Terroir de Caux
Communauté de Communes



BIEN PRODUIRE ET BIEN MANGER SUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES TERROIR DE CAUX

Habitudes, attentes, besoins alimentaires et productions agricoles.



RAPPORT DE DIAGNOSTIC

BIEN PRODUIRE ET BIEN MANGER SUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES TERROIR DE CAUX

Habitudes, attentes, besoins alimentaires et productions agricoles.

Rédaction	Léa BELLONCLE
Date	Décembre 2021
Version	1
Relecture	Anne-Sophie DIOLOGENT
Mise en page	Léa BELLONCLE
Photographie	Victoire Lecourt, Le Marché du Robec, Rouen, 2021.
Diffusion	Communauté de communes Terroir de Caux
Citation	BELLONCLE L. (2019) – Bien produire et bien manger sur la Communauté de communes Terroir de Caux. Habitudes, attentes, besoins alimentaires et productions agricoles. 41 p.

Table des matières

1 Contexte, méthode et enjeux du diagnostic 4
2 L'offre alimentaire 5
2.1 L'évolution de l'agriculture dans le Pays de Caux 5
2.2 La production alimentaire sur Terroir de Caux 6
2.3 La transformation 10
2.4 La commercialisation 12
3 La demande alimentaire 16
3.1 Les habitudes de consommation 16
3.2 La place des produits locaux 21
3.3 La question de la restauration collective 25
4 Besoins alimentaires et production agricoles 28
4.1 Besoins alimentaires de Terroir de Caux 28
4.2 Mise en perspective des productions agricoles du territoire 30
5 Les attentes pour le Projet Alimentaire Territorial 32
5.1 Faire le lien entre les acteurs 32
5.2 Créer des dynamiques à l'échelle locale 32
5.3 Favoriser une alimentation de qualité accessible à tous 33
5.4 Mener des actions en faveur de l'environnement 33
5.5 L'enjeu de la restauration collective 34
5.6 Sensibiliser les habitants, les élus et les scolaires 34
6 Synthèse 35
7 Les perspectives du projet 39

1 Contexte, méthode et enjeux du diagnostic

La Communauté de communes Terroir de Caux fusionne le 1er janvier 2017 et regroupe :

- la Communauté de communes Saâne et Vienne,
- la Communauté de communes Varenne et Scie,
- la Communauté de communes des Trois Rivières,
- les communes de Bracquetuit, Cressy et Cropus.

La Communauté de communes a engagé une politique tournée vers le développement durable depuis 2017 notamment en s'inscrivant dans le Plan Climat Air Energie Territorial voté en 2019 à l'échelle du PETR du Pays Dieppois. L'un des axes forts du PCAET est l'alimentation avec le renforcement des circuits-courts, le soutien des producteurs locaux et l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial.

La Commission développement durable a souhaité mettre en avant l'axe alimentation en développant le Projet Alimentaire Territorial à l'échelle de la Communauté de communes Terroir de Caux. Des actions relatives à l'agriculture et à l'alimentation ont déjà été menées notamment avec les Offices de tourisme du territoire et le développement des randonnées à la ferme. De même, le site des Offices de Tourisme recense et présente les producteurs locaux et les produits du Terroir. La collectivité souhaite aujourd'hui engager une véritable réflexion sur l'alimentation du territoire.

La Communauté de communes Terroir de Caux a souhaité identifier les habitudes alimentaires et affiner ses connaissances en matière de productions agricoles et de commercialisation. Pour cela, le présent diagnostic a suivi une méthode triptyque. Tout d'abord, en termes de productions et de pratiques agricoles, le diagnostic s'appuie à la fois sur le diagnostic agricole réalisé en janvier 2021 par la Chambre d'Agriculture de Normandie dans le cadre de l'élaboration du PLUi et du diagnostic agraire rédigé par Arthur Lefébure en 2020 dans le cadre de son stage réalisé à l'échelle du PETR du Pays Dieppois. En complément, des visites d'exploitation ont été réalisées afin de rencontrer les producteurs, de les mobiliser, de comprendre leurs fonctionnements et leurs attentes. Auprès des habitants du territoire, l'enquête « Bien manger et bien produire sur Terroir de Caux » a été diffusée pour identifier les habitudes et les attentes des habitants du territoire en matière de consommation alimentaire. Enfin, des entretiens téléphoniques ont été menées avec les SIVOS et communes du territoire pour analyser le fonctionnement et les attentes des cantines scolaires.

Le diagnostic qui suit a été réalisé et analysé par la Communauté de communes Terroir de Caux. Une synthèse de ces résultats a été présentée lors de la réunion publique le 7 décembre 2021. Ce diagnostic partagé s'inscrit ainsi comme la première étape d'une démarche de co-construction.

Ce travail de diagnostic se veut continu, évolutif et non exhaustif. Les rencontres auprès des producteurs, les contributions concernant les initiatives présentes et à venir sur le territoire participent à une meilleure connaissance des enjeux agri-alimentaires de Terroir de Caux. D'autres travaux pourraient encore venir compléter ce présent état des lieux.

Au regard de ces différents éléments de réponse, il conviendra d'identifier les enjeux locaux et de prioriser les défis que le territoire souhaite relever à travers son action et sa démarche.

2 L'offre alimentaire

2.1 L'évolution de l'agriculture dans le Pays de Caux

Le Pays de Caux est une région rurale, façonnée par des paysages agricoles. Cette entité géographique est structurée par un vaste plateau agricole cultivé ouvert et ponctué de petits boisements. Ces terres sont fertiles notamment grâce aux sols de craie recouverts d'une couche d'argile à silex. Ainsi, au sein de la Communauté de communes, les activités agricoles et l'industrie agroalimentaire sont fortement représentées puisqu'elles couvrent 7 % des emplois de la collectivité contre une moyenne de 2 % au sein de la Seine-Maritime (NTC et al., 2018). Par conséquent, le département de la Seine-Maritime a 2,1 % de sa SAU qui est en agriculture biologique (Observatoires des Territoires, ANTC, 2021) du fait de la rentabilité des terres agricoles. Les bonnes qualités agronomiques des sols permettent le développement de la polyculture avec des céréales et des cultures industrielles (lin, mais, colza, betteraves, pommes de terre,…). L'élevage, notamment bovin, est difficilement maintenu et est plus extensif dans les vallées qui découpent le plateau.

L'agriculture a façonné le territoire de la Communauté de communes Terroir de Caux. Les paysages présentent de nombreuses activités agricoles remontant de plusieurs siècles comme peuvent en témoigner certains bâtiments agricoles présents sur le territoire. La Communauté de communes, et plus largement le Pays de Caux, est marquée par la forme urbaine et paysagère du clos-masure, propre à la région normande et très présente au sein de Terroir de Caux. Le clos-masure est « une forme d'organisation fonctionnelle et spatiale de l'habitat rural très localisée, où le végétal et le bâti sont intimement liés » (Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement de la Seine-Maritime, 2013). Le clos-masure correspond à une cour végétalisée, qui accueille l'habitation, les différents bâtiments agricoles et les cultures. D'autres éléments naturels marquent le territoire de la Communauté de communes comme les alignements d'arbres, les haies bocagères ou sur talus ainsi que les vergers de pommiers et de poiriers. Ces éléments naturels disparaissent progressivement.



Figure 1 : Clos-masure du Pays de Caux, CAUE de la Seine-Maritime, Septembre 2013.

Néanmoins, les évolutions agricoles ont modifié le paysage cauchois qui a subi de nombreuses mutations. Les années 1960 marquent le début de l'exode rural, des progrès techniques, du vieillissement de la population et de la difficile reprise des exploitations. L'agriculture passe d'une organisation familiale à une agriculture industrielle. La population agricole active diminue, la reprise des exploitations se fait de moins en moins dans le cadre familial ce qui entraine un phénomène d'agrandissement des parcelles des agriculteurs déjà en place. Les jeunes exploitants par conséquent, qui ne font pas partie du monde agricole et qui souhaiterait s'installer ont difficilement accès aux terres. La problématique du foncier est prédominante dans le Pays de Caux et sur la Communauté de communes. En effet, la fertilité des terres et les hauts rendements qu'elles entrainent font d'elles des espaces convoités. La pression foncière s'intensifie.

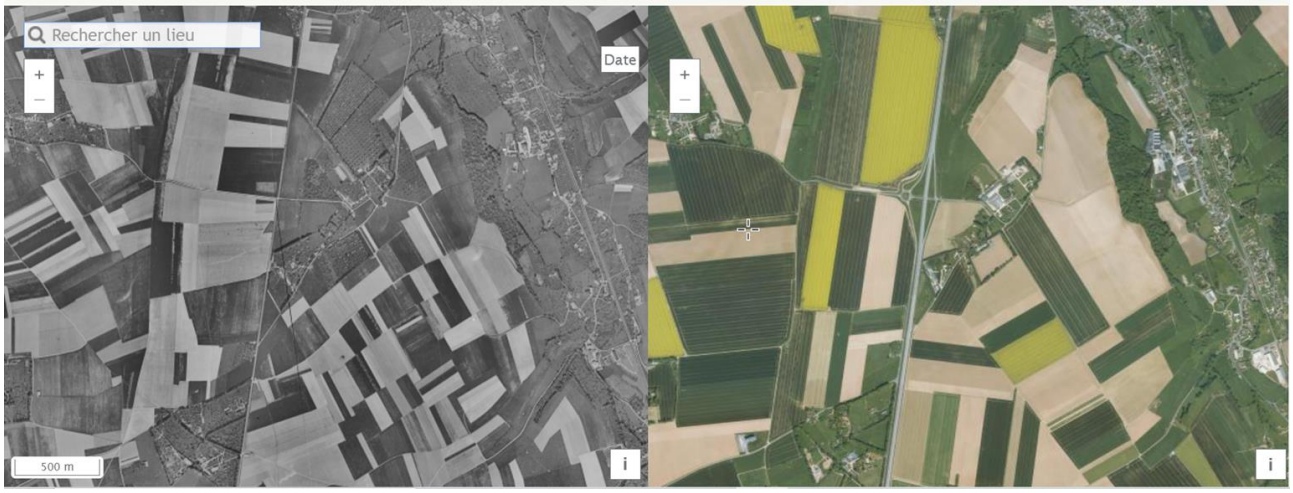


Figure 2 : Comparaison de photographies aériennes datant de 1950 avec des photographies aériennes datant de 2010 sur la commune de Manéhouville. Les parcelles s'agrandissent tandis que vergers et talus plantés disparaissent. Source : IGN.

Les modes de production agricoles ont également connu d'importantes mutations au sortir de la Seconde Guerre mondiale. L'objectif de souveraineté alimentaire nationale a incité le développement d'une politique agricole productiviste (Les Greniers d'Abondance, 2020). En conséquence, les variétés locales disparaissent au profit d'une homogénéisation des variétés végétales produites. La mécanisation a évolué et la motorisation est devenue l'un des piliers de la production agricole moderne. L'agriculture du Pays de Caux s'appuie sur cette mécanisation dans un paysage d'openfield dominé par les grandes cultures céréalières. On observe une certaine homogénéisation de la production agricole dans le Pays de Caux du fait des caractéristiques géographiques et pédologiques. La production locale est fortement corrélée à un système complexe internationalisé : la plupart des produits sont exportés en France ou à l'étranger. L'agriculture se base dorénavant sur des dynamiques de circuits-longs à toutes les étapes de la chaine agricole et alimentaire.

2.2 La production alimentaire sur Terroir de Caux

La caractérisation de la production alimentaire s'établit à partir des données de la Chambre d'Agriculture obtenues dans le cadre du diagnostic du PLUi et du diagnostic agraire réalisé par Arthur Lefébure.

En 2018, la surface agricole utile est de 73 % sur la Communauté de communes Terroir de Caux. Le territoire compte en 2010, 1 164 actifs agricoles. De même, l'enquête réalisée en 2020 par la Chambre d'Agriculture dénombre 345 sièges d'exploitation agricole. Le nombre d'exploitants agricoles sur le territoire diminue puisqu'entre 2000 et 2010, le nombre d'actifs agricoles a diminué de 25 % sur Terroir

de Caux. La dynamique agricole locale pose question. En effet, le territoire est fortement concerné par le vieillissement de la population puisque 53 % des chefs d'exploitation ont plus de 50 ans. Ce vieillissement remet en cause la transmission des exploitations agricoles. Les exploitations n'ayant pas trouvé de successeurs risquent de ne pas être reprises dans leur ensemble, entraînant une nouvelle répartition des terres et l'augmentation de la taille des parcelles. Le vieillissement de la population agricole entraîne également un phénomène de concurrence des jeunes agriculteurs qui sont à la recherche d'un lieu d'installation avec les agriculteurs déjà en place qui souhaitent s'agrandir. Les jeunes agricoles n'ont pas les moyens financiers pour acquérir du foncier contrairement aux agriculteurs déjà en place qui ont un potentiel financier plus important. Ce phénomène pose réellement question puisque 1/4 des exploitants agricoles de Terroir de Caux étaient à moins 5 ans de la retraite en 2020.

Par la qualité et la fertilité des sols, les exploitations de la Communauté de communes sont principalement tournées vers les grandes cultures puis vers la polyculture et le polyélevage.

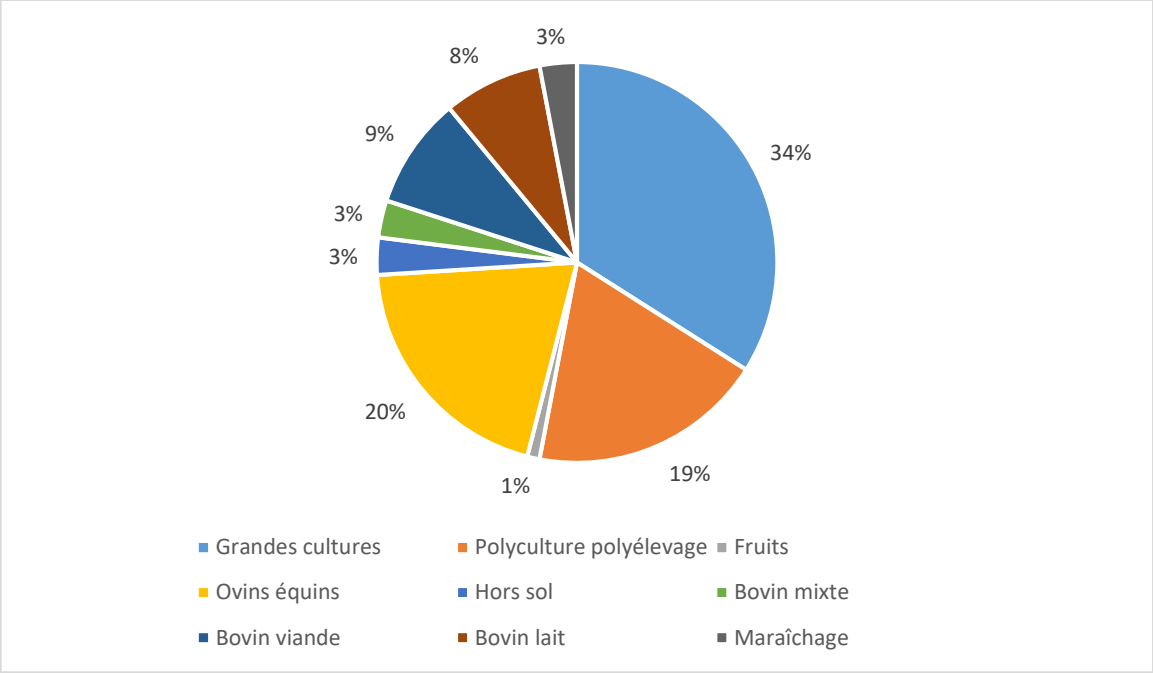


Figure 3 : Orientations Technico-Economiques des Exploitations sur Terroir de Caux en 2010. Source : RGA 2010.

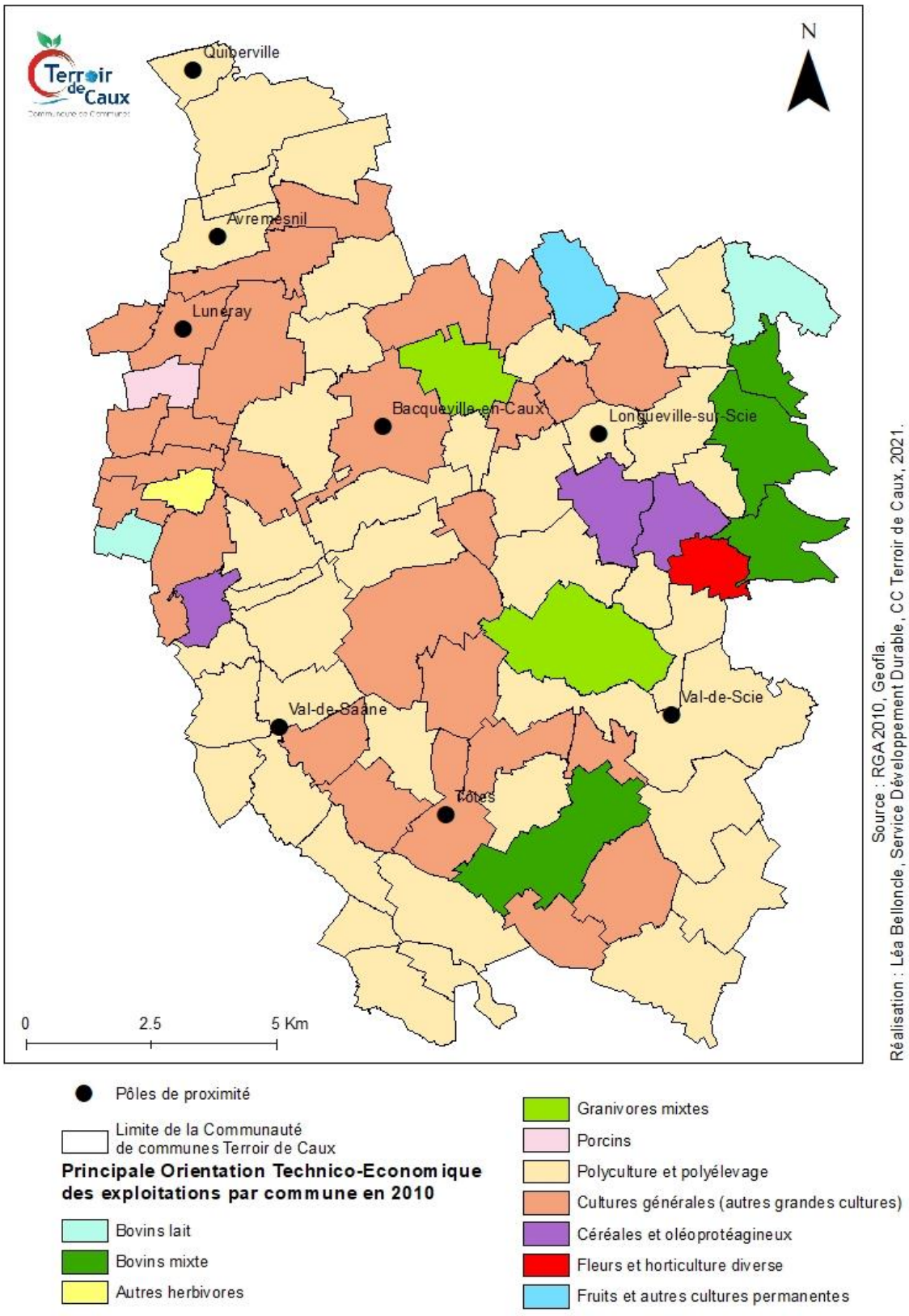


Figure 4 : Carte des principales orientations Technico-Economiques des exploitations par commune en 2010.

Les grandes cultures sont composées de blé destiné en grande partie à l'exportation car les rendements sont élevés avec le climat local. De l'orge est également produite à destination de l'alimentation animale ainsi que du colza pour la production de diester qui est souvent exporté. Terroir de Caux est également marqué par la production de pommes de terre de consommation pour la transformation et pour le marché du frais. Le maïs est lui aussi cultivé à destination de l'alimentation animale en autoconsommation. Il existe des surfaces en féveroles et pois fourragers mais elles restent limitées à cause de leur faible rémunération pour les agriculteurs. Enfin, les betteraves sucrières et fourragères sont cultivées sur le territoire ainsi que le lin textile. La Seine-Maritime produit plus de 50 % du lin français. On constate que les grandes cultures sont surtout destinées à l'exportation et qu'un manque d'acteurs pour la valorisation locale est à notifier. Le territoire est victime de la fertilité de ses terres qui entraîne une agriculture intensive, industrielle et tournée vers l'extérieur. Ces cultures industrielles sont principalement situées dans le centre du territoire intercommunal au niveau du plateau. A l'est ainsi que sur la frange sud-ouest de la Communauté de communes, dans les vallées, les surfaces agricoles sont principalement mobilisées pour les prairies ainsi que pour les fourrages en lien avec les activités d'élevage plus présentent sur ce secteur.

L'empreinte bovine est forte car la région est essentiellement laitière. On compte 30 000 bovins sur le territoire en 2017 soit environ 7 % du cheptel de la Seine-Maritime. L'enquête a permis de dénombrer sur le territoire 24 élevages ovins, 18 élevages de volailles, 8 centres équestres et 8 élevages porcins. Le maintien des prairies et des surfaces destinées aux fourrages est directement corrélé à la pérennité des élevages présents sur le territoire. Il est nécessaire de maintenir les activités d'élevage sur le territoire mais l'activité souffre d'un manque d'abattoirs pour tous les types d'animaux. En effet, les abattoirs bovins sont très peu présents en Seine-Maritime, par conséquent les bovins sont abattus loin de l'exploitation. De même, les élevages de porcs et de volailles sont beaucoup moins répandus car les abattoirs ainsi que le reste de la filière (usines d'aliments, couveuses, maternités porcines) sont éloignés du lieu de production. Il existe un manque d'acteurs pour la valorisation locale de l'élevage. Les abattoirs les plus proches (Cany-Barville, Le Trait et Rouen) ont une petite capacité et ne permettent pas de prendre en charge ni les effectifs ni la diversité des types d'animaux du département. Une réelle réflexion est à engager pour limiter les émissions de gaz à effet de serre liés aux transports et relocaliser l'alimentation.

Enfin, le maraîchage demeure encore faible sur le territoire mais est prometteur et bénéficierait à l'ensemble du territoire qui reste pour l'instant majoritairement importateur de fruits et de légumes frais. Néanmoins, de nombreux producteurs développent le maraichage sur le territoire avec des pratiques agroécologiques pertinentes. Ces producteurs sont de réels moteurs pour notre territoire avec une conscience environnementale importante : beaucoup plantent notamment des haies nourricières et des arbres fruitiers autour de leurs cultures de plein champs et souhaitent développer des programmes pédagogiques. De même, les maraichers tentent de diversifier leurs productions notamment en cultivant des variétés locales anciennes mais aussi différentes sortes de mêmes légumes. Ces plants doivent pouvoir résister au changement climatique mais aussi permettre une production toute l'année ou une grande partie de l'année. Enfin, la plupart des maraichers du territoire produisent eux-mêmes leurs plants et limitent leurs achats à l'extérieur pour favoriser une auto-production durant tout le processus. Les productions maraîchères ne nécessitent pas beaucoup de foncier et une mise à disposition du foncier communal ou intercommunal peut être une piste à étudier. En effet, le développement d'un espace test agricole semble pertinent. Développer les cultures maraîchères est essentiel dans le cadre du PAT afin de diversifier la production sur le territoire.

Le territoire de la Communauté de communes Terroir de Caux présente des signes de qualité en matière d'agriculture qui restent néanmoins limités. En effet, le territoire est marqué par les grandes cultures

industrielles ce qui ne favorise pas le développement de l'agriculture biologique. Selon l'enquête réalisée par la Chambre d'Agriculture en 2020, 21 exploitations de Terroir de Caux sont concernées par la production en agriculture biologique. Ainsi, 0,9 % de la SAU du territoire est convertie en agriculture biologique contre 1,6 % de la SAU de la Seine-Maritime. La part du biologique reste faible même si elle tend à augmenter au cours des dernières années :

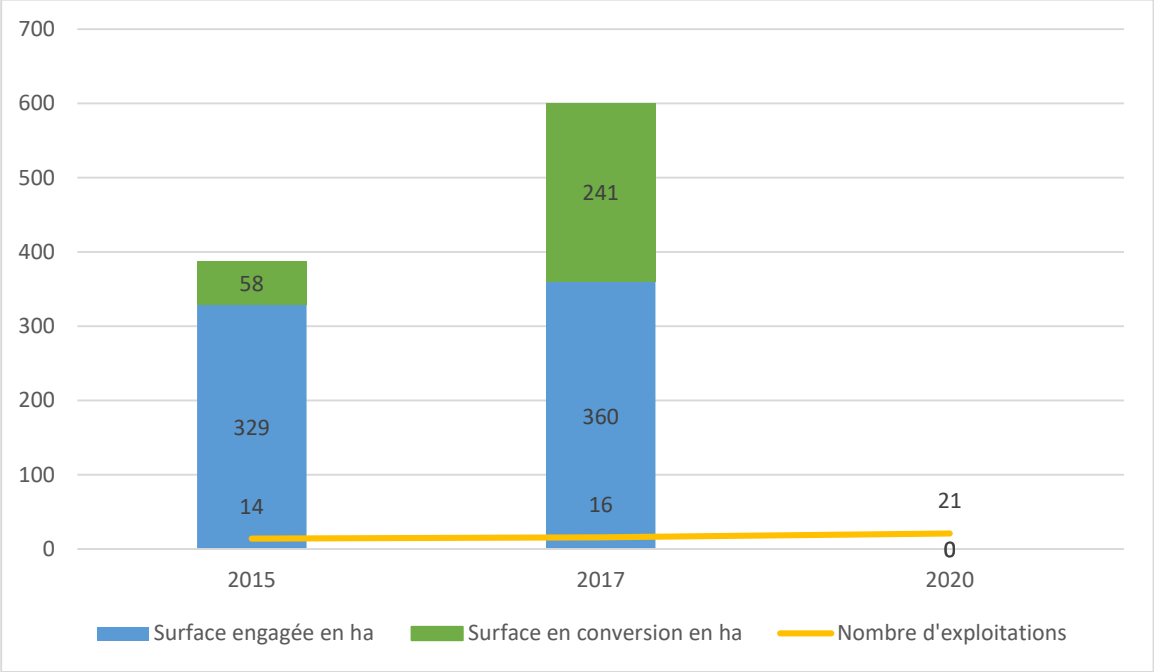


Figure 5 : Progression de l'agriculture biologique sur Terroir de Caux. Source : Agence Bio, 2017.

La filière biologique doit être développée et consolidée sur le territoire. Néanmoins, quelques exploitations développent également des pratiques agroécologiques qui ne sont pas reconnues par un label en France. Des pratiques émergent sur le territoire mais elles ne sont pas comptabilisées par faute de représentativité légale. L'émergence de ces nouvelles manières de produire, plus respectueuses de l'environnement ne doivent pas être minimisées et au contraire, doivent être valorisées.

Cependant, Terroir de Caux n'est concerné par aucune Appellation d'Origine Protégée, qui désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique, selon un savoir-faire bien reconnu. Ainsi, aucun produit n'est véritablement produit, transformé et élaboré sur Terroir de Caux selon les AOP définis par le Département ce qui pose la question de la relocalisation de l'alimentation au sein du territoire. Terroir de Caux est cependant concerné par trois indications Géographique Protégée avec le Cidre de Normandie, Volailles de Normandie et Porcs de Normandie. Les IGP désigne les produits dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins la production ou la transformation.

2.3 La transformation

Les exploitants agricoles sont liés à un grand nombre d'entreprises et d'acteurs privés et dépendent d'un tissu économique plus large pour la transformation. On peut distinguer à la fois les entreprises en amont de la production agricole qui répondent aux besoins des exploitations agricoles. Ces entreprises sont les fabricants ou les fournisseurs de machines agricoles, tracteurs, plants, semences, engrais, aliments. On distingue également les entreprises situées en aval de la production agricole qui permettent la commercialisation des productions agricoles. Ces entreprises sont les

Coopératives, les négociants, les abattoirs, les industries de transformation, agroalimentaires ou non, les sucreries etc. Toutes les exploitations ne travaillent pas forcément avec les entreprises locales identifiées sur le territoire.

- Les coopératives agricoles : on peut distinguer les entreprises NORIAP, NATUP et LEPICARD qui fournissent aux agriculteurs les semences, fertilisants et produits phytosanitaires. Elles sont aussi des points de collecte des récoltes annuelles. On peut également citer la coopérative de Blé à Luneray.
- L'entreprise Lunor, une des plus importantes du territoire, qui transforme et commercialise des légumes.
- Terre de Lin est une société spécialisée dans la production de fibres de lin textile. Le siège est basé à Saint Pierre le Viger, près de Luneray mais plusieurs plates-formes sont présentes sur Terroir de Caux comme à Crosville-sur-Scie.
- Linabox est une société qui fabrique de la litière pour animaux à partir du lin et qui est basée à Crosville-sur-Scie également.
- Cristal Union basée à Fontaine le Dun, hors de Terroir de Caux, qui est une usine de fabrication de sucre à partir des productions de betteraves du territoire.
- Les industries agro-alimentaires qui ne travaillent pas toujours avec les productions locales des exploitants :

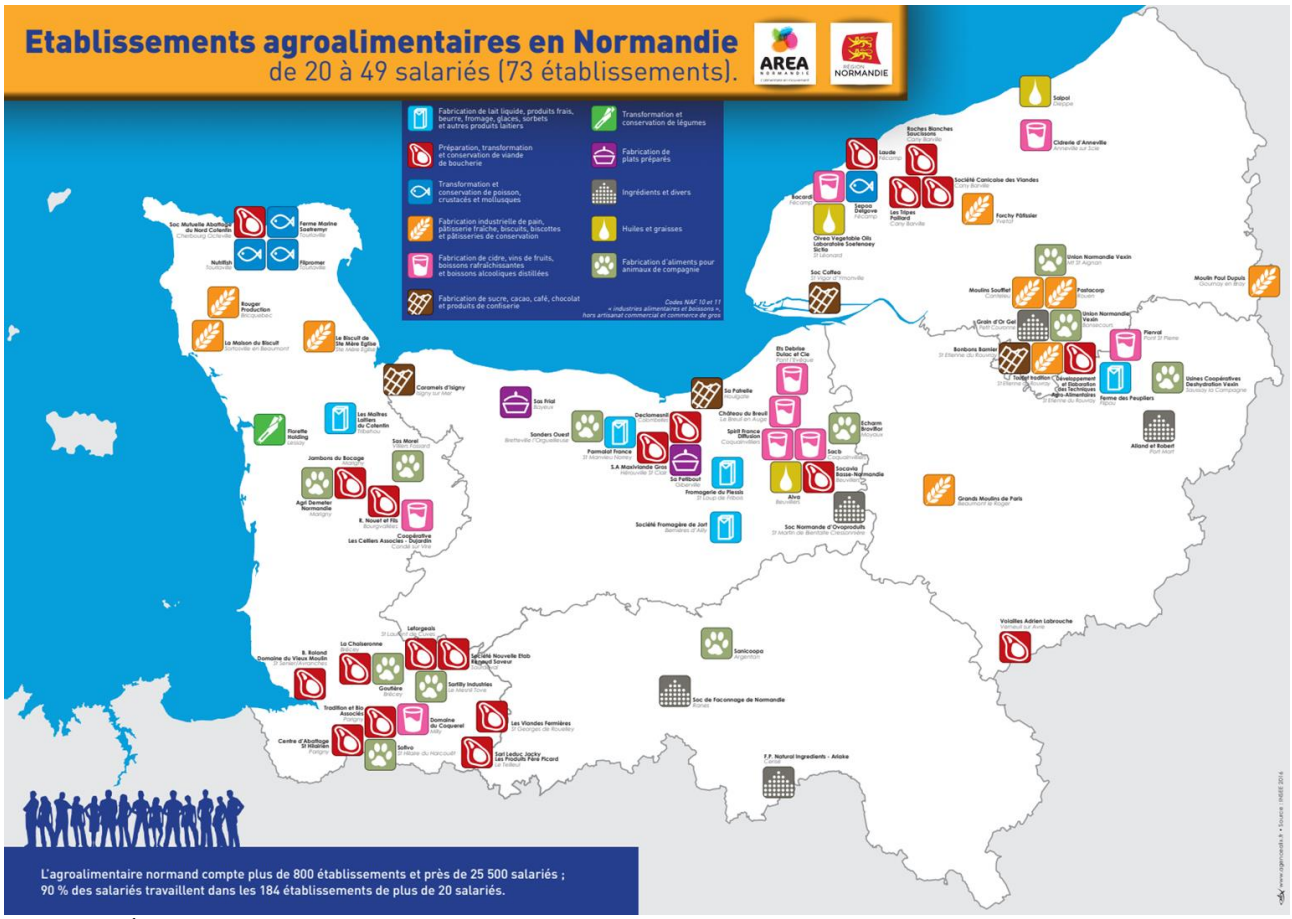


Figure 6 : Établissements agro-alimentaires de Normandie comptant entre 20 et 49 salariés, Source : AREA.

A noter que la cidrerie d'Anneville-sur-Scie n'existe plus à l'heure actuelle et est devenue une friche industrielle. Une éventuelle reprise du site est à l'étude.



Figure 7 : Établissements agro-alimentaires de Normandie comptant plus de 50 salariés, Source : AREA.

Les éleveurs du territoire m'informent de la difficulté d'abattage des animaux sur le territoire surtout pour les bovins notamment. Les producteurs du territoire peuvent faire le choix d'aller chercher eux-mêmes leurs bovins sur le lieu d'achat et de les emmener à l'abattoir. D'autres producteurs travaillent avec des coopératives qui leur livrent les bovins directement sur l'exploitation pour qu'ils soient engraissés et sont ensuite récupérés par la coopérative pour les emmener à l'abattoir. En l'absence d'abattoir bovins en Seine-Maritime, les éleveurs sont obligés d'emmener leurs bêtes dans l'Oise, la Somme ou en Bretagne. Il n'existe donc pas de transformation locale pour la filière bovine ce qui représente un coût supplémentaire pour les éleveurs. Au contraire, pour l'abattage des volailles, de nombreuses structures familiales ou industrielles sont présentes sur le territoire.

Enfin, les éleveurs mettent en évidence la nécessité de travailler avec les grossistes pour réaliser l'abattage et la commercialisation de la viande. En effet, la vente directe n'est pas rentable et les questions logistiques apparaissent comme contraignantes pour l'activité d'élevage. Elles demandent à l'exploitant un temps important. Confier l'abattage et la commercialisation à un grossiste permet d'alléger le temps de travail des exploitants.

2.4 La commercialisation

Travailler sur le consommer local alimentaire nécessite pour les différentes parties de partager quelques éléments de culture commune. Il nous a donc semblé important de préciser les notions de vente directe, circuit court et de circuit long.

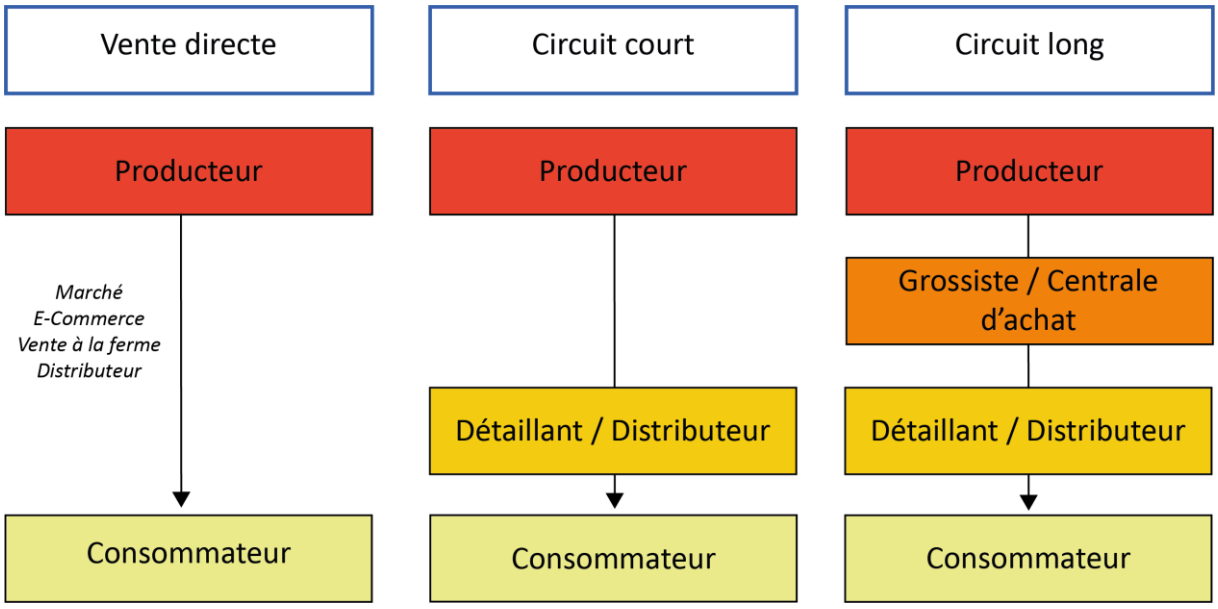


Figure 8 : Schéma des circuits de vente et de la proximité commerciale entre producteur et consommateur, Terroir de Caux, 2021.

La commercialisation est une étape constitutive dans le système alimentaire et il est essentiel de considérer les modes de commercialisation des produits locaux sur le territoire. On peut recenser la vente directe entre le producteur et le consommateur notamment par les ventes directes à la ferme ou dans les magasins à la ferme. Ce mode de commercialisation n'est pas présent sur toutes les fermes : certaines n'ont pas les bâtiments adéquats ni forcément la logistique pour en interne. Certains producteurs se réunissent pour vendre sur un même lieu leurs différentes productions comme c'est le cas pour le drive fermier « La tournée des producteurs » par exemple ou le magasin de producteurs sur la Ferme du Petit Fumechon à Saint-Vaast-du-Val. L'enquête réalisée par la Chambre d'Agriculture en 2020 a permis de recenser 67 producteurs qui travaillent en circuit court sur Terroir de Caux.

On constate que les dynamiques de commercialisation entre les éleveurs et les maraichers ne sont pas les mêmes. En effet, lors des visites réalisées auprès des exploitants, les maraichers m'informent qu'ils travaillent en direct via des ventes à la ferme, des drives fermiers, les marchés ou la livraison directe auprès des restaurateurs. Ils sont par conséquent sur des logiques de vente directe.

Eleveurs et maraichers sont également dans des logiques de circuit court avec la vente de leurs produits auprès de commerces du territoire qui vendent aussi les produits locaux directement ou auprès de restaurateurs. L'enquête réalisée sur Terroir de Caux en 2021 en complémentarité du recensement du Département avec la plateforme « Mon panier 76 » a permis de recenser les commerces vendant des produits locaux sur le territoire :

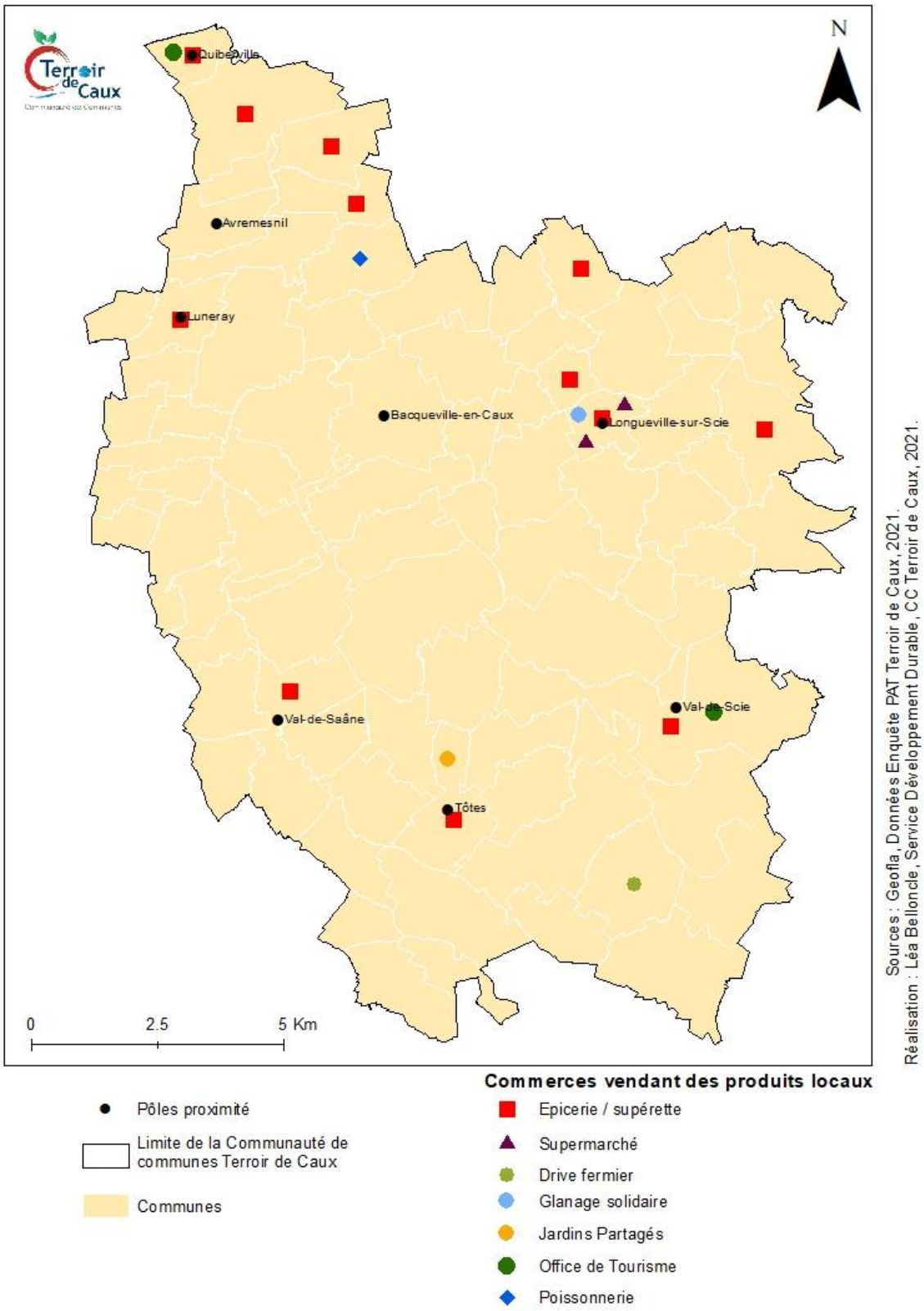


Figure 9 : Carte des commerces proposant des produits locaux sur Terroir de Caux, 2021.

Au contraire, les éleveurs m'informent que la vente directe n'est pas rentable et demandent une logistique complexe. C'est pour cette raison que la plupart des éleveurs travaillent avec des grossistes qui vendent les produits à des Grandes et Moyennes Surfaces, de bouchers, de charcuteries, de revendeurs, de cuisine centrale, des restaurants. Les éleveurs sont eux, plutôt basés sur une dynamique de circuit long.

Cependant, à la fois pour les éleveurs et les maraichers, la diversité de leurs clients leur a permis de continuer à vendre malgré la crise sanitaire. De même, ils mettent en évidence leur difficulté à vendre en local au sein de la Communauté de communes Terroir de Caux notamment. Lors du confinement, les demandes d'achats ont explosé mais la dynamique s'est essoufflée au sortir de la crise sanitaire. Les producteurs écoulent la plupart de leurs productions sur la région rouennaise où la demande est plus forte. Sans les commerces et restaurateurs rouennais, leur chiffre d'affaire serait fortement amoindri. Il apparait aujourd'hui nécessaire pour eux de travailler sur Rouen. Néanmoins, ils regrettent de pas pouvoir nourrir le territoire proche ce qui leur permettrait également de limiter leurs coûts de transport mais aussi leurs émissions de gaz à effet de serre dans une logique de résilience alimentaire.

En ce qui concerne les autres modes de commercialisation, aucune AMAP n'est développée à l'heure actuelle sur la Communauté de communes Terroir de Caux. Néanmoins, de nombreux marchés sont présents sur le territoire et permettent de promouvoir certains producteurs locaux. Ils constituent également des lieux de distribution essentiels. Nous nous intéressons ici aux producteurs qui vendent directement leurs produits sur les étals des marchés.

Figure 10 : Tableau récapitulatif des marchés sur Terroir de Caux. Données récoltées auprès des mairies, 2021.

Nom de la commune	Jour de marché	Horaire	Nombre d'exposants alimentaires	Nombre de producteurs locaux
Luneray	Dimanche	Matin	45	23
Auffay	Vendredi	Matin	Pas de données	Pas de données
Bacqueville-en-Caux	Mercredi	Matin	10	5
Bois-Robert	Mardi	16h30-19h	4	3
Tôtes	Mercredi	Matin	3	2
Avremesnil	Jeudi	15h-19h	8	2
Val-de-Saâne	Samedi	Matin	5	2
Longueville-sur-Scie	Dimanche	Matin	8	8

D'autres marchés sont présents hors territoire comme celui de Dieppe mais également d'autres commerces situés hors de la Communauté de communes mais avec lesquels les producteurs travaillent. Il est essentiel de prendre en considération les dynamiques qui se jouent également hors du territoire. Néanmoins, les marchés ne sont pas synonyme d'une offre locale abondante. En effet, la plupart des exposants alimentaires ne vendent pas de produits locaux mais des produits importés.

3 La demande alimentaire

Consommer local nécessite de définir ce que l'on entend par « local ». Les produits locaux désignent des denrées produites, transformées et consommées sur un territoire donné. Ils supposent une certaine proximité géographique en fonction de l'échelle du territoire concerné. Il n'existe pas de définition précise d'un produit considéré comme local. D'une personne à l'autre, la représentation de la proximité peut être perçue différemment. Néanmoins, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de Terroir de Caux, c'est le territoire intercommunal et celui des communautés de communes limitrophes qui ont été identifiés comme relevant de la consommation locale. En fonction de la rareté du produit recherché, ces limites peuvent être étendues.

Ainsi, il faut distinguer ce qui relève de la proximité géographique (produit local), de ce qui relève de la proximité commerciale et relationnelle (vente directe ou circuit court).

UNE ENQUETE EN LIGNE

L'enquête en ligne a été proposée à la population de la Communauté de communes Terroir de Caux entre le 19 juillet et le 4 octobre 2021. Les personnes ayant répondu l'ont fait de manière volontaire. Les répondants n'ont pas été échantillonnés sur quotas représentatifs (sexe, âge, profession, taille de la commune d'habitation) de la population des 18 ans et plus qui font des achats alimentaires. L'enquête a été mise en ligne sur le site internet et les réseaux sociaux de la Communauté de communes Terroir de Caux, diffusée par courriel aux maires et mairies du territoire et une session sur le marché d'Auffay a été réalisée. Il ne s'agit ni d'un sondage d'opinion, ni d'une étude de marché, mais d'une étude portant sur les pratiques et les représentations des consommateurs en circuits courts mais aussi des non consommateurs.

Les données INSEE citées s'appuient sur le recensement de la population effectué en 2018. A noter que les populations légales millésimées 2018 entrent en vigueur le 1er janvier 2021. Elles sont calculées conformément aux concepts définis dans le décret n° 2003-485 du 5 juin 2003 relatif au recensement de la population

3.1 Les habitudes de consommation

194 personnes ont répondu à l'enquête. Le sujet a mobilisé les habitants du territoire même si nous aurions souhaité un nombre de résultats plus important. Néanmoins, malgré un nombre de réponses limitées, elles sont tout de même qualitatives et mettent en évidence un certain nombre de tendance.

On constate une sur-représentativité des femmes (82%) et des actifs (84%).

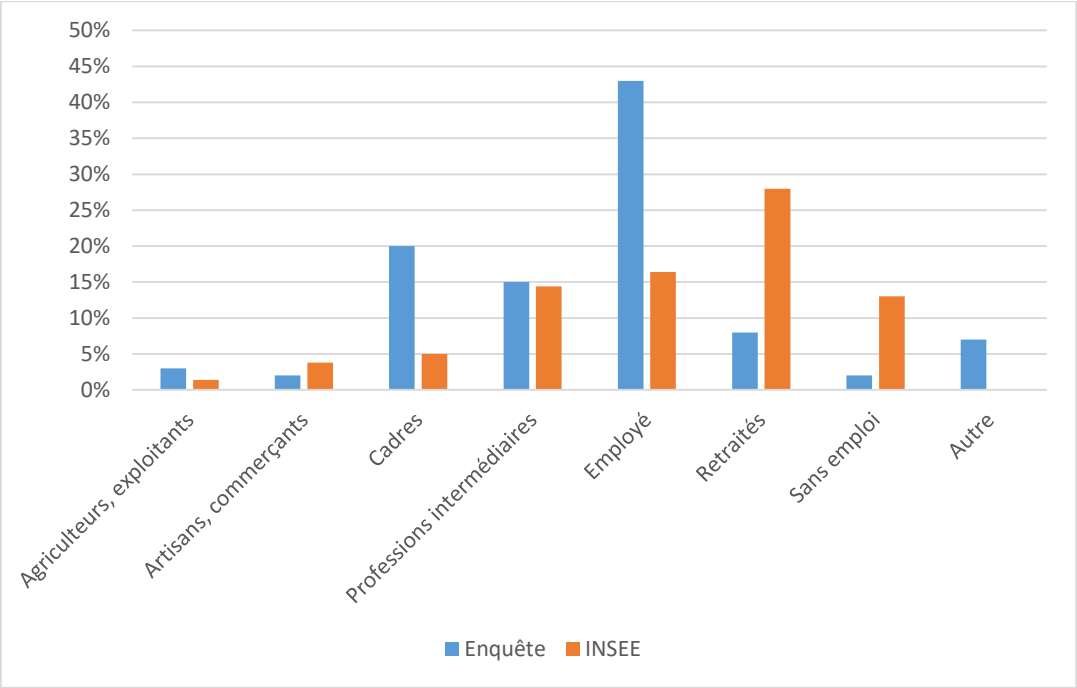


Figure 11 : Pourcentage des CSP des répondants et de la population de Terroir de Caux, 2021.

Le mode de concertation retenu (enquête en ligne) a permis à un public (d'actifs) qui investit peut-être moins les démarches de concertation publique de prendre la parole. En revanche, elle a éliminé, de fait, les personnes éloignées des pratiques informatiques et Internet. La catégorie « Autre » désigne notamment les étudiants ou les personnes ayant un statut professionnel particulier (par exemple : en formation).

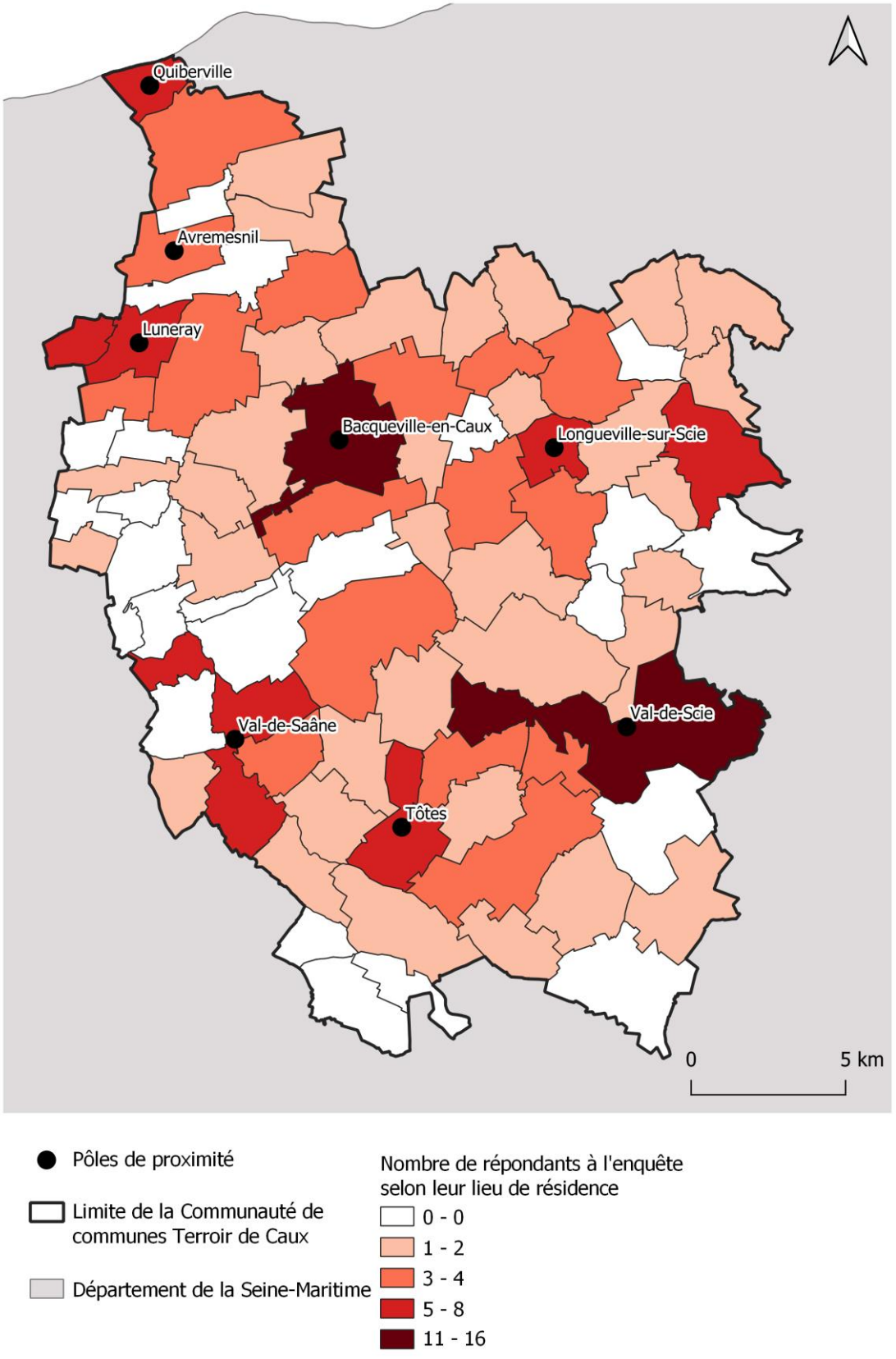


Figure 12 : Cartographie du lieu de résidence des répondants par nombre de réponses, 2021.

Toutes les communes ne sont pas représentées au sein de l'enquête mais la répartition des répondants est satisfaisante dans la mesure où tous les secteurs ont été touchés par l'enquête. On constate tout de même un secteur où la représentativité est plus faible au centre ouest de la Communauté de communes. Un nombre plus élevé de répondants est visible dans les pôles de proximité du fait d'une population plus importante. Des personnes extérieures au territoire ont répondu à l'enquête : elles représentent 7% des répondants. Elles habitent sur les communes de Rouen, Dieppe, Yerville, Sauqueville, La Chapelle le Dun ou encore Offranville. Ces communes sont relativement proches de la Communauté de communes et les limites administratives de chaque collectivité ne sont pas toujours pas connues de la population. Ces personnes peuvent également travailler sur le territoire. Une réponse est située sur la commune d'Ecouves dans l'Orne et semble être une erreur certainement du fait des partages sur les réseaux sociaux.

Nombre de personne(s) dans le foyer	Nombre de réponses	Budget moyen consacré à l'alimentation par foyer
1	7	228€
2	43	433€
3	37	391€
4	71	532€
5	23	624€
6	5	620€

Figure 13 : Budget moyen consacré à l'alimentation en fonction du nombre de personnes dans le foyer, 2021.

Le budget alloué à l'alimentation a été calculé en moyenne selon les réponses en fonction du nombre de personnes dans le foyer. Dans le détail, on constate de nombreux écarts puisque des foyers constitués de deux personnes semblent accorder un budget plus important qu'un foyer constitué de trois personnes. 8 personnes n'ont pas répondu à la question des budgets et ne sont donc pas prises en compte dans les réponses.

Parmi les répondants, 71 considèrent ne pas avoir de problématiques particulières au sein de leur foyer pour préparer les repas contre 123 répondants qui en rencontrent. Les principales problématiques évoquées pour préparer les repas au sein du foyer sont les suivantes :

- Je manque de temps (82 réponses)
- Je dois arriver à satisfaire les goûts et les régimes alimentaires de chacun (56 réponses)
- Je ne sais pas assez varier les repas (45 réponses)
- Je ne sais pas cuisiner suffisamment équilibré (23 réponses)
- J'ai un budget alimentaire insuffisant pour mes achats alimentaires (17 réponses)
- Je ne sais pas bien cuisiner (11 réponses)

Les principales difficultés évoquées relèvent d'un manque de pratique et de savoir-faire de la cuisine mais aussi d'une impossibilité à cuisiner dans un train de vie bien souvent surchargé. Les réponses révèlent que la pratique de la cuisine disparait de plus en plus au sein des foyers et que cette activité conviviale se perd. De même, l'absence de diversité dans les aliments consommés reflètent l'absence de diversité de la production agricole. Par conséquent, un certain savoir-faire de la cuisine s'évapore peu à peu.

Enfin, l'enquête pour la mobilité réalisée en mai 2021 soulignait que la plupart des répondants réalisaient leurs courses dans les principaux pôles de proximité de la Communauté de communes :

Tôtes, Luneray, Auffay, Longueville-sur-Scie, Bacqueville-en-Caux. D'autres destinations étaient évoquées hors du territoire comme Dieppe, Yvetot et Offranville.

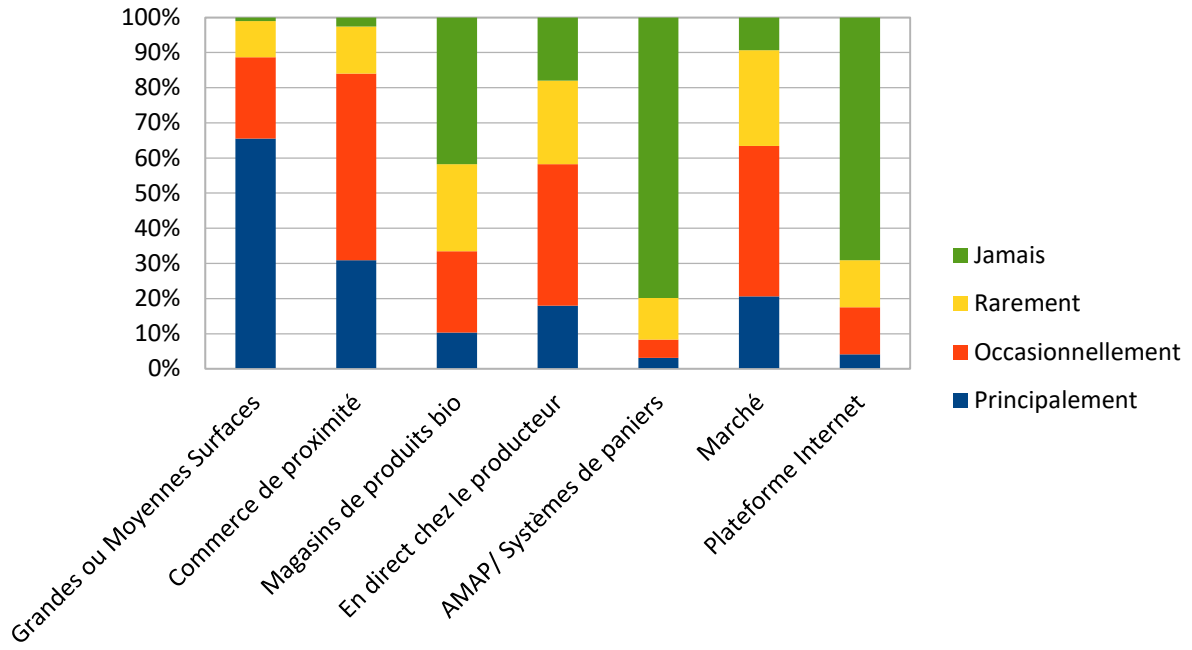


Figure 14 : Lieux d'achats privilégiés par les répondants, 2021.

Les lieux d'achat privilégiés évoqués dans l'enquête des habitudes alimentaires, restent les grandes et moyennes surfaces à 65,5%. On constate que les commerces de proximité font également partie des habitudes de consommation des habitants notamment pour le boulanger, le boucher ou le charcutier. Néanmoins, pour ces produits, nous ne savons pas où le produit acheté, est transformé ni l'origine géographique de la matière première. Les marchés constituent également un lieu social privilégié pour faire ses courses. Enfin, 18% des répondants se rendent principalement directement chez les producteurs pour faire leurs courses notamment avec les drives fermiers ou les ventes à la ferme organisés sur le territoire. La part de ce pourcentage éclaire sur le choix d'une part des consommateurs d'orienter leurs achats alimentaires vers des produits locaux, sains et de bonne qualité. L'approvisionnement à hauteur de 10% au sein des magasins de produits bio traduit également cette demande de la population de modifier ces orientations alimentaires. A noter que ce type d'approvisionnement en produits biologiques peut également s'effectuer sur les autres lieux d'achats.

3.2 La place des produits locaux

Selon les représentations, un produit local est plus ou moins proche géographiquement. Il était intéressant au travers de l'enquête de percevoir ces différentes représentations chez les habitants. Selon eux, consommer local signifie :

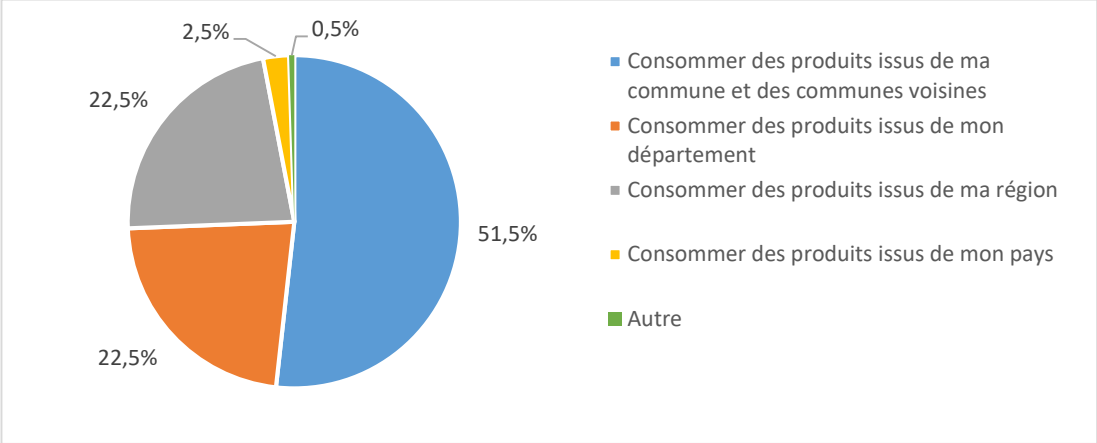


Figure 15 : Part de ce que signifie local pour les répondants à l'enquête, Terroir de Caux, 2021.

La moitié des répondants affirme que consommer local signifie consommer proche de chez soi, dans sa commune ou dans les communes voisines. La proximité est très importante. 22,5% estiment que consommer local signifie consommer au sein de son département de résidence et 22,5% estime que local signifie régional. Le local peut avoir différentes échelles mais le périmètre de consommation reste proche géographiquement du lieu de résidence des répondants. Dans cette mesure, 88% des répondants affirment acheter des produits locaux et 12% n'en achètent pas. La plupart des répondants qui n'en achètent pas considèrent que local signifie consommer des produits de leur commune de résidence ou des communes voisines. Ainsi, on peut supposer que ces enquêtés ne se rendent pas chez les producteurs présents autour d'eux mais plutôt dans les grandes surfaces.

<u>Les répondants qui achètent des produits locaux :</u>

Pour les 88% des répondants qui achètent des produits locaux, 20% d'entre eux considèrent en acheter plusieurs fois par semaine, 32% 1 à 2 fois par semaine, 35% plusieurs fois par mois et 12% moins d'une fois par mois.

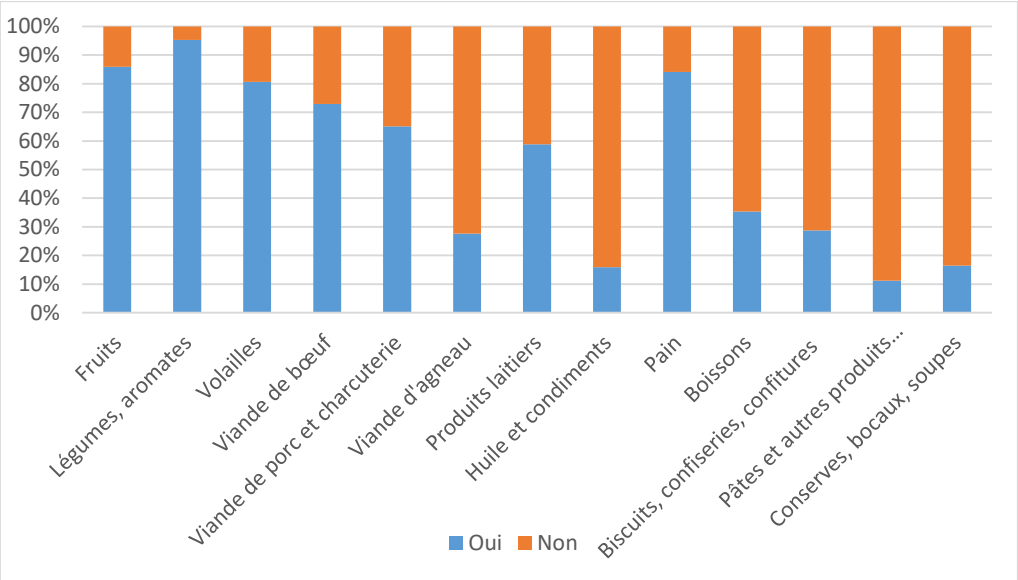


Figure 16 : Types de produits locaux achetés, Terroir de Caux, 2021.

Les produits locaux les plus achetés sont surtout les fruits, les légumes, les produits laitiers mais aussi le pain et la viande. Ces types de produits sont proposés par les producteurs de notre territoire. Les produits secs, les conserves et les condiments sont eux peu achetés en local du fait d'une production plutôt faible. Néanmoins, certains producteurs du territoire développent ces filières et tentent de relocaliser une partie de cette production. La nécessité de diversifier les productions semblent essentielle mais aussi sensibiliser les habitants à l'achat de ce type de produits. En effet, les achats locaux sont plutôt effectués pour les produits frais et non pour les produits secs.

Les raisons d'achats des produits locaux par les répondants sont multiples mais les réponses apportées sont intéressantes à analyser :

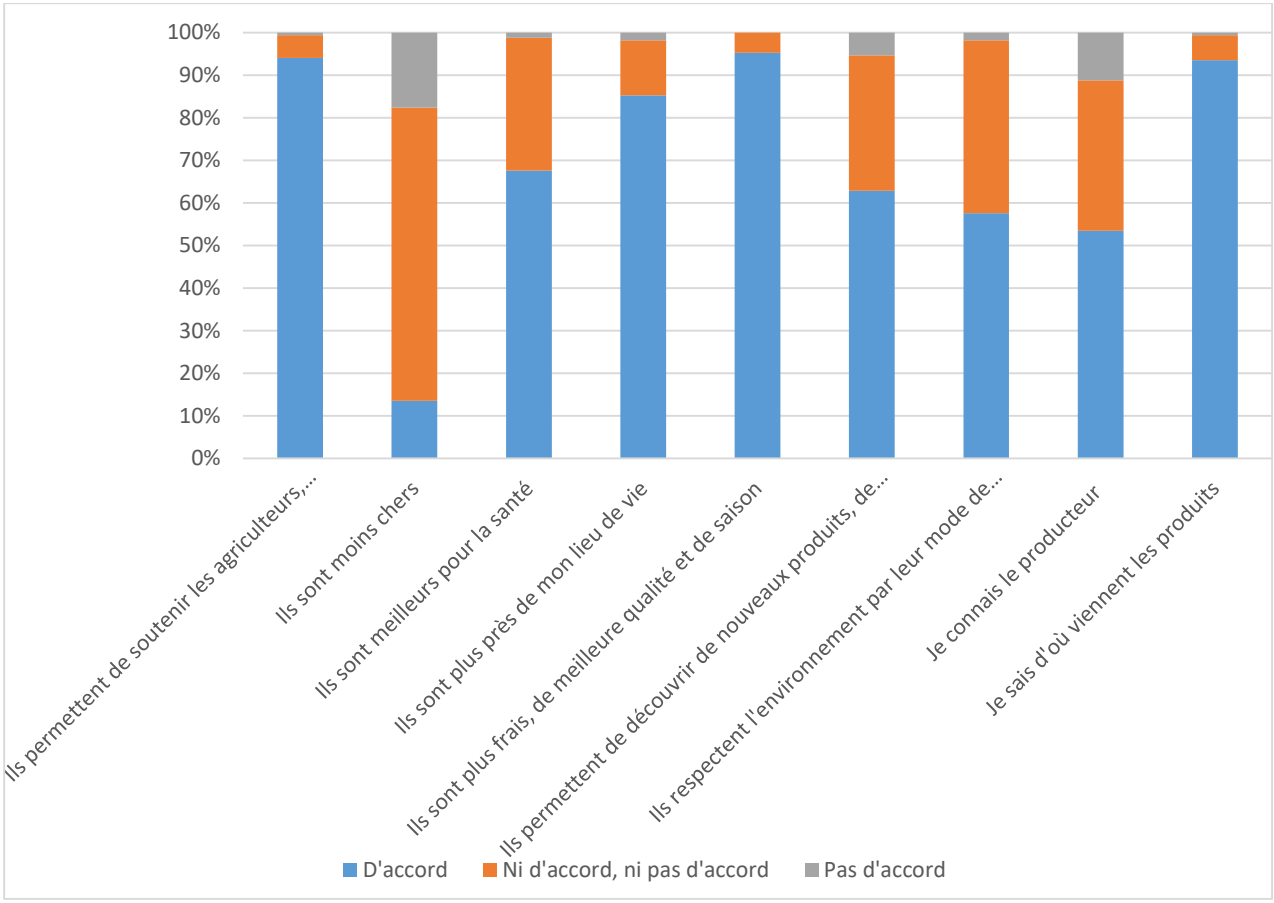


Figure 17 : Raisons d'achats de produits locaux par les répondants, Terroir de Caux, 2021.

Les répondants semblent s'accorder pour dire que l'achat de produits locaux permet de soutenir les agriculteurs, les commerçants et les artisans locaux et de manger des produits plus frais, de meilleure qualité et de saison. De même, connaître la provenance des produits est l'une des raisons essentielles qui fait que les habitants consomment des produits locaux. Cette raison souligne la nécessité du consommateur d'avoir confiance dans son alimentation. Néanmoins, le prix des produits locaux suscite plus de controverses puisque la plupart des enquêtés ne se prononcent pas sur le fait que les produits locaux soient moins chers. En effet, de par leur mode de production et le temps accordé par les producteurs, les produits ont un prix plus élevé que dans les grandes et moyennes surfaces.

Les répondants qui n'achètent pas de produits locaux :

Les 12% de répondants qui ne consomment pas de produits locaux considèrent que l'achat est trop compliqué en termes de lieux, d'horaires d'ouverture et de point de vente. De même, les répondants ont du mal à identifier les produits locaux et ils considèrent que leur coût est trop excessif. La question du prix des produits locaux est souvent un frein identifié par les consommateurs. En effet, pour certains produits, le prix est peut-être plus important mais doit être recontextualisé. La production locale nécessite plus de main-d'œuvre et de temps de production, les produits sont également plus sains et de meilleure qualité. De même, souvent vendus en circuit-court, ils ne subissent pas l'abattement réalisé par les grandes surfaces ou les acteurs de la transformation.

Les conditions qui permettraient de consommer plus de produits locaux pour les répondants qui en consomment déjà et pour ceux qui n'en consomment pas :

Les trois principales conditions qui permettraient de consommer plus de produits locaux seraient :

- Trouver des lieux d'approvisionnement plus près de chez moi
- Trouver des produits moins chers
- Trouver et identifier plus facilement les produits locaux dans les commerces

Les habitants du territoire ont besoin de mieux identifier à la fois les produits locaux, les producteurs mais aussi les différents lieux d'approvisionnement possibles autour de chez eux. Il apparait nécessaire à la fois de développer d'autres modes de commercialisation mais aussi de communiquer sur les produits de notre territoire. De même, une sensibilisation pour expliquer le coût plus important des produits locaux semble essentielle. Il s'agit, non pas de justifier les prix, mais d'apporter des clés de compréhension sur la production locale et la valeur des produits locaux.

Les habitants ont également évoqué les différents types de commercialisation qui pourraient permettre de consommer plus de produits locaux. Les réponses sont les suivantes :

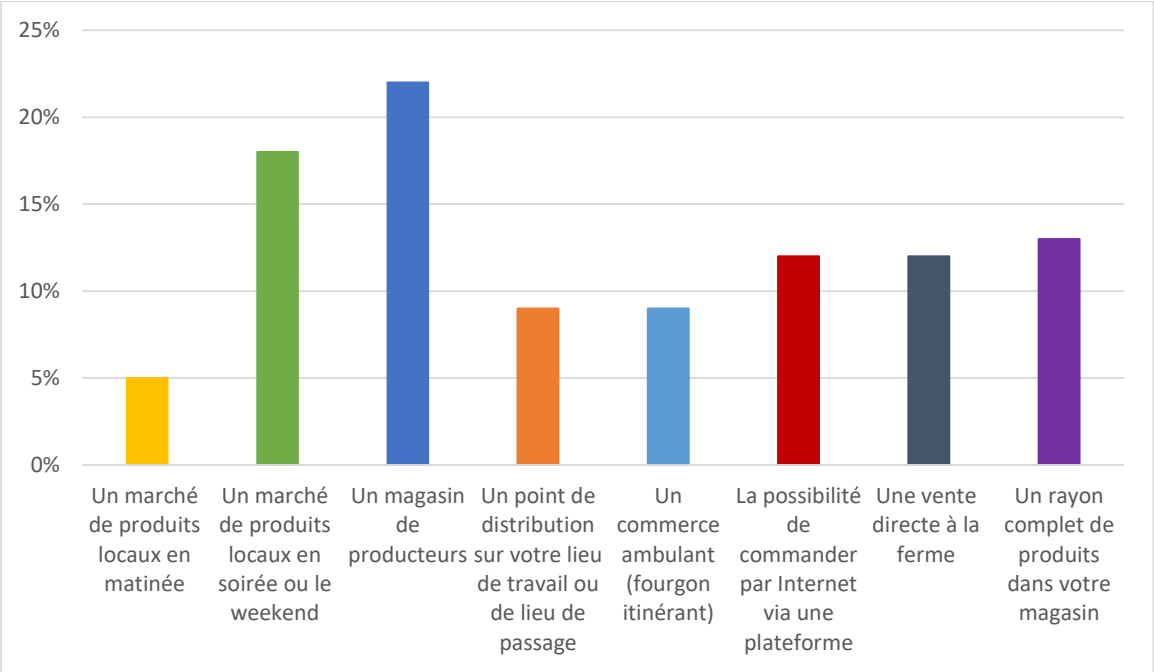


Figure 18 : Types de commercialisation souhaités par les habitants pour consommer plus de produits locaux, Terroir de Caux, 2021.

Les répondants souhaitent avant tout que les achats de produits locaux soient facilités en trouvant une diversité de ces produits dans un même lieu, en l'occurrence un magasin de producteurs. Le magasin de producteurs renvoie à plusieurs attentes de la part des consommateurs. Tout d'abord, les consommateurs souhaitent trouver une diversité de produits locaux sur un même lieu pour limiter les déplacements sur le territoire et aussi gagner du temps dans le quotidien. Le magasin de producteurs est garant d'une certaine transparence avec les producteurs locaux et permet la réduction des intermédiaires. Le magasin apparait comme un gage de confiance entre le consommateur et le producteur. De même, un marché de produits locaux en soirée ou le weekend séduit 18% des répondants. Ces résultats peuvent être expliqués par le nombre important d'actifs dans les enquêtés qui travaillent en journée et qui souhaitent avoir plus de marche de manœuvre sur leur temps libre. Enfin, 13% des personnes souhaitent un rayon complet de produits locaux dans leur magasin d'achat habituel. Cette réponse traduit aussi la nécessité de regrouper les produits dans un même lieu afin de ne pas ajouter une surcharge dans le quotidien des ménages ni de modifier leurs habitudes.

3.3 La question de la restauration collective

DES ENTRETIENS TELEPHONIQUES

Pour réaliser le diagnostic des cantines scolaires, 27 entretiens téléphoniques ont été réalisés avec les 27 SIVOS / RPI / cantine individuelle du territoire. Les entretiens menés, se sont appuyés sur la même base de questions pour permettre une comparaison entre les cantines scolaires.

Les données pour le gaspillage alimentaire ont été recensées par le Service Environnement de la Communauté de communes Terroir de Caux qui réalise des pesées des déchets à la fin des services de cantines.

Le territoire comptabilise 27 SIVOS ou RPI ou cantines scolaires. 35 cantines sont à dénombrer et accueillent environ 2 780 enfants en moyenne le midi chaque jour. Toutes les cantines ne sont pas présentes sur la Communauté de communes car plusieurs SIVOS regroupent des communes situées sur d'autres collectivités. 27 cantines scolaires fonctionnent avec un prestataire de la restauration collective. Les prestataires qui livrent sur le territoire sont New Rest, Convivio et La Normande qui dominent le marché. Ces prestataires proposent des menus préparés par une diététicienne à la commune ou au SIVOS qui statuent sur le choix des menus. Le prestataire livre tous les matins la cantine en liaison froide. Les plats arrivent en barquettes et sont réchauffés par les agents de cantines et sont servis ensuite aux enfants. La plupart des cantines qui travaillent avec un prestataire de la restauration collective n'ont pas d'équipements pour préparer l'entièreté d'un repas mais seulement pour réchauffer. Ce manque d'équipements s'explique par le fait que beaucoup de repas sont servis en salle des fêtes ou dans des réfectoires qui ont une cantine peu équipée.

8 cantines fonctionnent de manière traditionnelle : un cuisinier prépare les repas sur place. Ces cantines travaillent avec les producteurs locaux des communes voisines, la boulangerie du village mais aussi des prestataires qui proposent des surgelés ou des traiteurs.

Les cantines du territoire sont soumises à la loi EGAlim et doivent respecter 20% de produits bio par repas et un repas végétarien par semaine.



Sources : Geofla.
Réalisation : Léa Belloncle, Service Développement Durable, CC Terroir de Caux, 2021.

Figure 19 : Cartographie des SIVOS, RPI, commune individuelle et des cantines sur le territoire en fonction de leur mode de fonctionnement, Terroir de Caux, 2021.

Le prix du repas payé par les parents varie en fonction de la politique des communes et des SIVOS. En effet, les prix s'étendent de 1€ à 5,80€ notamment pour les enfants qui n'habitent pas sur une des communes faisant partie du SIVOS. Ces différences de prix s'expliquent car certaines communes appliquent un tarif selon le quotient familial pour les ménages les plus précaires et choisissent de prendre une part de dépenses plus importantes à leurs charges. Cette initiative permet de répondre en partie à la problématique de la précarité alimentaire. D'autres communes décident de prendre une part plus faible ce qui augmente le coût du repas payé par les familles.

Le service Environnement propose un diagnostic volontaire et gratuit aux cantines scolaires du territoire. Les pesées se réalisent sur une période de 2 semaines soit 8 repas et comptabilisent à la fois les déchets alimentaires en cuisine et dans les assiettes. La moyenne nationale du gaspillage alimentaire est de 115g par enfant par repas au sein des cantines scolaires. Lors des pesées réalisées par le service Environnement de Terroir de Caux, nous pouvons prendre l'exemple d'une cantine qui travaille avec un prestataire de la restauration collective. Cette cantine comptabilise 99g de déchets alimentaires par enfant par repas contre 14g par enfant par repas pour une cantine du territoire cuisinant sur place. Cette différence s'explique par le fonctionnement des prestataires de la restauration collective qui livre en barquettes sans forcément appliquer des quantités différentes entre les maternelles et les primaires. Les quantités sont souvent trop volumineuses pour les maternelles qui mangent moins que les primaires. Ce qui est réchauffé et qui n'est pas mangé, est directement jeté et ne peut pas être conservé pour des raisons d'hygiène. De même, ce qui n'a pas été consommé par les enfants, ne peut pas être donné aux associations comme les Restos du Cœur par exemple pour des questions de chaîne du froid et de température.

Au contraire, les cantines qui cuisinent sur place ont une marge de main-d'œuvre pour la gestion des quantités. Elles peuvent commander en direct selon les quantités nécessaires. De même, elles ont la possibilité de découper les fruits par exemple et de mieux répartir entre les enfants. Elles gardent également les yaourts au frais et ce qui peut être conservé pour servir le lendemain. Le pain représente une part importante des déchets alimentaires mais aussi les repas végétariens qui rencontrent assez peu de succès. En effet, on constate que dans leurs habitudes alimentaires, les enfants mangent quasiment tous les jours des repas à base de viande et n'ont pas forcément accès à une alimentation diversifiée. Pour limiter le gaspillage alimentaire, certaines cantines ont mis en place un poulailler pour se débarrasser des bio-déchets.

4 Besoins alimentaires et production agricoles

4.1 Besoins alimentaires de Terroir de Caux

L'étude INCA 2[1], rédigée par l'ANSES[2] donne pour chaque groupe d'aliments, les quantités consommées par habitant. Certains groupes d'aliments ne détaillent pas clairement la répartition entre les différentes denrées intégrants le groupe. C'est le cas des fruits et légumes pour lesquels d'autres sources ont été utilisées.

L'étude INCA 2 fait la distinction entre les consommateurs adultes et les consommateurs enfants (« - 17 ans), les quantités ingérées ne sont pas les mêmes. Selon l'INSEE, 21,9% de la population français a moins de 17 ans. On prendra donc pour 21,9% de la population les quantités consommées par les 3-17 ans. La consommation des enfants de 0 à 3 ans est donc surévaluée.

Les calculs ont été effectués sur la base d'une population de 37 901 habitants selon l'INSEE[3] au 1er janvier 2021.

[1] Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires

[2] Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail

[3] INSEE, 2021.

Les données suivantes sont le fruit d'un calcul sur une base des besoins par habitant par an selon le type d'aliments. Ils définissent des tendances et une moyenne des besoins des habitants mais ne permettent pas de déterminer une production précise sur le territoire. Ils mettent en évidence des ordres de grandeur.

Céréales

Consommation pain/an/hab	Besoin blé/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
34 kg	37 kg	1 402 t
Consommation pâtes/an/hab	Besoin blé dur/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
14 kg	21 kg	795 t

Lait

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Beurre et lait de consommation	73 L	2 766 773 L
Fromage	110 L	4 169 110 L
Yaourts	44 L	1 667 644 L
Total	227 L	8 603 527 L

Œufs

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Œufs en coquille destinés aux ménages	103	3 903 803
Œufs en coquille et ovoproduits (RHD et IAA)	114	4 320 714
Total	217	8 224 517

Viande

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Viande bovine	12 kg	454 t
Viande porcine	16 kg	606 t
Volaille	10 kg	379 t

Légumes

L'évaluation des besoins doit être effectuée pour chaque famille de légumes afin de tenir compte de la saisonnalité et des qualités de conservation de chaque produit.

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Tomate	12 kg	454 t
Chou-fleur et brocolis	3,5 kg	132 t

Fruits

Même constat pour l'évaluation des besoins pour les fruits.

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Poire	3,5 kg	132 t
Pomme	22 kg	833 t

Pommes de terre

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Pommes de terre	21 kg	795 t

Légumes secs

Produits	Besoin/an/hab	Production équivalente nécessaire sur le territoire
Lentilles et haricots secs	3,5 kg	132 t

4.2 Mise en perspective des productions agricoles du territoire

Il est difficile d'évaluer exactement le production agricole d'un territoire selon des groupes d'aliments. Ces données ne peuvent pas être précises et sont des tendances. Néanmoins, de nombreux outils sont aujourd'hui mis en place pour estimer la production d'un territoire par rapport aux besoins alimentaires de la population de ce territoire. En effet, l'outil PARCEL détermine les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition actuelle de nos assiettes soit les besoins moyens actuels d'un Français. Les besoins peuvent être calculés également en diminuant la consommation de viande et/ou en augmentant les parts de produits bio. L'outil CRATer se base sur les besoins estimés par l'outil PARCEL pour réaliser un calcul entre besoins et productions sur un territoire. L'objectif de l'outil est de rendre compte de la part des besoins de la population d'un territoire qui peut être couverte en théorie par la production agricole de ce territoire dans l'hypothèse où l'on relocaliserait tout. Il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale puisque la plupart des productions sont aujourd'hui exportées et les biens consommés souvent importés. L'outil ne tient pas non plus compte des externalités et des productions importées de loin comme le pétrole, les engrais ou les produits phytosanitaires et ne permet pas d'estimer le degré d'autonomie d'un territoire. Néanmoins, il fournit une tendance qui permet aux collectivités d'orienter leurs actions. Nous allons à l'aide de l'outil CRATer nous baser sur la situation de la Communauté de communes Terroir de Caux dont la production agricole est estimée à 36 135 ha et les besoins à 11 468 ha. Le ratio entre la production et les besoins est plus que positif puisque le taux de couverture global est de 315 %. Néanmoins, cet indicateur masque des déséquilibres importants. En effet, selon les grandes catégories de culture on observe des manques ou des productions excessives qu'il est intéressant de mettre en évidence.

Types de cultures	Production	Besoins	Ratio	État	Taux de couverture
Fourrages	9 894 ha	6 491 ha	3 403 ha	Surproduction	71 %
Céréales	14 248 ha	2 324 ha	11 924 ha	Surproduction	193 %
Oléoprotéagineux	3 124 ha	1 465 ha	1 659 ha	Surproduction	62 %
Autres cultures	8 372 ha	206 ha	8 166 ha	Surproduction	859 %
Fruits et légumes	272 ha	983 ha	711 ha	Manque	4 %
Surfaces non cultivées	226 ha	/	/	/	/

Figure 20 : Tableau sur l'adéquation des productions et des besoins alimentaires sur Terroir de Caux par type de culture. Source : CRATer, 2021.

L'outil CRATer met en évidence les fragilités et les particularités de notre territoire. En effet, Terroir de Caux est un espace de grandes cultures à hauts rendements. Cette production est en majorité exportée ou destinée à l'alimentation animale. Au contraire, le territoire souffre d'un manque de maraichers ce qui ne permet pas de répondre à la demande locale.

5 Les attentes pour le Projet Alimentaire Territorial

LES ATTENTES

L'enquête soumise aux habitants a permis de recueillir leurs attentes car certaines questions étaient à réponses ouvertes. Ainsi, les habitants ont pu exposer leurs attentes et proposer des suggestions d'amélioration de la politique agricole et alimentaire du territoire.

En complément, les échanges téléphoniques et les rencontres sur les exploitations ont permis de recenser les attentes de certains producteurs du territoire. C'est également le cas pour les échanges réalisés avec les SIVOS ou les communes en charge des cantines scolaires.

Enfin, certains acteurs du territoire (traiteurs, commerces, association) ont également alimenté la démarche par leurs besoins et leurs suggestions. Tous ces retours ont permis d'identifier les prémisses des enjeux agricoles et alimentaires sur Terroir de Caux.

5.1 Faire le lien entre les acteurs

Parmi les attentes évoquées, il apparait nécessaire de créer du lien entre les acteurs. En effet, les producteurs souhaitent connaître les autres producteurs du territoire pour créer des synergies et mutualiser certains investissements. L'exemple d'une machine pour nettoyer les légumes est notamment évoquée. De même, les producteurs souhaitent dialoguer avec les céréaliers dont les pratiques peuvent être antinomiques avec les productions à proximité. Ces éléments soulignent la nécessité de faire du lien dans le monde agricole lui-même.

De même, les habitants souhaitent pouvoir mieux identifier et connaître les producteurs de Terroir de Caux. Plusieurs idées sont évoquées comme la communication sur les réseaux sociaux, dans le bulletin communautaire de la Communauté de communes ou encore la création d'une application pour répertorier tous les producteurs locaux. Néanmoins, l'Office de Tourisme Terroir de Caux et le Département de la Seine-Maritime via « Mon Panier 76 » ont déjà identifié les producteurs en vente directe. Cependant, les producteurs du territoire ne semblent pas percevoir les retombées grâce à ce type d'initiatives. Un guide des producteurs semble être une idée pertinente mais la question de l'échelle est à étudier. En effet, pour le produits quotidiens, un guide des producteurs dans un rayon de 5 kilomètres autour de chez soi permettrait peut-être de mieux les identifier. Une réelle réflexion de communication est à réaliser pour mettre en lumière le travail des exploitants.

Il est proposé que les producteurs consolident leurs relations avec les acteurs du territoire comme les restaurateurs par exemple.

5.2 Créer des dynamiques à l'échelle locale

Les acteurs souhaitent réellement créer de nouvelles dynamiques à l'échelle locale. Néanmoins, il est nécessaire de bien intégrer les initiatives déjà existantes par les différents acteurs de l'alimentation et en particulier les producteurs.

Il existe une volonté forte de développer une diversité et une autonomie alimentaire sur le territoire dans une logique de résilience. Pour cela, il est suggéré de favoriser l'installation de producteurs locaux, si possible en agriculture biologique et de promouvoir le maraichage. En effet, la création

d'espaces test-maraichers pour l'implantation de nouveaux producteurs et leur permettre de tester leurs activités avant de se lancer. La question de l'accès au foncier est problématique et mérite une réflexion approfondie. Pour approfondir cette résilience, de nombreux projets partagés ou collectifs sont évoqués comme les jardins partagés qui peuvent être des leviers sociaux, le développement de zone d'éco-village, du woofing, de potagers collectifs ou encore faire des espaces publics des garde-manger en plantant des arbres fruitiers ou des plantes comestibles vivaces.

Ce partage se ressent aussi entre les producteurs avec la volonté de développer par exemple un abattoir collectif ou un laboratoire collectif et collaboratif pour limiter les coûts.

Dans cette logique, les habitants souhaiteraient un magasin de producteurs qui permettraient de centraliser l'achat de produits locaux et de mieux identifier les producteurs. D'autres initiatives sont évoquées comme les paniers d'AMAP, les distributeurs de produits locaux ou encore l'augmentation des producteurs sur les marchés dans les villages. Néanmoins, ces modes de commercialisation doivent répondre aussi aux besoins et contraintes des producteurs afin d'éviter les projets « hors-sols ».

5.3 Favoriser une alimentation de qualité accessible à tous

Le coût des produits locaux est souvent évoqué comme étant excessif. Néanmoins, il apparait nécessaire d'expliquer pour quelles raisons les produits locaux sont à des prix plus élevés que ceux proposés en moyennes et grandes surfaces. Les prix des produits locaux sont plus justes et permettent de rémunérer au juste prix les producteurs locaux. Pourtant, la question du coût doit être prise en compte car la précarité alimentaire est une réalité. Des actions pour inclure les personnes âgées et/ ou dépendantes ainsi que les foyers les plus précaires doivent être mises en place pour favoriser l'accessibilité des produits à la fois en termes de distance et de coût.

Certains parents aimeraient également que le tarif des cantines soient adaptés aux revenus. Dans certaines cantines scolaires, le tarif est calculé selon le quotient familial du ménage. Néanmoins, des mesures similaires pourraient être étendues.

5.4 Mener des actions en faveur de l'environnement

De réelles volontés de protection de l'environnement et de transition écologique émergent dans les attentes des habitants et acteurs du territoire. En effet, les personnes interrogées souhaitent favoriser une agriculture sans pesticides à la fois pour des questions sanitaires et environnementales. La diminution de l'utilisation de pesticide doit permettre la diminution de la pollution de l'air, de l'eau et des sols qui est quotidienne sur notre territoire.

De même, se dessinent des souhaits de protection des paysages sur Terroir de Caux avec la protection des herbages, des forets, des vergers mais aussi de la biodiversité et de la ressource en eau. Les acteurs souhaitent que des prises de décisions fortes soient actées notamment dans le Plan Local d'Urbanisme Intercommunal qui est en cours pour limiter l'artificialisation des terres agricoles et l'artificialisation en général qui aggrave les problématiques de ruissellement / érosion.

Enfin, limiter le gaspillage alimentaire est une des actions évoquées en faveur de l'environnement avec par exemple l'implantation de composteurs ou encore de poulaillers.

5.5 L'enjeu de la restauration collective

La restauration collective et plus particulièrement les cantines scolaires du territoire sont un des enjeux majeurs du PAT de Terroir de Caux. Les attentes sont de favoriser les produits locaux, de saison et qualité dans les assiettes des enfants avec une part du bio plus importante. La dynamique voulue est de cuisiner de nouveau sur place afin d'éviter l'achat auprès de prestataires de la restauration collective. Cuisiner sur place permet de mieux gérer les quantités et par conséquent de limiter le gaspillage alimentaire. De même, le gaspillage pourrait être limité grâce à des menus plus appétissants pour les enfants.

Néanmoins, la problématique du manque de cuisiniers est évoquée puisque la plupart des agents de cantines sur le territoire réchauffent simplement les plats. On constate une réelle perte du savoir-faire de la cuisine au sein des cantines. Or, le manque de cuisiniers formés sur le territoire est une réalité.

Enfin, les producteurs alertent sur la logistique qui peut être compliquée pour livrer et alimenter les cantines scolaires. En effet, les producteurs sont dans l'incapacité de livrer toutes les cantines une par une par faute de temps. De même, les quantités demandées par la cantine doivent être suffisamment suffisantes pour que la commande soit rentable pour le producteur. Néanmoins, une réflexion est à mener pour évaluer les quantités nécessaires car toutes les producteurs ne sont pas en mesure de fournir des quantités suffisantes. Enfin, les producteurs souhaiteraient mutualiser les coûts pour préparer les denrées brutes comme le nettoyage des légumes. C'est pourquoi la création d'une cantine centrale permettrait de répondre à tous ces enjeux. La cantine centrale permet d'avoir un marché viable et stable pour les producteurs qui seraient notamment mieux accompagnés pour répondre aux objectifs de la loi EGALim.

5.6 Sensibiliser les habitants, les élus et les scolaires

Dans les attentes évoquées, les habitants et les producteurs souhaitent une réelle politique d'animation sur l'alimentation surtout envers les enfants. Il est proposé en effet, d'apprendre aux enfants à reconnaitre les fruits et légumes, à manger des fruits et des légumes frais mais aussi à les cuisiner avec des cours de cuisine à l'école notamment. Les enfants doivent être sensibilisés pour comprendre que leurs choix alimentaires ont des impacts sur la santé, sur l'économie locale et sur l'environnement. Changer les mentalités dès le plus jeune âge permettrait d'initier les enfants à une bonne consommation alimentaire. L'école apparait comme le lieu pouvant favoriser les animations comme les potagers pédagogiques, les cours de cuisine, les rencontres entre producteurs et élèves ou encore la découverte de fermes du territoire.

Cette sensibilisation doit se faire aussi auprès des élus et des habitants du territoire en développant par exemple des ateliers payant pour apprendre à cuisiner les produits locaux ou en informant encore plus sur le tri des déchets alimentaires et la gestion du gaspillage. La sensibilisation doit surtout s'accompagner d'un changement des mentalités : le local n'est pas forcément synonyme de cher mais bien de fraicheur et de qualité et cuisiner au sein des ménages est possible.

Enfin, les producteurs souhaitent qu'une communication positive soit réalisée par la collectivité pour montrer que les exploitants s'engagent aussi dans la protection de l'environnement.

6 Synthèse

DEVELOPPEMENT DURABLE

Le projet alimentaire territorial

Suite à la crise sanitaire, dans le cadre du Plan France Relance, l'État a développé *les Projets Alimentaires Territoriaux* comme des outils pour répondre aux enjeux **agricoles, alimentaires, économiques, sanitaires et environnementaux.**

La démarche peut se résumer ainsi :

Quels objectifs ?

Permettre le rapprochement et la mobilisation autour des questions alimentaires

Encourager les changements de pratiques alimentaires et assurer à la population l'accès à une alimentation saine et diversifiée

Repenser la logistique alimentaire et diversifier les modes de commercialisation.

Structurer les circuits courts locaux

Encourager l'agriculture durable au sein du territoire et une alimentation locale de qualité.

Lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les déchets.

Plusieurs phases essentielles pour sa mise en place :



Un PAT pour Terroir de Caux

La Communauté de Communes s'est engagée depuis le mois de juin 2021 dans son propre PAT.

En effet, les élus, soucieux des enjeux agricoles et alimentaires ont fait part de leur volonté de lutter contre la malnutrition et le gaspillage alimentaire et de promouvoir les producteurs locaux et le mieux-manger.
Une première phase de diagnostic a donc été clôturée, dont les objectifs étaient les suivants:

- **Rencontrer les producteurs** du territoire sur leurs exploitations qui souhaitaient s'inscrire dans la démarche pour connaître leurs attentes et leurs besoins
- **Réaliser une enquête** en ligne à destination des habitants pour connaître leurs habitudes alimentaires et leurs attentes (l'enquête s'est déroulée de juillet à septembre).
- **Échanger avec les SIVOS et les mairies** du territoire pour connaître le fonctionnement des cantines scolaires.

Un diagnostic: pour quels résultats ?



L'enquête a permis de récolter **194** réponses d'habitants du territoire.

88 % des répondants achètent des produits locaux.

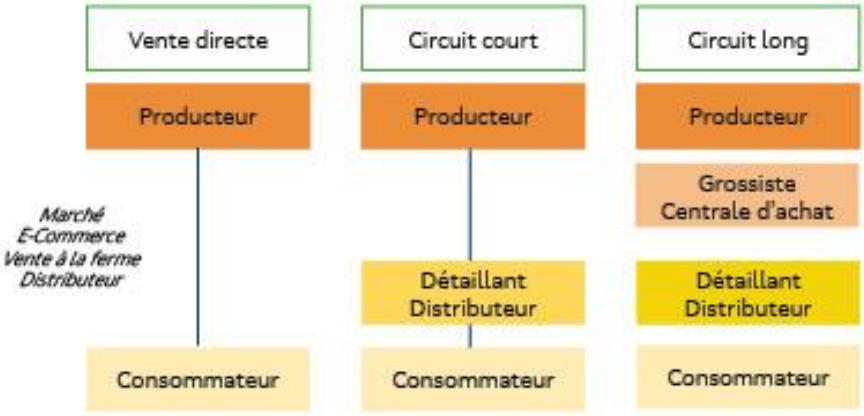
52 % d'entre eux en consomment plusieurs fois par semaine.

C'est quoi consommer local ?

Pour la majorité des personnes interrogées, cela signifie...
" consommer des produits issus de sa commune et des communes alentours ".

Pour un quart d'entre-elles, il s'agit de...
" consommer des produits issus du département ".

Pour mieux comprendre ...



DEVELOPPEMENT DURABLE

Du local mais pourquoi ?



Les produits principalement consommés localement sont ...

Fruits **Légumes**

Volailles

Viande de bœuf, de porc et charcuterie

Pain

Produits laitiers

Les habitants consomment local car :
Les produits sont plus frais, de meilleure qualité et de saison.
Ils permettent de soutenir les agriculteurs, les commerçants et les acteurs locaux.
Leur provenance de production est connue.

Les producteurs cultivent local pour :
Nourrir les habitants de leur territoire.
Maintenir, entretenir et préserver les paysages et l'environnement.
Maintenir de l'emploi, un dynamisme local en milieu rural.



Quelles attentes ?

Moins cher !

Plus près !

De la part des consommateurs :
Intégrer des produits locaux, de saison et/ou bio dans les cantines scolaires du territoire.
Sensibiliser sur le mieux manger et le gaspillage alimentaire.
Développer des cours de cuisine pour les cuisiniers des cantines et les habitants du territoire.
Pouvoir mieux identifier les producteurs et les produits locaux.
Favoriser une agriculture sans pesticides et limiter les pollutions.
Protéger les herbages, les forêts, la ressource en eau, la biodiversité et limiter l'étalement urbain.



De la part des producteurs :
Tenir compte des acteurs alimentaires déjà en place (grossistes, distributeurs).
Relocaliser à la fois la production mais aussi les usines de transformation au sein de nos territoires.
Développer des modes de commercialisation qui répondent à leurs besoins.
Proposer des débouchés locaux pour les productions du territoire notamment dans les cantines scolaires.
Protéger les terres agricoles et avoir une gestion raisonnée de l'urbanisation.
Favoriser le lien entre les producteurs et les consommateurs.
Informer et sensibiliser les habitants sur le travail des agriculteurs, les pratiques durables mises en place et la réalité du métier...

Les conditions pour consommer plus de produits locaux :



Il ressort également de l'enquête réalisée cet été auprès des habitants, que les lieux de commercialisation qui leur permettraient de consommer plus de produits locaux seraient, pour **22 %** d'entre-eux de bénéficier de magasins de producteurs et pour **18 %** d'avoir un marché de produits locaux en soirée ou le week-end.

À noter qu'en 3ème solution proposée, c'est l'idée d'un rayon complet de produits locaux dans les magasins qui ressort pour 13 %.

Quelles priorités pour les habitants ?

L'enquête a permis de classer par ordre de priorité pour les habitants, les différentes thématiques liées à l'alimentation :

1/ Économie alimentaire : installation de producteurs, plus juste rémunération, prix accessibles
2/ Environnement : lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des pollutions, gestion des déchets et maintien de la biodiversité
3/ Nutrition et santé : alimentation saine et de qualité, prévention des problèmes de santé
4/ Urbanisme et Aménagement du territoire : préservation des terres agricoles, amélioration du cadre de vie dans les centres-bourgs
5/ Accessibilité sociale : juste rémunération des filières, liens entre les acteurs, justice alimentaire
6/ Culturel et gastronomique : valorisation du patrimoine alimentaire, culture du «vivre ensemble»

Et auprès des enfants ?

Terroir de Caux est engagé auprès de certaines écoles volontaires pour mettre en avant les problèmes éventuels de gaspillage dans les cantines du territoire.
Notre ambassadrice du tri, Pauline, intervient régulièrement pour sensibiliser personnel et enfants.
la plupart des cantines fonctionnent avec un prestataire de la restauration collective. Les équipements présents permettent de réchauffer les repas et non pas de cuisiner.
D'autres travaillent avec un cuisinier sur place ou avec des traiteurs en circuit-court.
Les menus proposés sont composés de **20% de produits d'origine biologique et d'un repas végétarien par semaine**.



7 Les perspectives du projet

Une réunion publique et volontaire s'est déroulée le 7 décembre à 19 heures à la salle des fêtes de Bacqueville-en-Caux. Elle avait pour objectif de restituer les principaux éléments du diagnostic agricole et alimentaire et de susciter les échanges entre les différents participants. Ce sont environ une trentaine de personnes qui se sont déplacées pour assister à la réunion. L'assistance était composée de producteurs, d'habitants, d'élus mais aussi d'associations agricoles et alimentaires. Elle a permis de susciter le dialogue et d'identifier des problématiques et des enjeux sur le territoire. Les principaux points évoqués lors des discussions sont les suivants :

7.1 L'offre alimentaire sur le territoire

- La production alimentaire

Certains participants soulignent la problématique du foncier présente sur Terroir de Caux et la difficile accessibilité des terres pour les producteurs qui souhaiteraient s'installer. En effet, les terres du Pays de Caux ont un coût élevé. La production maraichère reste insuffisante sur le territoire pour le moment et l'installation des nouveaux producteurs, qui ont besoin souvent de peu d'espace, demeure difficile. Il est proposé dans l'assemblée de contacter les communes du territoire qui ont de petits espaces disponibles pour en faire des espaces agricoles maraichers.

Dans cette même lignée, un producteur alerte sur la question de l'urbanisme qui grignote au fur et à mesure les espaces agricoles. Il est rappelé qu'aujourd'hui en l'absence de PLUi sur le territoire, l'Etat bloque toutes les constructions. De même, la Loi Zéro Nette Artificialisation des Sols vise à inverser la tendance et à protéger de plus en plus les espaces agricoles.

- La commercialisation

Les participants demandent le renforcement des marchés déjà présents sur le territoire notamment en favorisant les producteurs locaux.

Madame Marchal-Soulet informe l'assemblée de son projet d'ouverture d'un magasin de produits locaux « Au bocal local » sur la commune d'Auffay, l'année prochaine.

Les producteurs souhaitent être mieux identifiés pour attirer les habitants du territoire et les pousser à consommer local. Les structures agricoles sont des entreprises et doivent avoir une signalétique de communication plus développée. Ainsi, il est demandé à la collectivité de poursuivre sa communication pour faire connaitre les producteurs locaux du territoire.

7.2 Les besoins alimentaires sur le territoire

- Les habitudes alimentaires des habitants du territoire

Suite aux réponses apportées lors de l'enquête sur les habitudes alimentaires des habitants de Terroir de Caux, certains habitants estiment ne pas avoir assez de temps pour consommer des produits locaux. En réponse, certains producteurs estiment que le manque de temps n'est pas une réponse viable à l'absence de consommation de produits locaux. Il parait difficile de mettre en place des actions qui fonctionnent si les habitants n'ont pas de volontés. Une meilleure mobilisation est à étudier pour faire changer les mentalités. Certaines initiatives développées pendant la pandémie se maintiennent mais la plupart des dynamiques semblent s'être essoufflées.

- Les cantines scolaires du territoire

Favoriser les produits locaux au sein des cantines scolaires a suscité de nombreux débats lors de la réunion.

La première problématique évoquée par l'assemblée est le manque de cuisiniers sur le marché du travail et le manque de formation des cuisiniers qui se font de plus en plus rares. Intégrer des produits locaux dans les cantines est un besoin mais aujourd'hui la plupart des agents de cuisine ne savent pas les cuisiner. Par conséquent, recruter des cuisiniers est un enjeu.

Dans un second temps, l'assemblée alerte sur la nécessité d'avoir des volontés politiques réelles pour cuisiner sur place. L'exemple de la cantine de Val-de-Saâne est évoqué et souligne que cuisiner sur place est possible : les coûts ne sont pas plus élevés que les plats des prestataires de la restauration collective. Il s'agit d'un choix politique de la commune qui peut prendre en charge une partie des coûts pour diminuer les répercussions sur les familles et le prix du repas par enfant.

De même, la question des marchés publics est évoquée. Il est demandé à la Communauté de communes Terroir de Caux d'informer les SIVOS et les mairies afin de les accompagner dans la rédaction des marchés publics avec les producteurs locaux. Cet accompagnement est déjà proposé par la Chambre d'Agriculture.

Enfin, l'idée d'une cantine centrale est abordée pour permettre la mutualisation des coûts et des apports en produits locaux suffisants de la part des producteurs. Les logiques d'achat doivent être équitables entre les producteurs du territoire. Il est nécessaire pour les participants de fédérer tous les acteurs dès les prémisses d'un éventuel projet. Enfin, la cantine centrale pourrait s'étendre pour fournir les MARPA mais aussi livrer des repas à domicile pour pallier au manque de repas pendant les vacances scolaires. La cantine centrale pourrait être une solution pour régler les problématiques de logistique qui existent entre les producteurs locaux et les cantines scolaires.

7.3 La sensibilisation au mieux-manger

Selon les participants présents à la réunion, la sensibilisation et l'animation autour de l'alimentation sont des enjeux sur le territoire. En effet, l'animation doit se faire surtout envers les scolaires pour modifier les habitudes alimentaires et de consommation dès le plus jeune âge. Il est proposé d'organiser des visites à la ferme pour les scolaires mais aussi que les producteurs interviennent dans les écoles. Il apparait nécessaire d'éduquer les enfants à la cuisine et aux produits de saison. Cette sensibilisation doit aussi se faire auprès des adultes : il faut donner envie aux habitants de cuisiner et surtout de consommer local en proposant des cours de cuisine, des menus pour la semaine, des guides de producteurs pour identifier les produits locaux. Les participants souhaitent qu'une véritable démarche d'animation sur le long terme soit enclenchée par la collectivité.

La démarche de projet sera poursuivie lors du premier semestre 2022. En effet deux ateliers de travail sont prévus et proposés aux partenaires qui sont motivés par la démarche. Ces groupes de travail s'organiseront de la façon suivante :

- 1er atelier : 31 Janvier 2022 à 18h à la salle des fêtes de Lammerville : Définition des défis agricoles et alimentaires du territoire et réflexion sur toutes les actions possibles pour répondre à ces défis.
- 2e atelier : 22 Février 2022 à 18h à la salle des fêtes de Lammerville : Elaboration des actions de façon plus précise et réaliste et priorisation de ces actions dans le temps.

Ces ateliers auront pour objectif de définir la stratégie agricole et alimentaire du territoire et de définir les prémisses d'un plan d'action. Les ateliers feront l'objet d'un travail de réécriture et d'une restitution publique avant la mise en œuvre opérationnelle du programme. La mobilisation des participants devra s'effectuer tout au long de la construction du projet.