

Offre de stage : Mettre le local au menu des restaurants et artisans de bouche du territoire de Guingamp-Paimpol Agglomération

Contexte

S'étendant de la Baie de Paimpol jusqu'à la Vallée des Saints, Guingamp-Paimpol Agglomération regroupe 57 communes et 73 700 habitants. Ses 24 compétences sont mises en œuvre par 440 agents et un budget 2022 de 91.2 millions d'euros. Guingamp-Paimpol Agglomération s'est engagée dans une démarche de Projet Alimentaire territorial depuis 2021 et a récemment été reconnu comme territoire « PAT de niveau 2 » confirmé. L'Agglomération dispose en effet désormais d'un plan d'actions voté à 5 ans.

Le territoire de l'Agglomération est marqué par les filières longue (une centaine de fermes sur les 1 150 commercialisent en circuit court) et une majorité des productions est transformée hors du territoire. Au travers de son PAT, l'Agglomération souhaite encourager la commercialisation locale de denrées sur le territoire. Côté consommateurs, un guide des producteurs en circuits courts est actualisé chaque année et des actions de sensibilisation sont menées visant à augmenter la part de produits locaux consommés à domicile. Un travail d'accompagnement est également mené auprès de la restauration collective (restauration hors domicile publique) pour améliorer la part de produits locaux, de qualité et de saison dans les restaurants scolaires du territoire notamment. La collectivité souhaite désormais amorcer des actions autour de la restauration hors domicile privée (restaurateurs, artisans de bouche, traiteurs..) qui, en période touristique notamment, représente un débouché et des volumes potentiels intéressants pour les producteurs.

La mission du stage vise à épauler la chargée de mission PAT sur les enjeux de mise en lien de producteurs avec les artisans et restaurateurs du territoire. Elle s'articule autour des missions suivantes :

1) Réaliser un benchmark des démarches territoriales d'accompagnement des restaurateurs et artisans de bouche vers des pratiques plus durables et locales

Il s'agit d'aller chercher des expériences menées sur d'autres territoires ayant trait à l'accompagnement ou la valorisation des acteurs de la restauration hors domicile privée vers des pratiques plus durables. Les dispositifs et expériences seront comparés au regard de la prise en compte des critères d'origine des produits, de la valorisation des productions identitaires (AOC AOP), de la saisonnalité, de la réduction du gaspillage alimentaire et de la suppression des plastiques. Exemple : reconnaissance « site remarquable du goût », démarche « je mange terroir », Défis lancés par des collectivités à des restaurants, guides de valorisation...

Un pan du travail de comparaison visera à s'intéresser aux critères des différentes certifications existantes telles que « fait maison », Clé verte, Euro – toques, Green Food, Chef et Terroir, etc. dans lesquelles peuvent s'engager certains restaurateurs ou artisans de bouche. L'enjeu est de déterminer notamment la place des critères de la saisonnalité des

produits, de l'origine ou encore de la réduction du gaspillage alimentaire au sein de ces certifications.

2) Appui à l'organisation d'un forum de rencontre des professionnels de l'alimentation locale

L'Agglomération souhaite organiser un temps de rencontre entre professionnels de l'alimentation, mêlant producteurs locaux, restaurateurs, artisans de bouches, transformateurs... pour encourager le développement d'un approvisionnement local. Ce temps aura lieu à l'automne 2025. Il s'agira pour le ou la stagiaire de venir en appui de la chargée de mission PAT sur la conception et l'organisation de cet évènement en amont.

3) Appuyer la chargée de mission dans la réalisation de tâches quotidiennes du PAT autour d'autres thématiques

La/le stagiaire pourra être amené.e à participer aux temps de travail autour des autres thématiques du PAT telle que l'actualisation du guide des producteurs locaux, contribuer travail avec les cantines en faveur d'un approvisionnement local...

Compétences :

- Bonnes qualités rédactionnelles
- Bonnes capacités d'organisation
- Prise de parole en réunions, aisance orale
- Permis B obligatoire

Profil :

Niveau M1 ou M2 dans les domaines du développement local, du tourisme, de l'économie, social, sciences politique...

Intérêt prononcé pour les enjeux d'agriculture et d'alimentation

Rattachement :

Le/la stagiaire sera en lien direct avec Marie Cosse, chargée de mission PAT, rattachée à la Direction Economie.

Conditions :

- Stage à temps complet, soit 35h/semaine, pour une durée de 5 mois minimum à partir de février ou mars 2025.
- Stage basé à Guingamp, déplacements à prévoir sur le territoire de l'EPCI
- Stage gratifié

Contact et renseignement : Marie COSSE m.cosse@guingamp-paimpol.bzh Lettre de motivation et CV à adresser par mail avant le 21 janvier 2025, à f.gaultier@guingamp-paimpol.bzh, copie m.cosse@guingamp-paimpol.bzh