



Dossier de presse

Signature de la charte

« Il fait Bio dans mon assiette »

Lundi 22 juin 2015- Mairie de Lannion



La signature de la charte « Il fait Bio dans mon assiette » vient prolonger l'action municipale en matière d'achat responsable et formaliser son engagement dans l'intégration de produits Bio dans la restauration collective.

1. La ville engagée depuis 2009

Depuis 2009, la Ville de Lannion travaille avec les communes de l'agglomération à la mutualisation des besoins en produits biologiques afin d'obtenir une meilleure offre et développer la consommation de produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs publics.

L'implication de la Ville de Lannion se traduit dans les chiffres par une part du bio moyenne de 37% des montants achetés et par un rôle moteur dans le groupement bio de Lannion (54% des consommations du groupement) dont elle assure, par ailleurs, la coordination.

2. La présentation du groupement Bio de Lannion

La Ville de Lannion coordonne le groupement bio de Lannion depuis ses débuts. Fin 2013, un groupement plus structuré a vu le jour, la convention signée régit le groupement pour les années 2014 à 2017. Pour être membre principal du groupement il faut s'engager à consommer au moins 5 000€ TTC de produits bio dans le cadre du groupement. Les communes de Lannion

Trégor Communauté peuvent aussi bénéficier des prix du groupement sans être membre principal.

Consommations en 2014	€ TTC
Lannion (CE + Ville)	144651,32
CCAS Lannion	1164,25
Pleumeur-Bodou	16579,6
Ploulec'h	10817,38
Ploumilliau	3587,25
Lycée Le Dantec	65648,4
Collège Paul Le Flem	346,93
Collège Le Goffic	4722,31
CH Lannion	5877,93
Autres	14447,42
Total	267842,79

3. Les rôles de chacun au sein du groupement

Le groupement bio de Lannion est le résultat d'un partenariat entre la Ville de Lannion et Lannion Trégor Communauté. La bonne marche du groupement a nécessité un partage des tâches entre Lannion et Lannion Trégor Communauté :

-Rôle de Lannion en tant que coordonnateur du groupement de commande : du fait de son rôle

de coordonnateur, la Ville de Lannion est l'interlocuteur privilégié des membres principaux (liste ci-dessus) et veille au bon fonctionnement et au développement du groupement tout en renseignant à l'occasion les communes associées. La Ville se charge aussi des marchés publics.

-Rôle de Lannion-Trégor Communauté vis à vis des communes associées : le fait de ne pas être membre principal n'est pas une exclusion, c'est une simplification et une chance pour les communes assez petites pour ne pas être contraintes par les règles de l'appel d'offres. Ces communes peuvent donc bénéficier des prix du groupement tout en se fournissant en local. Dans son intention de développer les circuits-courts, l'agglomération a ainsi toute liberté pour trouver des débouchés aux producteurs locaux de bio.

4.L'engagement de Lannion en Chiffres :

Chiffres de la caisse des écoles :

Année	Dépenses	Part local	Part bio	% Local	% Bio
2010	296377,16	90431,57	77044,43	30,51	26,00
2011	282054,31	78184,44	85452,32	27,72	30,30
2012	295442,54	80175,43	110360,60	27,14	37,35
2013	312421,63	88476,56	110191,2	28,32	35,27
2014	275878,71	77458,22	103547,52	28,08	37,53

Les dépenses de bio pour la caisse des écoles concernent : 100% des fruits et légumes, 50% des produits laitiers, 50% d'épicerie et 100% de pain bio. Les dépenses en local se portent sur la viande de boeuf (Audigou) de volaille et de porc (Talhouet), les yaourts bio (Hervo) et le fromage de vache (Peru).

La Ville de Lannion a reçu le Trophée de la Commande Publique en 2014 pour son action en faveur de l'achat bio et circuit court dans les cantines scolaires.

5. Partenariat et charte "il fait bio dans mon assiette"

La charte « il fait bio dans mon assiette » est : « la Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne ». Elle nous permettra de valoriser notre engagement sans qu'aucune contrepartie financière ne soit demandée. Cette charte nous engage à progresser tout en structurant notre action. Les efforts que nous souhaitons mettre en valeur dans le cadre du développement du bio sont liés en particulier au développement des circuits courts, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation des enfants et personnels au goût.

6. Appel concernant le circuit court

Malgré ses efforts en faveur du circuit court, la Ville se trouve face à un déficit d'offre. En effet nos fournisseurs de yaourts, fromage de vache et de viande de boeuf ne pourront plus fournir notre cuisine à la fin de l'année. Les raisons de ses défections sont assez diverses mais témoignent de la difficulté que peut avoir la Ville à disposer de fournisseurs locaux.

A Lannion, la cuisine centrale fournit 1600 repas par jour, il nous faut donc trouver des fournisseurs disposant d'une capacité de production suffisante.

Tout agriculteur/producteur désirant travailler en circuit court est invité à se manifester auprès de la Ville.

Contact : Pierre LE GOFF
Responsable du service commande publique
Tél : 02.96.46.66.95
pierre.legoff@ville-lannion.fr