

PAT de la Communauté d'Agglomération Lannion-Trégor Communauté

Des champs à l'assiette

Date de la dernière actualisation : 15/12/2025



- › Lauréat de l'appel projet national du PNA en : 2024
- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 2
- › Date de labellisation : 2024

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Bretagne

Côtes-d'Armor

Le territoire présente une agriculture diversifiée mais quelques filières sont peu présentes (légumineuses, fruit, céréales panifiables). De nombreux départs en retraite sont à venir chez les agriculteurs. Il existe quelques petits outils de transformation, majoritairement à la ferme, et il manque de transformateurs intermédiaires comme des malteries, meunerie, laiterie. Mais un outil structurant pour les filières viande de proximité est présent sur le territoire: l'abattoir intercommunal. Le territoire permet de garantir une autonomie alimentaire sur la plupart des produits. Les pratiques d'achat constatées sont plus tournées vers les produits locaux que les produits bio. En restauration collective, le potentiel d'achat local est très important mais la part de producteurs locaux est encore insuffisante dans l'approvisionnement de ces structures. Concernant la précarité alimentaire, la seule solution proposée aujourd'hui est la distribution de colis alimentaires. Il y a une nécessité de diversifier l'offre dans ce domaine pour toucher une plus grande diversité de publics.

Chiffres clés du territoire



Contexte

100 259 habitants
57 communes
109,14 habitants/km²
918,62km² de communes
627,60 ha artificialisés



Caractéristiques socio-économiques

12% de taux de pauvreté
9,96% de chômage
22 600€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

15 association(s) luttant contre la précarité alimentaire
0,16 associations par 10 km²
0,15 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

49 560,16 hectares de SAU
53,95% de SAU
dont 14,49% de SAU en bio
dont 0,35% de légumineuses
dont 16,69% de prairies permanentes



Structures agricoles

1057 exploitations
226 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques inférieur à 0,01 ug par litre d'eau
Taux de nitrates entre 10 mg et 25 mg par litre d'eau
60 914,34m³ d'eau utilisés pour l'irrigation
en hausse de 28,35% depuis 5 ans
128,43 de haie/ha de SAU



Distribution

163 enseignes de distribution
dont 37 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

552 emplois dans la transformation
+10,18% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

122 restaurants collectifs sur le territoire inscrits sur ma cantine
dont 72 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

› Lannion-Trégor Communauté (Intercommunalité)

Nom de l'instance de décision

COPIL

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

- › DRAAF Bretagne
- › DDTM22
- › DDETS22
- › ADEME
- › Département 22

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- › IUT Lannion

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture de Bretagne
- › GAB/MAB 22

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- › CMA

Acteurs de la distribution alimentaire

- › CCI

Représentants des consommateurs

- › CLCV

Acteurs de la santé

- › Mutualité de Bretagne

Acteurs du social

- › CIAS
- › Banque Alimentaire

Autres

- › ADESS Ouest Côtes d'Armor

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

- › Département 22
- › ARS

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- › Lycée Agricole Pommerit Jaudy
- › IUT Lannion
- › ENSSAT

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture
- › GAB/MAB22
- › Terre de liens
- › Agriculture Paysanne
- › Solidarité Paysans
- › CEDAPA
- › CIAP22

Acteurs de la restauration collective

- › Cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective des communes du territoire (Ecoles/ EHPAD)

Acteurs de la restauration commerciale

- › Restaurateurs adhérents à l'Office du Tourisme

Acteurs de la distribution alimentaire

- › Responsable des commerces de proximité/ de centre bourg

Représentants des consommateurs

- › CLCV

Acteurs de la santé

- › CPTS Communauté Professionnelle Territoriale de Santé du Trégor
- › CLS LTC
- › Assurance Maladie
- › MSA

Acteurs du social

- › CIAS
- › CCAS des communes du territoire
- › Associations de l'aide alimentaire
- › Aux Gouts du Jour

Acteurs environnementaux

- › Direction environnement LTC
- › PCAET LTC

Autres

- › Mission locale
- › ADESS

Les objectifs stratégiques du projet

RENDRE ACCESSIBLE A TOUS DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

- Sensibiliser les habitants à l'alimentation saine et durable

Le changement de pratiques en matière d'alimentation durable passe par un accompagnement sur la connaissance des produits sains et

durables et la façon de les cuisiner. Par ailleurs, l'alimentation saine est un déterminant de la santé des individus et constitue avec l'activité physique, un enjeu des politiques de santé.

Si des actions de sensibilisation ont déjà été initiées sur le territoire, elles nécessitent d'être pérennisées et diversifiées en terme de thématiques (notamment sur la santé) et de publics (jeunes/adultes/personnes âgées).

- Lutter contre la précarité alimentaire

L'augmentation du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire et le fait qu'aujourd'hui la plus grande partie de l'offre soit représentée par des paniers de produits peu qualitatifs et non choisis pousse à réfléchir à d'autres solutions pour les publics en difficulté. Les différents projets portés par les associations locales (camion itinérant, un outil de transformation et de reconditionnement des produits issus de la ramasse, ateliers cuisine, approvisionnement auprès des producteurs locaux, épicerie sociale itinérante) et le développement d'actions innovantes favoriseront l'accès à une alimentation durable pour tous.

- Améliorer les pratiques durables de la restauration collective

Une connaissance fine de la restauration collective publique et privée du territoire (écoles, EHPAD, Collèges, Lycées) permet de proposer des outils d'amélioration des pratiques tant sur le plan technique que sur l'approvisionnement ou sur le respect de la loi EGALIM: formations, accompagnement individuel, rencontre producteurs/cuisiniers, mises en relation avec les acteurs du territoire...Le personnel de salle est aujourd'hui également impliqué dans les formations. L'engagement des communes dans cette démarche est formalisée par la signature d'une charte.

- Rendre les produits locaux de qualité géographiquement et économiquement accessibles

Pour permettre l'accessibilité, notamment géographique, des produits locaux au grand public, les commerces de proximité et/ou de centre bourg représentent un levier important, parallèlement aux ventes à la ferme et aux marchés de plein vent. Un groupe de travail a permis de retenir comme action la mise en place d'outils de type carte-annuaire qui permettraient aux commerçants et aux producteurs de se contacter plus facilement afin de créer de nouveaux partenariats commerciaux.

STRUCTURER LES FILIÈRES

- Développer les filières d'intérêt pour le territoire (santé, économie...)

Deux filières ont été identifiées comme présentant un intérêt particulier pour le territoire. D'une part les enjeux de la culture des légumineuses sont multiples et transversaux, à la fois pour la santé humaine et pour l'enrichissement des sols. Le développement de cette filière semble aujourd'hui indispensable notamment en lien avec le repas végétarien hebdomadaire dans la restauration collective. D'autre part, la filière viande locale bénéficie de la présence d'un abattoir récent, multi-espèces et de proximité. Il est important pour les élevages conventionnels ou certifiés AB qui pratiquent le pâturage, en lien avec les enjeux de la qualité de l'eau. L'offre locale peut être mise plus en avant pour les habitants et la part de viande locale dans la restauration collective reste à développer pour le territoire.

- Développer des outils de transformation

Les outils de transformation, qu'ils soient mobiles, collectifs, coopératifs ou individuels, sont essentiels pour développer les circuits courts et relocaliser l'alimentation et ainsi maintenir la valeur ajoutée sur le territoire.

Aujourd'hui, il existe peu d'outils collectifs/mutualisés de transformation (en dehors de l'abattoir intercommunal), ce sont surtout de petits ateliers de transformation individuels à la ferme. Ces derniers ne peuvent répondre aux besoins de l'ensemble du territoire. Par ailleurs, les outils existants ne sont pas tous tournés vers l'approvisionnement local et/ou la distribution locale. L'objectif est donc à la fois d'accompagner les acteurs existants et d'effectuer une veille des porteurs de projet d'outils de transformation.

PRÉSERVER UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE ET DE QUALITÉ

- Maintenir et valoriser une agriculture locale qui met en œuvre des modes de production durables

Les solutions face aux enjeux liés à l'accès au foncier, aux difficultés liées à l'installation agricole et au renouvellement des générations constituent un défi important pour répondre à la volonté de la collectivité de maintenir une agriculture durable sur le territoire.

En lien avec le PCAET et les politiques déjà menées par l'agglomération en matière d'accompagnement des changements de pratiques agricoles et de protection de la ressource en eau, il s'agit de mettre en place des outils favorisant l'accès au foncier agricole, de faciliter l'installation/ transmission, de maintenir un lien avec le lycée agricole et de soutenir l'insertion par l'agriculture.

- Promouvoir une pêche locale durable

Malgré une surface côtière très importante et de nombreux bateaux de pêches amarrés sur son territoire, les consommateurs ont peu accès aux produits de la mer locaux. D'une part, il n'y a pas de criée sur le territoire, mais il existe un seul mareyeur et très peu de lieux de vente des produits de la mer locaux (en dehors des ostréiculteurs qui font pour la plupart de la vente directe).

Par la mise en lien avec les acteurs locaux de la restauration et de la distribution, la sensibilisation et la valorisation des produits de la mer auprès des différents publics et la veille sur des projet de transformation, l'objectif est de relocaliser l'offre et la consommation des produits issus de la pêche locale et durable.

- Faire émerger des solutions logistiques

La logistique des circuits-courts repose aujourd'hui essentiellement sur les producteurs et les consommateurs. Cela génère une multiplication des déplacements non optimisés, souvent en véhicule léger individuel, source de pollutions (gaz à effets de serre, pollution de l'air). Parallèlement, les artisans, restaurateurs et distributeurs rencontrent des freins en termes d'approvisionnement et ne peuvent pas supporter la multiplication des interlocuteurs.

Il s'agit de tester une ou plusieurs solutions permettant d'allier les différentes échelles de transport et les différentes volumes produits/vendus.

OBSERVER, ÉVALUER, MOBILISER ET PARTAGER

- Évaluer l'impact du PAT sur le territoire

L'évaluation prendra la forme d'un bilan de la réalisation des objectifs, des résultats souhaités et de l'orientation de la politique donnée afin de vérifier que celle-ci soit en cohérence avec les enjeux initialement identifiés.

- Mobiliser les élus et partenaires du territoire autour du PAT

L'ancrage du PAT passe notamment par la sensibilisation sur l'alimentation durable et la mobilisation des acteurs du territoire, en premier lieu les élus communautaires et communaux. L'exemplarité de l'agglomération permettra aussi de diffuser les bonnes pratiques auprès des acteurs et partenaires du PAT.

- Communiquer autour du bien manger et du PAT
 Les différents outils de communication portés par l'agglomération pour différents publics cibles et la presse locale et doivent être mobilisés pour informer le grand public et les professionnels à la fois sur l'alimentation durable et sur le contenu du Projet Alimentaire Territorial.

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Autres actions relevant de l'économie alimentaire	Travail avec la CCI, la CMA et les distributeurs locaux pour amorcer des actions	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Mettre en place des outils permettant l'accès au foncier agricole	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Mettre en place des actions pour installer des agriculteurs et pour permettre la transmission des fermes	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Faire le lien avec les établissements d'enseignement général, agricole et des métiers de bouche	Action programmée
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Développer les produits locaux dans les commerces de proximité	Action en cours
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Rendre accessible les produits issus de la pêche locale aux habitants et touristes	Action en cours
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Maintenir une veille sur la création d'un magasin de producteurs	Action en cours
	Organisation des filières	Soutenir l'émergence d'une filière légumineuse	Action en cours
	Organisation des filières	Développer la filière viande en restauration collective	Action programmée
	Organisation des filières	Maintenir et mettre en place des outils de transformation	Action en cours
	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Favoriser l'intégration des thématiques alimentaires et agricoles dans les projets éducatifs des écoles et centres de loisirs	Action en cours
	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Sensibiliser le public à une alimentation durable	Action en cours
	Autres actions d'éducation alimentaire	Faire de LTC un acteur exemplaire du PAT	Action programmée
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Sensibiliser et mobiliser les élus aux enjeux du PAT	Action en cours
	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Nutrition et santé	Formation et sensibilisation du grand public sur les liens alimentation-santé	Faire émerger ou soutenir des actions sur le lien nutrition/santé	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions d'accessibilité sociale	Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous – Expérimentation sur LTC	Action en cours
	Actions d'accessibilité sociale	Faire émerger des projets innovants en matière d'accès à tous à une alimentation durable	Action en cours
	Actions d'information et/ou de sensibilisation à destination de publics spécifiques	Faire émerger des actions de lutte contre la précarité alimentaire étudiante	Action programmée
	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Suivi et accompagnement des projets en lien avec l'aide alimentaire – diffusion et aide à l'émergence	Action en cours
	Actions utilisant l'alimentation et agriculture comme vecteurs d'insertion sociale : jardins d'insertion, travail avec structures d'insertion sociale	Créer des dynamiques autour de l'insertion par l'agriculture	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Environnement	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Mettre en place des actions individuelles et collectives sur le changement de pratiques agricoles	Action en cours
	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Soutenir financièrement et techniquement le développement de systèmes agricoles bas carbone et une gestion vertueuse du bocage	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Mettre en place des formations collectives pour les cuisiniers et le personnel de salle selon les besoins	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Mettre en lien les cuisiniers de la restauration collective et les producteurs locaux	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Suivi et accompagnement individuel des cuisiniers de la restauration collective	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Faire signer aux communes les chartes d'engagement pour une alimentation de proximité et de qualité	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Accompagner les communes dans le respect de la loi EGAlim / Climat et résilience	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Urbanisme	Logistique	Tester des solutions logistiques innovantes sur le territoire	Action en cours
	Logistique	Croiser logistique et économie circulaire	Action programmée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

- › Syalinov
- › ORSAT/Les Greniers d'Abondance

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

Échanges avec les autres PAT du Département sur de nombreux sujets d'actualité (mise en commun des connaissances, recherche d'actions collectives). Participation aux réunions de présentation du projet COASALIM mis en place sur le territoire de Saint-Brieuc Armor Agglomération et ayant pour vocation à essaimer sur les territoires voisin. Proposition de lieux d'expérimentation du projet.

Coopération interterritoriale

Non

PAT membre des réseaux

- › Réseau des PAT de Bretagne

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

- › Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales
- › Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)
- › Plan de relance

Moyens humains

2 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Fabienne DEDIDIER
02 96 05 93 57 / 07 86 29 35 80
fabienne.dedidier@lannion-tregor.com
Service économie agricole
Chargée de mission Economie et filières agricoles
1 rue Monge
22300 Lannion

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)