

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

INTERCOM BERNAY TERRES DE NORMANDIE

Les **projets alimentaires territoriaux (PAT)** ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou la consommation des produits locaux. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

CONTEXTE

La volonté de construire un PAT a été initiée par la collectivité à l'occasion de l'élaboration du Projet de Territoire 2018-2020 et l'entrée dans le programme TEPOS (Territoire à énergie positive) en 2017. Le PAT permet de mettre en évidence et en cohérence l'ensemble des initiatives liées à l'agriculture et l'alimentation durable et d'accompagner le potentiel de développement sur le territoire des circuits de proximité pour construire une économie forte.

Le service agriculture, à la Direction « Environnement, développement durable et agriculture » se charge d'animer des réflexions en matière d'alimentation de proximité et de fédérer les acteurs autour du projet.

La collectivité a été lauréate de l'Appel à Projet du programme National pour l'Alimentation 2019 pour mener à bien l'émergence du projet.



L'EMERGENCE DU PROJET

De janvier à juin 2019 se sont déroulés des temps de dialogue territorial :



- Le lancement de la démarche a été présenté lors d'une réunion en compagnie de l'ensemble des partenaires potentiels du PAT le 24 avril 2019
- Les Assises de la restauration collective durable le 15 mai 2019 regroupant le secteur agricole et la restauration collective
- 2 ateliers participatifs sur l'alimentation durable et les circuits de proximité dans le cadre du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)

En parallèle, un diagnostic nourri d'entretiens, de données d'enquêtes statistiques et cartographiques, a été réalisé pour dresser un état des lieux de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire.

Le buffet du Déjeuner de l'Economie du 26 juin 2019 a permis aussi de mettre la lumière sur la diversité des produits fabriqués sur le territoire.



PILOTAGE:

 **INTERCOM
Bernay**
Terres de Normandie

SOUTIEN FINANCIER:

**PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION**

SYNTHESE DU DIAGNOSTIC

DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

UN ETAT DES LIEUX DE LA PRODUCTION



A LA CONSOMMATION

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

SOMMAIRE

1. LA PRODUCTION AGRICOLE p. 1-2
2. LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE p. 3
3. LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE p. 4-7
4. LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE p. 8-9
5. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE p. 9
6. LA GOUVERNANCE ALIMENTAIRE p.10
7. BILAN DU DIAGNOSTIC ET STRATEGIE p.11

1. LA PRODUCTION AGRICOLE

Avec la participation de

CHIFFRES CLES SUR L'AGRICULTURE



66 % de surfaces agricoles sur le territoire
680 exploitants agricoles en activité en 2019

Nombre d'exploitations agricoles ÷ 3 en 28 ans
73% des agriculteurs ont + 50 ans



Valeur vénale normande,
une des plus chère de France

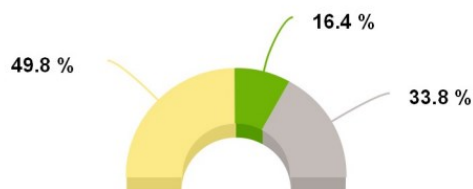
8578 €/ha dans l'Eure
5 990 €/ha en moyenne en 2018 à l'échelle nationale
Pays d'Ouche + 4 %
Lieuvin + 2 % entre 2016 et 2017 (Agreste, 2018)

Entre 2000 et 2010, les surfaces dédiées aux grandes cultures augmentent au détriment de la polyculture, du poly élevage et du bovin lait (Recensement agricole Agreste, 2010).

LA DIVERSITE DES PRODUCTIONS AGRICOLES

% d'exploitations par type

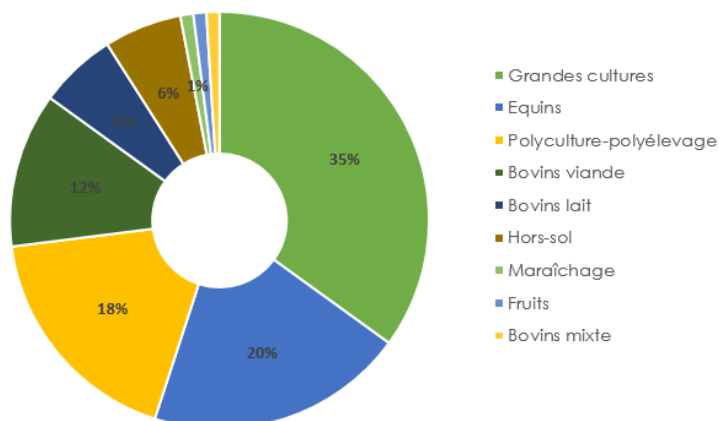
d'orientations technico-économiques



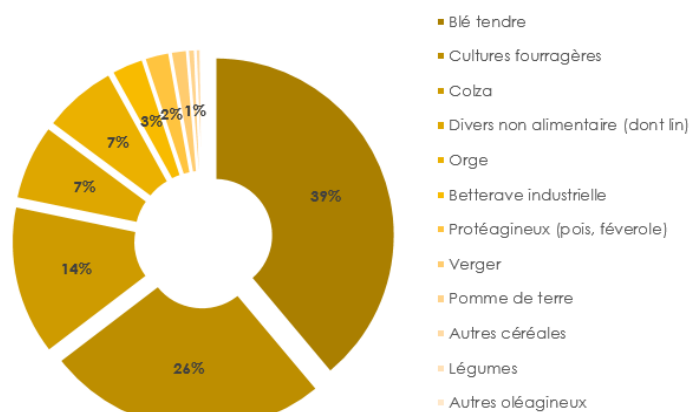
- Céréales
- Prairies ou pâturages permanents
- Autre

Source : Insee, RP 2014

Occupation des sols (% de surfaces occupées)



% de surface par type de grande culture



Productions emblématiques et atypiques....



Cidre



Fruits rouges

Safran

Huile de lin

	Productions	Tonnes
1 ^{er}	Ovins	127
	Poulets	732
	Porcins	864
2 ^{ème}	Bovins boucherie	2415
	Légumes	2781
	Pois, Féveroles	4546
3 ^{ème}	Pommes de terre	13596
	Pommes à verger	28413
	Lait	54420
	Blé tendre	188469

1. LA PRODUCTION AGRICOLE



LES PRODUCTIONS SOUS SIGNE DE QUALITE



En 2017, 34 exploitations sont engagées en agriculture biologique (607 ha arrivés au terme de conversion et 546 ha en conversion. Ce qui représente:

1.9% de la Surface Agricole Utile
(faible; Orne et Calvados = 5.7%)
La surface en bio à x2 en 2ans

Différents signes d'identification de la qualité et de l'origine couvrent tout ou partie du territoire:

* **4 Appellations d'Origine Protégée**
(Calvados, Camembert de Normandie, Pommeau de Normandie et Pont-l'Evêque);

* **3 Indications Géographiques Protégées**
(volailles, porc et cidre de Normandie).



L'AGRICULTURE ET L'ENVIRONNEMENT



AGRICULTURE ET GAZ A EFFET DE SERRE

1/3 des émissions de CO₂ du territoire sont dues à l'activité agricole. L'Intercom est l'un des EPCI les plus émetteurs de la région (PCAET, 2019).

85% des émissions de l'agriculture sont générées lors de la fertilisation des cultures, de la gestion des déjections animales, du brûlage des résidus de culture et compostage.



AGRICULTURE ET BIODIVERSITE

Entre 1979 et 2010: **-56 % des prairies permanentes**
+39% de la superficie en terres labourables

Entre 1988 et 2010: -33% du cheptel

Site **Natura 2000 « Risle, Guiel, Charentonne »**

2^{ème} plus grand site de l'Eure

15 espèces d'intérêt communautaire identifiées

71% du site sont des habitats prairiaux

Entre **1990 et 2008** : **-10% des prairies** sur le site

Entre **2006 et 2010**, **- 2% des haies** en Haute Normandie



AGRICULTURE ET LA RESSOURCE EN EAU

La qualité des **eaux souterraines est dégradée** par des **particules en suspension** et **résidus de produits phytosanitaires** sur l'ensemble du bassin versant de la Risle Charentonne et les **nitrate localement**.

La qualité des eaux superficielles est satisfaisante mais plusieurs paramètres sont déclassant : les nitrates, les matières phosphorées et les produits phytosanitaires (DOCOB, 2009).

Les phénomènes **d'inondation par ruissellement** peuvent augmenter la turbidité de l'eau et poser des problèmes pour le traitement de l'eau potable.

Les phénomènes de ruissellements, plus fréquents en automne et hiver avec l'intensification des précipitations, ont été accentués par l'augmentation des surfaces drainées qui sont passées de 4 500 ha en 1979 à près de 33 000 ha en 2000.

ENJEUX DE LA PRODUCTION AGRICOLE

Renouveler les **générations d'agriculteurs** pour assurer la production alimentaire du futur ;

Développer et promouvoir l'**offre en produits locaux et de qualité** ;

Développer une agriculture durable et résiliente, capable de **s'adapter au dérèglement climatique** ;

Protéger et restaurer les **paysages agricoles traditionnels** qui font partie du patrimoine naturel ;

Limitier la **pollution diffuse dans les cours d'eau** due à une activité agricole intensive ;

Limitier l'**érosion des sols et les phénomènes de ruissellement** liés à certaines pratiques agricoles ;

Réduire les **émissions de gaz à effet de serre** dues aux activités agricoles.

2. LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

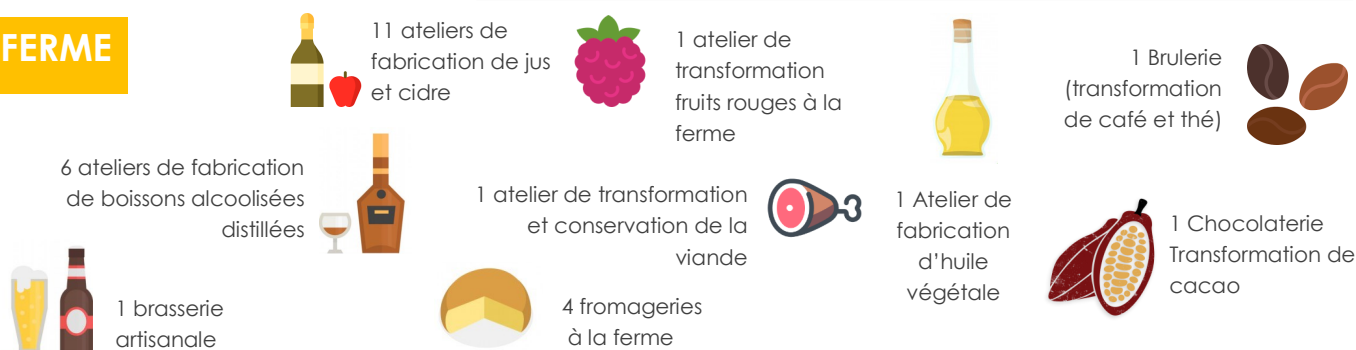
DE PETITES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION SUR LE TERRITOIRE

RESEAU DE TRES PETITES ENTREPRISES (<20 salariés)

NOMBRE D'ATELIERS DE TRANSFORMATION RECENSES PAR TYPES DE PRODUITS

TRANSFORMATION ARTISANALE

A LA FERME



UN MANQUE D'ATELIERS DE TRANSFORMATION DISPONIBLES

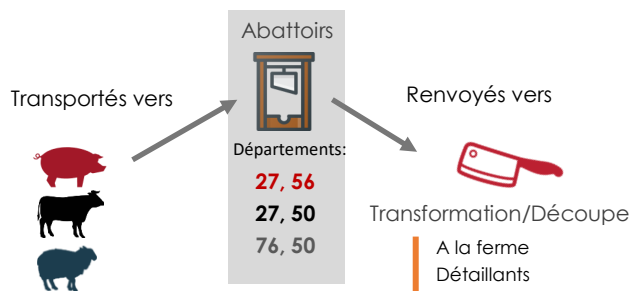
1 ABATTOIR DE PROXIMITE (NEUBOURG)

Pour bovins et porcins



PAS D'ABATTOIR POUR OVINS ET VOLAILLES

Le plus proche : 1 heure de Bernay (ovins)
40 minutes (volailles)



PAS DE CONSERVERIE

La plus proche : 1h10 (Le Havre, Rouen, Orne)

PAS DE MEUNERIE

La plus proche : 1h15 (Les Andelys)

Ateliers avec prestation de transformation

(Chambre d'agriculture de Normandie, 2019)



Des projets d'ateliers de transformation sur le territoire peinent à démarrer par **manque de moyens et d'accompagnement des porteurs de projets.**



L'activité de transformation de pommes de terre est en plein essor dans l'Eure. Actuellement, les ateliers les plus proches sont basés à Vernon et Trouville-La-Haule. De nouveaux projets sont en cours sur le territoire de l'Intercom.

ENJEUX DE LA TRANSFORMATION

- Appuyer et accompagner l'émergence et la mise en œuvre de projets d'ateliers de transformation ;
- Respecter les **normes d'hygiène** de la distribution ;
- Développer l'**emploi non-délocalisable** dans le secteur de l'agro-alimentaire ;

3. LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

TYPOLOGIE DES POINTS DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

LES POLES ATTRACTIFS MIEUX DESSERVIS EN DISTRIBUTEURS

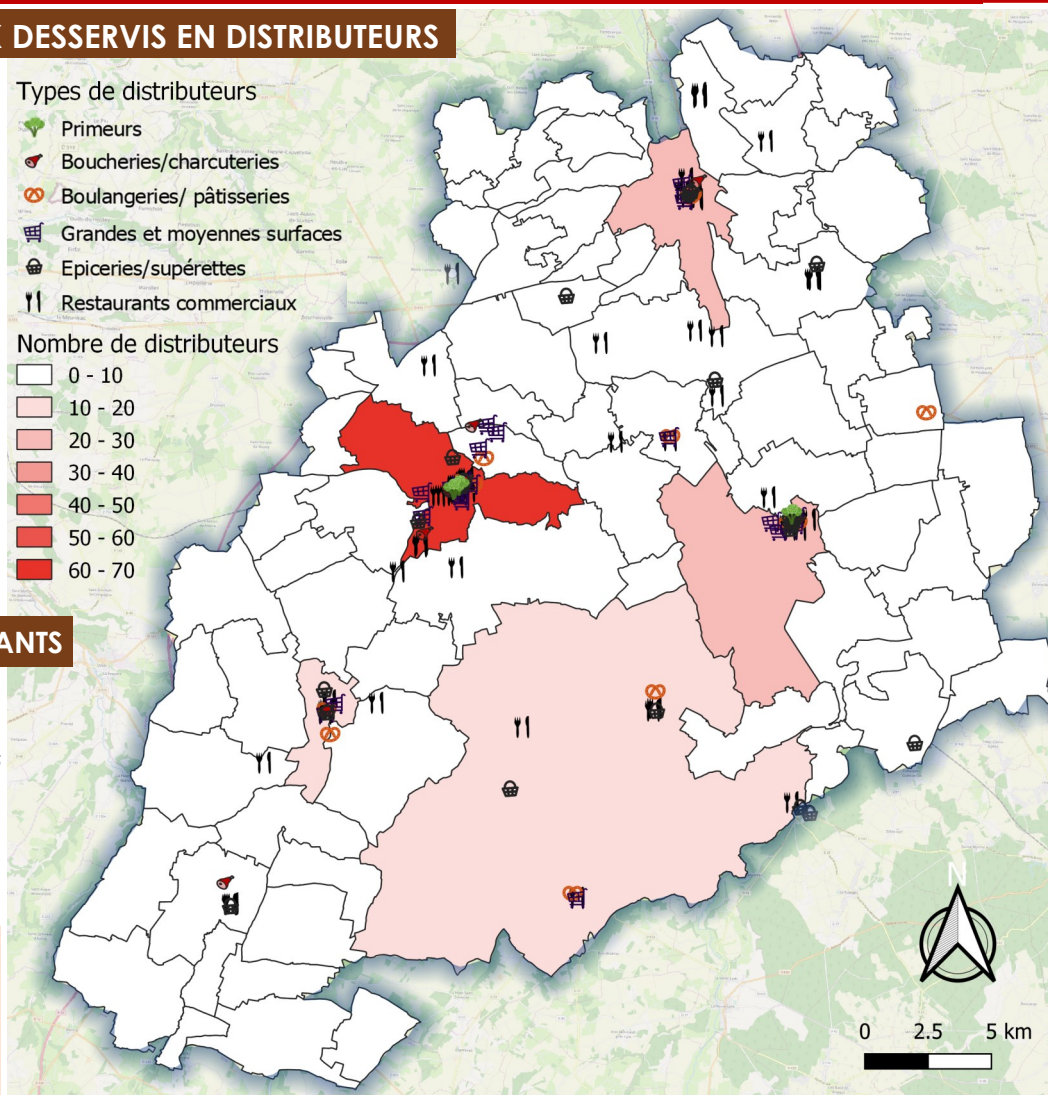
Comme pour les points de restaurations commerciales, les commerces de détails sont concentrés au niveau des pôles d'attractivité. Les grandes et moyennes surfaces sont uniquement localisées sur les pôles principaux de Bernay, Broglie, Serquigny, Brionne et Beaumont Le Roger. Les épicerie, supérettes et autres commerces de proximité sont majoritairement localisés dans les communes très rurales.

Types de distributeurs

- Primeurs
- Boucheries/charcuteries
- Boulangeries/pâtisseries
- Grandes et moyennes surfaces
- Epicerie/supérettes
- Restaurants commerciaux

Nombre de distributeurs

- 0 - 10
- 10 - 20
- 20 - 30
- 30 - 40
- 40 - 50
- 50 - 60
- 60 - 70



UNE OFFRE VARIEE DE RESTAURANTS

~70 restaurants commerciaux

44% restaurants traditionnels
(français, du monde, pizzeria et crêperies traditionnelles)

24% restauration rapide
(burgers, kebab, pizzas à emporter)

18% brasseries

8 % restaurants gastronomiques

Les restaurants gastronomiques et traditionnels sont localisés sur les points d'intérêts touristiques, nombreux sur le territoire.

LES BANQUES ALIMENTAIRES: DISTRIBUTEURS SOLIDAIRES

Localisation des banques alimentaires dans le centre ville de Bernay



L'action des Restos du Cœur, le Secours Populaire et le Secours Catholique rayonne sur Beaumont, Bosc Roger, Broglie, Orbec et du Neubourg

184 familles sont inscrites aux Restos du Cœur (120 effectives représentant 320 adultes/semaine).

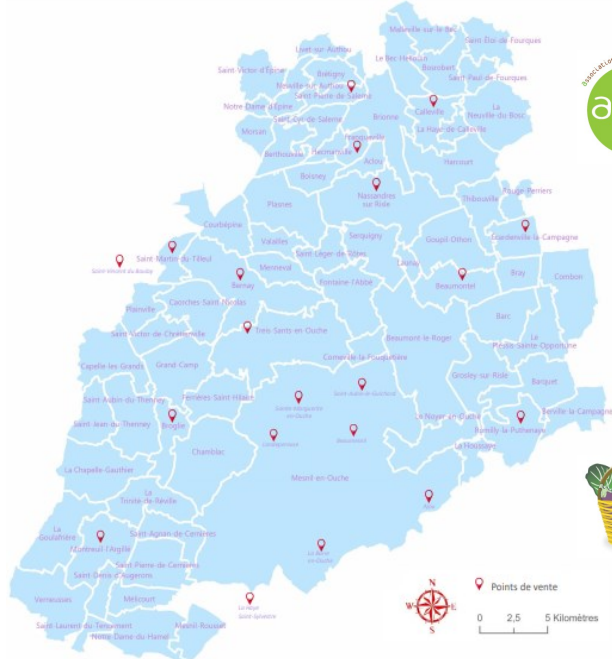
Environ **100 familles sont accueillies au Secours Catholique**.

Il existe une épicerie solidaire au Secours populaire mais pas de restaurant solidaire sur le territoire (ex: Resto chaud à Evreux)

Il existe un manque d'approvisionnement en produits frais et de qualité, un manque de moyens pour stocker des produits frais et développer des outils de communication auprès des bénéficiaires

L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS DE PROXIMITE VS. CIRCUITS LONGS

LA VENTE DIRECTE ET CIRCUITS COURTS DEVELOPPES SUR LE TERRITOIRE



Les chiffres clés sur les circuits de proximité et vente directe

3 AMAP (Les paniers de Bernay, Du bonheur dans mon panier à Serquigny, 1001 Légumes à Beaumesnil)

25 exploitations sont adhérentes au réseau **Bienvenue à la ferme** en 2019

Points de vente de produits locaux tenus par des producteurs (vente et boutiques à la ferme) ont été recensés lors de la crise du Covid-19 (carte ci-contre).

Les marchés hebdomadaires:

Mardi> Beaumont-le-Roger
Mercredi> Bernay, La Barre-en-Ouche
Jeudi> Brionne
Vendredi> Beaumont-le-Roger, Broglie
Samedi> Bernay, La Barre-en-Ouche
Dimanche> Brionne

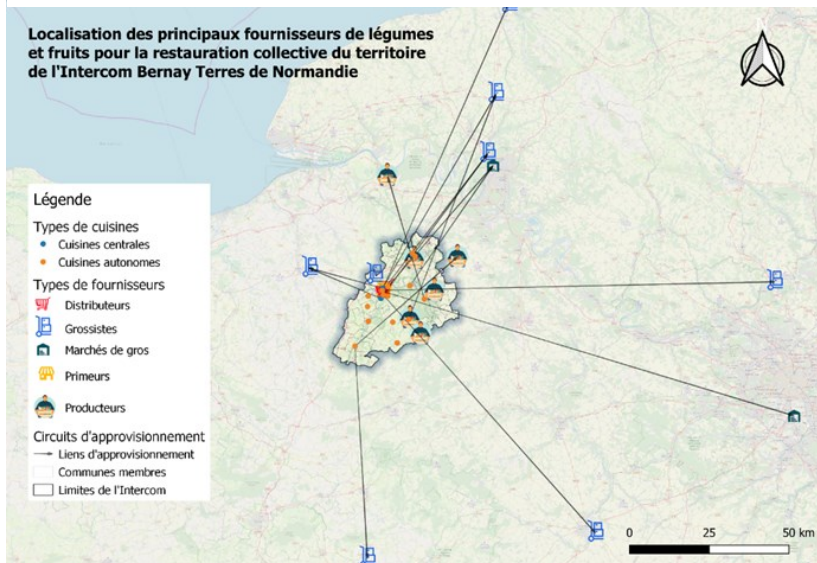
Des commerces qui encouragent les circuits courts: La Eleveurs de la Charentonne, Biocoop, La Caverne du Vrac...

LES CIRCUITS LONGS EN TETE POUR L'APPROVISIONNEMENT DES DISTRIBUTEURS

Les grossistes: 1^{er} fournisseurs des commerces de détails et de la restauration collective

Les grossistes sont les fournisseurs principaux des commerces de détails. Les primeurs achètent notamment les fruits, légumes frais et laitages auprès des marchés d'intérêt national (MIN) de Rouen et Rungis (jusqu'à 3 fois/semaine). 3% des fruits et légumes chez les primeurs interrogés sont achetés en direct auprès de producteurs du territoire et 5% achetés directement auprès de producteurs normands hors territoire. Pour la viande, les boucheries-charcuteries et les GMS passent aussi majoritairement par des grossistes : Monthéan Gérard (14), E.V.A (14), Lemarchand S.A.S (76). Ces grossistes proposent tous des produits d'origine française. Enfin, 50% des restaurants collectifs interrogés passent par les grossistes pour s'approvisionner en viande et produits laitiers et 80 % pour les fruits et légumes frais.

Localisation des principaux fournisseurs de légumes et fruits pour la restauration collective du territoire de l'Intercom Bernay Terres de Normandie



Les difficultés exprimées par les commerçants pour l'approvisionnement direct en produits locaux

Les relations sont compliquées entre commerçants et producteurs, notamment pour les raisons suivantes :

- Des produits aux exigences qualitatives précises** difficiles à trouver localement ;
- La **saisonnalité des produits** locaux ne permet pas un approvisionnement continu ;
- Un **manque de connaissance de l'offre locale** ;
- Une **exigence des commerçants de devoir proposer des produits variés** afin de capter un large panel de clients lorsque la concurrence est forte ;
- Des **commerçants qui refusent de travailler avec des producteurs qui livrent aux grandes surfaces ou qui réalisent de la vente directe** (concurrence des prix).

Intérêt des commerces pour les produits de qualité et locaux

Les circuits courts sont **favorables pour l'image de l'enseigne** ; **L'achat direct** auprès de producteurs locaux peut vite être un **casse-tête logistique** pour les primeurs (perte de temps) Pour certains, le développement de circuits courts et la consommation locale, « c'est politiquement correct » mais ça **limite tout de même beaucoup les choix de produits**.

Les moyens à développer pour plus de local

Faciliter la connaissance de l'offre locale ;
Faciliter la logistique d'approvisionnement local ;
Donner plus de visibilité aux produits locaux (homogénéiser la communication pour une meilleure identification des produits locaux).

FOCUS SUR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Un **état des lieux** pour déterminer les marges de manœuvre de développement de **l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective** du territoire a été réalisé. A cette occasion, ont été menés : des entretiens auprès des communes et des établissements proposant un service de restauration, une enquête sur l'offre alimentaire locale auprès des agriculteurs ainsi que les Assises de la restauration collective durable, organisées le 15 mai 2019 à La Barre en Ouche.

Sur **98** restaurants collectifs recensés...

63*

répondants, dont des chefs de cuisine, secrétaires de mairies, maires et gestionnaires de cuisine.

20

cuisines sont en gestion directe

10

cuisines font partie d'un groupement d'achats

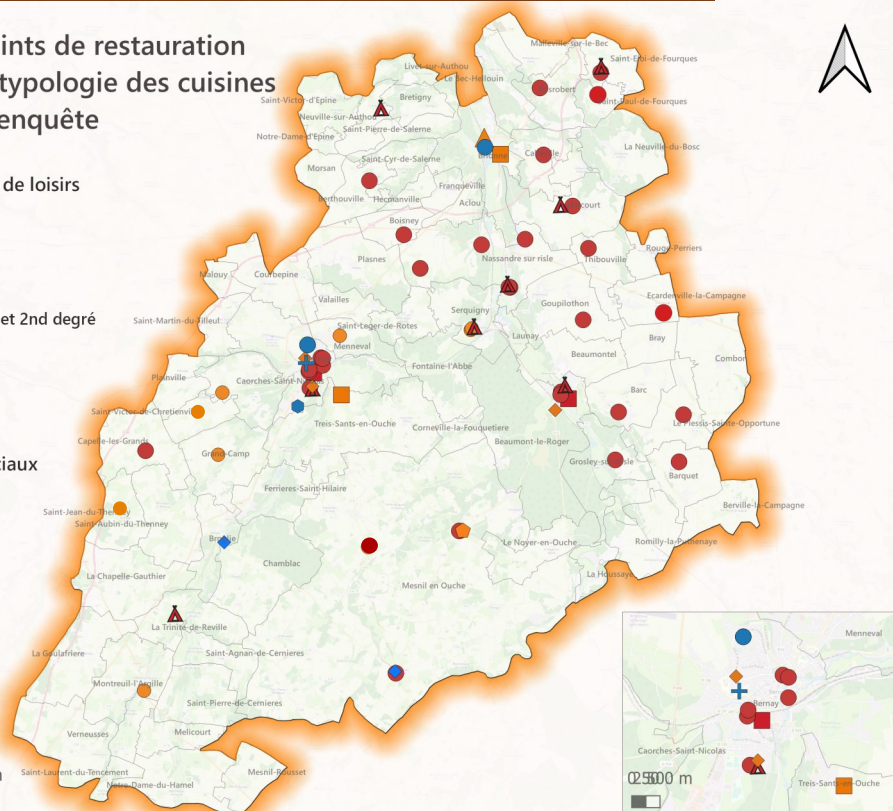
* 36 entretiens ont été réalisés permettant d'obtenir des informations sur 63 établissements. Les cuisines centrales ont notamment données des informations sur leurs cuisines satellites.

LES RESTAURANTS COLLECTIFS AYANT PARTICIPES A L'ENQUETE

Répartition des points de restauration collective selon la typologie des cuisines ayant répondu à l'enquête

- Etablissements scolaires et de loisirs**
 - Lycée**
 - avec cuisine autonome
 - Collèges**
 - avec cuisine autonome
 - avec cuisine centrale
 - Etablissements scolaires du 1er et 2nd degré**
 - avec cuisine autonome
 - avec cuisine centrale
 - avec cuisine satellite
 - Centres de loisirs**
 - avec cuisine satellite
 - Etablissements médico-sociaux**
 - Maisons de retraite**
 - avec cuisine satellite
 - EHPAD**
 - avec cuisine autonome
 - IME**
 - avec cuisine autonome
 - ESAT**
 - avec cuisine centrale
 - Centre hospitalier**
 - avec cuisine centrale
 - Communes membres**
 - Limites de l'Intercom**

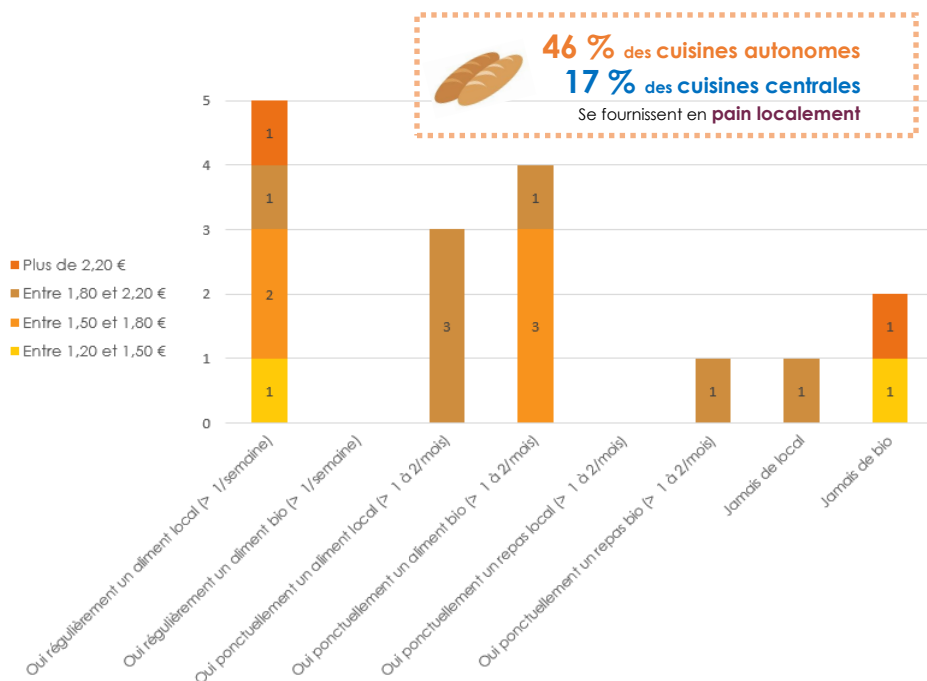
0 5 10 km



Les structures interrogées: 40 écoles élémentaires, 8 centres de loisirs, 5 collèges, 2 maisons de retraite, 2 EHPAD, 1 IME, 1 ESAT, 1 Lycée, 1 centre hospitalier.

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITE AUJOURD'HUI

Fréquence d'introduction des produits locaux/bio et coût de matière



0 %	17 %	 Producteurs Intercom
8 %	23 %	
17 %	17 %	 Primeurs/Boucherie
17 %	46 %	
67 %	87 %	 Grossistes
38 %	76 %	
0 %	0 %	 Grandes surfaces
23 %	31 %	
34 %	33 %	 Marché d'intérêt national/Abattoir
31 %	15 %	

Principaux fournisseurs (% répondants)

SYNTHESE DU DIAGNOSTIC

L'INTERET DES RESTAURANTS COLLECTIFS POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITE

83 % des cuisines centrales et **46 % des cuisines autonomes** sont intéressées d'augmenter la part de **local** dans les repas
67 % des cuisines centrales et **38 % des cuisines autonomes** sont intéressées d'augmenter la part de **bio** dans les repas
9/10 répondants souhaitent contribuer à structurer les filières locales et bio en constituant un **groupement d'achats**.
Pour **2/3** des répondants, **les élus et les cuisiniers** sont moteurs dans **l'intégration de produits locaux et bio** dans les repas.



Loi EGALIM : 50 % de produits de qualité dans les repas dont 20 % en bio dès 2022.

Les contraintes pour l'approvisionnement

Cela coûte trop cher

Problèmes de logistiques

Manque de connaissance de l'offre

Manque de disponibilité des produits

Difficulté pour trouver l'offre en quantité

Les infrastructures sont inadaptées

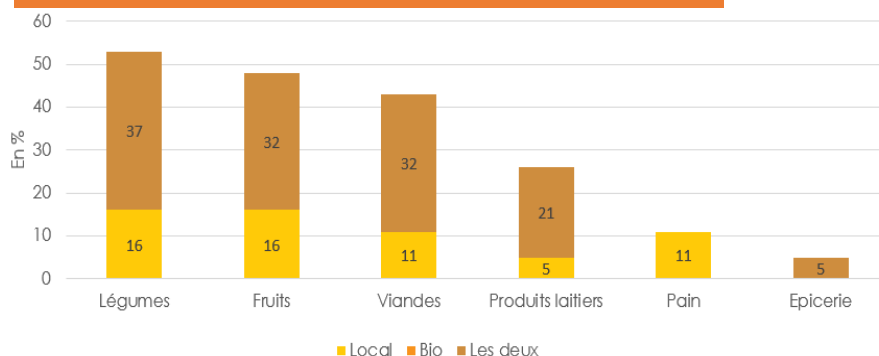
Problème de stockage

Règles d'hygiène strictes

Code des marchés publics contraignants

Problème de communication avec les producteurs

Les types de produits souhaités en local, bio, les deux



Les conditions pour se lancer

Meilleure communication entre acteurs

Accompagnement au changement de pratiques

Accompagnement spécifique

Liste de référencement des producteurs (tarifs)

Budget plus important

Bon rapport qualité/prix adapté à la grande distribution

Il existe un décalage entre la volonté des élus et acteurs de la restauration collective qui souhaitent globalement développer l'approvisionnement du local & bio et ce qui est servi dans les repas : divers freins psychologiques et techniques à lever. Des dynamiques d'approvisionnement locales sont existantes mais sont à développer pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM.

PROJECTION DES BESOINS ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Besoins estimés pour la restauration collective



Pour la restauration collective **scolaire**, soit **87 établissements scolaires** et de loisirs recensés :

1,2 Millions de repas dans une année scolaire (38 semaines) dont 70 % produits sur le territoire

Pour la restauration collective **médico-sociale**, soit **11 établissements** recensés

1,4 Millions de repas dans une année en pension complète (365 jours) dont 95 % produits sur le territoire

Les besoins nécessaires à la restauration collective représentent, par estimation, une faible part (moins de 10%) de la production du territoire. Selon le convertisseur de l'association Terre de Liens et l'estimation des besoins de la restauration collective, il faudrait mobiliser **770 hectares** (soit 1,3 % de SAU) pour permettre à la restauration collective d'être autosuffisante. Il existerait donc, théoriquement, les ressources suffisantes sur le territoire pour permettre cela. En réalité, un faible pourcentage de la production actuelle du territoire est orientée vers la restauration collective.

ENJEUX DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Favoriser l'achat direct auprès de producteurs locaux plutôt que l'achat via des centrales d'achat ou grossistes ;

Améliorer la relation entre producteurs locaux et distributeurs ;

Lutter contre le gaspillage alimentaire et l'usage du plastique ;

Proposer des produits et des repas sains, nutritifs, de saison et diversifiés .

Enjeux spécifiques à la restauration collective :

Atteindre les objectifs de la loi EGALIM ;

Maîtriser le budget ;

Sensibiliser les convives à l'alimentation saine et de qualité ;

Changer l'organisation et les comportements en cuisine ;

Valoriser le travail des équipes de restauration ;

Créer du lien social entre producteurs, convives et équipes de cuisine.

4. LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

CONSTAT A L'ECHELLE NATIONALE

Le **budget consacré à l'alimentation** dans les ménages est passé de 35% en 1960 à **20%** en 2014 (INSEE).

L'alimentation des français émet 23 % des gaz à effet de serre générés par les ménages, presque autant que le transport et le logement (ADEME, 2012).

La part de **personnes obèses en France a augmenté de 7,5%** entre 1997 et 2012 (ObEpi-Roche)

45% des personnes âgées vivant en maison de retraite sont **dénutries** (J.-C. Desport, et al., mai 2010).

LES PRATIQUES D'ACHATS ALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE

Sur 200 consommateurs de l'Intercom de Bernay Terres de Normandie interrogés (Enquête PCAET, 2019):

75 % consomment des **produits locaux** (produit à moins de 100 km du lieu d'achat)

4 % achètent **uniquement des produits Bio** et 61 % en achètent parfois

Pourquoi acheter des produits locaux ?

- Pour la **qualité du produit**
- Pour **participer à l'économie locale**
- Pour la **protection de l'environnement**
- Pour la **santé**
- Pour le **lien social**
- De part mon **éducation**

Pourquoi ne pas acheter des produits locaux ?

- A cause du prix trop élevé**
- Pour **gagner du temps**
- Par ce qu'ils sont **difficiles à trouver**

Combien de km pour faire ses courses ?



Utilisation de la voiture privilégiée

Quel type de produits locaux sont achetés ?



Quels sont les lieux privilégiés pour les courses ?



Puis les primeurs (4ème), puis les boutiques de producteurs (5ème), la vente directe à la ferme (6ème), les magasins spécialisés en bio (7ème), les AMAP (8ème), les épiceries solidaires (9ème).

Les modes d'achats alimentaires des foyers précaires ?

⇒ **4 €/jour/personne**

alloués à l'alimentation par les ménages les plus pauvres ;

⇒ **3,5 €/jour**

est le seuil critique en dessous duquel il est impossible de manger équilibré ;

Pour atteindre un niveau de consommation moyen, les ménages les plus pauvres devraient augmenter de 58 % la part de leur budget consacrée aux légumes et fruits frais (Étude Abena, 2004-2005).

Mauvaise connaissance des bénéficiaires des banques alimentaires **des légumes frais et de leur préparation** (achat de boîte de conserve pour la consommation des légumes)

Manque de moyens matériels et humains des banques alimentaires: ne permet pas de développer des outils de communication sur le changement de comportement auprès de leur public.

Le Secours Catholique organise des ateliers cuisine 1 fois/mois avec le Lycée Saint Anselme. Un plat (soupe, biscuit) est préparé dans les locaux du lycée avec des élèves de la section économie sociale et familiale et les bénéficiaires peuvent repartir avec une portion du plat + la recette + coût de la recette.

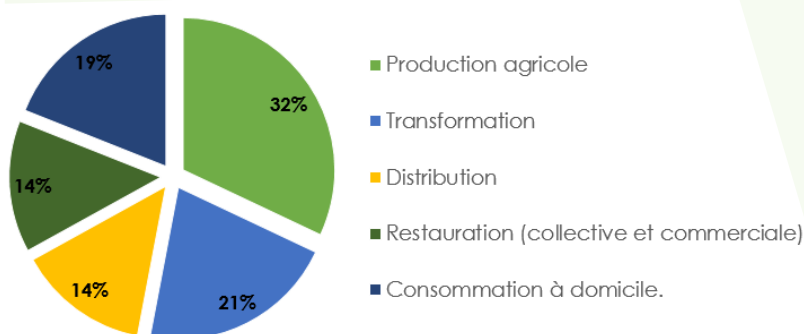
LES ENJEUX DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE

- Développer la **communication et la sensibilisation pour améliorer la connaissance des habitants sur les produits locaux**, les circuits-courts et points de vente existants sur le territoire ;
- Faciliter l'accès géographique des produits locaux** et de qualité dans les lieux de vente ;
- Améliorer l'accessibilité financière** pour l'achat de produits locaux et bio ;
- Augmenter les lieux de productions** pour avoir accès à un panel plus important de produits locaux et bio ;
- Repenser la place de la grande distribution** dans le développement ou le freinage des circuits de proximité ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire** et promouvoir le compostage.

5. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONSTAT A L'ECHELLE NATIONALE

Selon une étude de l'ADEME, chaque **français jette en moyenne 20 Kg d'aliments/an** dont 7 Kg encore emballés. En 2016, **18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée** chaque année. Ce gâchis se répartit comme suit :



France Nature Environnement, 2012

CHIFFRES CLES SUR LE TERRITOIRE

PRATIQUES DES HABITANTS DE L'OUEST DE L'EURE

En 2018, la production d'ordures ménagères s'est élevée à :

4.7 Kg/habitant de **déchets évitables d'aliments non consommés**

49.9 Kg/habitant de **déchets méthanisables** (reste de cuisine, de repas et déchets de jardin) - (Source: SDOMODE, 2018)

LES ACTIONS DE L'INTERCOM

Livraison et vente sur demande de 92 composteurs en bois entre 2018 et 2020 accompagnés d'un livret pédagogique par le service déchets ménagers

Semaine Européenne de Réduction des Déchets (novembre 2019) : pesées pour quantifier le gaspillage alimentaire, animations sur le tri et le gaspillage en milieu scolaire

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET MEDICO-SOCIALE

13 écoles du territoire ont participé à l'accompagnement « **Halte au gâchis** » mis en place par le SDOMODE entre 2016 et 2018. 5 d'entre elles ont diminué d'au moins 50 % le gaspillage alimentaire.

80% des restaurants collectifs interrogés ont déjà mis en place au moins une action de sensibilisation auprès des convives.

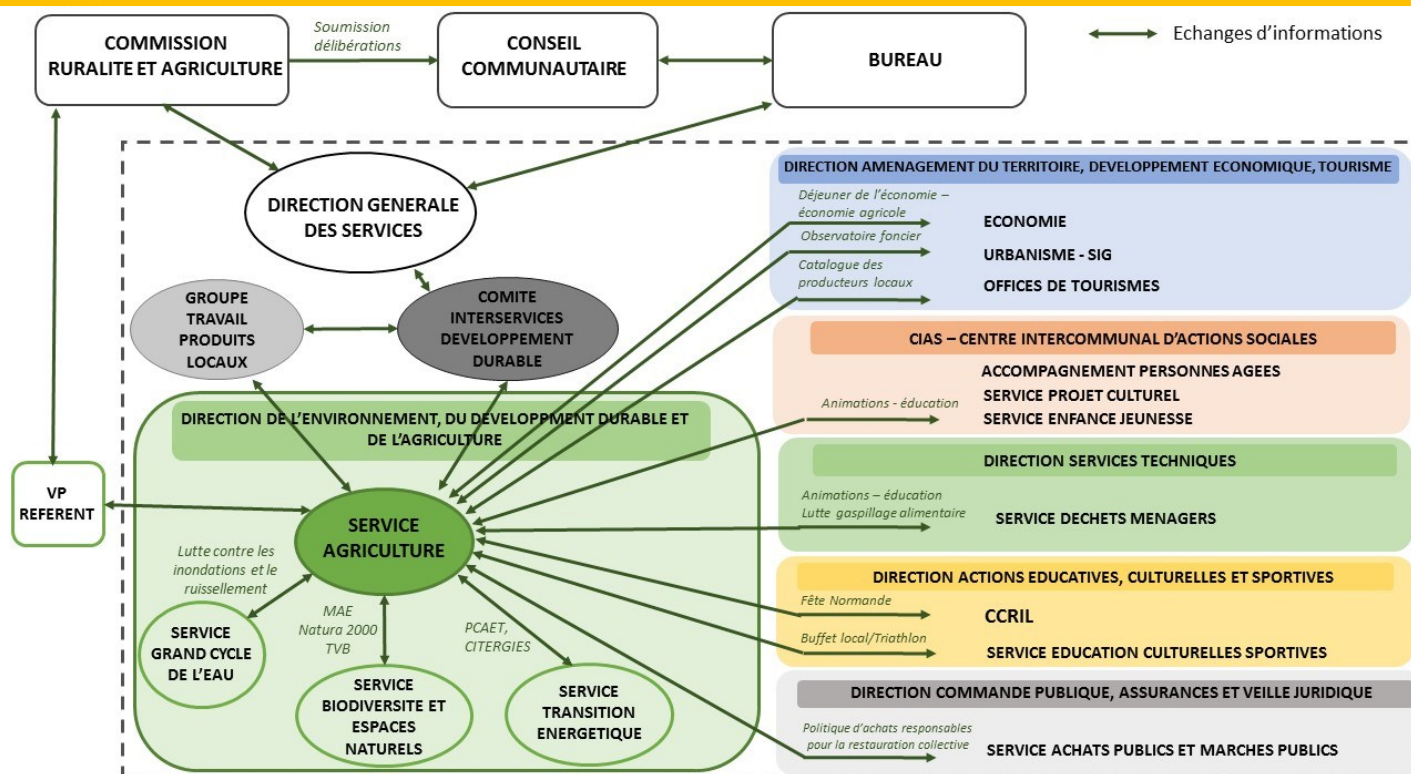
Les causes du gaspillage

- Convives peu sensibles**
- Manque de temps et/ou de personnel pour surveiller**
- Pas assez de prévention faite
- Goûts standardisés des convives
- Pas de collecte des déchets organiques

LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de **réduire de 50 % le gaspillage** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels (grande distribution, associations, entreprises...) mais aussi des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation.

L'EMERGENCE D'UN PORTAGE TRANSVERSAL AU SEIN DE LA COLLECTIVITE



LA COLLECTIVITE, A LA CROISEE DES DYNAMIQUES TERRITORIALES



ANALYSE DES ATOUTS/FAIBLESSES DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

ATOUTS

Production agricole diversifiée / Des produits de qualité (SIQO) / Des productions atypiques (fruits rouges, kiwis, safran, huile de lin et chanvre)

Un réseau de TPE spécialisées dans la production alimentaire artisanale

Vente directe bien développée/ Des dynamiques de circuits de proximité en développement/ 3 banques alimentaires et 1 épicerie solidaire/ Une offre variée de restaurants commerciaux

Les commerces de bouches sont la deuxième destination où vont s'approvisionner les consommateurs

9/13 écoles ayant participé au projet « Halte au gâchis » ont réduit d'au moins 30% le gaspillage alimentaire/ Actions de sensibilisation menées par la collectivité sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le compostage dans les établissements scolaires, CCRIL, et résidence personnes âgées

FAIBLESSES

Poids économique du secteur agricole en baisse / Valeur vénale des terres élevée/ Près de 60% des agriculteurs ont plus de 50 ans/ L'installation en élevage moins attractive qu'en grande culture/ L'AB représente 1,9% de la SAU (2017)/ 154 ha de terres urbanisées entre 2011 et 2016/ Pollution diffuse (NO3, pesticides) / La production agricole participe à 1/3 des émissions de GES sur le territoire

Manque d'ateliers/laboratoires de transformation/ Des projets d'ateliers de transformation qui peinent à émerger sur le territoire

Majorité des distributeurs approvisionnés en circuits longs /Relation entre producteurs locaux et acheteurs compliquée /Manque de connaissance de l'offre en produits locaux par acheteurs/ Produits locaux manque de visibilité auprès des clients dans les commerces/ Banques alimentaires n'ont pas assez de moyens / Les territoires très ruraux sont mal achalandés en distributeurs alimentaires

Manque de connaissance des points de vente et l'offre en général/ Consommation des légumes en boîtes de conserve pour les plus précaires

Pas assez de personnel pour poursuivre les actions menées sur le long terme dans la restauration collective/ Convives peu sensibles aux actions menées

OPPORTUNITES

Demande de plus en plus forte des consommateurs pour une alimentation de qualité/ Une prise de conscience de l'importance de l'alimentation pour l'économie locale, la dimension sociale et l'environnement de la part des agents de la collectivité/ Loi EGALIM : 50 % de produits de qualité dans les repas dont 20 % en bio dès 2022/ La crise sanitaire du Covid-19 est une opportunité pour créer de nouvelles dynamiques locales (développement des circuits de proximité, solidarité entre consommateurs et producteurs)

MENACES

Dérèglement climatique/ Dépendance du marché international / Produits locaux, de qualité et bio estimés chers / Crise sanitaire (Covid-19)

LA SUITE DU PROJET ALIMENTAIRE...

Les axes stratégiques du PAT

AXE 1:

CONSOLIDER ET STRUCTURER DES FILIERES ALIMENTAIRES DE PROXIMITE

AXE 2:

ALLER VERS UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR TOUS

AXE 3:

DEVELOPPER UN MODELE DE PRODUCTION AGRICOLE DURABLE

AXE 4:

LUTTER CONTRE LA GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU CHAMP A L'ASSIETTE

AXE 5:

CONSTITUER UNE INSTANCE DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE

Les étapes du projet à venir

PHASE 1

Capitalisation des données et Élaboration d'un diagnostic partagé

PHASE 2

Formalisation du PAT et de l'instance de gouvernance alimentaire

Validation du diagnostic et d'un programme d'actions
Définir et animer une instance de gouvernance (COPIL +COTECH)

PHASE 3

Mise en œuvre du PAT et suivi

Le plan d'actions doit se faire en collaboration avec la société civile et les acteurs de la chaîne alimentaire du territoire. Des ateliers de concertation sur des thématiques prioritaires du PAT seront mis en place pour la rentrée de septembre 2020.