



• GAB 44 •  
Les Agriculteurs BIO  
de Loire-Atlantique

Le GAB 44 vous invite à une journée

# L'ALIMENTATION AU CŒUR DES MISSIONS DE MA COLLECTIVITÉ

22 JUIN - Derval

Septembre - Sud Loire



COMMENT DÉVELOPPER UN PROJET D'ALIMENTATION NOURRICIÈRE ET DURABLE  
AU SEIN DE MA COLLECTIVITÉ ?  
QUELS ACCOMPAGNEMENTS POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DE LA LOI EGALIM ?

## PRÉSENTATION :

Les collectivités locales sont très souvent confrontées **aux enjeux agricoles territoriaux** (projet d'urbanisme, développement économique, restauration collective, protection des ressources naturelles...). Ces enjeux évoluent en lien avec l'évolution de l'agriculture et des agriculteurs, avec l'arrivée de population nouvelle et avec la prise de conscience croissante de l'urgence climatique et environnementale.

Le GAB44 vous propose un module de **sensibilisation aux enjeux de l'alimentation** et notamment de la restauration collective en lien avec l'agriculture de votre commune. Il permettra aux équipes municipales présentes ou nouvellement élues de développer leurs connaissances sur les acteurs pouvant les accompagner dans leur projet de restauration collective et de développement territorial en lien avec leurs objectifs.

Alors que **loi EGAlim impose 20% minimum en 2022**, l'agence bio a enquêté plus de 1000 restaurants collectifs sur leurs pratiques. Les 65% qui déclarent consommer bio y consacrent en moyenne 16% du montant de leurs achats.



## L'ALIMENTATION AU CŒUR DES MISSIONS DE VOTRE COLLECTIVITÉ



Avec le projet de rendre la bio locale accessible à tous, dès le plus jeune âge, le GAB44 accompagne depuis plus de 20 ans les collectivités dans leurs démarches. Certains ont démarré de zéro pour atteindre 20% en un an, d'autres ont déjà atteint 40% de bio et visent des objectifs plus ambitieux.

En 2020, 12 collectivités ont fait confiance au GAB 44 afin de les accompagner pour passer en moyenne de 10% à 20% de bio principalement auprès des fermes.

Notre accompagnement permet aujourd'hui à des communes d'afficher :

. Pour Le Pallet, 60% de produits « durables » (labellisés, de saison, alternatif) dont plus 45% de produits biologiques (une partie provenant de la région Pays de la Loire)

. Pour Geneston, 25% de produits sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) dont plus de 20% de produits biologiques en fin d'année 2019.



### DÉROULÉ :

#### MATIN :

Accueil et présentation de vos organisations de restauration collective et ambitions.  
Les éléments repères sur la restauration collective

- Apports théoriques sur la loi EGalim, les marchés publics et l'impact selon les différents modes de gestion existants.
- Coup de projecteur sur les filières locales de qualité en Loire Atlantique avec la participation d'un outil collectif de producteurs bio locaux Manger Bio 44.
- Intervention d'une collectivité sur sa démarche de progrès sur la restauration collective et débat animé

#### APRES-MIDI

La loi EGalim, les attentes de vos concitoyens et vos moyens d'action : le champ des possibles pour vous, élu•e

- Présentation des accompagnements possibles et des acteurs existants
- Ateliers tournants sur différentes thématiques adaptés à vos projets.
- Ecriture ou consolidation de votre plan d'action
- Restitution collective pour un partage des idées au sein du groupe.

### INFORMATIONS PRATIQUES :

● Deux dates pour plus de proximité :

22 Juin à Derval (Gîte de la Garlais)

ou

en septembre dans le Sud Loire

● Horaires : de 10h à 16h

### INSCRIPTION :

● Inscription en ligne via le formulaire :

<https://bit.ly/3wnljPM>

Date limite d'inscription : semaine 23

### PUBLIC :

● Elus et agents de collectivités de Loire-Atlantique

### CONTACT :

● Béryl Rouiller - 06 17 18 86 39

[beryl.rouiller@gab44.org](mailto:beryl.rouiller@gab44.org)

[www.gab44.org](http://www.gab44.org)

### TARIF :

● Gratuit (participation demandée pour le repas du midi)

Le GAB44 engage sa responsabilité dans l'organisation de cet évènement dans un contexte sanitaire fluctuant. Les consignes vous seront transmises en amont afin de garantir la sécurité des participants et le respect des mesures en vigueur.

RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN  
DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL:



EN PARTENARIAT AVEC :

