



## FORMULAIRE DE CANDIDATURE

**Date de limite de candidature : 15 octobre 2021**

<b>Nom du projet</b>	LOCALEAT
<b>Nom du Porteur de projet</b>	GAL Pays de Saint-Brieuc
<b>Structure Juridique du Porteur de projet</b>	PETR du Pays de Saint-Brieuc
<b>Nom du GAL</b>	GAL Pays de Saint-Brieuc

### THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics ( <i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts ( <i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i> )	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive ( <i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique ( <i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique ( <i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie</i> )	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines des produits locaux ( <i>thèmes des projets : circuits courts, valorisation d'un produit local</i> )	<input checked="" type="checkbox"/>

### ELEMENTS BUDGETAIRES

<b>Montant total du projet</b>	231 481,48 €
<b>Montant FEADER</b>	185 185€
<b>Nom des cofinanceurs</b>	Département des Côtes d'Amor (46 296 €)

## INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

LOCALEAT est une démarche de valorisation de produits alimentaires locaux, initié par le Pays de Saint-Brieuc associé à 5 partenaires français et européens (Suède, Finlande, Belgique et Cotentin). Le projet est né de l'envie partagée de faire des produits alimentaires locaux un levier de développement pour nos territoires ruraux et littoraux. Nous avons choisi d'impliquer fortement chaque territoire pour élaborer ensemble une méthode de travail.

## PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

L'objectif du projet européen de coopération LOCALEAT est de proposer aux acteurs des territoires des solutions pratiques pour faire des produits alimentaires locaux un levier de développement économique local et de relocaliser de la valeur ajoutée.

Le projet, d'une durée de 2 ans (2019-2021) s'appuie sur 5 objectifs stratégiques :

- Définir la qualité d'un produit local
- Mettre en relation l'offre et la demande
- Développer la communication, le marketing et l'éducation autour des produits locaux
- Encourager et favoriser une alimentation locale pour tous et toutes
- Connaître le processus d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective

Le projet ne se concentre pas seulement sur les produits locaux, il prend en compte, dans une vision plus globale, la chaîne d'acteurs impliqués (producteurs, artisans, transformateurs, distributeurs, cuisiniers et consommateurs). Ce projet vise à mettre à disposition de ces acteurs des outils pour valoriser des produits de qualité, issus d'une chaîne courte, d'un savoir-faire et créateurs d'une plus-value environnementale et sociétale.

C'est à travers la création d'une boîte d'outils techniques que les acteurs des territoires sont accompagnés dans leur démarche de valorisation de leur production. Des séminaires de travail ont été également organisés et accueillis par les différents partenaires, regroupant des acteurs de chaque territoire européen et permettant de mieux connaître les pratiques en France, en Belgique, en Suède et en Finlande. Pour terminer le projet, un concours culinaire mettant en compétition des cuisiniers des 6 territoires partenaires est organisé à Saint-Brieuc le 10 novembre 2021.

Une offre de coopération a été publiée sur le réseau de développement rural LEADER. Cela a permis de trouver et de sélectionner les partenaires du projet. Ces partenaires ont été choisis pour leurs compétences complémentaires et pour leur expérience en matière d'alimentation locale. Le réseau LEADER a permis de trouver des partenaires pertinents pour le projet.

## LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Avec la crise sanitaire, l'alimentation est devenue un enjeu clef pour les décideurs, les citoyens et le monde économique. Les projets menant des actions en lien avec une alimentation durable et locale se sont retrouvés au premier plan.

Avec les restrictions des déplacements, l'arrêt de certains circuits logistiques, la fermeture des marchés, des restaurants et des cantines, la baisse de l'activité économique et la pénurie de main d'œuvre agricole, la crise a imposé de raccourcir les liens entre producteurs et consommateurs. LOCALEAT a collecté les solutions mises en place localement en France, en Suède, en Finlande et en Belgique pour garantir un approvisionnement suffisant et de qualité. Pour assurer une solidarité avec les producteurs en difficulté parfois rendus vulnérables par la crise.

En cette période de crise sanitaire et économique mondiale, la coopération européenne ne doit pas être reléguée au second plan. LOCALEAT a permis l'échange de bonnes pratiques entre partenaires et a offert une aide précieuse. En s'inspirant de l'expérience suédoise « REKO Ring », les partenaires belges ont ainsi mis en place dès le printemps 2020 un réseau de producteurs pour organiser des commandes groupées et définir des points de livraisons mutualisés.

## PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

**LOCALEAT**  
THINK LOCAL. EAT LOCAL.

CONNECTER L'OFFRE ET LA COMMANDE

FICHE N° 9

**SOLUTION LOCALE**

**Favoriser l'approvisionnement local en respectant les règles de la commande publique**

Pour les institutions publiques, la volonté de s'approvisionner en local se heurte souvent à des contraintes juridiques, notamment l'interdiction de la préférence géographique. Cette fiche fait le tour des solutions qui s'offrent aux collectivités pour s'approvisionner en local au meilleur prix.

PENSÉ POUR INSTITUTIONS LOCALES

**EXPIÉRIENCE LOCALE**

**AGRILOCAL, un outil de commande publique pour soutenir l'achat local**

En France, pour soutenir l'achat local sans contourner le code de la commande publique, on peut agir sur toutes les étapes de la commande publique :

- La définition des besoins : l'alloitement consiste à fractionner le marché en plusieurs sous-ensembles appelés « lots » qui peuvent être attribués séparément à différents fournisseurs.
- Le sourcing : associer le plus étroitement possible ce qui existe localement et ce qui est recherché par l'acheteur.
- La rédaction du marché : bien définir l'objet, les clauses techniques et les clauses administratives permet de bien adapter son marché à l'offre locale.
- Le jugement des offres : le choix des critères d'attribution et leur pondération.
- L'exécution du marché : suivi, contrôle bien pour assurer la bonne communication entre toutes les parties.

AgriLocal est une association nationale créée en 2013. Son but est de permettre la mise en relation des acteurs de la restauration collective et des producteurs locaux via une plateforme en ligne dans le respect de la commande publique.

AgriLocal n'est pas un catalogue en ligne mais bien un outil de commande gratuit, disponible à l'adresse [www.agrilocal2.com](http://www.agrilocal2.com). L'outil est déployé à l'échelle des départements. L'ambition est de renforcer l'économie locale en travaillant sur la restauration hors domicile.

En plus de la dématérialisation des procédures, AgriLocal contribue à garantir les 3 principes de la commande publique :

1. Transparence des procédures
2. Liberté d'accès aux marchés publics de tous les fournisseurs
3. Égalité de traitement des candidats

En Côtes d'Armor, en 2019, le chiffre d'affaires généré par AGRILocal, était de 250 000 euros. Les principaux freins restent la nécessité d'anticiper les commandes et les délais imposés. Un travail logistique pour éviter les livraisons multiples serait également à envisager.

**SOURCES ET RÉFÉRENCES**

Rapport TERRA NOVA « Les enfants passent à table » : <https://nova.fr/rapports/les-enfants-a-table-accelerer-la-transition-alimentaire-dans-les-continents-scolaires>

Guide LOCALIM : [agriculture.sou.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective](http://agriculture.sou.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective)

### Exemple d'une fiche outils

Cette fiche fait le tour des solutions qui s'offrent aux établissements publics pour s'approvisionner en local.

### Des ressources et des contacts locaux

Ici la fiche renvoie à [AgriLocal](http://www.agrilocal.com), une association nationale dont le but est de permettre la mise en relation des acteurs de la restauration collective producteurs locaux via une plateforme en ligne dans le respect de la commande publique.

### Des références bibliographiques pour approfondir la réflexion

Ces 15 fiches seront bientôt disponibles sur le site [www.Localeat.org](http://www.Localeat.org)

38 • PARTIE II - FICHES OUTILS

## Vidéos



Association LEADER France

C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage