

## **Contribution de la Section Socialiste de Questembert-Allaire aux Cahiers de la Présidentielle :**

Nourrir la population a une signification particulière pour le territoire breton. Après 1945, les paysans bretons ont été peu à peu poussés vers un modèle productiviste pour pouvoir subvenir aux besoins des Français, ce en pleine période du Baby Boom. En 2006, un agriculteur français nourrissait environ 60 personnes, ce chiffre était de 5,5 en 1945. Cette demande croissante de produits agricoles nous a poussé à rendre l'agriculture de plus en plus mécanisée et industrielle.

La question des circuits-courts, de l'agriculture biologique et de qualité dans la restauration collective lycéenne peut-être un bon point de départ, socialistes d'un territoire rural avec des établissements secondaires de qualité cette question nous touche particulièrement. Il ne s'agit pas ici d'opposer les exploitants entre eux, mais plutôt de permettre à chacun de pouvoir trouver un intérêt à la démarche. Fort du succès de la COP21 de Paris et de la loi sur la Transition Énergétique, il ne faut pas nous arrêter maintenant et penser le monde de demain.

Comment accentuer le développement de ces méthodes agricoles ? Il nous faut bien identifier ce qu'est un circuit-court, selon nous. Il s'agit de permettre à des collectivités et entreprises privées de faire appel à des producteurs locaux. Seulement, nous pouvons concevoir qu'il est parfois difficile pour des producteurs de se positionner sur ce type de marché, car les exploitations peinent à produire en grande quantité et avec régularité. Une structuration collective est donc nécessaire. Le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan pourrait apporter une aide à cette difficulté. En incitant les exploitants à se réunir sous la forme qu'ils souhaitent.

Comment favoriser l'introduction de ces produits dans la restauration collective ? En prenant l'exemple du lycée de notre commune, qui compte 850 élèves clairement, les petites exploitations ont besoin d'organisation pour fournir assez de quantité. La question pour pouvoir répondre à notre problématique reste la prévision, une planification des repas et une différenciation de l'offre de produit en introduisant, par exemple, des produits de producteurs locaux dans les repas journaliers. Chaque type d'exploitation pourrait y trouver son compte et participer au développement économique et social local.

Cela aurait aussi l'avantage de sensibiliser les élèves ou d'autres personnes bénéficiant de ce service aux bienfaits d'une alimentation locale. On peut y voir des intérêts en matière d'éducation au « bien manger » et en terme de santé, notamment avec les personnes dépendantes qui perdent peu à peu l'envie de s'alimenter. Cela mérite pleinement l'attention des politiques.