

Stratégie alimentaire

Cette fiche programmatique est une ébauche élaborée à partir du travail des militant.es et d'expert.es d'usage. Elle sera amenée à être modifiée à la suite de propositions citoyennes.

SITUATION

L'alimentation se situe à la croisée d'enjeux environnementaux, agricoles, sanitaires, sociaux mais aussi d'autonomie régionale et de démocratie. Pour faire de la Bretagne la région du "bien manger", il nous faut garantir à toutes et tous une alimentation plus végétale, de qualité, locale, saine et respectueuse de l'environnement, en s'inscrivant dans une optique de démocratie alimentaire.

Le conseil régional dispose de plusieurs leviers en la matière. Le Contrat d'Action Publique de 2019 lui a confié des responsabilités spécifiques en matière d'alimentation. La Région peut agir au titre de ses compétences en matière de restauration collective, notamment dans les lycées, mais aussi en matière de politique agricole.

Développer des filières alimentaires rémunératrices pour les producteurs et respectueuses de l'environnement

Produire une alimentation locale, saine et respectueuse de l'environnement ainsi que du bien-être animal, est la condition essentielle d'une politique alimentaire ambitieuse et cohérente en Bretagne, dans une perspective d'autonomie alimentaire régionale et le respect et la solidarité d'autres régions du monde. Elle implique la montée en gamme et une diversification de l'agriculture bretonne (cf. fiche Agriculture), la relocalisation de notre alimentation et le développement de dynamiques territoriales alimentaires, de la production à la transformation, qui créent de la valeur ajoutée et qui mobilisent la logistique douce (fret, voies douces, vélo-cargo...).

Aujourd'hui, **moins de 20% de l'agriculture bretonne est orientée vers des signes officiels de qualité**. Le modèle industriel de l'agroalimentaire dépendant des importations est fortement émetteur de GES, épuise les ressources, génère de nombreuses pollutions (eau, air, sol) et ne garantit pas de bonnes conditions de rémunération, de travail et de vie (suicide des agriculteurs, paupérisation, précarité de l'agro-alimentaire, conditions de travail difficiles génératrices de maladies professionnelles et de troubles musculo-squelettiques). Tourné vers l'exportation (4,6

milliards d'euros de ventes à l'étranger en 2019), ce modèle nourrit plus de 20 millions de personnes et ne contribue pas à nourrir en proximité les bretonnes et les bretons. Paradoxalement, la Bretagne continue d'importer de nombreuses denrées alimentaires (viande de porc et volaille pour l'industrie et la restauration hors domicile). Ce modèle empêche le développement nourricier et la souveraineté alimentaire dans d'autres régions du monde.

➤ **Valoriser les produits de la pêche et de la conchyliculture**

Nous privilégierons les produits de la pêche labellisés "Pêche durable", premier écolabel public français concernant la pêche maritime qui certifie aux consommateurs que ces produits répondent bien à des exigences environnementales, économiques et sociales, et qui assure le renouvellement des ressources halieutiques.

Il s'agit également de mieux valoriser localement les produits de la mer, en soutenant les filières locales de production et de transformation (conserveries notamment) (cf. fiche Stratégie maritime).

Une restauration collective : pour une alimentation plus végétale, locale, saine et plus respectueuse du bien-être animal et de l'environnement

Dans les 116 lycées publics dont elle a la charge sur le territoire breton, la Région Bretagne sert **10 millions de repas par an à plus de 60 000 jeunes**, internes ou demi-pensionnaires. La région peut donc activer le levier de la commande publique à travers la restauration collective, véritable levier pour accompagner la transition alimentaire régionale. Elle constitue un espace de sensibilisation et d'apprentissage pour les mangeurs de demain. Elle a d'ailleurs engagé une démarche en la matière, Breizh Alim', que nous voulons poursuivre **tout en renforçant son volet qualité**. En offrant un marché stable aux agriculteur.rice.s du territoire, la région peut contribuer au développement et à la structuration de filières alimentaires de qualité.

Objectifs de la loi EGALIM de 2018 en matière de restauration collective

- 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022
- à titre expérimental, pendant 2 ans, un menu dit "végétarien", au moins une fois par semaine, composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers, dans tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés)
- intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires

➤ **Garantir une alimentation de saison et de qualité**

La Région a lancé le programme "Bien Manger dans les lycées", dans le cadre de ses engagements Breizh Cop et en tant que responsable de la restauration des lycées publics bretons. L'objectif est de garantir une alimentation de qualité en valorisant l'utilisation de produits bio, de saison et de proximité dans tous nos restaurants.

Un programme assez tardif qui vise à rattraper le retard pris : sur les 8 € que coûte un repas, la région prend en charge la moitié. Pour autant, la part de produits de qualité dans les assiettes des lycéennes et des lycéens reste faible (moins de 15% sous signes officiels de qualité) et n'atteint pas l'objectif des 50% de la loi EGALIM.

En Bretagne, en 2019, les groupements d'achat collèges/lycées comptaient moins de 10% de bio alors que l'objectif de la loi EGALIM (le même que le Grenelle il y a 10 ans) est de monter à 20% d'ici le 1er janvier 2022. Nous proposons d'accélérer et de le pousser à 40% voire davantage en fonction des produits.

➤ **Réduire la consommation de viande et privilégier les labels de qualité**

Notre alimentation moderne comporte trop de protéines animales, ce qui contribue aux dérèglements climatiques : en Bretagne, **47% des GES sont liés à l'agriculture dont plus de la moitié sont liés à l'élevage** (méthane). Atteindre les objectifs climatiques de réduction de moitié des émissions de GES d'ici à 2030 implique de diminuer notre consommation de viande. Cette diminution permet également la réduction de consommation d'eau liée à l'agriculture et des importations d'aliments pour l'élevage (et donc réduit la déforestation dans les pays concernés). Par ailleurs, l'OMS a classé en 2015 la viande transformée comme cancérogène pour l'homme et recommande d'en diminuer la consommation. Le dernier plan national nutrition santé stipule également qu'il faut manger moins de viande rouge. Une alimentation plus végétale réduit le risque de cancer mais aussi de maladies cardio-vasculaires et de diabète. L'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) insiste désormais sur la nécessité de consommer davantage de légumineuses et de céréales complètes, de réduire de façon drastique la consommation de charcuterie (moins de 25 grammes par jour) et de limiter la viande, hors volailles, à 500 grammes par semaine.

La restauration collective doit réduire sa part de produits carnés, en la remplaçant par des protéines végétales. Cette réduction permet de dégager de la marge financière pour privilégier l'achat de produits de qualité, notamment de la viande issue du label bio ou d'autres signes de qualité. Elle permet également d'encourager la création de filière de légumineuses et céréales en Bretagne en assurant un débouché pour les producteurs

→ En 2018, 59 % des Français-e-s et 74% des 18-34 ans étaient favorables à l'introduction de repas végétariens dans les cantines scolaires (sondage BVA).

Conformément à la loi Egalim, les restaurants des lycées publics bretons proposent depuis le 1^{er} novembre 2019 un repas 100% végétarien par semaine. Nous voulons aller plus loin et proposer une option végétarienne quotidienne.

➤ **Lutter contre le gaspillage alimentaire**

Dans les cantines françaises, un tiers des plateaux part à la poubelle. Pour un restaurant qui sert 200 repas à 500 enfants, cela représente 15 à 20 tonnes par an, une facture de 30 à 40 000 euros.

➤ **Soutenir et structurer les Plans alimentaires durables**

Sur une initiative de l'Etat, les Plans Alimentaires de Territoires (PAT) ont été introduits pour rassembler différents acteurs territoriaux agissant sur l'alimentation afin de développer les circuits courts, la consommation locale, la territorialisation des productions, la réduction de l'empreinte environnementale, notamment pour la restauration publique, scolaire et hospitalière, dans une perspective de résilience alimentaire à l'échelle des territoires. Si ce sont les communes qui gèrent l'achat public alimentaire, la Région se positionne comme chef de file d'une nouvelle forme de PAT, les Plans Alimentaires Durables dotés de moyens renforcés (PAD), en lien avec les politiques foncières, d'installation/transmission et de transformation.

Bien manger, un facteur de santé

En termes de nutrition, le diagnostic régional de santé posé par l'ARS indique que "peu d'indicateurs régionaux sont disponibles sur cette thématique dont l'observation reste à améliorer". Néanmoins, sur le plan de l'obésité, elle note une situation relativement favorable de la région, malgré une tendance à la hausse. La Bretagne est une "région sportive".

Si l'alimentation de qualité représente un coût, une mauvaise alimentation génère des problèmes de santé publique et une mauvaise santé de la population représente des coûts financiers et humains directs et secondaires. De nombreuses études internationales mettent en avant la toxicité et la majoration des risques cardio-vasculaires, obésité, diabète de type 2 liés à la consommation des graisses dites "acides gras Trans" d'origine industrielle (pâtisseries industrielles, aliments frits,

margarines...). L'alimentation transformée et ultra-transformée ne contribue pas à la bonne santé de la population.

Investir dans la santé permet d'éviter les coûts directs (des soins) et indirects (maladies, arrêt de travail, handicap secondaire, santé mentale...).

La qualité de l'alimentation animale est aussi à prendre en compte : à base de soja et de maïs, l'alimentation animale a pour conséquence une majoration des risques cardio-vasculaires pour le consommateur.

Les aliments biologiques présentent une qualité nutritionnelle supérieure aux aliments issus de l'agriculture conventionnelle. Plusieurs études dont celle de Bio nutrinet santé confirment que manger bio protège la santé (diminution des risques de cancers notamment).

Pour le droit à une alimentation de qualité, dans le cadre d'une démocratie alimentaire

Des inégalités fortes persistent dans l'accès à une alimentation de qualité. Amplifiée par la crise sanitaire actuelle, la précarité alimentaire a explosé : amputées d'une partie de leurs revenus, privées des cantines scolaires, beaucoup de personnes ont eu affaire pour la première fois à l'aide alimentaire. En France, les associations auxquelles cette aide a été déléguée accueillent depuis plusieurs années déjà 5,5 millions de bénéficiaires réguliers (plus de 7% de la population), plus du double qu'en 2009. A cela, il faut ajouter 8 millions de personnes en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières.

Dans une optique de démocratie alimentaire, nous voulons garantir l'accès à l'alimentation mais également à la qualité nutritionnelle pour toutes et tous.

Sécurité sociale alimentaire

La question sociale est au cœur des problématiques de santé alimentaire : les populations les plus touchées par les fragilités sont souvent les plus précaires. La crise du COVID et ses conséquences sociales renforcent le besoin de l'accès de tous, y compris les plus fragiles, à une alimentation de qualité et équilibrée.

La sécurité sociale alimentaire répond de façon conjointe et simultanée au droit à l'alimentation, aux droits des producteurs et au droit de l'environnement, rejoignant la définition du droit à une alimentation durable. C'est l'un des leviers pour une transformation du système de l'alimentation — incluant production agricole, transformation, distribution, consommation — vers une démocratie dans l'alimentation.

Si la mise en œuvre d'une sécurité sociale alimentaire à l'échelon étatique ne pourra se faire sans une loi et donc sans l'intervention du législateur (avec budget sanctuarisé pour l'alimentation dans le régime général), **la Région se doit d'être à l'avant-garde du projet :**

→ **Nous souhaitons expérimenter un système régional de sécurité sociale alimentaire**, sous la forme de chèques alimentaires permettant aux populations précaires de se fournir en produits locaux et de qualité, tout en finançant directement les producteurs.
→ Nous proposons d'associer les citoyens à la réflexion sur cette expérimentation dans le cadre d'une Convention Citoyenne Bretonne sur l'agriculture et alimentation.

PRINCIPALES PROPOSITIONS

1. Mobiliser la Bretagne autour du défi de la **transition alimentaire, en impliquant les citoyens et les territoires**
 - a. Créer une **vice-présidence globale à l'alimentation, l'agriculture et l'agro-alimentaire**, avec des délégué.e.s sur chaque thématique, afin de mettre en cohérence les politiques alimentaires, agricoles et foncières
 - b. Organiser une **Convention Citoyenne Bretonne pour l'Agriculture et l'Alimentation**
 - c. **Soutenir les territoires dans la réalisation de Plans Alimentaires Durable (PAD)** qui intègre une ambition forte d'installation d'agriculteurs pour répondre aux enjeux de diversification agricole et d'autonomie alimentaire.
2. Proposer des produits bio et moins carnés pour une restauration collective responsable dans les lycées publics
 - a. **40% minimum de produits bios et bretons d'ici à 2030**
 - b. D'ici la fin du mandat, **proposer une option végétarienne quotidienne** (mesure de la Convention Citoyenne pour le Climat). Substituer les protéines animales par des protéines végétales, tout en soutenant activement l'émergence d'une filière légumineuse pour l'alimentation humaine en Bretagne
 - c. Privilégier les produits de la mer certifiés "pêche durable"
3. **Expérimenter la sécurité sociale alimentaire**, pour garantir à la fois le droit à l'alimentation, les droits des producteurs et le droit de l'environnement. Soutenir **les initiatives de solidarité alimentaire** qui permettent l'accès de produits de qualité (magasins de producteurs, marchés de plein vent, criées, épiceries solidaires, paniers solidaires, banques alimentaires, paniers AMAP pour les personnes en situation de précarité etc.)
4. Créer un **festival annuel du bien-manger en Bretagne**, chaque année sur un territoire différent, mobilisant les artistes, et soutien aux produits bretons de qualité dans tous les festivals

PROPOSITIONS DÉTAILLÉES

Axe prioritaire 1 : Gouvernance et connaissance pour une politique alimentaire cohérente et ambitieuse pour la Bretagne

1. Organiser une **Convention Citoyenne Bretonne pour l'Agriculture et l'Alimentation**
2. Créer une vice-présidence globale à **l'alimentation, l'agriculture et l'agro-alimentaire**, avec des délégué.e.s sur chaque thématique, afin de mettre en cohérence les politiques alimentaires, agricoles et foncières
3. Renforcer le CRALIM (comité régional de l'alimentation), instance de construction d'une stratégie alimentaire régionale, et notamment la participation de la société civile
4. Inclure de façon obligatoire un **volet "alimentation" dans les contrats de territoire**
5. Transformer les PAT en PAD, **Plan Alimentation Durable** pour favoriser la prise en compte du lien entre alimentation et santé (local et qualité) et qui intègre une ambition forte pour l'installation d'agriculteurs répondant aux enjeux d'autonomie alimentaire. Inclure un volet "nutrition", dans le cadre des moyens alloués au plan régional alimentation et santé. Mobiliser le monde de la mer pour les projets alimentaires territoriaux.
6. **Accompagner les stratégies alimentaires territoriales avec les Pays :**
 - a. Accompagnement financier des dispositifs Etat type Plan National Alimentaire (PNA) en coordination avec Minagri, ADEME, ARS, rectorat
 - b. Contractualisation sur 3 ans de l'aide à l'ingénierie territoriale sur l'alimentation à plusieurs niveaux : émergence, formalisation, mise en œuvre, évaluation
7. Mettre en place une **cellule dédiée à l'accompagnement des projets sur l'alimentation territoriale** portés par des acteurs régionaux pouvant potentiellement bénéficier de fonds européens (FEADER, LEADER, FSE, FEDER, Interreg)
8. Créer un **festival annuel du bien-manger en Bretagne**, mobilisant les artistes, et soutien aux produits bretons de qualité dans tous les festivals
9. Soutenir la **structuration d'un pôle de recherche multidisciplinaire sur les systèmes alimentaires territorialisés et leur résilience**, incluant la recherche-action et la recherche-expérimentation, visant un impact et une notoriété comparable à Montpellier avec les spécificités des systèmes agri-alimentaires du nord de la France
10. **Créer des partenariats** pertinents en Europe (Pays de Galles en particulier) et dans le monde (Burkina Faso en particulier) dans une optique de **justice alimentaire**, déployés par les **coopérations décentralisées de la région** et une

ligne spécifique de soutien aux acteurs de la société civile (associations de solidarité internationale, entreprises)

Axe prioritaire 2 : Produire une alimentation locale, de qualité et décarbonée

- 5. Eco-conditionnalité des aides régionales dans les domaines agricoles et alimentaires**
6. Soutenir la **diversification des productions** pour tous les aliments "déficitaires" à l'échelle régionale. Par exemple, encourager les initiatives de relocalisation de la production d'oléagineux et de protéagineux pour l'alimentation humaine et animale, (filières chanvre, lin, etc.)
7. Financer un programme volontariste de **formation professionnelle pour la création et le renforcement d'entreprises de transformation alimentaire artisanale**
8. **Encourager la transformation de l'industrie agro-alimentaire** en soutenant, par des aides ciblées, les entreprises de transformation qui relocalisent leurs approvisionnements et s'investissent dans des démarches RSE (Responsabilité Sociétales des Entreprises) pour répondre aux enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques dans leurs activités
9. Soutenir les filières de la pêche dont les produits sont certifiées "pêche durable" et promouvoir ce label auprès des acteurs de la pêche
10. Soutenir les **projets bas-carbone pour la logistique alimentaire**, dans le cadre de la compétence transports (ferroviaire, ports, cabotage)
11. Mettre en place **un programme agri-alimentaire pour les îles**, ambassadeurs du bien-manger breton

Axe prioritaire 3 : Une restauration collective accessible et de qualité

12. Revoir à la hausse les préconisations issues des travaux de Breiz'Alim (travaux du Conseil Régional sur la commande publique) en intégrant une ambition plus forte sur la part de produits bio dans les achats publics
13. Proposer une **restauration scolaire de qualité**, en augmentant fortement la consommation des produits bio-locaux-régionaux et non OGM dans les cantines scolaires et en réduisant la part de viande :
 - a. Sans OGM dès maintenant**
 - b. 40% de produits bios et bretons d'ici à 2030** (50% de bio)
 - i. 100% de produits laitiers bio (la région Bretagne est la 1ère région productrice de lait Bio)
 - ii. 100% d'ovoproduits bio
 - iii. 50% des légumes bio voire plus
 - c. D'ici la fin du mandat, proposer une option végétarienne quotidienne** (mesure de la Convention Citoyenne pour le Climat). Substituer les

protéines animales par des protéines végétales, tout en soutenant activement l'émergence d'une filière légumineuse pour l'alimentation humaine en Bretagne (cf. fiche Agriculture)

- d. Privilégier les **produits carnés issus d'élevages bio ou de signes officiels de qualité** et les produits certifiés "pêche durable"
- 14. Soutenir le **recrutement de cuisiniers** dans les cantines scolaires et **les former, ainsi que les gestionnaires de cantines, à la cuisine biologique, végétarienne, locale et de saison.**
- 15. Créer ou aider à la **coordination de plateformes de distribution et de légumeries** notamment pour les cantines
- 16. Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'usage des contenants jetables**
- 17. Généraliser les **projets éducatifs liés au bien-manger** dans tous les lycées bretons (éducation alimentaire)

Axe prioritaire 4 : Renforcer la prise en compte du lien alimentation-santé

- 18. Réaffirmer le **lien entre alimentation et santé** dans les institutions où siègent la Région (ARS, Hôpitaux etc...)
- 19. Oeuvrer pour la **santé alimentaire et l'expérimentation d'une sécurité sociale alimentaire**. Associer les citoyens à la réflexion dans le cadre de la Convention Citoyenne Bretonne sur l'agriculture et alimentation.
- 20. Pour la prévention, favoriser la diffusion et la vulgarisation des connaissances scientifiques sur l'impact des pesticides sur la santé et l'alimentation saine (produits biologiques)

Axe prioritaire 4 : Garantir l'accès à toutes et tous à une alimentation accessible de qualité

- 21. **Expérimenter la sécurité sociale alimentaire**, pour garantir à la fois le droit à l'alimentation, les droits des producteurs et le droit de l'environnement. Associer les citoyens à la réflexion dans le cadre d'une Convention Citoyenne Bretonne sur l'agriculture et alimentation
- 22. Mettre en place un conventionnement avec les conseils départementaux pour un **programme régional intégré d'accès à l'alimentation digne pour tous**
- 23. Soutenir les initiatives de **solidarité alimentaire** qui permettent l'accès de produits de qualité (épiceries solidaires, paniers solidaires, banques alimentaires, paniers AMAP pour les personnes en situation de précarité etc.)