

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL EVREUX PORTES DE NORMANDIE

Mise à jour du diagnostic PAT - juillet 2026

En 2021, un premier diagnostic PAT a été mené en concertation avec la population et les acteurs par EPN et le cabinet d'AMO LaVilleE+ mandaté par EPN.

Le présent document présente une mise à jour du diagnostic PAT EPN réalisée par EPN et son AMO RueDesIdees. Elle est arrêtée à Juillet 2026, date de dépôt du dossier de demande de labellisation PAT de niveau 2.

Le diagnostic a confirmé que le territoire est un territoire exportateur de céréales et importateur d'une majorité des volumes alimentaires. Il confirme par ailleurs un vrai manque de producteurs en maraîchage et particulièrement en maraîchage bio. Enfin, il n'a pas été identifié d'accroissement de capacités locales significatives en matière de productions agro-alimentaires, autre que les grandes cultures (pomme de terre, farine de céréales).

Cette spécialisation reste une vulnérabilité pour le territoire et sera difficile à modifier rapidement.

Les objectifs posés par la SNANC, notamment les enjeux santé, la protection de la ressource en eau et de la biodiversité, l'adaptation climatique n'étaient pas vraiment couverts dans le cadre de la réflexion PAT 1. **Ces thématiques complémentaires ont été abordées comme une opportunité de renforcer le territoire d'EPN avec des actions locales concrètes en travaillant au plus près des publics.**

Dans le cadre de la mise à jour du diagnostic PAT pour atteindre la labellisation de niveau 2, plusieurs sujets ont été approfondis :

- une meilleure prise en compte des enjeux de santé, dans une approche de santé globale, avec les publics les plus sensibles en matière d'alimentation-nutrition
- un approfondissement de l'approche systémique en matière d'environnement et biodiversité, en particulier sur la protection de la ressource en eau
- une amélioration de la visibilité de l'offre locale BtoB et BtoC en matière d'alimentation de qualité et d'appui aux publics en matière d'alimentation-nutrition-santé
- un renforcement des bonnes pratiques et méthodologies de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective
- une intégration du PAT EPN au coeur des actions de l'ensemble des services d'EPN et du réseau d'acteurs externes

Sommaire

1. Méthodologie	3
2. Un système alimentaire avec des spécificités	3
2.1. Un territoire majoritairement rural	3
2.2. Des publics cibles aux besoins différents	4
2.3. Un enjeu de coaliser les partenaires et de développer la coopération	5
2.4. La gouvernance, levier essentiel pour engager les acteurs autour des actions du PAT2	5
2.5. La communication, un outil pour faire connaître le PAT et amplifier son impact en touchant un maximum de public et d'acteurs	6
3. Des enjeux de développement du PAT 1 sur chaque thème de la SNANC	7
3.1. Axe 1 - Justice Sociale et lutte contre la précarité alimentaire	7
3.2. Axe 2 - Santé	8
3.3. Axe 3 - Education à l'alimentation durable	9
3.4. Axe 4 - Lutte contre le gaspillage alimentaire	10
3.5. Axe 5 - Foncier	10
3.6. Axe 6 - Production et savoir-faire	11
3.7. Axe 7 - Transformation et distribution	12
3.8. Axe 8 - Restauration collective	12
3.9. Axe 9 - Emploi et entrepreneuriat	13
3.10. Axe 10 - Environnement et transition agroécologique	14
4. Conclusions et perspectives	17
Annexes	18
Annexe 1 - Liste des partenaires rencontrés en entretiens	18
Annexe 2 - Sources d'information mobilisées	20
Annexe 3 - Focus - Enjeux de santé publique – Prévention Santé/vie	21
Annexe 4 - Focus - Formation au bien manger pour bien grandir et bien vieillir - 5 paramètres clés	23

1. Méthodologie

La mise à jour du diagnostic du PAT d'EPN en vue d'obtenir la labellisation de niveau 2 a été réalisée en concertation rapprochée avec l'ensemble des acteurs.

A partir du bilan du PAT 1, de l'analyse de la stratégie SNANC et des recommandations DRAAF et DDTM, une série de rencontres et de visites ont été organisées avec les acteurs du système alimentaire d'EPN.

A chaque rencontre, un questionnaire a permis de détourner les besoins, les actions déjà réalisées, les contraintes rencontrées et les propositions.

Cette première séquence a fait émerger un premier niveau d'orientations qui ont été testées avec les élus et les services.

Sur la base de ces orientations, un programme d'action a progressivement été développé. Cette seconde phase a amené un affinage du diagnostic avec l'intégration d'un niveau de détail supplémentaire.

9 mois	>23 entretiens	12 communes partenaires identifiées	11 partenaires extérieurs qualifiés	> 60 idées d'action recensées en entretiens
-----------	-------------------	--	--	--

2. Un système alimentaire avec des spécificités

2.1. Un territoire majoritairement rural

Aux portes de la Normandie, avec **74 communes de tailles très différentes**, près d'1h de trajet en voiture pour le parcourir de part en part et près de 113 337 habitants, le territoire d'EPN est marqué par des échelles, des natures et des enjeux très divers. Au-delà de la commune d'Evreux qui compte 49 360 habitants (2023), 70% des communes d'EPN ont moins de 1 000 habitants et 90% en ont moins de 2 000.

Son cœur urbain organisé autour du bassin ébroïcien concentre la majeure partie de la création de richesse issue des services, de l'industrie, de la recherche et de l'innovation ainsi que les centres de décision administratifs (préfecture, département de l'Eure, EPN, CCI, CMA). Il concentre une majorité de métiers de bouche. Il accueille l'IUT d'Evreux (Campus de l'Université de Rouen) avec une formation BUT génie biologique nutrition diététique. Il accueille les sites de production de 2 acteurs majeurs de la restauration collective : l'Unité Centrale de Production et Côté Restauration.

Son territoire est modérément agricole, d'après les chiffres de 2021 de la Chambre d'agriculture de l'Eure, avec près de **44 000 ha de surfaces agricoles** (67% de la surface du territoire) qui constituent son réservoir productif en matière de productions agricoles alimentaires et non alimentaires.

Cette surface est exploitée par **environ 450 actifs agricoles**. 79% des exploitations sont spécialisées en grandes cultures, et l'élevage ne représente que 3% des éleveurs du département (en diminution constante). Les surfaces en herbe sont 87% inférieures à la moyenne départementale. Le maraîchage représente 1% des exploitations.

Cette prédominance des grandes cultures se matérialise par la présence sur le territoire de grands acteurs tels Natup, Sevepi, et Biocer (Silos, banque de graines et atelier de meunerie). La coopérative Biocer dispose d'un site moderne à Marcilly-La-Campagne, couplant des silos, une banque de graines et un atelier de meunerie dédiés à la filière bio.

2.2. Des publics cibles aux besoins différents

Le PAT 2 d'EPN cible plusieurs publics spécifiques, au cœur des enjeux du système alimentaire et agricole local.

Le PAT 2 a vocation à proposer une vision au grand public résidant sur le territoire d'EPN
Les 113 337 habitants recensés sur EPN constituent un marché local significatif.

Les familles sont au cœur de la réussite de la démarche, par leurs achats, leurs pratiques alimentaires et nutritionnelles et, leur engagement pour le PAT 2, en particulier :

- les femmes enceintes
- les publics souffrant de maladies chroniques liées à l'alimentation-nutrition (ex : obésité, diabète)
- les jeunes enfants (en crèche et gardés à domicile avec des assistantes maternelles)
- les enfants scolarisés dans le primaire servis par l'UCP et par les cantines en régie directe

Les seniors, de par leurs besoins nutritionnels spécifiques liés à l'âge et leurs habitudes constituent une population stratégique à conquérir. Plusieurs typologies sont identifiées parmi cette population **estimée à 20 000 personnes de plus de 65 ans** sur le territoire d'EPN :

- résidents d'établissements
- les seniors isolés.

Pour la petite enfance, pour les enfants à l'école et en accueil de loisir, pour les seniors, la présence forte de la restauration collective amène à considérer le rôle des **agents**. **Ils jouent un rôle clé pour** éduquer, former et engager ces publics cibles et leurs familles. (ex engager les 50 agents responsables des accueils de loisirs de la Ville d'Evreux permet de toucher 400 enfants sur les 7 accueils de loisir le mercredi et en période de vacances scolaires... et aussi leurs familles)

Avec les tensions sur la ressource en eau (quantité disponible et qualité), la tendance est à l'accroissement progressif des zones de protection (BAC, les Bassins d'Alimentation et de Captage). **Les agriculteurs cultivant sur les zones de BAC**, parmi les 450 actifs agricoles, recensés en 2021 sur le territoire, sont des partenaires essentiels pour améliorer les impacts du PAT 2, en particulier sur l'environnement et la santé..

Enfin, afin de développer des capacités de production alimentaires locales, EPN identifie **les porteurs de projet entrepreneuriaux** comme un levier concret. Face à la complexité de ces projets, il s'avère nécessaire de créer des synergies entre des outils existants (ex La Pépité pour l'accompagnement à la création d'activité) avec de nouveaux outils comme l'ETA (Espace Test Agricole).

2.3. Un enjeu de coaliser les partenaires et de développer la coopération

Un manque de culture et d'intérêt des acteurs et de communes sur le système alimentaire. Ce manque de partenaires a réduit la capacité d'impact du PAT 1.

Au contact des acteurs et des communes, il a été possible de redéfinir les besoins, d'identifier des bonnes pratiques et des initiatives.

Plusieurs acteurs ont évoqué l'intérêt de **“faire système”** en développant plus de liens et de flux croisés. Plusieurs exemples de **coopération micro-locales PAT** sont ressorties :

- l'ESAT du Moulin est intéressé par le fumier de la ferme de Navarre pour amender leurs sols.
- Des compétences en formation sont disponibles à l'ESAT du Moulin pour appuyer les porteurs de projet de l'ETA de Saint Sébastien de Morsent.
- LADAPT peut intervenir sur de la logistique alimentaire locale
- L'épicerie solidaire de la Ville d'Evreux sait proposer des produits transformés localement dans l'offre en libre service
- L'IUT peut mobiliser ses étudiants de 2ème et 3ème année sur des projets d'étude ou des animations avec les acteurs publics et privés, notamment la diététicienne de l'UCP (animation, création de jeu, de supports)

La dynamique partenariale PAT2 a permis de passer de moins de 10 partenaires (PAT 1) à plus de 30 partenaires (PAT 2). Le passage de simples lettres d'intention à une charte d'engagement donne plus de poids aux actions prévues au PAT 2.

2.4. La gouvernance, levier essentiel pour engager les acteurs autour des actions du PAT2

Le territoire ne dispose pas spécifiquement d'un élu chargé de la question alimentaire, il dispose d'**une équipe pluridisciplinaire d'élus**. Le développement du PAT se développe en transversalité entre les élus en charge des différents domaines : évaluation et suivi du monde agricole, grand cycle de l'eau, PCAET, santé, scolaires, affaires sociales, économie circulaire, enseignement supérieur et formation, attractivité économique, ainsi que certains groupes transversaux mis en place (exemple du groupe des éco-élus). La préparation du PAT 2 a permis de les réunir à plusieurs occasions et en valide ainsi le principe.

Sur la période 2022-2025, la gestion projet par projet des actions du PAT 1 a montré certaines limites, notamment un manque de transversalité entre les différents sujets, ce qui a limité à la fois sa vitesse de déploiement et son impact.

Les acteurs du PAT rencontrés ont exprimé leur intérêt pour disposer d'un espace commun de dialogue et de coopération pour soutenir et développer les actions du PAT. L'analyse des PAT dans d'autres territoires français en métropole, a permis d'identifier un outil pertinent de coopération transverse : **le CPAT, le Comité des Partenaires du PAT.**

2.5. La communication, un outil pour faire connaître le PAT et amplifier son impact en touchant un maximum de public et d'acteurs

Sur la période 2022-2025, le manque de communication réelle sur les actions a induit une moindre implication des communes autour du PAT (et donc aussi des agents et des publics).

Quelques actions ont toutefois bénéficié d'une couverture médiatique par voie de presse ou de réseaux sociaux comme la journée porte ouverte du futur ETA (Espace Test Agricole) de Saint-Sébastien-de-Morsent en mars 2026.

extrait du fil info du compte d'EPN sur le réseau social LinkedIn
<https://www.linkedin.com/company/evreux-portes-de-normandie>



A partir d'octobre 2025, la démarche de mise à jour du diagnostic PAT2 a permis d'aller au contact des acteurs locaux et des communes, de tester les nouvelles thématiques de la SNANC et de valider l'adéquation entre les orientations PAT2 et les besoins de la population.

3. Des enjeux de développement du PAT 1 sur chaque thème de la SNANC

3.1. Axe 1 - Justice Sociale et lutte contre la précarité alimentaire

Acculturation au plus près des publics

Le PAT 1 s'était attaché à réussir une première action sur le QPV de Nétreville avec une action très localisée : le Jardin Fertile de Nétreville. Ce dispositif, exploité par l'association "Impulsion Fertile" a été accompagné dans le cadre de l'appel à projet Quartiers Fertiles de l'ANRU. Ce dispositif, encore dépendant des subventions publiques, n'a pas réussi à se stabiliser suffisamment pour essaimer dans d'autres quartiers.

Des dispositifs à plus petite échelle et plus souples ont été identifiés, comme le projet de Jardins Partagés en pieds d'immeubles menés par le bailleur social SAIEM AGIRE, sur le quartier de Nétreville, financé par les fonds de la TFPB (Taxe sur le Foncier des Propriétés Bâties). Ce dispositif émergent, semble bien adapté au territoire et pourrait se déployer dans d'autres quartiers.

Aide alimentaire

"À Evreux, les bénévoles et salariés de la Banque Alimentaire de l'Eure collectent, trient, stockent et redistribuent plus de 700 tonnes de denrées par an. Ainsi, ce sont 9000 personnes en précarité alimentaire qui peuvent être aidées par l'intermédiaire de nos 43 partenaires, associations et CCAS." <https://ba27.banquealimentaire.org/>

Une dynamique de projet a été identifiée au sein des Épiceries Sociales et Solidaires rencontrées. Elles jouent un rôle important pour sécuriser l'accès à l'alimentation en accompagnant le rebond des bénéficiaires.

Les stratégies d'approvisionnement sont variées.

L'épicerie sociale et solidaire de Gravigny, adhérente de l'ANDES et accompagnant 20 familles s'appuie sur la banque alimentaire et un complément acheté en supermarché pour approvisionner son épicerie. La réponse à l'AAP « la compagnie des gourmands » via l'ANDES permet en 2026 de mener 5 ateliers avec les bénéficiaires.

L'épicerie solidaire d'Evreux a développé un partenariat avec l'Intermarché de Saint-Michel pour sécuriser la qualité et les approvisionnements. Des produits locaux de la société Enak Délices (anciens bénéficiaires) fabriqués à Val de Reuil sont même proposés.

Dans les deux cas, une volonté de formation et d'accompagnement des publics a été mise en avant par les gestionnaires interrogés.

3.2. Axe 2 - Santé

Dans le cadre du PAT1, aucune action spécifique n'avait été intégrée dans le domaine de la santé autre que la sensibilisation au bien manger.

La stratégie SNANC (Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, 11 février 2026) et le PNNS (Programme National Nutrition Santé, 8 avril 2026), le diagnostic de terrain PAT2, le benchmark des autres territoires et des échanges avec des experts extérieurs, a révélé un intérêt pour les thématiques de **l'alimentation et de la nutrition favorable à la santé**. (cf. annexe 3 "enjeux santé publique, prévention santé vie").

5 critères favorables à une bonne alimentation ont été identifiés lors des échanges avec les experts (cf. annexe 4 "bien manger pour bien grandir et bien vieillir, 5 paramètres clés") : **qualité, équilibre, texture, éveil, environnement favorable**

Un travail rapproché avec les équipes Santé de la Ville d'Evreux / CCAS a permis d'identifier des besoins auprès de divers publics : **maternité et petite enfance, seniors**. (cf annexe 3)

Plus de 20 000 seniors de plus de 65 ans sont identifiés. En appliquant la statistique nationale (40% de seniors en situation de dénutrition), cela représente un **potentiel de 8000 seniors à risque** sur le territoire. Par exemple, le CCAS de Gravigny a mis en place depuis 2 ans, 12 ateliers « repas part'age » (6 déjeuners et 6 goûters) avec son public sénior.

La Maison de la Santé à Evreux dispose de plusieurs ressources qui pourront être mobilisées dans l'animation des différents publics du PAT.



Epicerie Sociale et solidaire
Maison de la Santé Evreux



Epicerie Sociale et solidaire
Offre de produits locaux
Maison de la Santé Evreux



Cuisine collaborative
Maison de la Santé Evreux



Jeux alimentation et nutrition
Maison de la Santé Evreux

3.3. Axe 3 - Education à l'alimentation durable

Le PAT 1 avait bien exploré les enjeux de communication et de pédagogie autour du “bien manger” auprès des différents publics. Les actions comme le Rallye Bio, le Jardin Fertile, les présences sur les événements ont confirmé une prise en compte croissante pour la thématique.

La mise à jour du diagnostic a révélé un besoin fort de formation des personnels des filières enfance et seniors pour monter en compétences et ainsi mieux accompagner les différents publics. (voir annexe 4)

Cette montée en compétence permettra de **capter les bénéfices tête-coeur-corps**

- « Tête » bénéfices de la connaissance : apprentissage des enfants, ...
- « Coeur » bénéfices santé psychiques
- « Corps » bénéfice santé physique : obésité, cardiaque , cancer, ...

L'objectif est d'avoir des outils concrets, pratiques, directement utilisables par les parents, seniors, professionnels de la petite enfance, des personnes âgées et des professionnels de la santé pour passer à l'action maintenant.

Améliorer le produit	Améliorer l'alimentation	Améliorer la santé
de saison, bien cultivé ou bio, local, frais, durable à haute densité nutritionnelle	équilibre alimentaire jeune enfant et senior, moins d'AUT (aliments ultra transformés), sobre et simple, textures, éveil des sens et environnement favorable à la prise alimentaire	favoriser la croissance et le développement, la motricité et l'autonomie, réduire la prévalence des maladies

Exemple du périmètre DETE (Direction du Temps de l'Enfant EPN et Ville d'Evreux),
Plusieurs activités peuvent se prêter à des formations et des projets dans la durée

- 14 Crèches EPN (450 enfants) sur 6 communes
- 33 Écoles et les 7 Centre de Loisir mutualisés (400 enfants) mobilisent 200 agents temps plein (ATSEM, animateurs, encadrement) et près de 400 en incluant les agents de service

Ces actions nécessitent du temps disponible que les équipes n'ont pas toujours. La DETE identifie **les accueils de loisirs comme une première étape** et propose ensuite d'élargir aux écoles volontaires.

Par ailleurs, une démarche de végétalisation des recettes de l'UCP (Unité Centrale de Production), par exemple en valorisant les filières BNI existantes (quinoa) et à venir (lentilles sarrasin), permettrait d'élargir la palette gustative et nutritive des enfants.

3.4. Axe 4 - Lutte contre le gaspillage alimentaire

De nombreuses initiatives ont été détectées dans la restauration collective.

Souvent, elles ont été conduites de manière ponctuelle sur des périmètres spécifiques.

Sur Evreux, avant covid, des actions étaient menées une fois par trimestre.

Saint Sébastien de Morsent a de son côté mis en place des pesées.

(<https://www.paris-normandie.fr/id279173/article/2022-02-15/la-restauration-scolaire-municipale-experimente-la-pesee-des-biodechets-mont>)

Il n'y a pas de partage de pratiques et de retour d'expérience ni de méthodologie globale harmonisée à l'échelle d'EPN.

Les freins au déploiement évoqués sont les coûts associés (ex achat de matériels de pesées), le temps de travail des agents, le manque de formation des encadrants.

A Evreux, la DETE souhaite **déployer la pesée en travaillant avec les équipes de terrain** afin d'intégrer ces nouvelles tâches dans leur quotidien et celui des enfants.

3.5. Axe 5 - Foncier

De 2008 à 2018, l'analyse des tendances avait montré que les terres agricoles étaient en diminution sous l'effet de l'urbanisation.

L'actuel PLUi-H-D en vigueur limite l'érosion de ces surfaces.

Depuis, le principe de la ZAN (Zéro Artificialisation Nette) a conforté la stabilisation des surfaces agricoles et naturelles.

Une mise à jour de ces tendances sera calculée à l'occasion du diagnostic agricole prévu dans le cadre de la révision du PLUi-H-D d'EPN en 2028-2029.

3.6. Axe 6 - Production et savoir-faire

Il y a un manque de connaissance des productions hors céréales disponibles sur le territoire. Le Guide des Producteurs s'écoule bien par le biais du Comptoir des Loisirs. Cela montre un intérêt du grand public pour identifier des producteurs locaux.

Le territoire manque de maraîchers et en particulier en bio (moins de 15 maraîchers recensés).

A titre d'exemple l'AMAP Cap Nord-Est de Gravigny, existe depuis 11 ans et regroupe 65 adhérents autour de sa distribution hebdomadaire. Elle s'appuie sur 2 maraîchers (1 semaine l'un 1 semaine l'autre) : Philippe Brière et Les Jardins de Chloé. Elle propose aussi des contrats complémentaires avec 2 producteurs de pain, des oeufs, du fromage, des tisanes, des chocolats. Elle partage sa liste de producteurs avec l'AMAP d'Evreux

La commune de Gravigny a identifié un besoin pour des productions maraîchères locales couplées à son projet de cantine en régie directe dans le cadre de la refonte de son groupe scolaire.

La coopérative BIOCER est capable d'approvisionner des professionnels mais aussi des associations en farines de différentes qualité mais aussi en graines variées.

*exemple de commande réalisée par l'AMAP Amapourtous
Rueil début 2026*



Le sujet du patrimoine alimentaire avait été intégré au PAT 1 via l'orientation 5 "produire un bon pain local EPN". La stratégie tourisme développée en 2024-2025 a révélé l'intérêt pour la création d'une recette de pâtisserie signature du territoire, autour de laquelle réunir les pâtisseries.

3.7. Axe 7 - Transformation et distribution

Le projet pilote "Pain bon et local d'EPN" a recueilli de l'intérêt par les acteurs locaux lors de son lancement en 2023.

La démarche a permis d'engager 4 producteurs de farine et 15 boulangers.

Depuis, l'analyse des pratiques des artisans et des fournisseurs impliqués a montré qu'une telle démarche, pour s'ancrer durablement dans le territoire, nécessitait une animation dédiée dans la durée, en lien avec l'animation globale du PAT.

Ce retour d'expérience a nourri les réflexions du plan d'action PAT 2.



3.8. Axe 8 - Restauration collective

L'observatoire EGALIM 2025 a révélé que le dispositif MaCantine était partiellement déployé sur le territoire d'EPN. **166 cantines (publiques et privées) sont aujourd'hui inscrites et 129 sites sont télédéclarés.** La formation de mars 2026 a permis de mobiliser 10 nouveaux acteurs dans le dispositif de télédéclaration MaCantine.

Sur **35 établissements hors Evreux**, une majorité de cantines sont concédées, seulement 5 cantines sont en gestion directe : Illiers l'Évêque, Arnieres-Sur-Iton, Guichainville, Aviron, Saint Germain-sur-Avre).

L'UCP de la commune d'Evreux (Unité Centrale de Production) produit plus de 3200 repas par jour. Elle ne peut livrer aujourd'hui que les établissements de la commune d'Evreux du fait de son statut juridique. Un élargissement à des tiers nécessiterait une modification de ces statuts, ce qui n'est pas prévu à ce jour.

Grâce au **nouveau marché d'achats alimentaires de l'UCP, actif depuis le mois de mars 2026**, il y a eu une amélioration du taux de bio dans les approvisionnements de l'UCP. Cependant, l'UCP actuelle n'ayant pas de légumerie, cela limite l'achat de produits bruts et de qualité locaux (trier, laver, découper) et incite l'UCP à approvisionner de la 4ème et de la

5e gamme. **Le cahier des charges du nouveau projet UCP2 intègre une légumerie ce qui élargira les opportunités d'achats vers des productions plus locales et/ou de produits bruts.**

Les cantines privées (notamment dans les entreprises) sont difficiles à intégrer dans la réflexion d'ensemble portée par le PAT d'EPN. Ce point doit être approfondi dans le cadre du PAT2.

A titre d'illustration, le premier employeur du territoire, la base aérienne 105 (BA105), s'approvisionne via l'économat des armées de Rennes et peut, dans certaines conditions, approvisionner jusqu'à 20% via d'autres sources. C'est une opportunité pour des producteurs locaux mais cela nécessite des engagements sur la régularité et les volumes, avec le cahier des charges de l'armée.

3.9. Axe 9 - Emploi et entrepreneuriat

Le maraîchage est un métier difficile.

Le manque de développement sur le marché du Bio insécurise les porteurs de projets.

La mise en place d'un ETA orienté sur le maraîchage biologique n'a pas été facile.

Le diagnostic conclut à l'intérêt réel d'un ETA pour favoriser ces nouvelles installations.



Par ailleurs, le manque de formation, de locaux et de fonds limite aujourd'hui l'émergence de ces nouveaux entrepreneurs sur le territoire. Deux autres dispositifs ont révélé un intérêt pour des projets entrepreneuriaux en lien avec l'alimentation.

- Concours de l'IUT "Jeunes Pousses", un projet a été proposé en 2025-2026 pour produire une boisson nutrition santé à base de nêfle
- La Pépite a accompagné l'émergence de l'association "impulsion fertile" de même que l'installation du chocolatier "chocolartiste". 19 femmes ont été accompagnées

autour du thème “cuisines du monde” en 2023, 1 femme a pérenisé une activité de traiteur sur les marchés. Par ailleurs, plusieurs porteurs de projets de restauration et de bar ont été détectés. 1 restauratrice prévoit de s'installer à Evreux (reprise de l'établissement “La Petite Cuisine”) et prévoit de cuisiner 100% local.

Le plan commerce d'EPN est aussi une opportunité pour implanter de nouveaux concepts ou faire évoluer les concepts existants en lien avec les thématiques de qualité, de santé ou encore de circuits courts et de production locale portés par le PAT.

3.10. Axe 10 - Environnement et transition agroécologique

PCAET

Le PAT est intégré au PCAET 2020_2026 (le Plan Climat Air Énergies Territorial) d'EPN, délibéré le 29 juin 2021, dans l'axe “rapprocher les lieux de production des lieux de consommation et développer des énergies renouvelables”. Il prévoit la mise en œuvre des actions de la Fiche n°3 : développer les filières locales de l'alimentation et élaborer un plan alimentaire territorial

La révision du PCAET est en cours et la place du PAT est confirmée au cœur de cette stratégie. Le PAT apparaît comme une opportunité concrète pour contribuer à l'atteinte des objectifs du PCAET, en particulier pour rapprocher la population des enjeux de transition et d'adaptation par des actions au quotidien.

Economie circulaire

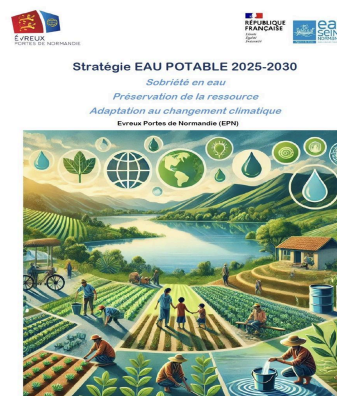
La réflexion économie circulaire est en cours. Dans le cadre du PAT une démarche de tri des biodéchets, dont les déchets alimentaires, couplée à une valorisation (filiale compost ou méthanisation) pourrait être étudiée à l'avenir par le SETOM.

Protection de la ressource en eau

Le PAT intègre les objectifs et la feuille de route de la protection de la ressource en eau.

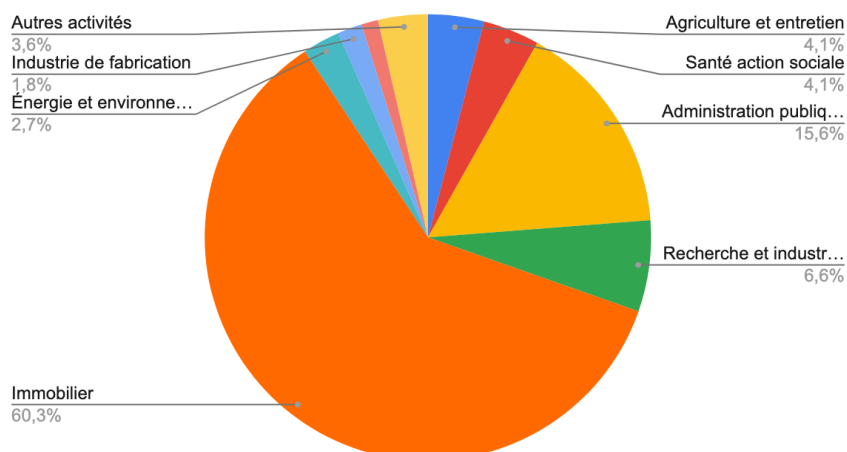
Les objectifs de qualité des eaux de captage ont été fixés dans la **stratégie de gestion et préservation de la ressource en eau potable 2021-2030**.

Cette stratégie a été présentée et validée en Conseil communautaire d'Evreux Portes de Normandie du 24/06/2025.



L'agriculture consomme 4,1% des volumes selon l'étude menée en 2023 (source : Stratégie de protection de la ressource en eau EPN).

Part (%) du volume consommé en 2023



Les données prises en compte et surveillées concernent la teneur en nitrate et la présence de pesticides (produits phytosanitaires).

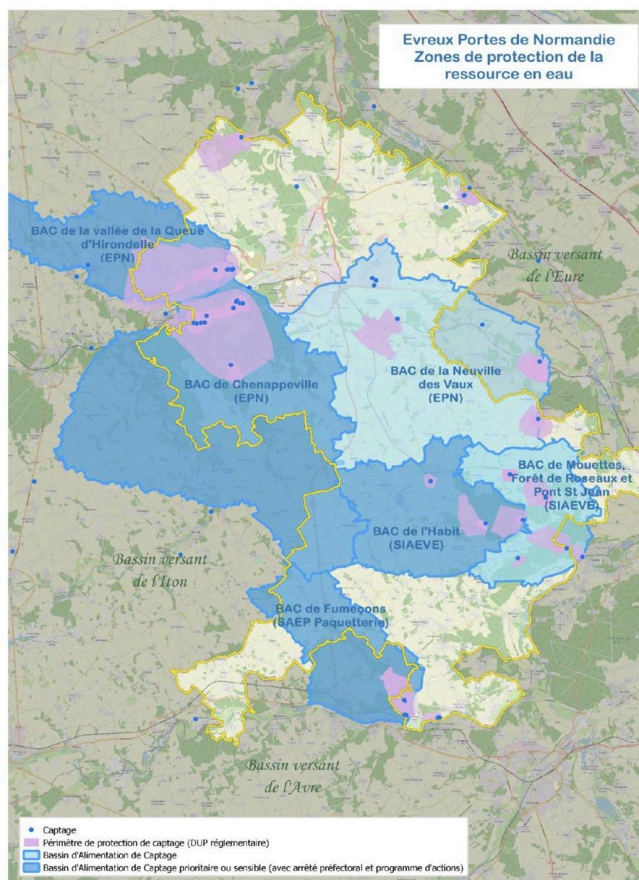
- **L'objectif est d'avoir des teneurs en nitrates inférieures à 40 mg/l** ; valeur seuil dite « de risque ». De plus, l'objectif est de stopper la tendance à la hausse, et de voir s'infléchir la courbe.
- **L'objectif est d'avoir des teneurs en produits phytosanitaires inférieures à 0,075 µg/l par molécule, et des teneurs inférieures à 0,35 µg/l pour le total des molécules détectées.** De plus, l'objectif est de réduire les détections et d'en éviter de nouvelles.

La qualité des eaux brutes des captages est suivie mensuellement par l'observatoire départemental des BAC et l'AESN

Le captage de Queue d'Hirondelle : 41,4 mg/ en nitrates en 2023, et un total de 35 molécules de pesticides détectées avec dépassements de norme ($> 0,1 \mu\text{g/l}$)

Le captage de la Vallée de l'Iton : 29 mg/ en nitrates en 2023, un total 37 molécules de pesticides détectées. Dépassements de norme ($> 0,1 \mu\text{g/l}$).

Le captage de l'Habit a dépassé les 50 mg/l en nitrates et rentre dans les zones d'actions renforcées (ZAR) nitrates.



Le groupe de travail mis en place par la Direction du Grand Cycle de l'Eau a émis des **recommandations concernant l'amélioration de la qualité de l'eau** :

- Développer des **cultures et des filières viables économiquement**
- Soutenir l'**agriculture biologique**
- **Etudes filières, cultures à Bas Niveaux d'Intrants (lancée en 2025)**
- Développer des **partenariats avec les OPA et être considéré comme un acteur légitime par les OPA**
- Mise en oeuvre de **Paiements pour Services Environnementaux (PSE)**

4. Conclusions et perspectives

Le territoire d'EPN conserve un intérêt certain pour porter un PAT de niveau 2.

Le territoire est fortement dépendant des approvisionnements extérieurs pour nourrir sa population, les travailleurs et les touristes.

Sa production propre est majoritairement exportée.

La résilience du territoire dépend de sa capacité à tisser plus de liens entre les acteurs et à développer un continuum d'actions entre agriculture, alimentation, nutrition, santé.

L'écosystème d'acteurs est moteur et démontre un intérêt et une capacité à se mobiliser.

Les différents documents de planification d'EPN intègrent déjà les enjeux du PAT EPN, ce qui renforce la capacité du territoire à réussir le plan d'action associé aux besoins identifiés (PLUi-H-D, Stratégie de protection de la ressource en eau, Stratégie Attractivité Économique Emploi Formation, Plan commerce, Stratégie Tourisme, Schéma Directeur Cyclable, ...)

La prise en compte de l'ensemble de ces besoins, manques et opportunités constitue la base du plan d'action EPN PAT 2 proposé.

Annexes

Annexe 1 - Liste des partenaires rencontrés en entretiens

Acteurs locaux

EPN Grand Cycle de l'Eau : Marion Roussille, cheffe de service
EPN Territoires Durables : Thomas Kutchukian, responsable de l'équipe territoire durable et coopération
EPN DATU : Guillaume Laboulle, chef des services ADS et Planification
EPN AEEF : Fabien Grouselle Directeur AEEF
EPN AEEF / ESRI : Claire Grelle, cheffe de service ESRI
EPN AEEF / Tourisme : Nicole Person , chargée de mission tourisme

Commune de Gravigny : Didier Crétot, Maire
Commune de Gravigny : Corinne Lucas, élue action sociale et solidarité

Commune de Jumelle membre de Village d'Avenir (Grossoeuvre, Prey, La Forêt du Parc) :
Carine Bonnard , Maire

Commune d'Evreux : Mélanie Bourdon, directrice du CCAS
Commune d'Evreux : Florence Bisson, Epicerie Solidaire
Commune d'Evreux : Nadège Dupont, Directrice de la DETE (Direction du Temps de l'Enfant
Commune d'Evreux : Joël Cholet, directeur UCP
Commune d'Evreux : Julien Boscher, chef de service Prévention et Promotion de la Santé
Commune d'Evreux : Alexandre Baixe, Service Prévention et Promotion Santé / RPTS CLS

Comptoir des Loisirs : Marion Hossin, directrice adjointe

Université de Rouen / IUT d'Evreux / BUT Nutrition : Claudine Tonon, directrice adjointe IUT,
responsable génie biologique parcours diététique et nutrition

LADAPT ESAT du Moulin : Philippe Bouvet, adjoint direction ESAT de l'Eure
LADAPT ESAT du Moulin : Christophe David, maraicher encadrant

Association Impulsions Fertiles : Robin Branchu, Président

Saiem Agire : Fouad Soubhi , responsable de la proximité

Acteurs normands

Région Normandie : Guillaume Lebon, chargé de projet alimentation locale

DRAAF : Sabine Julien, chargée de mission alimentation

DRAAF : Marie Ameline, chargée de mission restauration collective et PAT

DDTM : Murielle Douilliez, chargée de mission agroécologie et DPD

Ministère de la Justice / DGAP / DISP - Benoit Grannec - responsable relations entreprises

Regal : Emeline Besnard, Animatrice du Regal Normandie

Nid d'Agri : Joo Zimmermann, coordinatrice

Association Repas Part'Ages : Mehdi Duteil, fondateur.

Acteurs extérieurs mobilisés à des fins de benchmark

Agglomération CA Seine Eure (Seine Eure Agglomération) : Farida Bouache Achour animatrice PAT (chargée de mission programme "bien manger pour mon bébé")

Cubes et Petits Pois : Christine Zalejski, docteure en biologie, spécialiste en alimentation infantile, formatrice auprès des professionnels du secteur public (collectivités territoriales, départements, ministère)

Annexe 2 - Sources d'information mobilisées

Fiche France PAT EPN

<https://france-pat.fr/pat/pat-de-la-communaute-de-communes-de-evreux-portes-de-normandie/>

Analyse CRATER

<https://territoiresfertiles.fr/communaute-d-agglomeration-evreux-portes-de-normandie>

Restauration collective

- Recensement EPN des établissements de restauration collective au 24 juin 2025
- MaCantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/v2/observatoire?year=2025&epcis=200071454>

Eau et environnement

- Stratégie de gestion et préservation de la ressource en eau potable 2021-2030
<https://www.evreuxportesdenormandie.fr/les-services-et-equipements/environnement/eau/protection-de-la-ressource-en-eau/>

Santé

- Plan Régional Santé Environnement Normandie <https://www.normandie.prse.fr/>
- Projet Régional de Santé <https://www.normandie.ars.sante.fr/projet-regional-de-sante-2023-2028-12-priorites-daction-pour-ameliorer-la-sante-des-normands>
- Santé Ville d'Evreux : <https://www.evreux.fr/mon-quotidien/sante-et-social/>
- Dénutrition des seniors : <https://www.pour-les-personnes-agees.gouv.fr/preserver-son-autonomie/preserver-son-autonomie-et-sa-sante/denutrition-des-personnes-agees-la-reperer-et-la-prevenir>
- INRAE - Alimentation 1000 premiers jours : <https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/alimentation-1000-premiers-jours-vie>

ESRI - BUT Génie Biologique parcours diététique et nutrition

<https://iutevreux.univ-rouen.fr/b-u-t-genie-biologique-parcours-dietetique-et-nutrition-684549.kjsp>

Planification territoriale

- PLUi-H-D - <https://www.evreuxportesdenormandie.fr/economie-et-amenagements/amenagements/plan-local-durbanisme-intercommunal-hd/>
- PCAET <https://www.evreuxportesdenormandie.fr/les-services-et-equipements/environnement/territoire-durable/pcaet/>
- PAT EPN niveau 1
- Plan commerce <https://www.evreuxportesdenormandie.fr/economie-et-amenagements/economie-locale/commerce/>

Outils web d'EPN utilisés pour communiquer

- Site web de l'agglomération : <https://www.evreuxportesdenormandie.fr/>
- Evreux Normandie Attractivité : <https://attractivite.evreuxnormandie.fr/>
- Le comptoir des Loisirs <https://www.lecomptoirdesloisirs-evreux.fr/pratique/consommer-local/>

Annexe 3 - Focus - Enjeux de santé publique – Prévention Santé/vie

Dans le monde

En 2017, un total de 11 millions de décès dans le monde, soit un sur cinq, étaient attribuables à un mauvais régime alimentaire. C'est plus que le tabac (8 millions de morts chaque année).

Global Burden of Disease (GBD, charge mondiale des maladies) par l'Institute of Health Metrics and Evaluation (IHME, Seattle)

[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(19\)30041-8/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(19)30041-8/fulltext)

En France

Impact de la mauvaise alimentation sur la santé somatique en France (2024)

- Décès attribuables à une alimentation non optimale 84 000 / an (≈13 %) selon le Global Burden of Disease 2019
- Décès liés à l'obésité (toutes causes) 68 000 / an
<https://asteres.fr/etude/lobesite-en-france-un-cout-de-127-mdse-en-2024-et-potentiell-ement-154-mdse-en-2030/>
- Décès par maladies cardio-neuro-vasculaires 140 000 / an SPF 2025
- Personnes traitées pour diabète 3,8 millions 2024 SPF 2022

En 2021 ce sont au moins 19 milliards d'euros qui sont dépensés par an pour compenser et réparer les impacts négatifs du système alimentaire sur notre santé, notre société, notre environnement.

La santé représente malheureusement la plus grosse part de ces dépenses.

12,3 milliards d'euros sont nécessaires chaque année pour soigner les personnes rendues malades par une alimentation déséquilibrée et ultra transformée.

Des pathologies comme le diabète de type 2, l'obésité, l'hypertension, de nombreux cancers et même la maladie d'Alzheimer sont liés en partie à notre mauvaise alimentation et au surpoids.

Ces 12,3 milliards d'euros représentent ce que l'on dépense pour ces maladies, au regard du facteur alimentaire.

Pour compenser les coûts sociaux liés à notre système alimentaire, ce sont 3,4 milliards d'euros annuels qui sont déboursés, autant que pour les coûts environnementaux. Toutes ces dépenses sont pourtant évitables, et surtout, ne disent pas tout de l'impact de notre alimentation sur notre écosystème.

Un investissement d'une rentabilité sociale incomparable.

Selon le prix Nobel d'économie James Heckman : quand on cumule les bénéfices à long terme, 1€ investi dans la petite enfance peut générer jusqu'à 8 € d'économies dans le futur (en dépenses évitées de prestations sociales, criminalité...).

Si 2 millions de Français sont touchés par la nutrition en France, 400 000 sont des personnes de plus de 70 ans vivant seules chez elles. 270 000 sont actuellement en Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) selon le Collectif de lutte contre la dénutrition.

D'après la Haute Autorité de Santé, 50 % des personnes âgées hospitalisées sont aujourd'hui en situation de dénutrition. Cette dernière touche également 40 % des personnes atteintes d'Alzheimer, maladie qui se développe plus fréquemment chez les personnes âgées.

Prendre soin du microbiote intestinal dès l'enfance, c'est poser les bases d'un microbiote adulte riche et diversifié, facteur clé d'une bonne santé tout au long de la vie.

En effet, cet écosystème intestinal se façonne progressivement au cours des premières années et tend à se stabiliser vers 3 à 6 ans. Un microbiote bien développé dès l'enfance a plus de chances de rester résilient face aux agressions extérieures, et de mieux remplir ses fonctions essentielles (immunité, digestion et métabolisme énergétique, fonctions cognitives et santé mentale).

Annexe 4 - Focus - Formation au bien manger pour bien grandir et bien vieillir - 5 paramètres clés

Paramètre 1 : la Qualité alimentaire

Le jeune enfant et le sénior consomment de petites quantités.
Chaque bouchée doit donc être très riche en nutriments à haute densité alimentaire. Il est nécessaire de viser des aliments de grande qualité (frais, bio, local, durable...)

Axe d'innovation :

One Health, une santé pour tous, prendre soin de la terre et des animaux c'est prendre soin des aliments et de la santé de l'Homme. Travailler avec les acteurs territoriaux pour se sourcer en aliments qualitatifs agriculteurs, producteurs, industriels... (démarche Bleu-Blanc-Cœur en Normandie, Franche-Comté, IDF)

Paramètre 2 : l'équilibre alimentaire

Pour le jeune enfant et pour le sénior, les besoins sont spécifiques pour le développement physique, cognitif, mental.

Proportions et quantités doivent être adaptées pour garantir le meilleur équilibre entre lipides, glucides, protéides, vitamines, oligo-éléments, minéraux et vitamines, phytonutriments

Axe d'innovation :

En collaboration avec les chercheurs/scientifiques qui connaissent les besoins du jeune enfant du sénior, mettre au point un module sur l'équilibre alimentaire pour limiter les insuffisances et carences alimentaires (dénutrition), notamment mettre l'accent sur l'importance de la consommation des fibres pour le développement du microbiote intestinal et sur l'équilibre alimentaire pour garder un système immunitaire sain et fonctionnel.

Paramètre 3 : Textures alimentaires

Pour le jeune enfant et le sénior, l'enjeu est d'accompagner l'évolution spécifique des besoins en termes de textures des aliments pour accompagner la mastication en fonction de l'évolution du développement bucco-dentaire et de la déglutition muscle oro-moteur de la cavité buccale

- pour le jeune enfant de plus en plus de textures en fonction de l'apparition des dents
- pour le sénior de moins en moins de texture en fonction de la disparition des dents

Par des textures adaptées, on encourage la mastication pour permettre une meilleure assimilation des aliments, une meilleure digestion, une meilleure articulation pour le langage et échange entre pairs

En favorisant la motricité buccale et des membres supérieurs pour la prise alimentaire, on favorise l'autonomie (et la socialisation)

Axe d'innovation :

Travailler avec les chercheurs/scientifiques pour connaître l'évolution des textures à proposer au jeune enfant et seniors en fonction du développement pour limiter les fausses routes, étouffement et favoriser la digestion, articulation et musculature des muscles oro-moteurs. Création d'outils, fiches, listes, visuels pour former les professionnels accompagnants et seniors

Paramètre 4 : l'éveil alimentaire

Pour le jeune enfant et le senior, il est très intéressant d'utiliser les 5 sens pour favoriser la découverte alimentaire et le plaisir de manger. Il est prouvé qu'en créant des souvenirs ou en remémorant des souvenirs, une relation positive de plaisir avec les aliments et une envie de manger renaît et cela favorise la prise alimentaire.

Axe d'innovation :

Apporter un éclairage précis autour du besoin de découvrir du jeune enfant et de la nécessité de redécouvrir pour le senior. Proposer des activités d'éveil des sens pour aider les professionnels à encadrer les bébés/parents et seniors

Paramètre 5 : l'environnement favorable

Pour le jeune enfant et le senior, on constate une Influence, sur la prise alimentaire, de l'environnement physique (cadre simple, calme, sans écran, ambiance paisible, saine et joyeuse) et psychologique (socialisation (apprentissage pour le bébé, importance à garder pour les seniors pour éviter l'isolement) accompagnant positif, joyeux...)

Axe d'innovation :

Travailler sur un module de formation adapté à un déploiement avec les crèches, assistantes maternelles, Ehpad, résidences et autres (pour les seniors à domicile) afin de construire une fiche de route favorable à l'environnement physique et psychologique et la prise alimentaire (vidéo, supports, audits ...)