

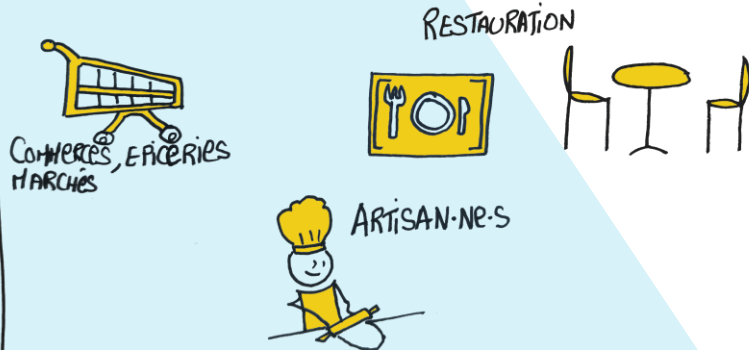
## LA TRANSFORMATION

STOCKAGE, SÈCHAGE, LAVAGE, ABATTAGE, CONDITIONNEMENT, ... LES ÉTAPES DIFFÉRENT EN FONCTION DU PRODUIT INITIAL ET DU PRODUIT SOUHAITÉ.



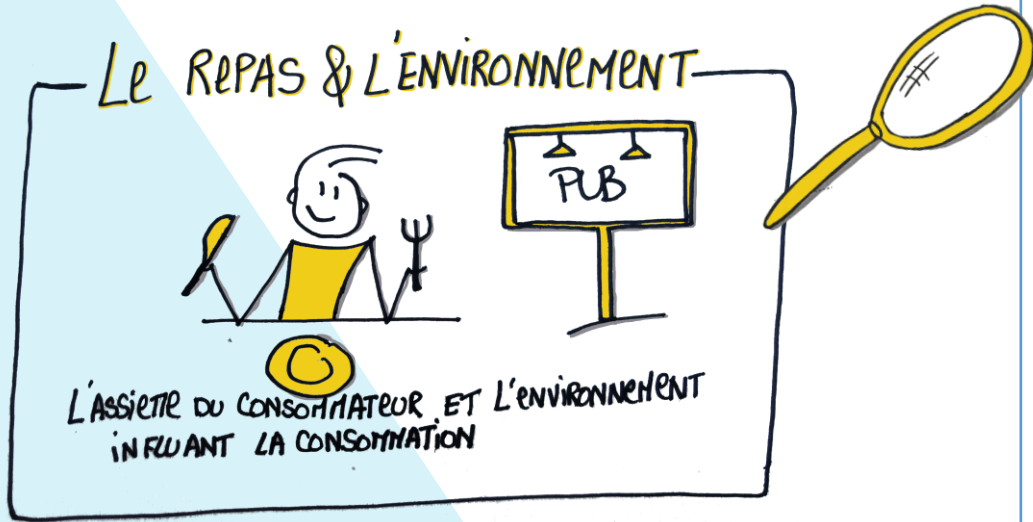
## LA DISTRIBUTION

L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS QUI CONCOURRONT À CE QUE LES ALIMENTES, ISSUS DE LA PRODUCTION ET DE LA TRANSFORMATION PARVIENNENT AUX LIEUX OÙ LES PERSONNES PEUVENT LES ACQUÉRIR POUR UNE CONSOMMATION SUR PLACE OU ULTÉRIEURE.



- **Apporter du bon, du beau, du simple (praticité) :**
  - Mixé/haché avec + de variété / gout
  - Mixé /haché gastronomique au visuel (ex : poches à douille!)
- **Sortir du cadre ! :** s'inspirer, se former, tester
- **Développer des structures / infrastructures mutualisées** en transformation, logistiques, transport
- **Adapter les conditionnements**
- **Transition par étape** (le goûter au début), à coût quasi constant en supprimant d'abord l'ultra transformé (sauce industrielles)
- **Valoriser et reconnaître les métiers :** labélisation, feed back des convives

# ● ELEMENTS DE SYNTHESE DES GROUPES



## TRANSVERSAL

- Repas doit être de la joie & du plaisir ! expérience sensorielle essentielle
- Formations / Sensibilisation des acteurs
- Mesurer / évaluer les progrès pour la satisfaction de chacun·e
  - L'humain doit être au centre

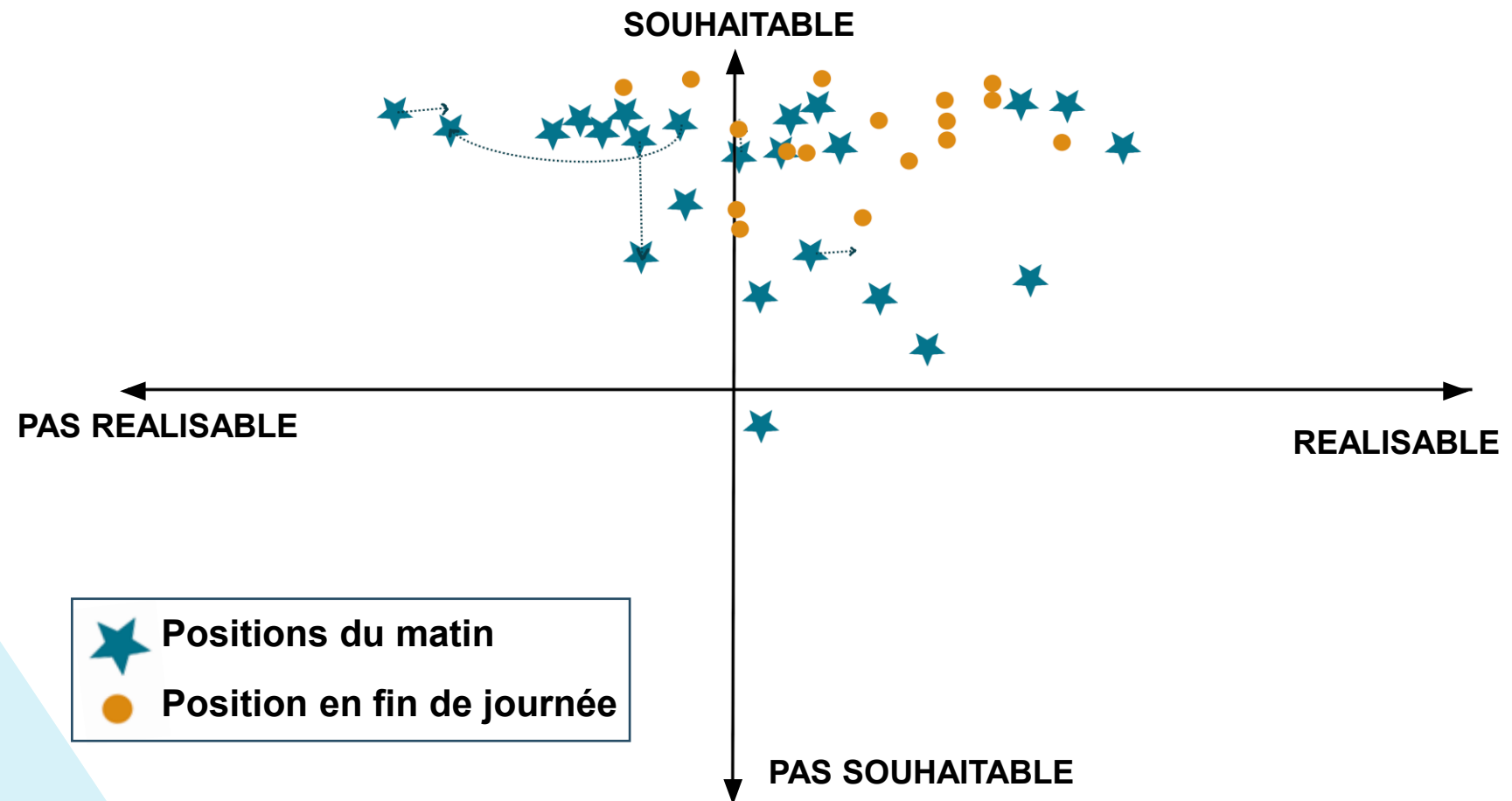
- **Favoriser l'acceptabilité du changement** (ex: introduction du végétal et non suppression de la viande) -> oser le risque !
  - **Se faire accompagner** (réseaux et individuel)
  - **Des établissements « pilotes » 100% bio** pour l'impulsion, l'exemplarité
  - **Labélisations progressives** = moteurs (se fixer des cadres, des objectifs mesurables)
  - **Cuisines participatives**
  - **Suivi d'indicateurs** : CNO, constipation, médicale, externalité positive, expérience sensorielle, satisfaction convive et équipe
- 
- **Un moteur** -> Trinôme à définir au lancement : élus/direction + cuisiniers + convives (personnel soignant)
  - **Une colonne vertébrale** -> Projet d'équipe, d'établissement
    - **Du carburant** -> Notion RSE

# **BILAN DE LA JOURNEE**

# (re)POSITIONNEMENT

Les participant·es se sont à nouveau positionné·es en fin de journée sur la même affirmation :

« *En 2030, chaque établissement médico-social propose uniquement des repas issus de produits labellisés bio et produits/transformés sur son territoire.* »



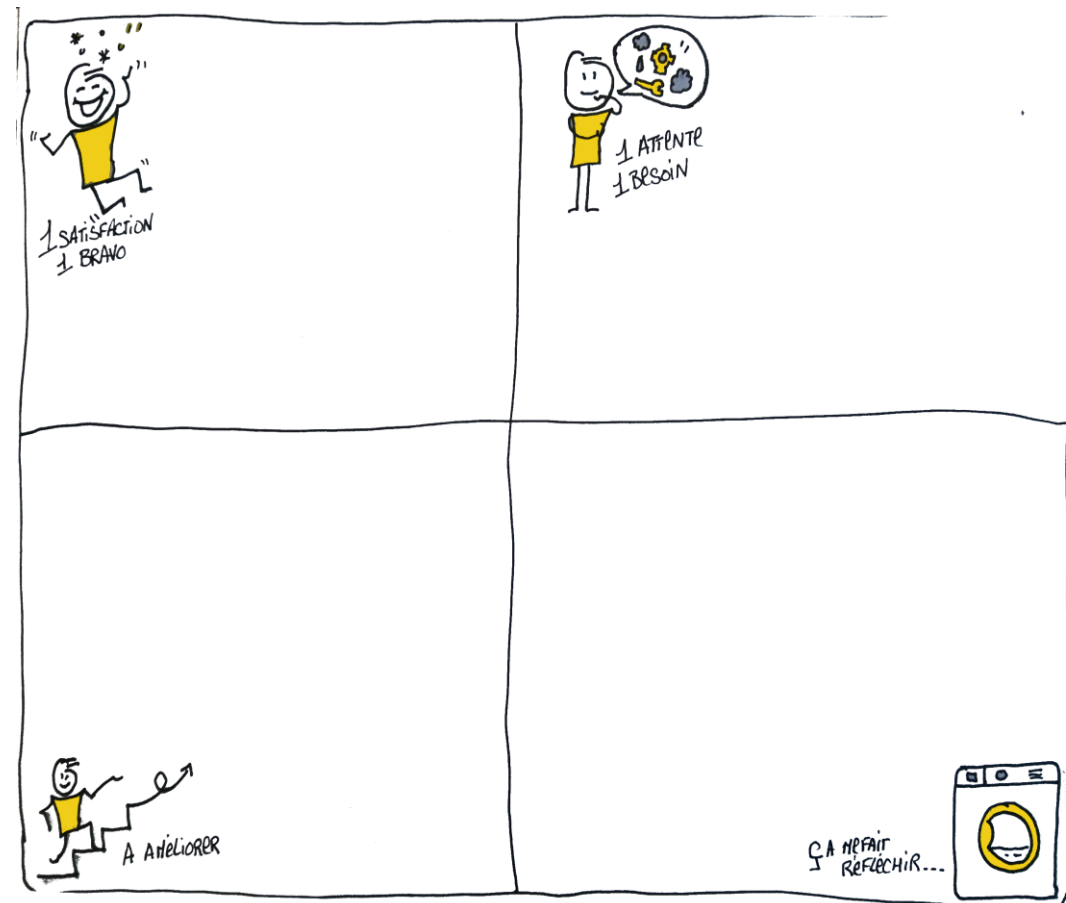
# BILAN INDIVIDUEL

## REALISATION DU BILAN INDIVIDUEL

Les participants ont rempli individuellement et anonymement un bilan sur 4 axes :

- Éléments positifs de la rencontre (Merci, bravo!)
- Des points d'amélioration pour de futures rencontres
- Des attentes ou besoins en lien avec ce travail
- Des sujets qui nécessitent d'être mis en réflexion, digestion

Ce bilan présente de manière exhaustive les participations (ponctuations, mots, symboles, ... Compris) qui ont été simplement regroupées par items.





### ASPECTS PRATIQUES

- **Super repas le midi**
- **Excellent repas**

### COMPOSITION PLURIELLE ET INTERCONNAISSANCE

- **Variété d'acteurs** rend les échanges très riches
- Diversité d'acteurs, la **possibilité de discuter** avec des établissements médico-sociaux
- Merci pour le format et la **mise en réseau**
- Des **rencontres intéressantes**
- Les acteurs présents, **pouvoir se parler**
- **Se voir et échanger**, c'est top!
- **Richesse des échanges**, des apports et des inspirations
- Une **rencontre transversale** sur le secteur médico social

### ANIMATION / METHODOLOGIE

- Super orga & animation !
- Bonne humeur
- Très bonne organisation
- Top pour l'animation!
- Bravo pour la méthode
- L'animation de la journée et le temps dédié aux échanges
- Merci pour l'initiative et la qualité d'animation
- Merci pour l'initiative de cette journée
- Animation agréable, contenus intéressants
- **Interactif** intéressant
- Une journée très bien rythmée

### VALEURS / ENJEUX

- Mon cerveau est ouvert, beaucoup plus que ce matin et je vais dormir sur tout ça
- Merci d'avoir pris l'initiative
- **Meilleure compréhension** des enjeux interprofessionnels
- Conforté dans ma connaissance des problématiques en lien aux personnes âgées
- Ça bouge | frémille sur ce secteur et il y a un risque qu'on passe à côté de synergies

## OUTILLER / APPROFONDIR

- Une cartographie des solutions ou des actions existantes
- L'enjeu c'est de décliner les bonnes idées. Proposer des outils
- Aller plus loin sur les initiatives / projets menés (ex : lutte contre le gaspillage)
- Les particularités de l'alimentation en lien avec ce secteur :
  - Enjeux nutritionnels, structurels, textures
  - Mode de financement, contraintes budgétaires
  - Différences avec le monde scolaire

## IMPULSER / MOTIVER / INSPIRER

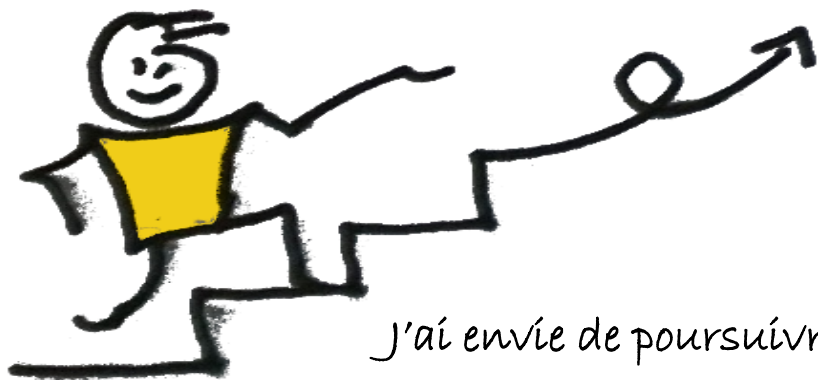
- Identifier les moyens de donner envie aux établissements de rentrer dans une démarche responsable
- Le changement des pratiques, les pédagogies efficaces et bouleversantes
- Comment faire bouger les habitudes, changer les mentalités des personnes, bouleverser les pratiques en PROFONDEUR ?
- Communiquer sur les possibles

## PERIMETRE

- Un format à une échelle départementale aurait été plus pertinent ou serait intéressant pour la suite
- Travail sur le territoire

## ARTICULATION DES ACTEURS : L'HUMAIN AU CENTRE

- Impacter les acheteurs des plateformes
- Travail sur le territoire
- Le changement de pratiques ESMS avec les acteurs concernés
- Sensibiliser les directions ESMS sur le « c'est faisable »
- Le bien-être de la personne via l'alimentation (humeur, santé, joie, plaisir)
- Toujours remettre l'humain au centre : trio cuisinier / Convive / direction
- Le lien entre les acteurs
- Co-construction d'un collectif de structures sur un projet / expérimentation concrète



*J'ai envie de poursuivre collectivement sur ...*

## AUTRE

- Actions de 'lobbying'



### **MONTER EN COMPETENCE**

- Plus de données, de contenus pour mieux partager les réalités des différents acteurs présents (coûts, productions, ...), pour gagner en expertise
- + de retour d'expériences sur les réussites en établissements
- Un projet collectif transversal avec quelques établissements pilotes

### **ECHANGER / RESEAUTER**

- Pouvoir échanger avec des professionnels en EHPAD spécialisés dans la cuisine, diététicien·ne
- Mieux travailler avec les agriculteurs bio du territoire
- Partager nos contacts pour garder le lien
- Aller chercher et chercher à convaincre les responsables des établissements sociaux
- Pouvoir dire aux établissements de participer au réseau

### **PERIMETRE**

- Manque plus d'établissements médico-sociaux et des élus
- L'enjeu du territoire est en effet une véritable question... quel territoire ? Quelle est la pertinence?

### **AUTRE**

- Manque de co-construction d'actions

# RESSOURCES

# • S'inspirer, entendre la parole d'acteurs

## **Des retours d'expériences :**

- Ehpad '[La tour de l'âge d'Or](#)' (2:59)
- [Les repas thérapeutiques](#) par Kevin Charras, Kozh Ensemble (1:35)
- « [Bien manger chaque jour](#) » par l'Association Le Parc (5:04) – regroupe 5 établissements qui accueillent et accompagnent plus de 600 enfants et adultes en situation de handicap.
- [Contractualisation pour un collège avec Mp2](#) (ressourcerie / jardin en réinsertion) (4 :52)
- [Allan, chef cuisinier en EHPAD](#) (3:26)

## **Des Webinaires inspirants « Plateau Bio » FNAB :**

- [Restauration collective en santé et médico-social](#) (1:27:10) : créer une démarche vertueuse - Plateau Bio (*intégrant le témoignage du cuisinier formateur Samuel Mony du mouvement [cuisines nourricières](#) à 1:01:07*)
- [Les leviers budgétaires et clés de réussite pour augmenter sa part de produits bio](#) (1:12:18)
- [L'approvisionnement bio local, au cœur des enjeux de plaisir et de territoire](#) (1:24:39)

## **Autres vidéos**

- [Défi Locavore, bio et bas carbone](#) (36:16)

# Approfondir

- Livre blanc « [Personnaliser l'Alimentation en Ehpad](#) » par la Société Française de Gériatrie et de Gériatrie (décembre 2025)
- [La « note d'opportunités sur le rôle structurant de l'ESS pour développer des systèmes alimentaires favorisant la bonne santé de toutes et tous »](#) Publication VYV / ESS France
- Le [GCS Achats Santé Bretagne](#), la DRAAF et l'ARS Bretagne ont avec la SCOP Terralim et Zède Graphik, développé des outils de promotion de l'alimentation durable dont une [vidéo](#) et une [infographie](#) pour mieux comprendre la loi Egalim
- [Stratégies de transition alimentaire et restauration collective : Conditions de réussite de projets locaux](#) - Banque des territoires, décembre 2020
- [Panorama de la Consommation Hors Domicile](#) - Direction Marchés, études et prospective ; Unité Prix et Consommation, FranceAgrimer, Salon International de l'Agriculture 24 février 2020

# Se former, se faire accompagner

Réseau des agriculteur·ices bio de Bretagne : structures d'accompagnement départementales

**Vous avez un projet pour votre établissement ?**

**Vous souhaitez être accompagné pour aller vers + de bio et de local ?**

Contactez le réseau GAB-FRAB dans votre département breton.



|                 |                   |                                   |                |
|-----------------|-------------------|-----------------------------------|----------------|
| Côtes-d'Armor   | Gaëlle PENAULT    | g.penault@agrobio-bretagne.org    | 06 46 45 26 39 |
| Finistère       | Florence BUSSON   | mab29.busson@agrobio-bretagne.org | 02 98 25 16 73 |
| Morbihan        | Emmanuelle FOLLIN | e.follin@agrobio-bretagne.org     | 07 68 67 99 86 |
| Ille-et-Vilaine | Anne RANDALL      | a.randall@agrobio-bretagne.org    | 06 03 17 36 07 |

[www.agrobio-bretagne.org](http://www.agrobio-bretagne.org)

## Des FILIÈRES sécurisées en Bretagne



# Se former, se faire accompagner

- [Formations à la carte de la SCIC Nourrir l'avenir](#) en binôme cuisinier·ère diététicien·ne, permettant ainsi de travailler en profondeur la thématique du 100% bio-local et fait maison.
- [Réseau REGAL](#) – Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire, animé par [INTERBIO Bretagne](#)



**RÉGAL BRETAGNE** | LE RÉSEAU DÉDIÉ À L'ANTI-GASPI EN BRETAGNE

Le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL BRETAGNE) a été créé début 2025. Cette initiative, déjà présente sur 10 territoires en France, est co-pilotée par l'ADEME, la Région Bretagne, la DRAAF Bretagne et animée par l'association INTERBIO Bretagne.

**Les missions du réseau**

- Rencontres - Mise en relation
- Information et partage d'outils
- Animation et sensibilisation
- Accompagnement de projets

**Prévention**

**Valorisation**

**Coopération**

Vous êtes un acteur de l'alimentaire ? Vous avez des idées, des projets ou des besoins concernant la réduction du gaspillage alimentaire ? N'hésitez pas à nous contacter !

 Rachel BILLARD  
Coordinatrice REGAL BRETAGNE  
2, square René Cassin 35700 RENNES  
regal@bio-bretagne-ibb.fr  
06.69.32.83.10

 Suivez toutes nos actualités sur REGAL Bretagne



# Coopérer

- Un consortium de coopération sur le Pays de Lorient : **Lorient Avenir Bio**
- Exemple d'approche par la coopération territoriale : [la charte pour une Alimentation Durable et Autonome en Grand Est \(ADAGE\)](#)



## Lorient Avenir Bio

**Coopérer et faire économie autrement pour une bio locale et de qualité, écologique, accessible à tous, inclusive et créatrice d'emplois.**

### La genèse

Le projet Lorient Avenir Bio a été initié par des acteurs de la **production** (le CAB 56, Optim'ism, l'Esat Armor Argoat), de la **transformation** (l'ESAT Alter Ego), de la **logistique** (la Filière Locale Bio 56) et de la **distribution** (la Biocoop 7 Epis) qui partagent l'intention de contribuer à développer une bio locale et engagée, et la conviction que la coopération est un levier clé pour le faire.

Ce collectif **expérimente** des premiers projets concrets de coopération, dans la perspective d'être rejoint par les acteurs du territoire qui souhaiteront contribuer à cette dynamique.

### Les objectifs

Faciliter l'interconnaissance et **mettre en réseau** les acteurs qui souhaitent s'engager

**Coconstruire** ensemble des réponses aux besoins locaux, en commençant par utiliser et **mutualiser** les ressources existantes sur le territoire

**Accompagner** ces coopérations dans la durée et oser explorer des modèles économiques nouveaux pour sortir d'une logique de concurrence

### L'ambition

Permettre à nos **cantines et restaurateurs** locaux de proposer davantage de bio, à nos **magasins** de proposer une bio accessible, à nos **producteurs** de s'installer en bio et de développer les surfaces bio, au **territoire** de faire de la bio un outil d'inclusion et de création d'emplois... à **tous** d'avoir accès à une bio locale, engagée et de qualité !

### Concrètement

Lorient Avenir Bio impulse et accompagne des projets territoriaux de coopération, au sein desquels les acteurs locaux s'impliquent opérationnellement. A titre d'exemple, quelques projets LAB en cours d'expérimentation :

#### La frite bio, locale et engagée

Des pommes de terre produites dans les fermes locales et notamment par des salarié.es en reprise d'emploi, transformées en frites par les travailleur.euses de l'ESAT Alter Ego à Hennebont, acheminées par la Filière Locale Bio 56, vendues et consommées sur le territoire (servies au restaurant Croc Epi de Keryado à Lorient et bientôt vendues dans les magasins des 7 Epis Biocoop et les autres magasins Biocoop du 56).

#### L'aide alimentaire bio et locale

L'optimisation de flux logistiques et la mutualisation d'achats, pour permettre aux épiceries sociales de s'approvisionner en produits bio issus des fermes du territoire, et ainsi permettre aux personnes en situation de précarité d'accéder, elles aussi, à une alimentation de qualité.

#### Un projet collectif né pour encourager, impulser et accompagner les coopérations entre acteurs économiques locaux, au service du développement d'une bio engagée sur notre territoire.



**Initié par :**

**Accompagné par :**



Laboratoire d'intervention-recherche en Economie de la Fonctionnalité et de la Coopération

Envie de vous investir concrètement et de jouer le jeu de la coopération ? Rencontrons-nous !

07 81 19 77 21 - projetlorientlab@gmail.com

# Valoriser

Labels pour la restauration collective :

- **Label ECOCERT** : Le label **Ecocert « En Cuisine »** est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective **durable, +bio +locale +saine**. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les **enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique** des restaurants collectifs en **3 niveaux de labellisation**. Ecocert « En Cuisine » c'est donc une démarche progressive et positive pour les restaurants. Pour obtenir ce précieux label, il faut être **contrôlé** par l'organisme Ecocert et être conforme aux critères du référentiel. -> [\*Petit guide de la transition des cantines durables\*](#), Ecocert - 2023
- **Label « Territoire BIO Engagé »** : Ce label valorise les pratiques volontaristes au profit du développement de l'Agriculture Biologique sur les critères de la surface et/ou de la restauration collective à l'échelle des territoires. [INTERBIO Bretagne](#) en a obtenu la licence de concession et le développe depuis 2020 sur son territoire.



# **AUTRES RESSOURCES ET SUPPORTS UTILISES DANS LA JOURNEE**

# DES ACTEURS DE L'ESS S'ENGAGENT

## CADRE DE VALEURS

Sur l'ensemble de la chaîne de valeurs agricole et alimentaire, des acteurs portent collectivement un changement de paradigme capable de rassembler autour d'une vision commune et attractive pour le monde agricole, la société civile et les collectivités territoriales autour de 3 ambitions :

- ❑ Agir pour la **transformation économique et sociale** en construisant des réponses collectives et concrètes aux besoins, aspirations et problèmes humains
  - ❑ Favoriser **l'implication, la prise de responsabilité, l'inventivité et la capacité d'agir** des agriculteur.rice.s ainsi que de la population au travers d'organisations collectives
  - ❑ Contribuer à la **transformation écologique et énergétique** de notre société pour sauvegarder nos ressources, notre planète et agir sur la santé de toutes et tous.





# La chaîne de valeurs agricole et alimentaire

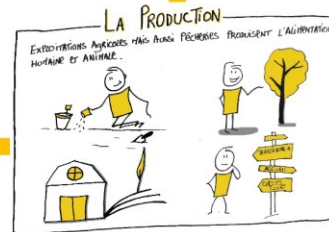
## LE MÉMO

ÉCONOMIE SOCIALE & SOLIDAIRE en Bretagne



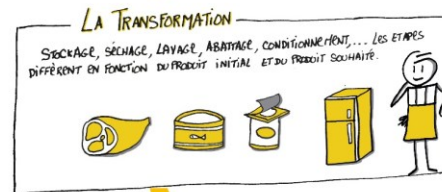
**Diminution de la dépendance aux agrofournitures**  
Le réseau CIVAM  
Les GAB  
**Outils & machines**  
Les CUMA  
La coopérative L'Atelier Paysan  
**Ressources : eau, terres, bâtiments, énergie**  
Terre de Liens Bretagne, Paysan de nature, LPO, ...

25 000  
exploitations agricoles  
et plus de  
69 000  
actifs



**Installation / transmission**  
Maisons Familiales Rurales  
le réseau CIVAM  
Les GAB  
Idée au projet  
Paysan Créatif  
**Consolidation**  
Solidarités Paysans

**Restructuration / Développement**  
Accueil Paysans



**Production animale**  
L'Abattoir coopératif de Rostrenen en SCIC  
Atelier de découpe CUMA Kig Bro Leon  
En création : caisson d'abattage (ADEAR35)

**Production végétale**  
SCIC Filière légume bio 56  
Conserverie végétale Trans farm earth  
Grange Paysanne  
Association OCTAV  
SCOP Brasserie du Vieux Singe

**Restauration collective  
publique et commerciale**  
29 - ESAT Genêts d'Or  
35 - SCIC Terres de Sources  
35 - Manger Bio 35  
56 - Association Agora 2R  
56 - Palette Paysanne  
56 - Association Envo56  
Biocoop restauration

### Commerces, épiceries, marchés

- Associations de producteurs Clic des Champs, Paniers des prés, Clic ta berouette, Voisins de paniers, Le Goût d'Ici, l'épicerie associative Bro an Are
- Collectifs de consommateurs : 90 AMAP, breizhcoop, Ti Coop, Coop des Vénètes, la SCIC L'Allée Terre Native, Coopératives de consommateurs Biocoop (Gambille, Finisterra, Biogolfe)
- Magasins spécialisés : 7 épis, Scarabée Biocoop, Coop idées, Callune, Celta-bio, Seve, Biosphère, Chat bioté, Traou en Douar, Biogastell, Graine de bio
- Commerces ESS multiservices : Le champ commun, Un café des possibles, le Guibra, ...

### Restauration commerciale

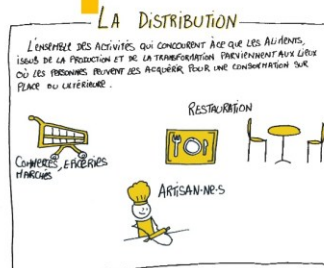
SCIC Pépites, Association Ty pouce, SCIC La Basse Cour, SCIC Le Grand Manger, SCOP Ty Wanik, SCIC Le champ commun, SCOP au parc des bois...

### Restauration collective

ESAT Les Genêts d'Or, les ateliers du Douet, Posabitat, Notre Avenir

### Circuits solidaires

- Cœurs résistants
- VRAC (Rennes et Brest)
- Épiceries solidaires : l'ELFE, jardins solidaires de Dinan, Coopératerra
- Structures de l'aide alimentaire : publication JSA
- Collectifs SSA



**Sensibilisation, accompagnement  
et éducation à l'alimentation**

Réseaux de Projet Alimentaires  
Territoriaux (PAT)  
Maison de la Consommation et de  
l'Environnement  
Réseau REGAL (Réseaux d'évite-  
ment du gaspillage alimentaire)  
Xxxxxxx



**STRATÉGIE  
RÉGIONALE  
2028** économie sociale  
et solidaire



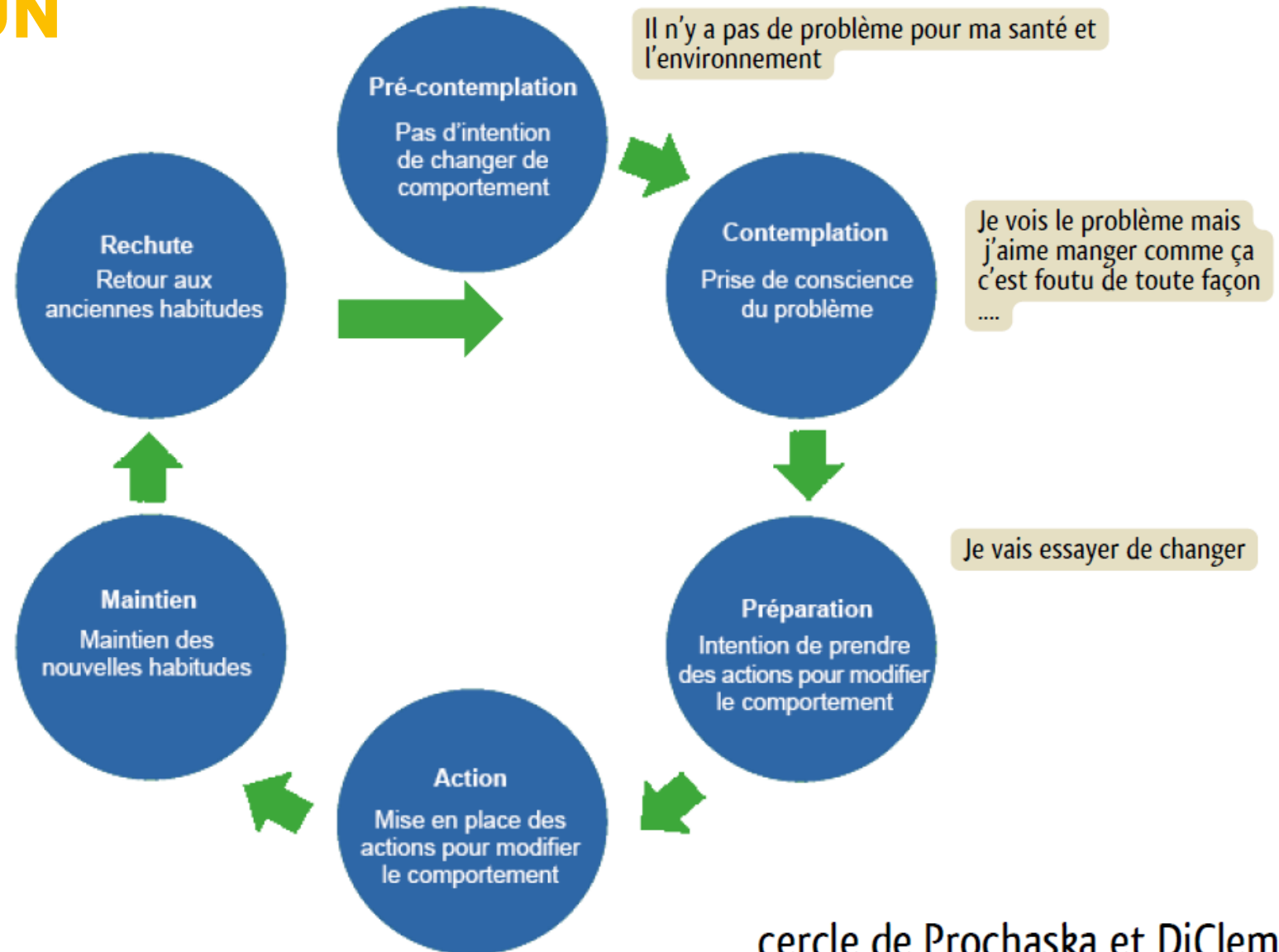
# PROCESSUS DE CHANGEMENT / TRANSITION

**VALABLE POUR CHACUN  
DES MAILLONS !**

Il n'y a pas une solution, mais  
des trajectoires

On a le droit de se tromper !  
Et de prendre le temps  
nécessaire

On avance plus facilement en  
s'entourant, en agissant  
collectivement !



cercle de Prochaska et DiClemente



Sources :

- Enriquez, J. P., & Archila-Godínez, J. C. (2022). Social and cultural influences on food choices: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(13), 3698-3704.
- Rozin, P. (2006). The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. *Appetite*, 47(3), 347-353.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.

# LES SEULS LABELS OFFICIELS !

SIQO : SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE





# STRATÉGIE RÉGIONALE

économie sociale  
et solidaire

COFINANCÉ PAR  
UNION EUROPÉENNE



L'Europe s'engage  
en Bretagne



BANQUE des  
**TERRITOIRES**



[www.ess-bretagne.org](http://www.ess-bretagne.org)