



Mairie de l'île de Groix  
13, place Joseph Yvon – 56590 Groix  
Tel. 02 97 86 80 15  
[www.groix.fr](http://www.groix.fr)

Comité de programmation régionale – le 16 octobre 2013

Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Présentation du projet

- Contexte
- Objectifs
- Mise en œuvre du projet
  - Accompagnement de la maison de la bio
  - Aquisition de 2 véhicules de portage des repas
  - Animations
  - Outils de communication
- Indicateurs
- Plan de financement



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Le contexte

L'île de Groix abrite :

- Des maraîchers en agriculture biologique
- Des pêcheurs et des aquaculteurs
- Des éleveurs (production de viande, de fromage de chèvres et d'escargots)
- De l'artisanat local de transformation de ses produits
- Un projet de production laitière est à l'étude
- Une biscuiterie est en expansion
- Un atelier de transformation des produits de la mer est en projet



Journée porte-ouverte chez un maraîcher de l'île  
juin 2013

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Le contexte

La cantine scolaire accueille de **80 à 100** enfants les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Les enfants de l'accueil de loisirs y déjeunent aussi du lundi au vendredi pendant les vacances scolaires.

Le service de portage de repas, jusqu'alors assuré par l'EHPAD, est pris en charge directement par le CCAS.

Ces repas sont préparés à la cantine scolaire, qui devient cantine municipale. Deux cuisiniers et deux agents chargés du portage de repas ont été recrutés.

La cantine scolaire se fournit autant que possible auprès des maraîchers de l'île mais sans pouvoir le faire régulièrement. L'EHPAD accueille 47 résidents mais n'est pas encore entré dans cette démarche.



Un pôle Solidaire va être réalisé, comprenant épicerie solidaire et cuisine permettant de proposer des cours, dans le cadre des politiques d'accompagnement social et de santé.

Les restaurants de l'île s'approvisionnent déjà en produits locaux avec des volumes variables et de façon plus ou moins régulière.

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Le contexte

Dans le cadre du projet de développement autour du tourisme durable, il est prévu des actions de communication et des animations mettant en valeur la production et l'artisanat local.

## Visites des métiers et savoir-faire de l'île de Groix



S  
a  
v  
o  
i  
r  
-  
f  
a  
i  
r  
e



P  
a  
s  
s  
i  
o  
n



P  
a  
r  
t  
a  
g  
e



C  
r  
é  
a  
t  
i  
o  
n



D  
é  
g  
u  
s  
t  
a  
t  
i  
o  
n



Restaurant «Le Cinquante»  
L'escargoterie de Groix  
La P'tite fabric  
Les Fruits à la ligne  
Groix haliotis  
Groix et nature  
Un Brin verrier  
Les Moules de Groix  
Le sémaphore de Beg Melen  
ASANGX  
GAEC de Kerampoulo  
Anne Le Hénaff  
EARL Armor Champi

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Les objectifs

Que ce soit à la cantine, dans le portage à domicile, à l'EHPAD, sur les marchés ou dans les restaurants, l'objectif est de soutenir le développement social, sanitaire et économique en reliant la consommation au territoire de production.

Dans la continuité de la démarche en cours menée par la Chambre d'Agriculture sur le Pays de Lorient autour de la structuration d'une filière alimentaire locale, il s'agit de mettre en place une démarche adaptée au petit territoire circonscrit qu'est l'île de Groix.

Les circuits courts nécessitent une intervention appuyée du point de vue juridique ; une simple commercialisation est insuffisante pour aboutir à une structuration de la filière locale à long terme : communication et éducation des publics sont nécessaires. .



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Les objectifs du projet

### Développement économique (tourisme et activités primaires)

- Valoriser les productions locales et rendre plus lisibles la production et la richesse agricole en particulier pour les enfants et les visiteurs
- Améliorer la connaissance des produits locaux disponibles sur l'île de Groix (cibles : les touristes et les habitants du territoire)
- Améliorer la visibilité des produits locaux dans l'assiette des touristes comme des élèves et usagers du service de portage de repas à domicile
- Soutien aux productions locales par la mise en place de contrats pour la restauration collective
- Mise en place de connections producteurs locaux / restaurateurs

### Développement social

- Education à la santé alimentaire des plus jeunes
- Accompagnement des économies familiales vers l'amélioration des habitudes d'alimentation et de consommation
- Relocalisation de la consommation insulaire

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

**Mission d'animation par la Maison de la Bio** pour : les circuits courts, les conventionnements, la cuisine solidaire.

Cette animation se déroulera conjointement à la mission d'animation agricole, dans un objectif commun de mutualisation et développement des circuits courts.

- Accompagnement personnalisé des restaurations collectives (cantine municipale, centre d'accueil...), des restaurateurs privés et autres acteurs agissant autour de l'accueil et de la restauration (VVF, campings, auberge de jeunesse...).
- Mettre en lien producteurs et restaurateurs et planifier des approvisionnements avec les restaurants privés et structures d'accueil touristique.
- Approvisionnement local et de qualité au sein des restaurants collectifs, tels que l'EHPAD, le restaurant scolaire communal (écoles et collèges) et les centres de vacances dans la continuité du diagnostic mené en 2011 par le GAB 56 auprès du restaurant communal : diagnostic des cuisines collectives et de la politique d'approvisionnement, mise en place d'une planification avec les producteurs.
- Accompagnement dans la communication à destination des consommateurs particuliers, des usagers des services collectifs et des clients de restaurants.



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

**Développement du portage de repas** : aménagement de la cantine et acquisition de deux véhicules pour réaliser deux tournées en portage chaud. Le développement du portage de repas a été décidé face à des demandes non satisfaites.

Un service plafonné à 20 repas était assuré jusqu'alors par l'EHPAD. L'EHPAD ne pouvant pas augmenter sa production, et face à des demandes non satisfaites, il a été décidé la création d'un service de portage spécifique, pris en charge directement par le CCAS, avec production à la cantine municipale.

La cantine municipale travaillant déjà avec les produits locaux, cette création correspond en outre à une amélioration nette de la qualité des repas servis.

Deux cuisiniers ont été recrutés depuis le 25 janvier 2013 afin d'assurer la préparation des repas. Afin d'assurer la distribution du portage de repas, deux agents, dont une personne titulaire du diplôme d'Assistant de Vie aux Familles, ont été recrutés.

La commune a fait l'acquisition de 2 véhicules électriques pour assurer le portage des repas



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

Le prix du repas a été fixé à 9,50 € T.T.C. par le CCAS.

Au démarrage de l'action, seuls 20 portages pouvaient être livrés par l'EHPAD. Depuis le 1er février, démarrage du portage de repas par le CCAS avec 25 repas livrés. L'objectif est d'atteindre au moins les 30 portages journaliers.

Dans ce but, une réunion avec les aides à domicile et les professionnels de santé aura lieu prochainement afin de les informer du dispositif et des modalités d'inscription pour le portage de repas. En effet, ce service a été élargi aux personnes âgées de moins de 60 ans, afin qu'elles puissent bénéficier du portage de repas lors d'un retour d'hospitalisation ou suite à un accident par exemple.

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

En ce qui concerne la part des produits locaux, à ce jour :

- le pain servi est celui confectionné par les deux boulangeries de l'île ;
- certains légumes sont achetés auprès des producteurs locaux. Cependant, afin d'augmenter la part de légumes locaux, l'accompagnement de la Maison de la bio permettra la mise en place de contrats garantissant d'un côté, l'approvisionnement continu de la restauration municipale, et de l'autre côté, un débouché certain et une base de prix ;
- Une démarche auprès des pêcheurs locaux qui vendent sur le marché va être engagée afin que le poisson servi le week-end puisse provenir des pêcheurs de l'île. L'accompagnement par la Maison de la bio permettra de prévoir un approvisionnement de la cantine en poisson local en fonction des pêches.

=> Depuis quelques mois, cette action est engagée :  
le poisson préparé le week-end pour le portage de repas est acheté en priorité aux pêcheurs locaux ou par le biais de la poissonnerie de l'île.

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

**Animations** autour de l'épicerie et de la cuisine solidaire pour l'ouverture du pôle solidarité et le lancement des actions :

- ateliers culinaires avec des chefs,
- actions auprès de différents publics (parents/enfants, habitants à revenus modestes...)
- recettes à partir de produits locaux et de saison,
- intervention d'une diététicienne,
- échanges et élaboration de repas équilibrés,
- Documentaires
- Conférences-débats



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## La mise en oeuvre

**Outils collectifs de communication** adaptés à l'île de Groix autour des produits locaux à destination des touristes / des élèves / des usagers :

- Brochures de présentation des productions locales de l'île de Groix et de leurs conseils de consommation.
- Affiches et plaquettes de promotion des visites d'entreprise
- Documentation concernant le portage des repas à domicile
- Réalisation de petites vidéos sur les métiers (portraits d'un producteur ou d'un artisan) et sur les produits de l'île de Groix



# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Critères

### **Caractère structurant**

- Pérennisation et développement de l'activité agricole par la mise en place de conventionnements et d'habitudes de consommation
- Projet associant plusieurs partenaires publics (CCAS, Cantine, épicerie et cuisine solidaires) et privés (producteurs, restaurateurs, bénévoles, consommateurs)

### **Caractère développement durable**

- Démarche locale
- Agriculture biologique
- Publics fragiles

### **Caractère innovant pour le territoire**

- Conventionnement
- Cuisine solidaire
- Action locale inscrite dans une démarche d'éducation alimentaire

# Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

## Indicateurs

- Conventionnement producteurs / restaurants collectifs : nombre de contrats, nombre de producteurs dans le conventionnement
- nombre de restaurateurs valorisant les produits locaux
- nombre d'outils de communication distribués, utilisés
- amélioration temps de repas scolaire : augmentation du nombre moyen d'enfants
- développement du portage de repas: nombre de bénéficiaires



## Valorisation des produits locaux élaborés sur l'île de Groix à travers la restauration collective, la restauration privée et l'accompagnement social

