Bien dans son assiette

- Que fait l'agglo pour... ?
- Mis à jour le vendredi 15 mai 2026

Nous mangeons trois fois par jour. Ce n'est pas une miette ! L'alimentation tient une place de choix dans nos vies, elle joue sur notre santé, notre bien-être, notre économie, notre environnement… Savourons les bon plans locaux pour en prendre de la graine sans se prendre le chou.

Aujourd'hui nourrit demain

Bien manger : l'objectif tient en deux mots. Il englobe pourtant une multitude d'enjeux… Préserver l'eau et la terre, soutenir l'emploi local tout comme la production, croquer dans des aliments avec du goût, nous relier les uns aux autres. Nombreux éléments sur lesquels l'agglomération veille précieusement, pour que chacun soit bien dans son assiette.

Bien dans notre assiette

Nourrir : donner à quelqu'un les aliments nécessaires à sa vie, à son développement. Quelles plus nobles et plus essentielles missions que celle-ci ? L'alimentation est au cœur de nos vies et soulève toujours plus de questions : le lien avec notre territoire, celui avec l'environnement, notre santé, avec l'autre aussi. C'est pourquoi l'agglomération accompagne, à travers ses différentes missions, les acteurs du territoire pour proposer une alimentation durable, locale et résiliente à ses habitants, via les restaurants scolaires notamment.

NOURRIR, AU QUOTIDIEN

60 % des enfants scolarisés mangent au moins quatre fois par semaine à la cantine en France (ministère Agriculture). Sur l'ensemble de l'agglomération, près de 12 000 repas sont servis quotidiennement dans des restaurants scolaires. L'agglomération consciente des enjeux en termes d'approvisionnement et de mobilisation, propose son soutien aux communes.
Depuis 2020, elle accompagne en effet certaines municipalités pour favoriser le développement de l'approvisionnement biologique et local, propose des formations au personnel de cantine sur la cuisine d'alternatives aux protéines animales par exemple, mais également sur la lutte contre le gaspillage. Un thème qui nourrit l'autre puisque qui dit cuisine savoureuse, dit moins d'aliments à la poubelle. La mise en réseau du personnel des cantines est aussi un ingrédient essentiel, qui donne à chacun l'occasion d'échanger et de visiter d'autres équipements.

PLAISIR À LA CANTINE

Former les équipes de restauration scolaire avec, pour volonté, de faire du repas de midi un temps éducatif. La notion de plaisir est au centre de cet accompagnement qui vise à nourrir la curiosité des plus jeunes pour ce qu'ils mangent, favoriser la convivialité des temps de repas et des échanges entre le personnel et les élèves.

15 communes ont déjà intégré le dispositif : Arradon, Baden, Brandivy, Elven, Grand Champ, Meucon, Monterblanc, Plaudren, Plescop, Saint-Armel, Saint-Avé, Sarzeau, Surzur, Tréffléan, Vannes.

www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/projets/plaisir-a-la-cantine

ANIMATION PAR LES CUISINIERS SOLIDAIRES

En parallèle, l'agglomération propose des animations auprès des classes de primaire. Ces ateliers animés par Les Cuisiniers solidaires invitent les enfants à se questionner sur leur alimentation : les produits bruts, leur origine mais aussi la diversité des plats, des goûts et le gaspillage alimentaire à travers des recettes et des jeux.

SOUTENIR CEUX QUI NOUS NOURRISSENT

Pour être au plus près du système de production, l'agglomération soutient les jeunes agriculteurs dans leur installation. Un accompagnement à hauteur de 4 000 euros pour chaque installé qui s'engage, de son côté, à participer à la production alimentaire du territoire. Fruits, lait de vache ou de brebis, poules pondeuses ou viande… 13 installations ont été accompagnées l'année dernière. Un bonus aux transitions environnementales de 1 000 euros est délivré à chaque agriculteur qui s'investit dans un système durable. Journées collectives, diagnostics individuels proposés par l'agglomération invitent aussi les agriculteurs qui le souhaitent à se questionner et repenser leurs pratiques en faveur de la qualité de l'eau.

www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/entreprendre/financement/aides-a-linstallation-en-activites-primaires

Nourrir chacun

Parce qu'un modèle alimentaire ne peut être durable et responsable que s'il est juste, l'agglomération accompagne les acteurs de l'entraide alimentaire. Elle contribue ainsi au maintien du fonctionnement d'associations (achat de denrées, paiement des fluides…) qui œuvrent au quotidien pour proposer des repas ou aliments de qualité aux personnes vulnérables tels que les Restos du cœur et trois épiceries sociales (Banque alimentaire, Amisep et Secours Catholique).
Au-delà de cette aide du quotidien, des aides à l'investissement sont octroyées à plusieurs associations du territoire comme l'épicerie sociale de Monterblanc, les Restos du cœur de Sarzeau et la Banque alimentaire. Un soutien qui a permis aux Restos du cœur de s'installer en février dans des locaux neufs,

plus spacieux et plus confortables pour les bénéficiaires comme les bénévoles à Saint-Avé.
Sur le territoire, l’entraide alimentaire intervient auprès de 4 500 personnes.

12 000

repas servis quotidiennement dans les restaurants scolaires

615

exploitations agricoles
sur l’agglomération
(chiffres 2022)

36 021

hectares de surface agricole utile

126

agriculteurs aidés par l’agglomération lors de leur installation (depuis 2016)

150 000 €

d’aide annuelle aux associations d’entraide alimentaire

7

communes accompagnées par l’agglomération dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine

360 le magazine de votre agglomération

Newsletters

Informations complémentaires

Contact

Golfe du Morbihan – Vannes agglomération

- 30 Rue Alfred Kastler,
  56000 Vannes
- 02 97 68 14 24
- Contacter