

Délibération 2.03

Projet Alimentaire Territoriale

Intervention d'Alban BRUNEAU

Monsieur le Président, chers collègues,

Vous vous doutez bien que je me félicite que l'on élabore enfin un travail de fond sur la problématique alimentaire. En effet, cette thématique se situe au croisement d'un grand nombre d'enjeux qu'ils soient agricoles, économiques, sociaux, environnementaux ou encore d'aménagement du territoire.

Si je dis enfin c'est que depuis 2017 je demande lors de la présentation du rapport sur le développement durable que cette question soit traitée...

Aujourd'hui c'est d'actualité.

Ce projet alimentaire est la suite opérationnelle donnée par notre collectivité à la loi EGALIM (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) du 30 octobre 2018.

L'une des mesures phare de cette loi est l'obligation pour les collectivités disposant d'une restauration collective, d'une consommation à hauteur de 50% de produits de qualité ou de signe d'origine. Dont une part au moins égale en valeur à 20% de produits issus de l'agriculture biologique, et ce, à partir de 1^{er} janvier 2022.

Or nous sommes en décembre 2020, je comprends bien que le COVID n'a pas du faciliter les choses en matière de timing, mais je regrette que ce document n'arrive qu'aujourd'hui entre nos mains, même si des choses ont été faites, je pense notamment à l'excellente initiative mon panier 76 lancée en 2019.

En lisant ce document complet et plein d'ambitions, je comprends pourquoi je n'obtenais jamais de réponse à mes interrogations concernant les pourcentages de bio et de local dans les repas des collèges, c'est tout simplement que vous ne les connaissiez pas.

Avec 5,6 millions de repas servis chaque année dans les collèges seino-marins, ces établissements représentent un énorme débouché pour les filières agricoles locales, ne pas avoir de données sur tel sujet est fort regrettable...

Les 9 enjeux présentés sont pertinents et toutes les structures sous compétence départementales que ce soient les collèges, le restaurant administratif, les établissements du secteur en protection de l'enfance et de l'autonomie des personnes âgées et handicapées sont concernés.

Ce projet prend les problématiques alimentaires dans leur globalité en travaillant les aspects agricoles, sanitaires, environnementaux et également administratif, et quand on sait à quel point les marchés publics représentent un réel frein à l'approvisionnement local c'est une excellente chose.

Enfin, pour nous accompagner dans nos démarches je souhaite proposer à cette assemblée que notre collectivité rejoigne le réseau Un Plus Bio, premier réseau de collectivités en faveur du bio et du local dans la restauration collective.

Qui est d'ailleurs l'un des acteurs qui a participé à la rédaction de la Loi EGALIM. Ce réseau regroupe des communes, mais également 7 départements de tous bords politiques et les résultats de ces départements sont probants. Par exemple en 3 ans, la Drôme est passée de 22 % à 37 % de bio servis dans les restaurants des collèges.

L'association produit également chaque année l'Observatoire Nationale de La Restauration Collective Bio et Durable, outil qui permet de manière objective de suivre les évolutions des collectivités et surtout de voir ce qui marche et ce qui ne fonctionne pas dans la transition alimentaire.

Donc si vous en êtes d'accord Monsieur le Président, je souhaiterais que nous rejoignons cette association et ma commune faisant partie de ce réseau, je vous propose de vous mettre en contact.