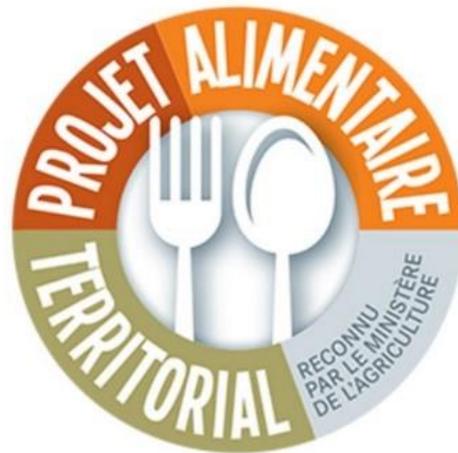


Liffré = Cormier COMMUNAUTÉ



Diagnostic du Projet Alimentaire Territorial de Liffré Cormier Communauté

PAT financé par l'ADEME dans le cadre des AAP de France Relance

Projet labellisé pour la période 2021-2024



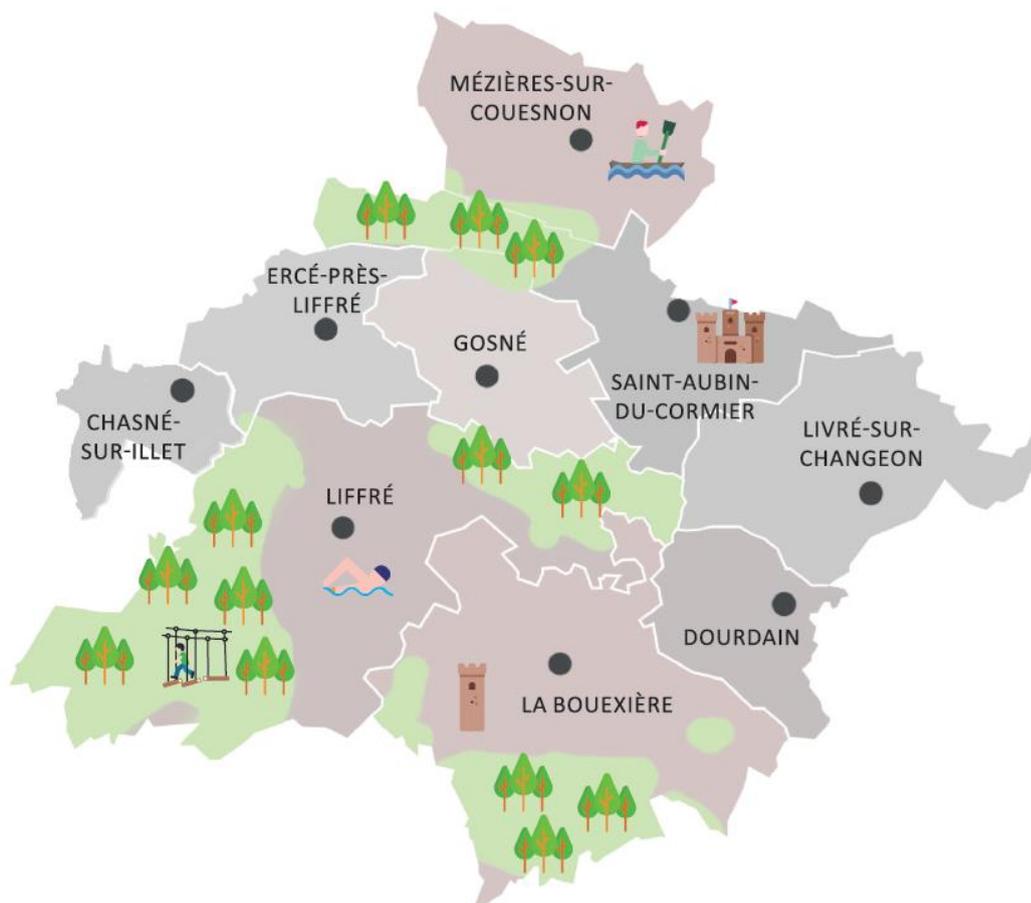
Table des matières

I – Le Projet Alimentaire de Territoire de Liffré Cormier, un projet structurant pour le territoire	3
1) Le territoire de Liffré Cormier Communauté	3
2) Les politiques publiques phares de la collectivité : le projet de territoire et le PCAET	5
3) Le Projet Alimentaire de Territoire de Liffré Cormier	7
II – Le système agricole et alimentaire territorial de Liffré Cormier Communauté	10
1) Un territoire de production agricole	11
a) Les enjeux environnementaux et climatiques de l’agriculture sur le territoire	11
b) Un territoire agricole orienté vers l’élevage	14
c) Les caractéristiques des exploitations agricoles du territoire	17
d) Les pratiques agroécologiques des exploitations	19
e) L’enjeu de l’installation et de la transmission des fermes	22
f) Analyse	26
2) La valorisation des productions : les circuits courts et de proximité et la transformation	26
a) Les circuits courts et de proximité sur le territoire	26
.....	31
b) Les structures de transformation du territoire	31
c) Analyse	32
3) La distribution alimentaire sur le territoire	32
a) Les commerces alimentaires	32
b) Les restaurants commerciaux	33
c) Analyse	34
4) Consommation sur le territoire	35
a) La consommation globale de Liffré Cormier Communauté	36
b) La restauration collective	38
c) La précarité alimentaire	46
d) La sensibilisation à l’alimentation durable sur le territoire	52
e) L’adéquation entre l’offre et la demande	58
5) La gestion des déchets alimentaires	59
III – Les orientations stratégiques du PAT pour le territoire	62
IL EST EXPOSE CE QUI SUIT :	78
Montant de la participation communautaire par année et par commune :	79

I – Le Projet Alimentaire de Territoire de Liffré Cormier, un projet structurant pour le territoire

1) Le territoire de Liffré Cormier Communauté

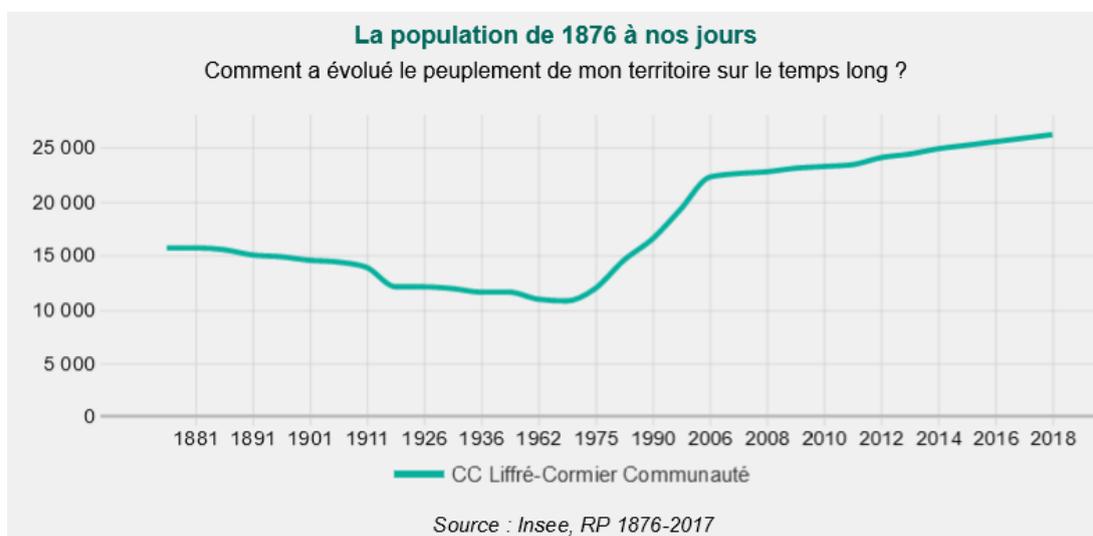
Liffré-Cormier Communauté est née en 2017, à la suite de l'élargissement de la Communauté du Pays de Liffré à quatre communes de l'ancienne Communauté du Pays de Saint-Aubin-du-Cormier. Elle réunit ainsi 9 communes et 27 321 habitants au 1^{er} janvier 2022.



La Communauté de communes Liffré-Cormier Communauté est un bassin de vie intermédiaire entre Fougères Agglomération et Rennes Métropole. La majorité des habitants est concentrée sur 3 communes : Liffré (29% de la population), La Bouëxière (17%) et Saint-Aubin-du-Cormier (15%). Les autres communes, plus rurales, concentrent chacune 4 à 8 % de la population.

- Démographie

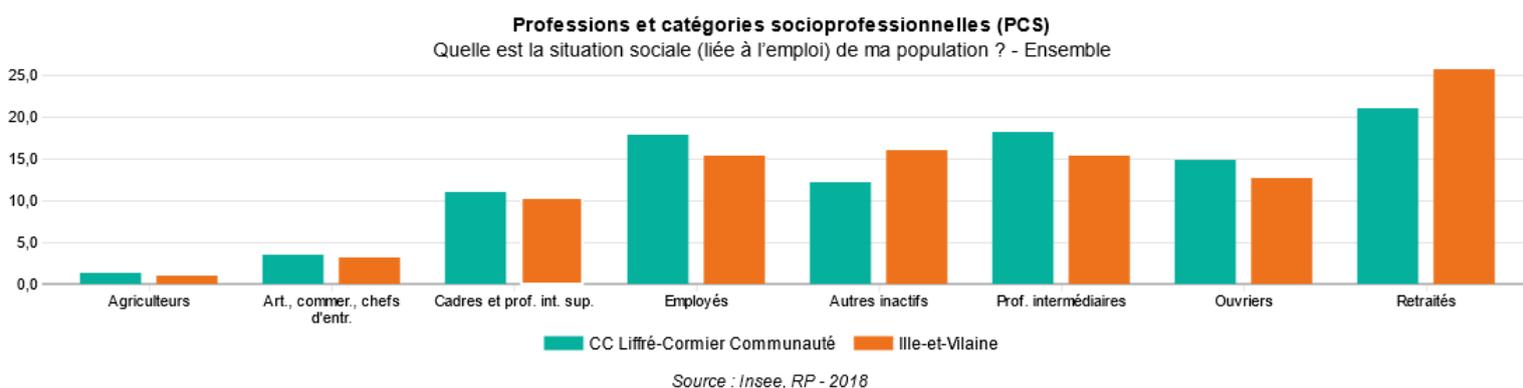
Depuis les années 70, le territoire connaît une croissance démographique soutenue, plus importante que la moyenne départementale ou régionale. En 10 ans (entre 2008 et 2018), le territoire a gagné 3400 habitants soit une évolution de +15%, principalement grâce à un solde migratoire positif¹.



La population de Liffré Cormier Communauté est jeune puisque près d'un quart de la population a moins de 15 ans, part plus importante que la moyenne nationale ou départementale. L'arrivée de nouvelles familles et la jeunesse de la population s'illustrent également dans le poids des couples avec enfants parmi les 9171 ménages (39% en 2013, contre 27,3% en moyenne départementale). Cette situation est similaire aux territoires de la couronne rennaise qui accueillent des ménages familiaux avec jeunes enfants en recherche d'un cadre de vie plus rural.

A l'inverse, les 65 ans et plus sont sous représentés et représentent 15% de la population (contre 18% à dans le département). L'indice de vieillissement du territoire est faible puisqu'on compte 49 personnes de 65 et plus pour 100 jeunes (contre 70 au niveau du département).

- Catégories socio-professionnelles et emploi



Le graphique ci-dessus représente les catégories socio-professionnelles du territoire : on y voit que les employés et professions intermédiaires sont surreprésentés par rapport au département alors que les retraités sont sous-représentés.

L'administration publique, l'enseignement, la santé et action sociale est le secteur d'emploi prépondérant sur le territoire puisqu'il représente 41% (contre une moyenne régionale de 33%). L'industrie est également bien représentée avec 19% des emplois (moyenne régionale : 14%). L'emploi industriel a cependant diminué de 12%

¹ Source : Insee, RP2008, RP2013 et RP2019

entre 2011 et 2016. Les emplois relevant du commerce, des transports et services sont quant à eux moins présents : 28,69 % contre 41,7 % en moyenne régionale.

Les principaux employeurs du territoire sont l'usine Canon (600 salariés) et le 11^{ème} RAMA (Régiment d'Artillerie de Marine, 1 000 salariés).

Le taux de chômage est relativement faible : 6.6% contre 10,4% dans le département.

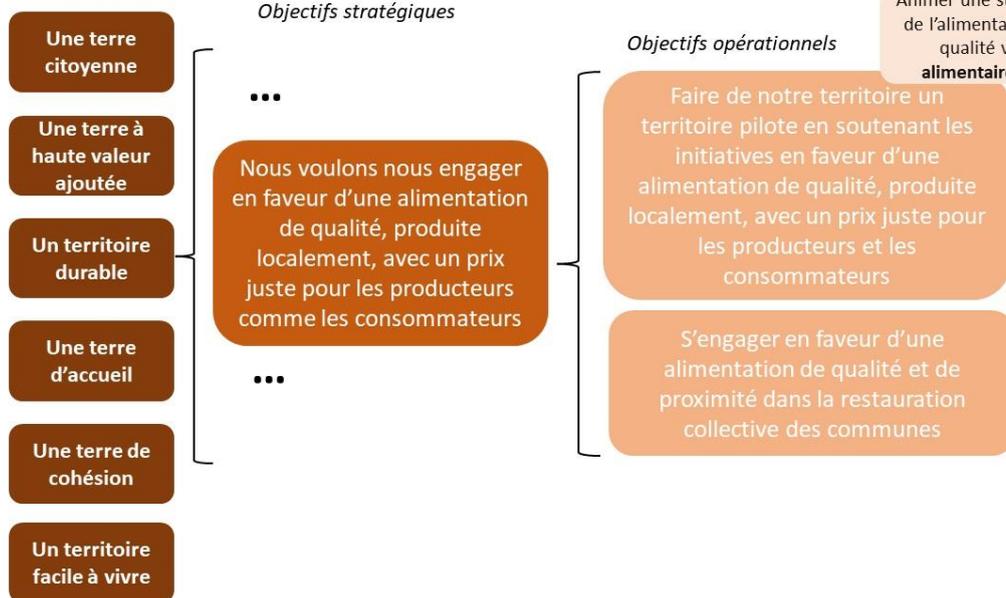
2) Les politiques publiques phares de la collectivité : le projet de territoire et le PCAET

La communauté de communes dispose de plusieurs compétences à la fois obligatoires ou optionnelles avec notamment le développement économique (accompagnement à l'installation d'entreprises, aménagement des zones d'activités, points accueil emploi), les services à la population (petite enfance, enfance jeunesse, personnes âgées), l'aménagement du territoire, l'environnement (PCAET, biodiversité, assainissement de l'eau ...), le sport et la culture, le tourisme et les mobilités.

- Le Projet de territoire « Liffré Cormier 2030 »

En 2019, des orientations stratégiques ont été définies par la collectivité via la finalisation de son projet de territoire « Liffré-Cormier 2030 ». L'orientation « Faire de Liffré Cormier Communauté un territoire durable » fixe notamment des objectifs sur le développement de l'alimentation durable qui sont présentés ci-dessous.

Les 6 orientations du projet de territoire



- Le Plan Climat Air Energie Territorial
- Le Plan Climat Air Energie Territorial, autre document cadre de la collectivité adopté en 2020, vise à engager le territoire dans un projet de

Figure 1 : Les objectifs stratégiques et opérationnels du projet de territoire en lien avec l'alimentation

transition énergétique et climatique. Il fixe des objectifs et définit des actions visant à faire évoluer les comportements alimentaires et les pratiques agricoles pour améliorer la résilience du territoire.



Au-delà des objectifs quantitatifs, la stratégie du Plan Climat consiste à développer une politique d'accompagnement aux changements pour tous afin de tendre collectivement vers :

AXE 1

UN MODE DE VIE ET DES PRATIQUES MOINS CARBONÉS

- 1.3.3 Accompagner l'éducation à **une alimentation moins émettrice de gaz à effet de serre**

AXE 2

UN TERRITOIRE ÉNERGÉTIQUEMENT AUTONOME

- 2.2.3 Favoriser **les circuits-courts et l'offre locale**
- 2.2.4 Co construire un **projet alimentaire durable**
- 2.3.2 Identifier et accompagner la mise en œuvre les leviers pour **diminuer l'impact des pratiques agricoles sur le climat**

AXE 3

UNE ORGANISATION SOCIALE ENGAGÉE, SOLIDAIRE ET RÉSILIENTE

- 3.2.3 Accompagner l'augmentation de la **résilience économique et climatique des exploitations agricoles** du territoire

2

Figure 2 : les objectifs et les axes du PCAET

Ces documents ont préfiguré la mise en place du Projet Alimentaire Territorial (PAT) et illustrent la volonté des élus de construire une stratégie alimentaire sur le territoire.

Le PAT est également en lien avec les autres services et politiques de la collectivité :

- Stratégie agricole : sur les relations avec les agriculteurs du territoire
- Stratégie foncière – futur PLUIH : pour le maintien du foncier agricole
- Stratégie commerce : pour les commerçants alimentaires du territoire ou les restaurateurs
- Stratégie développement touristique : pour l'ensemble des entreprises du territoire
- Stratégie développement touristique : sur les animations grand public autour de l'alimentation comme la Randonnée gourmande et bio
- Stratégie du CIAS (Centre Intercommunale d'Action Sociale) : pour les services de restauration des crèches et le portage de repas à domicile
- Stratégie enfance jeunesse : pour les services de restauration des ALSH

3) Le Projet Alimentaire de Territoire de Liffré Cormier

- Les Projets Alimentaires Territoriaux à l'échelle nationale

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont prévus par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39). Ces projets visent à développer une alimentation durable sur le territoire en prenant en compte les enjeux sociaux, économiques et environnementaux de l'alimentation.

Selon le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, « *les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire. Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel, à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire (...)* ». Par ailleurs, ils « *s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire* »².

Le Rn PAT (réseau national des PAT) distingue 6 domaines d'intervention pour les PAT : économie alimentaire, culture et gastronomie, nutrition et santé, accessibilité sociale, environnement et urbanisme et aménagement du territoire. Les actions pouvant être mises en œuvre dans le cadre d'un PAT sont donc nombreuses et diverse.

- Les objectifs et la gouvernance du PAT de Liffré Cormier

Conformément à la volonté politique de construire une stratégie alimentaire, Liffré Cormier Communauté s'est dotée d'un PAT.

La collectivité a répondu à l'appel à projets du Plan national de l'alimentation 2020/2021 et a obtenu la reconnaissance officielle de niveau 1 en septembre 2021, qualifiant le PAT d'« émergeant » entre 2021 et 2024.

Lors de la candidature, 4 objectifs opérationnels ont été définis :

- Développer l'offre de produits bio et locaux au sein des restaurants publics locaux de façon harmonisée sur le territoire, conformément aux objectifs fixés par la loi Egalim (50 % de produits durables, dont 20 % de bio) et en soutien et complémentarité avec les initiatives communales,
- Conforter l'alimentation comme une filière économique à part entière, en développant notamment la filière bio et en explorant les opportunités d'améliorer l'accessibilité foncière aux porteurs de projets,
- Se positionner comme « animateur » d'un réseau qui réunirait les communes et leurs restaurants scolaires, les agriculteurs et producteurs, les consommateurs plus largement, les partenaires institutionnels,
- Poser les bases d'une politique alimentaire durable, au croisement des enjeux sociaux, environnementaux, de santé et d'économie, en construisant un diagnostic partagé associant les habitants et citoyens à l'aide d'animations dédiées.

Afin de répondre à ces objectifs et d'engager les réflexions sur la stratégie alimentaire du territoire, 4 groupes de travail composés d'élus ont été élaborés :

- Groupe de travail « diagnostic » : Le diagnostic doit permettre d'acquérir une maîtrise de l'ensemble des enjeux relatifs à l'alimentation sur le territoire, enjeux partagés avec les acteurs concernés, y compris la population. Sa réalisation permet d'acquérir des données sur l'ensemble du système alimentaire du territoire, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution. Des focus sur la restauration collective et sur l'accès au foncier.

² LOAAF, loi No2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2014/10/13/AGR1324417L/jo/texte>

- Groupe de travail « restauration collective » : L'objectif de ce groupe de travail est d'obtenir un état des lieux des pratiques dans les restaurants scolaires (mais aussi dans les services de restauration mobilisés pour les services communautaires de la Petite Enfance, l'Accueil de loisirs et l'Aide à domicile) afin de déterminer les marges de progression à l'échelle du territoire communautaire et d'identifier les leviers individuels ou collectifs pouvant être activés.
- Groupe de travail « alimentation durable pour tous » : Ce groupe de travail vise à proposer des actions très concrètes à destination des habitants du territoire, dans toutes leurs diversités, pour les accompagner dans des changements de pratiques de consommation alimentaire. Deux axes principaux sont travaillés : l'éducation à l'alimentation durable auprès de tous les publics et l'accessibilité sociale de l'alimentation.
- Groupe de travail « accès au foncier pour le développement de l'agriculture bio » : Ce groupe de travail a pour mission de préciser les objectifs de développement de la filière bio sur le territoire puis de définir les caractéristiques des dispositifs fonciers qui pourront être déployés pour favoriser l'implantation et/ou le développement de projets de production agricole biologique. En parallèle du PAT, une politique agricole et une stratégie foncière sont en cours de construction.

- L'articulation du PAT de Liffré Cormier avec les démarches d'autres territoires

L'ADEME et la DRAAF co-animent le CRALIM (le comité régional pour l'alimentation). Il est co-présidé par l'état et la région et vise à mettre en œuvre, à suivre et à évaluer les politiques nationales et régionales en matière d'alimentation. Le CRALIM anime également le réseau des PAT bretons favorisant l'interconnaissance et le partage d'expérience entre territoires.

La Région Bretagne anime également une démarche alimentaire avec sa stratégie Breizh'Alim qui vise notamment à développer les approvisionnements de proximité et de qualité dans la restauration collective régionale.

Le département 35 porte un plan alimentaire territoriale pour une alimentation locale, durable et saine qui fixe 4 objectifs principaux :

- Accompagner le changement des pratiques alimentaires au sein des restaurations collectives
- Accompagner le changement de pratiques alimentaires auprès des publics fragiles.
- Poursuivre le soutien à la transition des pratiques agricoles vers des modèles vertueux et résilients en cohérence avec la politique départementale de l'eau
- Mobiliser le territoire breillien (notamment collaborer avec les EPCI)

Le Pays de Rennes, qui regroupe 4 EPCI, s'engage en faveur d'une alimentation et d'une agriculture durable à travers différents programmes qu'elle anime comme « De la ferme à l'école » qui permet de créer du lien entre les producteurs, les enfants et les acteurs de la restauration scolaire ou le dépliant de recensement des producteurs en direct « Manger local ». Le Pays développe un observatoire de l'agriculture et de l'alimentation pour fournir des données et des indicateurs sur l'évolution de l'agriculture et de l'alimentation. Cet observatoire permettra d'actualiser ce diagnostic et d'évaluer l'atteinte des objectifs du PAT de Liffré Cormier. Le Pays révisé son SCoT qui intègre les enjeux relatifs à l'agriculture et à la préservation du foncier. Le Pays de Rennes anime une commission agriculture et alimentation qui regroupe les élus du territoire afin de définir des enjeux et objectifs communs.

De nombreux territoires bretons portent des Projets Alimentaires Territoriaux de niveau 1 ou 2 permettant un réseau de partage d'expériences et de connaissances. Parmi les territoires voisins, le pays de Fougères, la communauté de communes du Val d'Ille d'Aubigné et Rennes métropole portent des PAT.

La carte suivante répertorie les différents PAT portés en Bretagne³

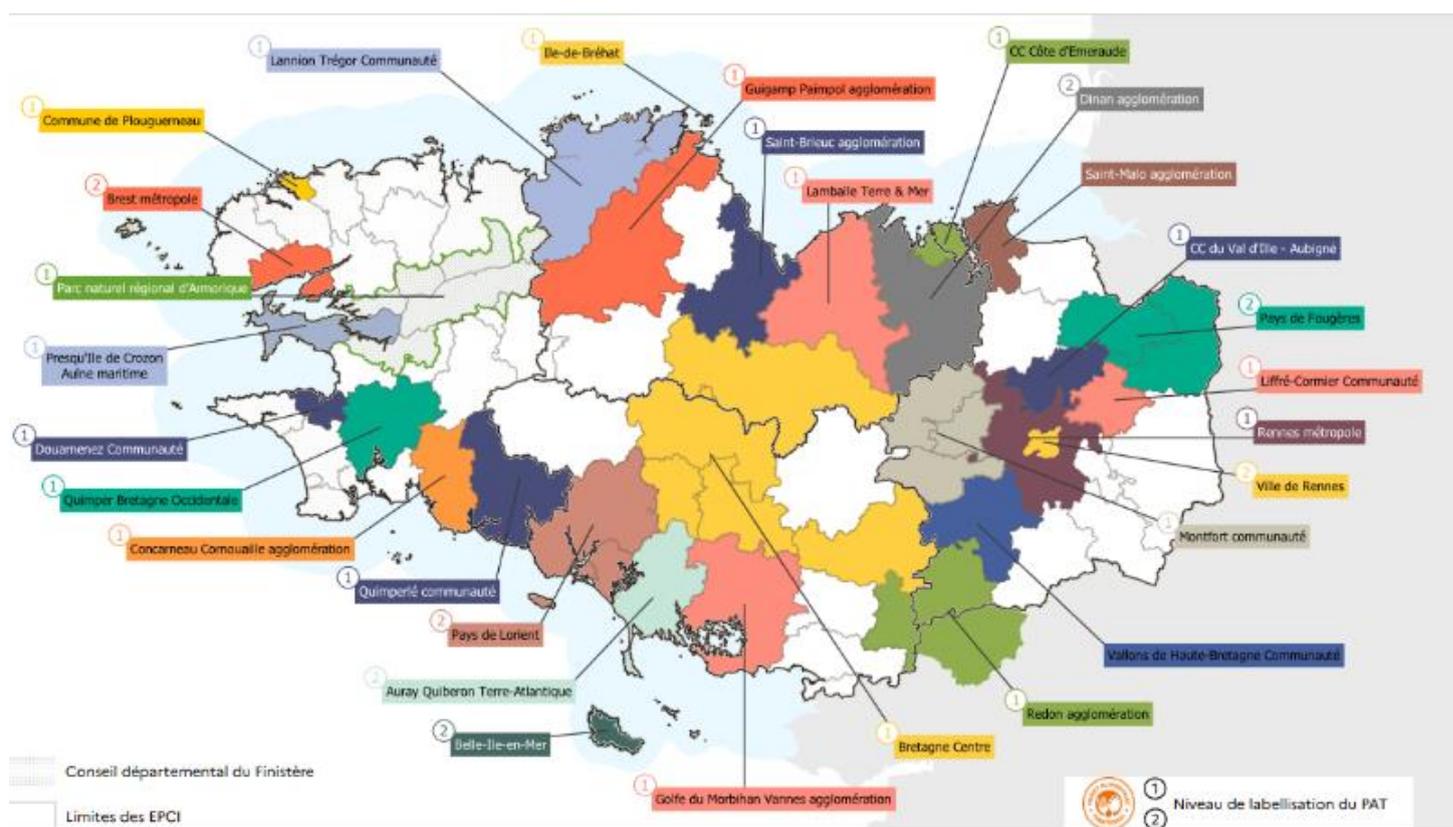


Figure 3 : liste des PAT bretons en 2023

³ DRAAF

II – Le système agricole et alimentaire territorial de Liffré Cormier Communauté

Le système alimentaire correspond à la façon dont les humains s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture.⁴ Le système alimentaire désigne donc l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population : cultiver, récolter, conditionner, transformer, transporter, commercialiser et consommer. Le système alimentaire est donc un ensemble d'interactions complexes entre acteurs de différents maillons de la chaîne alimentaire.

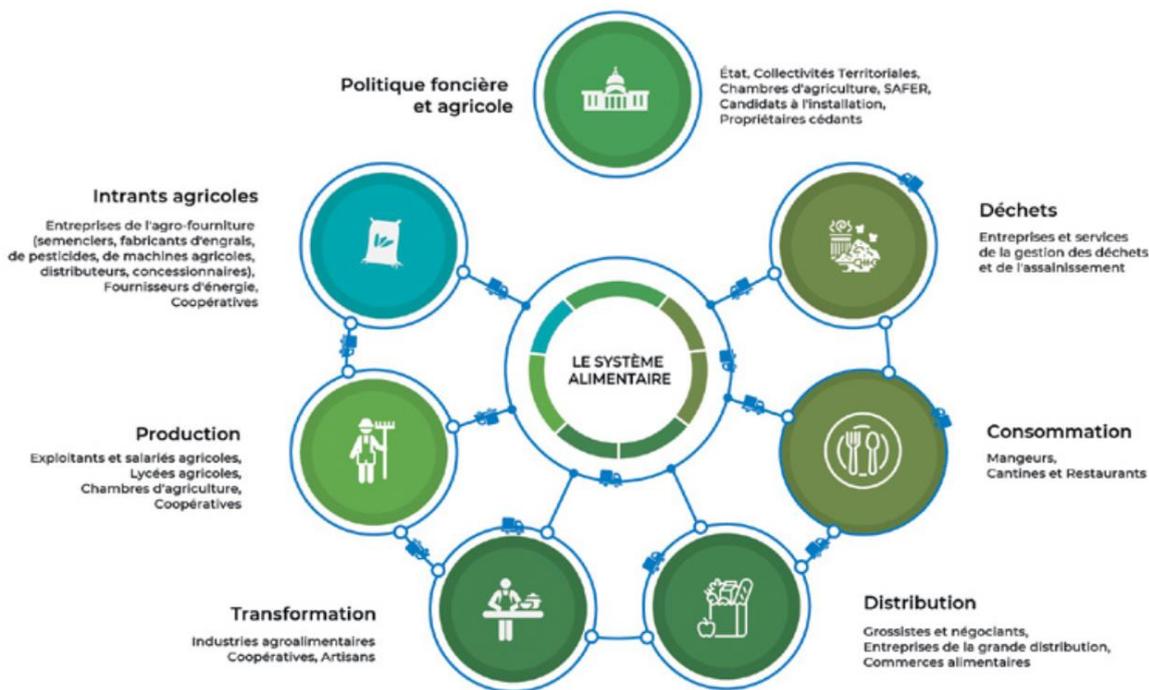


Figure 4 : schéma du système alimentaire, Les greniers d'abondance

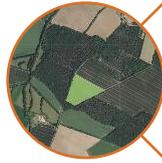
Ce diagnostic permet de décrire le système alimentaire du territoire de Liffré Cormier communauté, de la production jusqu'à la consommation en prenant également en compte la gestion des déchets alimentaires. Il permet de mettre en évidence les différents enjeux du territoire relatifs à l'alimentation.

Les informations présentées ci-dessous sont issues d'un travail bibliographique mais aussi d'entretiens réalisés par les acteurs soit via des questionnaires en ligne ou des échanges en présentiel. La liste des acteurs enquêtés est présentée dans l'annexe 1. Les questionnaires qui ont servi de support à ces entretiens sont présentés en annexe 2, 3 et 4.

⁴ Malassis L. (1979) Économie agroalimentaire. T1. Économie de la consommation et de la production agroalimentaire. Cujas, Paris.

1) Un territoire de production agricole

Les chiffres clés de l'agriculture⁵ :



Surface Agricole Utile (SAU) = 11 997 ha (soit 47.5% de la surface totale du territoire)
 (département : 65%, pays de Rennes : 60%)
 28% du territoire est occupé par la forêt



279 chefs d'exploitation ou coexploitants (dont 27% de femmes) pour 200 exploitations agricoles



La part des agriculteurs exploitants dans la population est de 1.4% (moyenne française = 0.8%)
 428 actifs agricoles pour 306 ETP (équivalent temps plein)



Une production brute standard évaluée à 32 millions d'euros

a) Les enjeux environnementaux et climatiques de l'agriculture sur le territoire

Agriculture et émission de GES

Le graphique ci-après présente les différents types d'émissions par secteur :

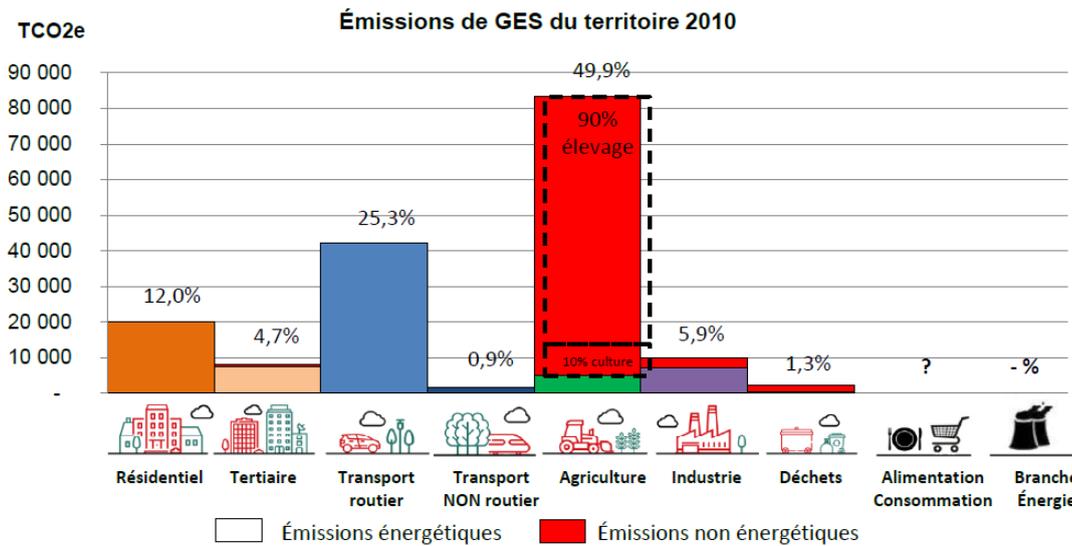
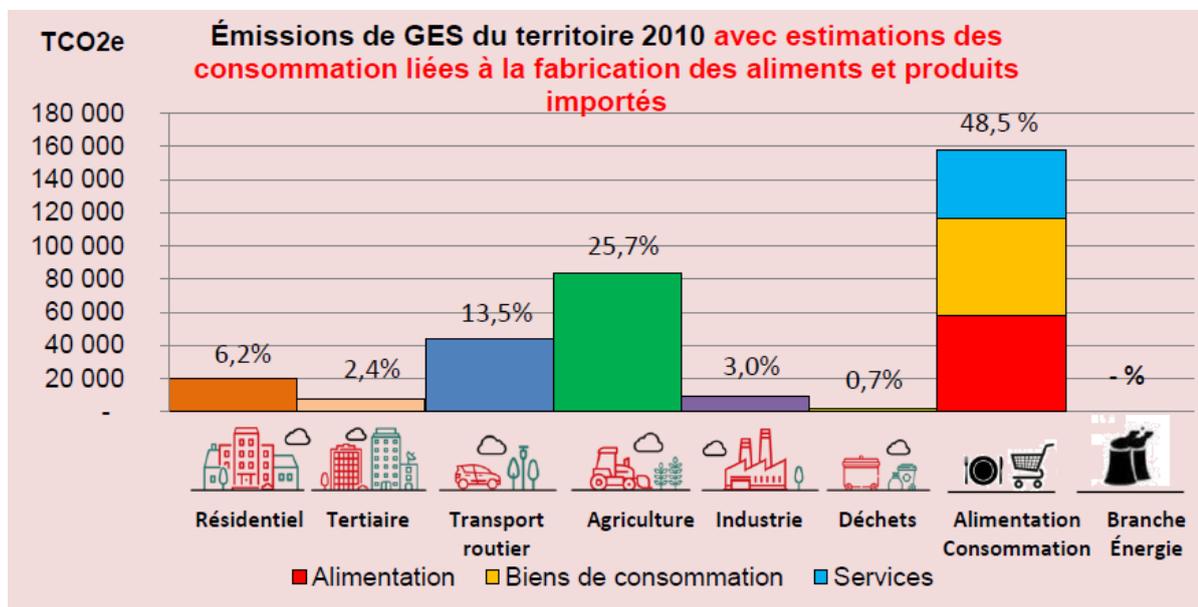


Figure 5: émissions de GES de LCC par secteur, 2010, source : diagnostic PCAET

⁵ Recensement agricole 2020 - Agreste

L'agriculture représente de loin le premier poste d'émissions de GES avec 49.9%⁶. Ces émissions sont principalement non-énergétiques (elles ne proviennent pas de l'utilisation d'énergie comme la combustion d'énergie fossile) et issus de la fermentation entérique des animaux, la fermentation des déjections animales et l'utilisation d'engrais azotés qui engendre des émissions de protoxyde d'azote. Cependant, ces données ne prennent pas en compte le stockage du carbone réalisé par l'agriculture.



Si nous

additionnons les estimations liées à la fabrication des aliments et produits « importés », celles-ci représentent 48.5% du bilan dont environ 18% liés à l'alimentation. Cependant, il convient de préciser que certaines de ces émissions sont comptabilisées deux fois avec des aliments produits et consommés sur le territoire.

Figure 6 : émissions de GES par secteur avec estimations de la part liée à la consommation, source : diagnostic PCAET

Vulnérabilité du territoire au changement climatique :

Lors de l'élaboration du PCAET, une étude sur la vulnérabilité du territoire vis-à-vis du changement climatique a été réalisée. L'agriculture a été définie comme le premier secteur impacté avec une sensibilité forte⁷ (cf. graphique ci-dessous). Ces résultats viennent renforcer l'intérêt d'impliquer le monde agricole dans l'analyse et la compréhension des impacts du changement climatique. Le changement climatique entraînera en effet des conséquences directes sur l'agriculture qui devra s'adapter à de nouvelles contraintes : adaptation des cultures, des périodes de semis, des récoltes, de l'irrigation ...

⁶ PCAET Liffré Cormier Communauté- diagnostic tome 1

⁷ PCAET Liffré Cormier Communauté- diagnostic tome 1

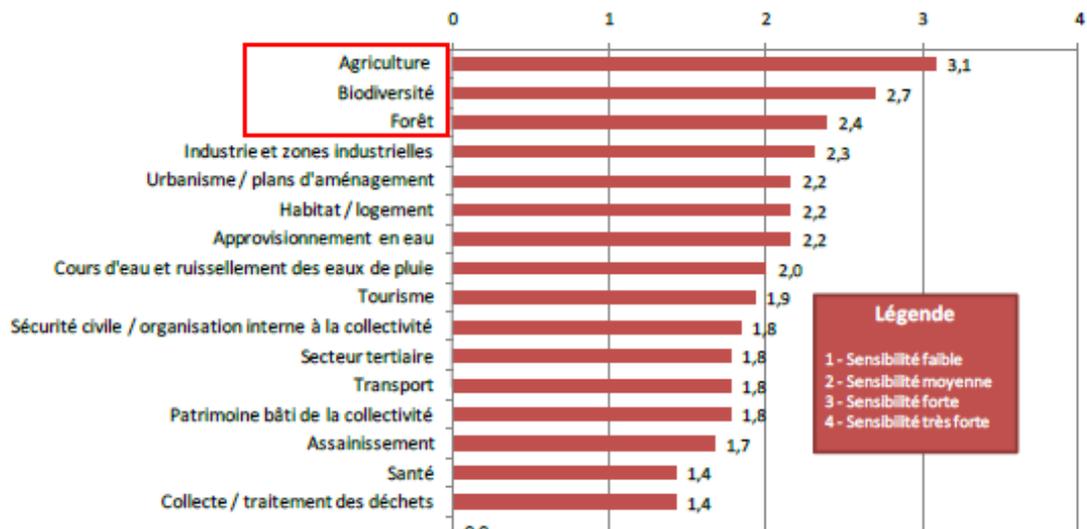


Figure 7 : vulnérabilité des secteurs d'activités face au changement climatique sur LCC

Artificialisation des terres : Le territoire a perdu plus de 800 ha de SAU en 10 ans et 1,2%⁸ des terres agricoles ont été artificialisées entre 2011 et 2016 (soit 42 terrains de football par an), ce qui représente un rythme d'artificialisation deux fois supérieur au département d'Ille-et-Vilaine (0.61%). Les photos aériennes suivantes des communes de Liffré, La Bouëxière et Saint-Aubin-Du-Cormier illustrent bien l'artificialisation des terres ainsi que l'agrandissement des parcelles agricoles⁹. Cette artificialisation est en partie due à une croissance démographique importante sur le territoire

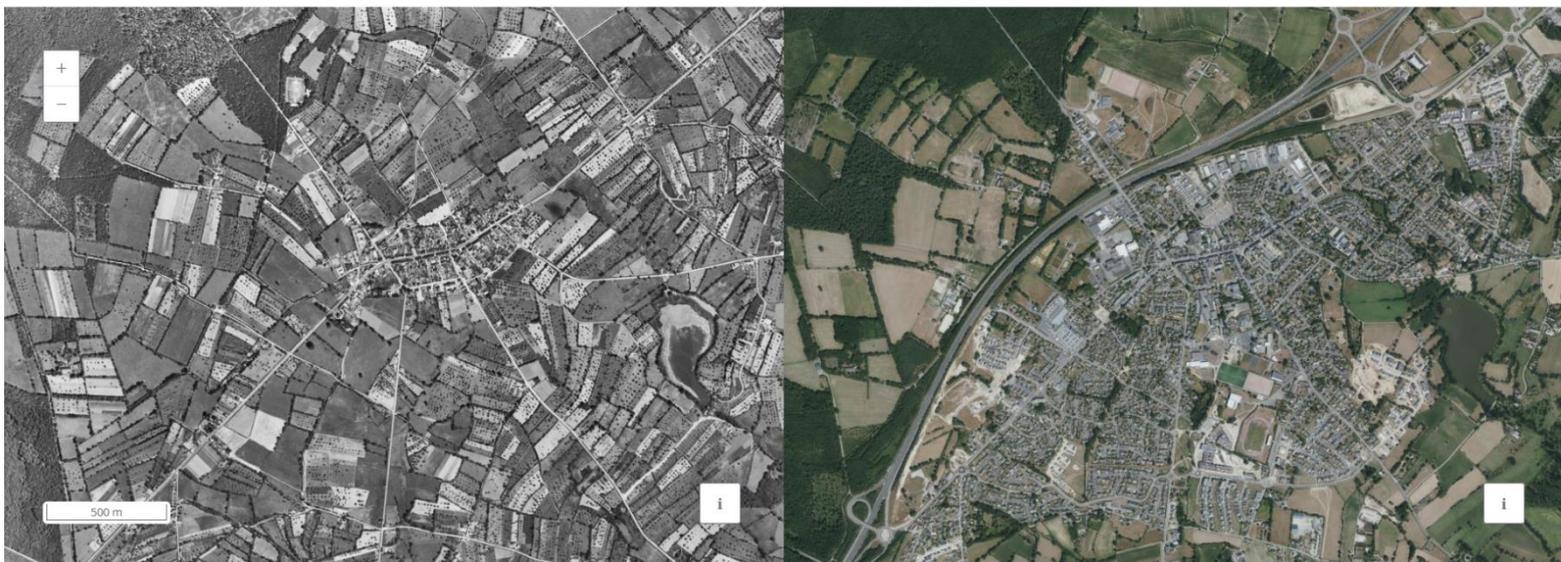


Figure 8 : Liffré entre 1952 et 2020

⁸ CRATER, Les greniers d'abondance

⁹ IGN, « remonter le temps »



Figure 9 : Saint-Aubin-du-Cormier entre 1949 et 2020



Figure 10 : La Bouëxière entre 1949 et 2020

En plus d’entraîner une perte de productivité agricole, cette artificialisation n’est pas sans conséquence pour la biodiversité et le climat. Elle entraîne en effet une perte de biodiversité avec la disparition des habitats et une hausse du réchauffement climatique avec des sols qui n’absorbent plus de CO₂. Ces images illustrent également l’augmentation de la taille des parcelles agricoles et la diminution du bocage.

b) Un territoire agricole orienté vers l’élevage

	Liffré Cormier Communauté	Ille-et-Vilaine	Bretagne
Bovins lait	45%	35%	28%
Bovins viande	16.5%	9.5%	8%
Maraîchage	2.5%	2.4%	4.3%

Figure 11 : répartition de la production en fonction de l’orientation technico-économique des exploitations (RGA 2020)

Le territoire est principalement orienté vers l’élevage laitier puisque 45% des exploitations sont orientées vers l’élevage bovin laitier.

16.5% des exploitations sont orientées vers la production de viande bovine.

Cette part de l’élevage bovin sur le territoire est supérieure à celles départementale et régionale (cf. tableau). La production maraîchère représente seulement 2.5% des exploitations du territoire.

Comme indiqué sur la cartographie suivante¹⁰, le sud du département est davantage orienté vers la polyculture, polyélevage et granivores tandis que certains territoires au nord du département sont davantage orientés vers des grandes cultures. Cela illustre la nécessaire complémentarité des territoires pour développer une alimentation locale.

La répartition complète des exploitations du territoire de Liffré-Cormier selon leur orientation technico-économique est représentée ci-dessous.

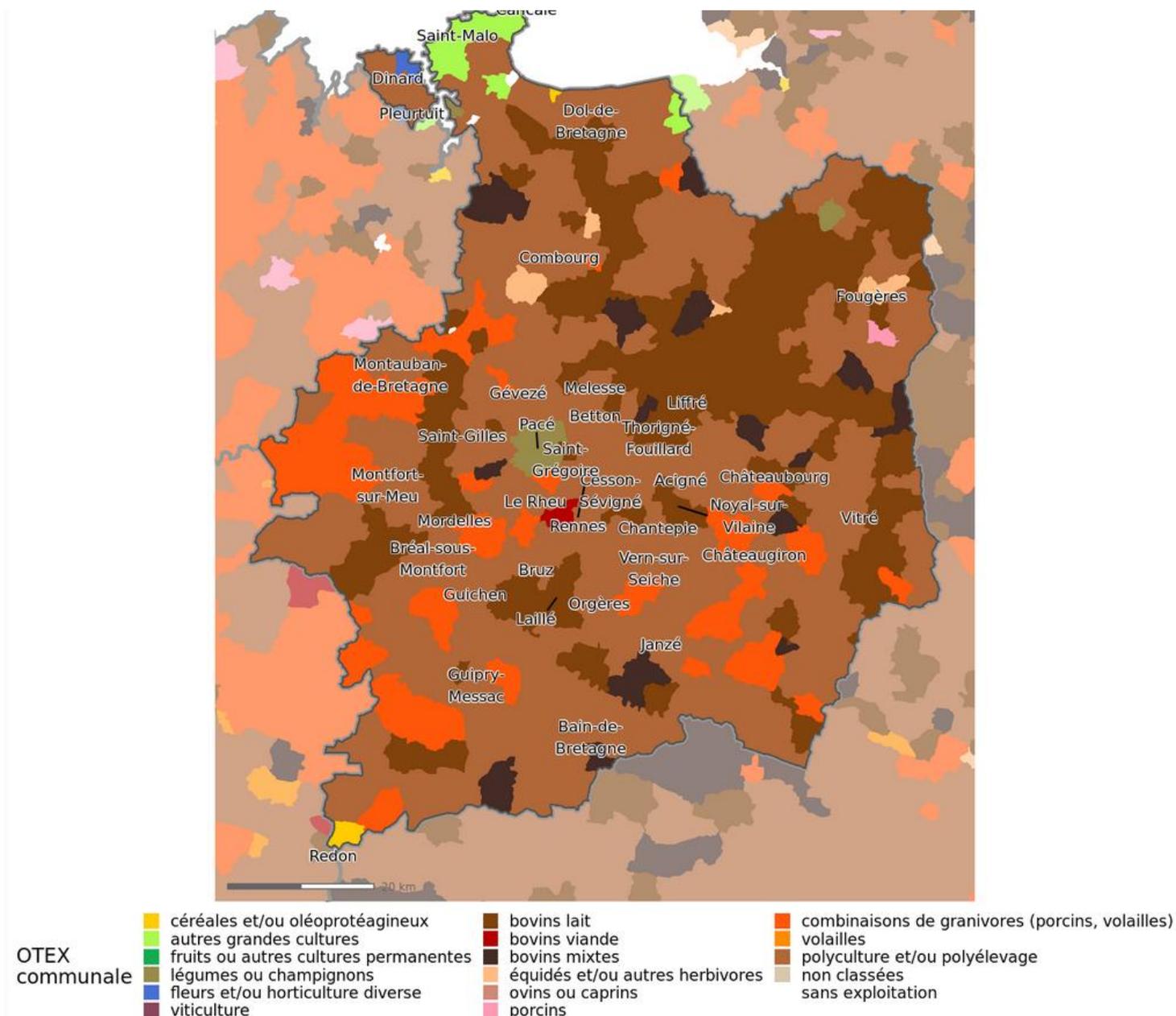


Figure 12: orientations technico-économiques des exploitations à l'échelle communale (RGA2020)

¹⁰ Recensement agricole 2020 - Agreste

Orientation technico-économique CC Liffré-Cormier Communauté

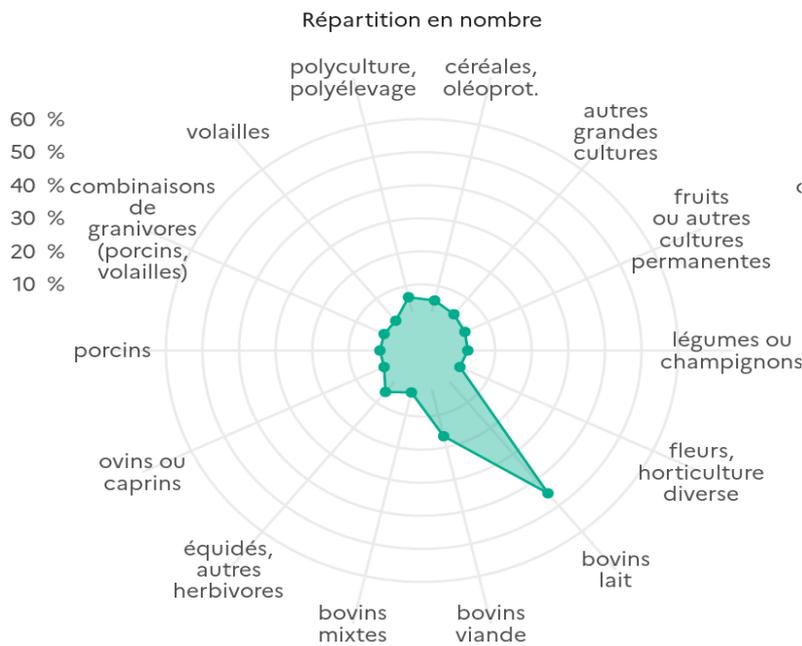
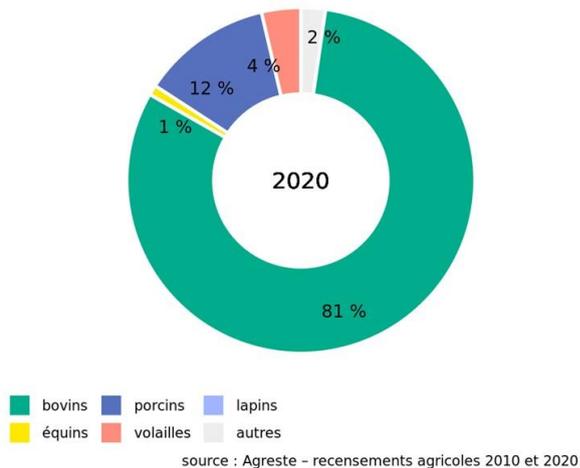


Figure 13 : orientations technico-économiques des exploitations de Liffré-Cormier (RGA2020)

L'élevage bovin est donc majoritaire sur le territoire mais d'autres productions animales sont également présentes. Cette surreprésentation de l'élevage explique les importantes émissions de GES sur le territoire. Le cheptel total est composé de 23 850 UGB (Unité Gros Bétail) répartis de la façon suivante :

Répartition des cheptels en UGB
CC Liffré-Cormier Communauté



Ce graphique (figure 14) met en évidence que les surfaces destinées à l'alimentation animale représentent au moins 80% de la SAU du territoire (prairies et fourrages). Les céréales peuvent être à la fois destinées à la consommation humaine ou animale.

Figure 14 : répartition du cheptel par espèce (RGA2020)

Répartition des cultures principales CC Liffré-Cormier Communauté

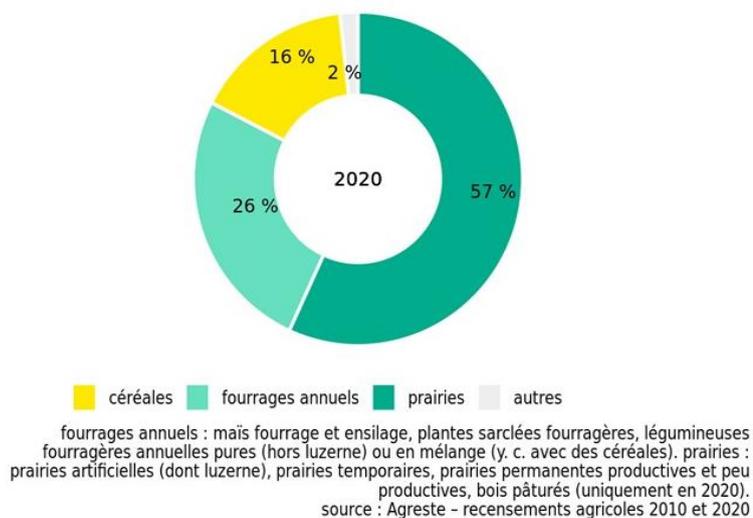


Figure 15 : répartition des cultures en fonction de la SAU occupée (RGA2020)

La question du potentiel agronomique des sols et de leur capacité à développer à d'autres types de productions (ex : maraîchage, légumineuses) se pose. Les sols du territoire sont hydromorphes (régulièrement saturé en eau avec une couche moins perméable qui limite l'écoulement vertical de l'eau) et majoritairement de type schistes, grés et limons¹¹. Une étude sur la multifonctionnalité des sols par le Pays de Rennes sera lancée en 2024. Cette étude permettra d'approfondir le potentiel agronomique des sols du territoire et de définir par exemple sur quelles zones il est plus pertinent de développer tel type de cultures.

c) Les caractéristiques des exploitations agricoles du territoire

Surface

La surface moyenne des exploitations du territoire est de 60 ha de SAU contre 69 ha pour la moyenne nationale. Cette surface a augmenté de 30% en 10 ans, elle était en effet de 46 ha en 2010¹². Cette dynamique d'agrandissement est corrélée à la diminution du nombre d'exploitations.

Dimension économique

La production brute standard (PBS), par un jeu de coefficients attribués aux cultures et aux cheptels, donne une valeur économique au potentiel de production des exploitations. Elle permet de classer les exploitations en différentes tailles économiques : « micro » (moins de 25 000 euros de PBS), « petite » (entre 25 000 et 100 000 euros), « moyenne » (plus de 100 000 euros) voire « grande » (plus de 250 000 euros). Les différentes tailles économiques d'exploitations sont bien réparties sur le territoire comme illustré sur le graphique suivant :

¹¹ Carte des sols de Bretagne

¹² Agreste – recensement agricole 2010 et 2020

Nombre d'exploitations
CC Liffré-Cormier Communauté

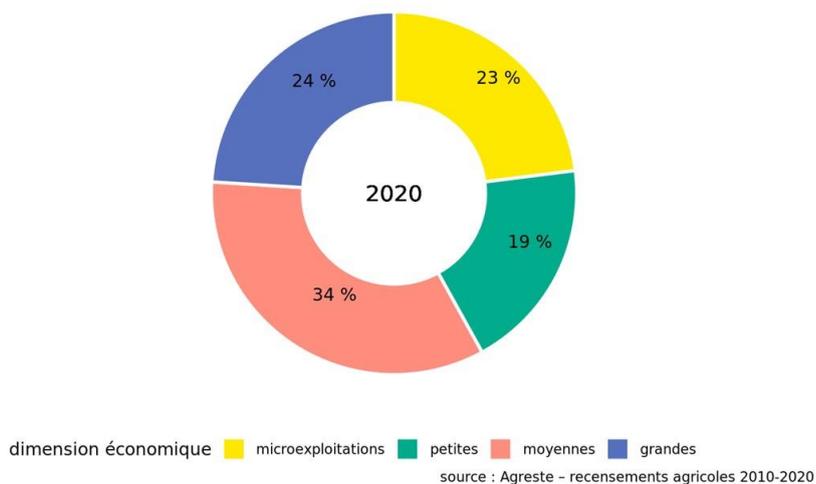


Figure 16: répartition des exploitations du territoire selon leur dimension économique (RGA 2020)

Statut juridique

Les exploitations agricoles peuvent prendre plusieurs formes juridiques, parmi les principales on retrouve : les exploitations individuelles, les GAEC (groupements agricoles d'exploitation en commun où des agriculteurs associés réalisent un travail dans des conditions comparables à celles existants dans les exploitations à caractère familiale) et les EARL (exploitations agricoles à responsabilité limitée, à la différence des GAEC, les EARL peuvent être unipersonnelles et les associés peuvent être non exploitants). La répartition des exploitations selon leur statut juridique est représentée dans le graphique ci-dessous :

Nombre d'exploitations
CC Liffré-Cormier Communauté

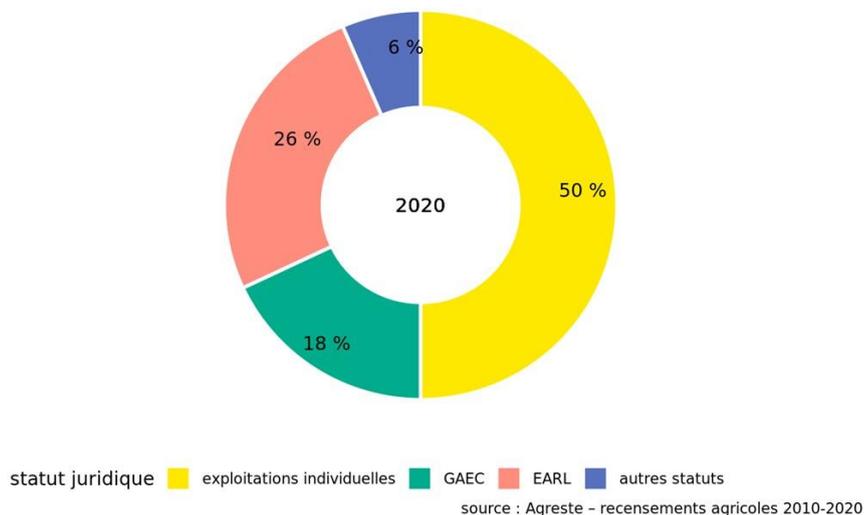


Figure 17 : répartition des exploitations du territoire selon leur statut juridique (RGA 2020)

Les entreprises individuelles représentent la moitié des exploitations agricoles du territoire. Cependant, en termes de surface, celles-ci représentent 25% de la SAU.

d) Les pratiques agroécologiques des exploitations

L'agriculture biologique

- L'agriculture biologique sur le territoire

Les exploitations en agriculture biologique représentent 15.5%¹³ des exploitations du territoire (31 exploitations, dont certaines en conversion). En 2010 elles étaient seulement 12. La production biologique a donc connu une forte progression sur le territoire (+258%). Parmi les dossiers déposés pour la Dotation Jeunes Agriculteurs entre 2014 et 2020, un-tiers des installations se sont faites en agriculture biologique.

Parmi les 31 exploitations en agriculture biologique, 11 sont orientées vers le bovins lait et 6 en maraîchage. Toutes les exploitations en maraîchage du territoire sont certifiées bio.

En termes de surface, l'agriculture biologique occupe 12%⁹ de la SAU soit 1 493 ha. Les parcelles en agriculture biologique sont représentées sur la cartographie suivante. On trouve une concentration importante de parcelles en agriculture biologique sur la commune de Gosné (36% de la SAU en bio) mais toutes les communes ont au moins une exploitation certifiée AB.

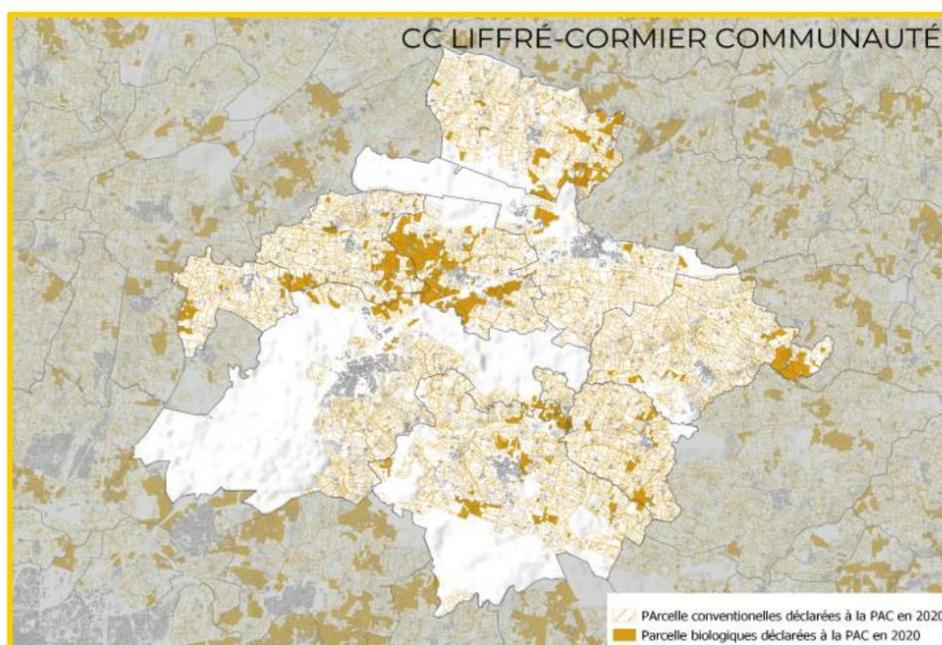


Figure 18 : répartition des surfaces en agriculture biologique sur le territoire

L'évolution de la production biologique en nombre de ferme et en surface est représentée sur le graphique suivant.

¹³ l'Observatoire régional de la production biologique -Édition 2021 – données 2020

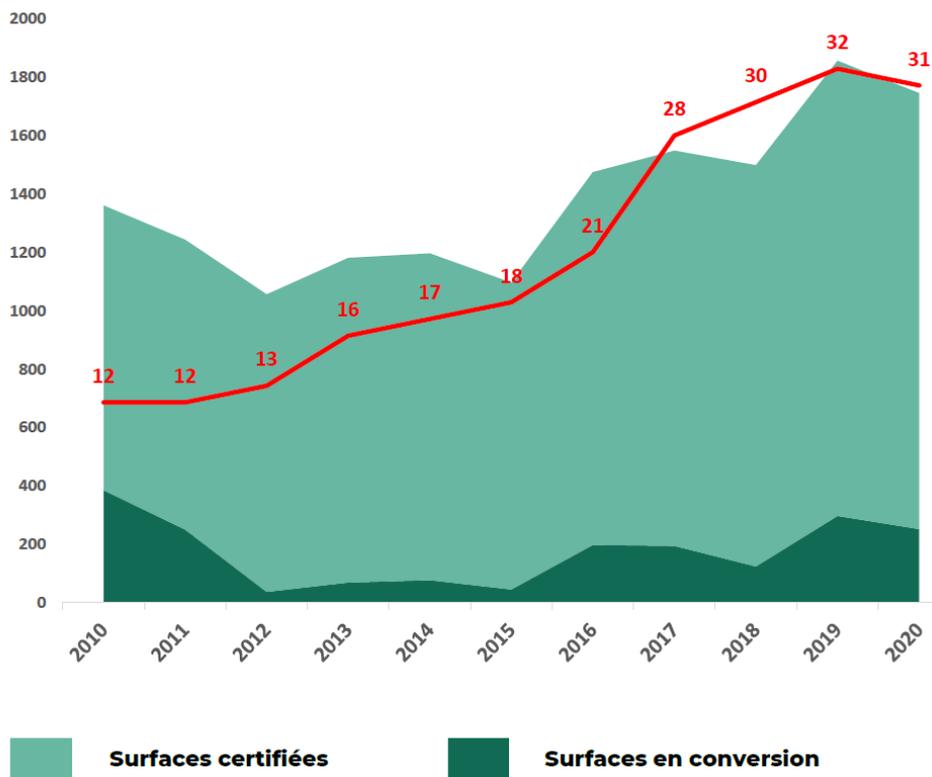


Figure 19 : évolution du nombre d'exploitations en AB et de la surface en AB depuis 2010

Certaines communes louent des terres à des agriculteurs. Lors de transmission de fermes, la question se pose de revoir les termes du contrat de bail afin d'intégrer clauses environnementales. La commune peut alors privilégier l'agriculture biologique sur ces parcelles ou encore privilégier certains types de productions.

- Vers un ralentissement de l'agriculture biologique ?

Cependant, certains acteurs rencontrés ont relevé des difficultés du marché de la bio.

« Tout le monde ne pourra pas faire du bio qui aujourd'hui connaît une crise profonde » (agriculteur)

« La tendance du bio est en baisse dans la demande des clients » (commerçant)

En effet, l'agriculture biologique n'a cessé de connaître une croissance importante. L'année 2020 a été marquée par une hausse importante de la demande en produits bio (+22% par rapport à 2019¹⁴) en raison des confinements, de la cuisine maison et des budgets dopés pour l'alimentation en raison de la crise covid-19. Mais en 2021, à la sortie de la crise covid, le marché est en baisse pour la première fois avec une consommation de -1.34% entre 2021 et 2020⁹. Cet essoufflement est à mettre en contexte avec une contraction générale du marché de l'alimentation où la consommation alimentaire totale des français diminue de 2.3%⁹ sur la même période. Cette baisse concerne les circuits de commercialisation de la grande surface et des magasins spécialisés. Les ventes de produits bio en grandes surfaces ont diminué de 7.3%⁹ le premier semestre 2022 par rapport au premier semestre 2021 notamment à cause d'une offre qui s'amointrit et de moins en moins de lancements de nouveaux produits. En magasins spécialisés, les ventes ont reculé de 17% au premier semestre 2022⁹. Le nombre de magasins spécialisés en bio a fortement augmenté depuis 2019 ce qui se traduit par une concurrence accrue

¹⁴ Agence BIO | Etude Evolution récente du marché bio, Ecozept

entre magasins. Certains magasins se retrouvent en difficulté comme l'illustre la fermeture de plusieurs services des magasins Scarabée Biocoop de la métropole rennaise.

Cependant les autres circuits de commercialisation des produits bio sont en hausse (restauration collective, commerciale, vente directe ...). La vente directe en bio a augmenté en 2021 (+11% par rapport à 2020) même si les situations sont très hétérogènes selon les contextes et les territoires. « *Il n'y a pas de plafond pour le bio. Le marché bio prend une respiration, un palier de croissance. Plusieurs problèmes de fond coïncident actuellement avec les effets des crises diverses. Le tempo de la croissance est entre les mains des acteurs* » analyse le cabinet d'étude Ecozept. L'évolution de la situation est à surveiller dans le contexte actuel d'inflation et de baisse du pouvoir d'achats.

Selon Agrobio 35, les filières bio manquent « de structuration collective à gouvernance locale et d'un déficit de communication et de pédagogie sur les avantages sociaux et environnementaux de la bio ».

Les autres signes de qualité et certifications environnementales :

7 exploitations possèdent un label de qualité ou une certification environnementale ce qui représente 3.5% des exploitations¹⁵ :

- 4 en **label rouge** : les produits Label rouge proposent un niveau de qualité supérieure grâce à des conditions particulières de production ou de fabrication, réunies dans un cahier des charges.
- 1 en **AOC** (appellation d'origine contrôlée) : ce signe désigne un produit répondant à un cahier des charges précis. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique.
- 1 en **IGP** (indication géographique protégée) : ce signe met en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier.
- 1 exploitation bénéficie de la mention **HVE 3**. La Certification Haute Valeur Environnementale valorise les exploitations engagées dans des pratiques agroécologiques. La certification est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation.

En plus de ces labels et certifications, la commune de Liffré a été la première commune à subventionner les éleveurs laitiers de son territoire qui intègrent la démarche **Bleu Blanc Cœur**. L'engagement de ces éleveurs est de réduire les émissions de méthane rejetées par leurs vaches en diversifiant leur alimentation. En 2019, quatre éleveurs de la commune sont engagés dans la démarche. En parallèle, la commune s'engage également à servir des repas Bleu Blanc Cœur dans ses restaurants scolaires.

Des indicateurs pour évaluer la qualité environnementale de l'agriculture du territoire : HVN et IFT

- HVN : la Haute Valeur Naturelle

L'institut Solagro a mis en place l'indicateur HVN pour caractériser les systèmes agricoles qui maintiennent un haut niveau de biodiversité. Trois dimensions sont prises en compte :

- La diversité des assolements, qui indique la variété des cultures présentes sur les fermes
- L'extensivité des pratiques (faible niveau d'intrants, pesticides et engrais chimiques)
- La présence d'éléments du paysage à intérêt agroécologique, tels que des haies ou des prairies permanentes.

Au regard de cette expertise, le territoire présente une Haute Valeur Naturelle puisqu'il obtient la note de 15/30 (supérieur à la note de référence de 14.78/30)¹⁶. Ce résultat est supérieur aux moyennes nationale, régionale et départementale.

¹⁵ Institut National de l'Origine et de la qualité, 2020

¹⁶ CRATER, Les greniers d'abondance

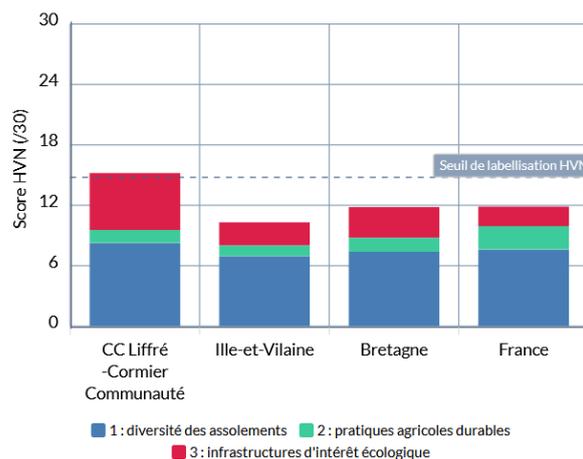


Figure 20 : le score HVN du territoire comparé

o Indice de traitement phytosanitaires

L'Indicateur de Fréquence de Traitements phytosanitaires (IFT) est un indicateur de suivi de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (pesticides). L'IFT comptabilise le nombre de doses de référence utilisées par hectare au cours d'une campagne culturale. Cet indicateur peut être calculé pour un ensemble de parcelles, une exploitation ou un territoire. La carte ci-dessous représente l'IFT par commune. L'IFT des communes de Liffré-Cormier est relativement faible comparé à d'autres territoires¹⁷.

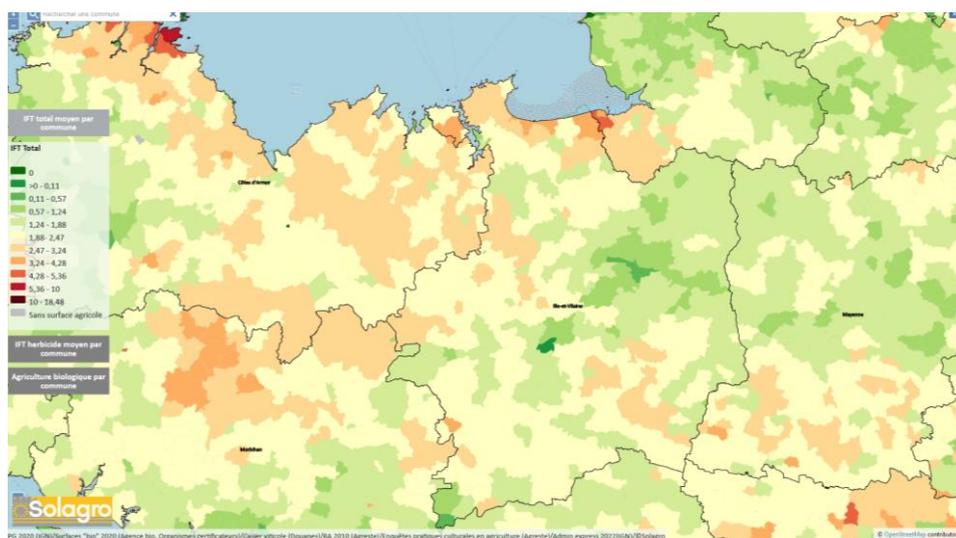


Figure 21 : IFT communale

e) **L'enjeu de l'installation et de la transmission des fermes**

Une diminution du nombre d'exploitations au profit de l'agrandissement

Le tableau suivant regroupe les données sur l'évolution de l'activité agricole sur le territoire entre 2010 et 2020¹⁸.

	2010	2020	Evolution
Nombre d'exploitations	278	200	-28%

¹⁷ Carte Adonis, Solagro

¹⁸ Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020

Nombre de chefs d'exploitations	377	279	-26%
Actifs agricoles	591	428	-28%
Actifs agricoles (ETP)	369	305	-17%
SAU totale (ha)	12 813	11 997	-6%
SAU moyenne (ha)	46.1	60	+30%
PBS total (k€)	35 675	32 549	-9%
UGB total (cheptel)	25 800	23 850	-8%

Figure 22 : évolution de l'agriculture sur le territoire (RGA 2020)

Ces indicateurs mettent en évidence une baisse de l'activité agricole sur le territoire.

Entre 2010 et 2020, le territoire a perdu 78 exploitations agricoles, ce qui correspond à une baisse de 28%. La diminution du nombre d'agriculteurs et du nombre d'exploitations s'accompagnent mécaniquement d'une augmentation de la taille de celles-ci. La SAU moyenne des exploitations a en effet augmenté proportionnellement puisque les terres d'une exploitation qui disparaît sont le plus souvent rachetées par des agriculteurs voisins. A l'instar de ce qu'on peut observer au niveau national, le territoire est donc confronté à une baisse du nombre d'exploitations agricoles au profit de l'agrandissement.

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne
CC Liffré-Cormier Communauté

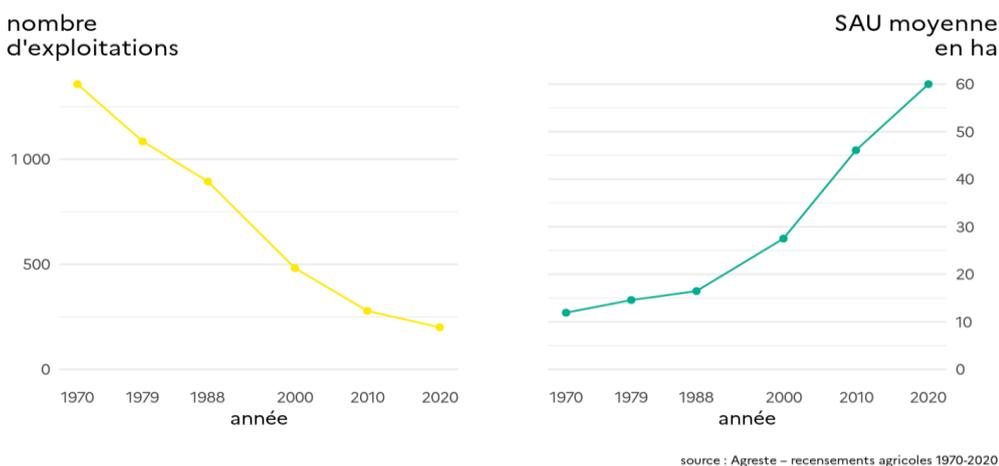


Figure 23 : évolution du nombre d'exploitations et de la surface moyenne de celles ci

Cette situation est principalement due à une profession agricole vieillissante qui peine à se renouveler. Au niveau national, on compte 3 départs à la retraite d'exploitants pour 1 installation. D'ici une dizaine d'années, si rien n'est fait, la France comptera un quart d'agriculteurs en moins¹⁹.

¹⁹ Agreste 2019, graphAgri 2019

Âge des chefs d'exploitations
CC Liffré-Cormier Communauté

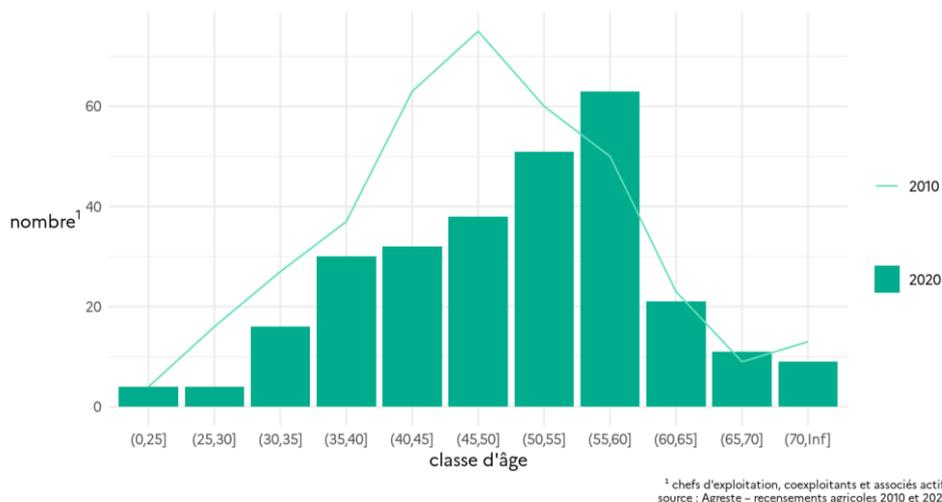
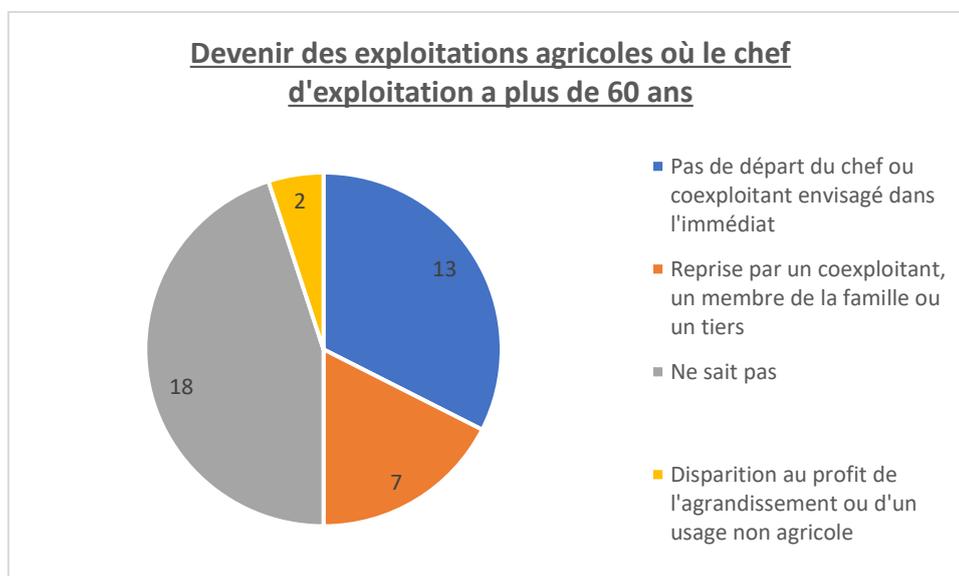


Figure 24 : classification des chefs d'exploitations par âge

Sur le territoire, la moyenne d'âge des exploitants agricoles est de 51 ans (égale à la moyenne nationale). Le graphique suivant représente la répartition des exploitants agricoles selon leur âge. On peut observer qu'entre 2010 et 2020, le pic s'est déplacé vers la droite, indiquant un vieillissement de la population agricole.

Dans le cadre du dernier recensement agricole, les exploitants âgés de plus de 60 ans ont été interrogés sur le devenir de leur ferme. Parmi les 40 exploitants du territoire concernés, 18 déclarent ne pas savoir le devenir de leur ferme.



Des freins à l'installation recensés :

Concernant l'installation, entre 2014 et 2020, 31 dossiers pour la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA) ont été déposés ce qui correspond à 5 installations de moins de 40 ans par an (source : EGIT Région Bretagne 2021). La SAU moyenne de ces nouveaux installés est de 83 ha.

- Une profession difficile et peu valorisée

Lors de l'atelier de concertation agricole organisé en décembre 2022, les participants ont remonté qu'au-delà du manque de candidats à l'installation, les agriculteurs installés envisagent de plus en plus de quitter la profession à cause d'une profession peu valorisée, l'utilité du métier et de ses valeurs peu reconnues, des revenus faibles et

incertains, un rythme de travail très important et des crises du marché notamment sur la filière lait qui viennent s'ajouter. En effet, les revenus des éleveurs laitiers sont faibles et très volatils.

- Inadéquation entre l'offre et la demande en foncier

Un autre frein à l'installation relevé par les acteurs réside dans une inadéquation entre l'offre et la demande en foncier. En effet, beaucoup de porteurs de projet souhaitent s'installer sur des plus petites surfaces (en maraîchage par exemple alors que le territoire est principalement orienté en élevage bovins lait). Les tailles des exploitations sont donc surdimensionnées pour les nouveaux porteurs de projet les outils de production ne sont pas adaptés. De plus, les porteurs de projet souhaitent également avoir un logement à proximité de l'exploitation ce qui peut être difficile à trouver.

Le fonctionnement et les critères d'attribution de la SAFER (opérateur du foncier agricole) sont également jugés par les participants comme opaques et favorisant les grandes exploitations et l'extension au détriment des petites exploitations.

- Une installation coûteuse

L'installation est aussi coûteuse. Le prix des terres agricoles est en constante augmentation pour atteindre 5900€/ha en 2021²⁰ (+4% par rapport à 2020) ce qui correspond à la moyenne régionale mais supérieure à la moyenne du département (5270€). De plus, les offres proposent souvent à la fois la cession du foncier, du bâti professionnel et de l'habitation principale. Cette enveloppe est conséquente, et peu de candidats peuvent se positionner pour reprendre la totalité d'autant plus que la difficulté pour obtenir des prêts des banques est soulignée. L'installation est donc surtout complexe pour les porteurs de projet non issus du milieu agricole. Pour les enfants d'agriculteurs, l'installation -est facilitée puisqu'elle se fait le plus souvent sur les terres de la famille.

Les agriculteurs participants ont proposé des pistes d'actions à mettre en œuvre dans le cadre de la politique agricole et de la stratégie foncière de Liffré Cormier Communauté pour favoriser l'installation et la transmission :

- Mettre en place d'une animation à l'échelle locale sur l'installation / transmission pour accompagner les agriculteurs
- Développer des partenariats associatifs (avec l'association Terres de lien par exemple qui permet d'impliquer les citoyens dans les projets d'installation)
- Mettre en place diverses mesures pour faciliter l'accès au foncier : conservation d'une taille raisonnable des exploitations, tester des modèles de séparation entre le foncier agricole, le bâti et l'habitation lors de la transmission, favoriser des projets collectifs ...
- Repenser les aides à destination des agriculteurs (aider toutes les installations, exonération de charges, permettre les installations progressives et les multi activités).
- Développer de nouveaux débouchés pour sécuriser les revenus des agriculteurs : mise en place d'appel à projets pour approvisionner la restauration scolaire
- Valoriser la filière agricole et les exploitations du territoire pour donner envie de s'installer : visite de ferme, ateliers de sensibilisation.
- Créer une unité de remplacement polyvalent pour permettre aux agriculteurs de partir en congé et faciliter l'accès au matériel.

Dans le cadre de la stratégie agricole, ces différentes propositions seront étudiées par les élus au regard des capacités et compétences de Liffré Cormier Communauté.

Le Pass Nouveaux Agriculteurs a cependant déjà été mis en place par Liffré-Cormier depuis janvier 2023. Ce pass comprend une aide financière à l'installation ainsi qu'un bonus pour les exploitations qui s'installent en bio ou en HVE3. Une aide à la conversion en bio ou HVE3 est également mise en place.

²⁰ FN SAFER

f) Analyse

Le tableau ci-dessous synthétise les éléments du diagnostic relatifs à l'agriculture :

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none">- Une importante production en lait et viande bovine- Une nette progression de l'agriculture biologique- Une aide à l'installation avec le Pass nouveaux agriculteurs- Une bonne participation des agriculteurs dans la définition de la stratégie agricole du territoire (atelier de concertation)	<ul style="list-style-type: none">- Manque de renouvellement des exploitants agricoles, difficulté d'installation pour les hors cadre familial- Importante artificialisation des terres- Peu de foncier disponible- Une faible diversité de production, peu de maraîchage
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none">- Une demande alimentaire qui va augmenter avec l'augmentation de la population- Restauration collective et loi Egalim : des débouchés structurés pour l'agriculture- Révision des baux ruraux communaux avec des clauses environnementales.	<ul style="list-style-type: none">- Essoufflement de la consommation en produits issus de l'agriculture biologique → frein au développement de l'agriculture biologique ?- Crise de la filière laitière- Une profession agricole peu valorisée- Environnement : appauvrissement des sols, changement climatique, manque d'eau ..

Ainsi, certains enjeux relatifs à l'agriculture et à l'alimentation se dégagent pour le territoire :

- Comment assurer la pérennité de l'activité agricole sur le territoire, l'installation et la transmission des fermes ?
- Comment assurer des débouchés locaux et rémunérateurs aux producteurs du territoire ?
- Comment structurer l'offre agricole pour qu'elle puisse répondre aux besoins de la restauration collective ?

2) La valorisation des productions : les circuits courts et de proximité et la transformation

a) Les circuits courts et de proximité sur le territoire

Le terme circuit court définit un circuit de commercialisation avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur final. Ce terme ne prend pas en compte la proximité géographique qui est définie par le terme de circuit de proximité. Il n'y a pas de limite géographique défini par le terme « local ». On peut cependant admettre que les productions en circuits courts sont principalement consommées sur le territoire et aux alentours.

31 exploitations du territoire sont impliquées dans les circuits courts, soit 16% des exploitations du territoire (contre 14% à l'échelle du département ou de la région Bretagne)²¹. Parmi elles, 21 réalisent de la vente directe à la ferme.

Engagement dans une démarche de valorisation
CC Liffré-Cormier Communauté



Figure 25 : évolution du nombre d'exploitations engagées dans les démarches de valorisation

18 exploitations transforment directement leurs productions sur site : 3 en lait, 8 en viande et 7 fruits et légumes.

Le tableau suivant regroupe les agriculteurs réalisant de la vente directe (listing également mis en ligne sur le site internet de Liffré Cormier Communauté – rubrique « manger local »).

Nom	Commune	Type de produits	Commercialisation en directe	Label
Produits laitiers				
Ferme de la grande Fontaine	La Bouëxière	Crèmes glacées, sorbets, pâtisseries glacées	Paniers des prés Vente à la ferme Epicerie Magasins de producteurs	AB
Bergerie Grain d'orge	Mézières-sur-Couesnon	Yaourt, fromage de brebis	Vente à la ferme Epicerie Magasins de producteurs	AB
Chèvrerie de La Bouëxière	La Bouëxière	Fromages de chèvre	Vente à la ferme Marchés	AB
Ferme des clochettes	Ercé-près-Liffré	Fromage de chèvre	Marché Ercé + ferme de la Mottais	
Viande				
Bergerie de la Lande Ragot	Liffré	Agneaux Label Rouge	Vente directe sur commande	Label rouge
EPL La Lande de La rencontre	Saint-Aubin-du-Cormier	Colis viande bovine Blonde d'Aquitaine et agneaux Landes de Bretagne	Vente de colis sur commande	AB
GAEC A2MFH	La Bouëxière	Viande bovine charolaise et veau sous la mère	Vente directe sur commande	
Ferme de La Mottais	Gosné	Volailles	Vente au magasin à la ferme Boucherie Gesbert + autres	
Fruits et légumes				

²¹ Agreste – recensement agricole 2020

Le Val de la chèvre	La Bouëxière	Cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre, pommé + gîte du Drugon	Vente à la ferme Paniers des prés Magasins de producteurs Livraisons à domicile en triporteur	AB, IGP
Vergers O'ty fruits	La Bouëxière	Petits fruits, melons, rhubarbe, poires, kiwis, abricots et figes	Paniers des prés Vente à la ferme Marché	AB
Ferme de Monbouvon	Dourdain	Légumes de plein champs et fraise	Paniers des prés AMAP Marché Liffré	AB
Jardin de la Touche Ory	La Bouëxière	Légumes	Marché Liffré Paniers des prés	AB
Un petit morceau de terre	La Bouëxière	Légumes, fruits, confitures, coulis	Vente en ligne sur Ti panier bio Marché La Bouëxière	AB
Ferme de La Mottais	Gosné	Légumes	Vente au magasin à la ferme	AB
Goulène maraîchage	La Bouëxière	Légumes	Commande en ligne : Paniers des prés, Ti panier bio Livraisons Marché	AB
Les petits fruits de la forêt	Ercé-près-Liffré	Confiture, boissons	Paniers des prés Magasin bio	AB
Ferme des 2 ruisseaux	Ercé-près-Liffré	Légumes		AB
Autres				
APIRUN	Liffré	Miel, produits à base de miel et nutrition sportive	Vente à la ferme, magasins sports et manifestations sportives	
Les ruchers du Chevré	La Bouëxière	Miel, produits à base de miel	Magasin de producteurs, épicerie	
Les escargots de Virginie	Liffré	Escargots cuisinés, tartinades, bocaux	Vente directe Vente en ligne Marché de Liffré	

Ces exploitations sont recensées sur la carte ci-dessous. La commune de La Bouëxière est particulièrement dotée en exploitations réalisant de la vente directe.

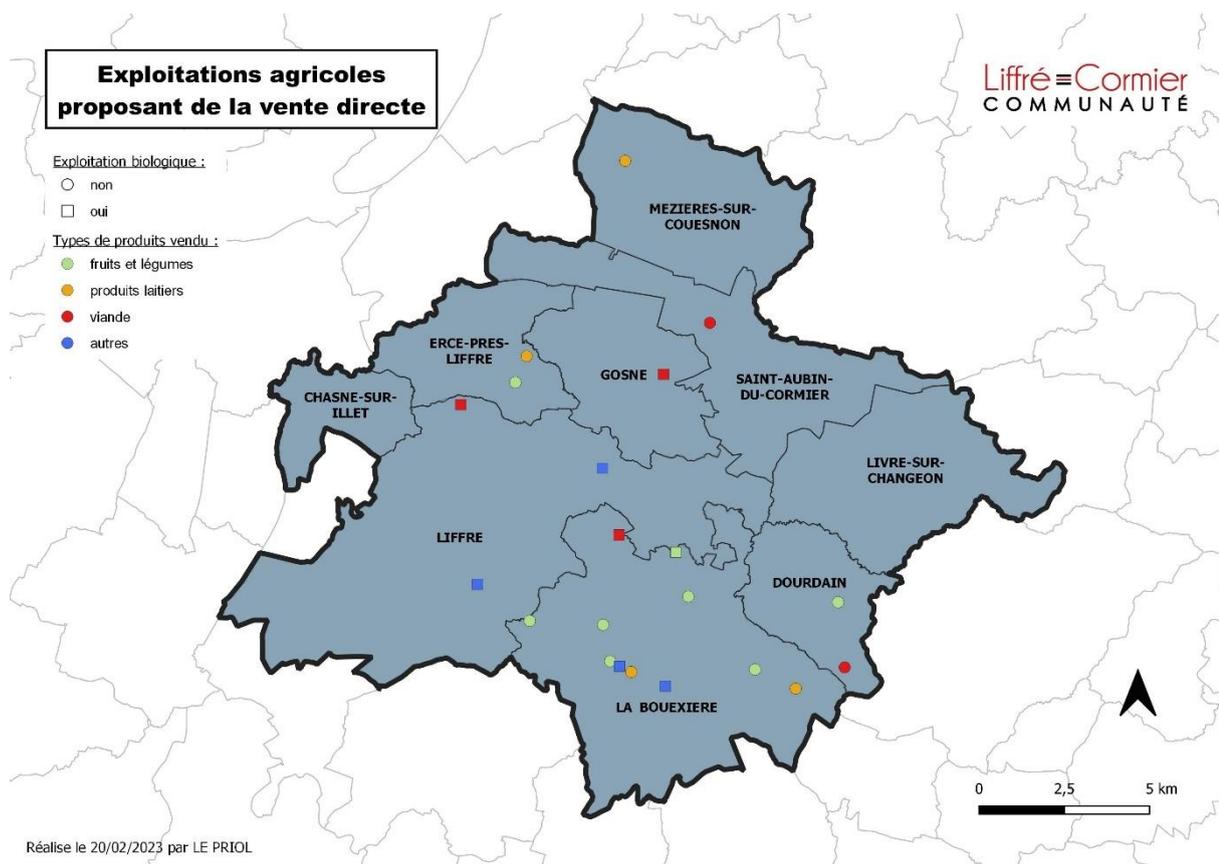


Figure 26 : cartographie des exploitations du territoire réalisant de la vente directe (2023)

Certaines de ces exploitations font de l'accueil touristique et social :

- Le Val de la Chèvre possède également le gîte du Drugeon qui propose des gîtes pour groupe, des locations de salles et chambres pour fêtes ou séminaires.
- La bergerie grain d'orge située à Mézières-Sur-Couesnon propose de l'accueil pédagogique pour tous les publics (classes, centres de loisirs, public fragilisé, jeunes en individuel)
- La ferme Histoires d'ânes localisée à La Bouëxière propose également des visites de fermes, des balades en ânes et des animations diverses autour de l'animal pour différents publics (classes, centres de loisirs, personnes à mobilité réduite)

Par ailleurs, quatre exploitations du territoire font partie du réseau « Bienvenue à la ferme » mis en place par la chambre d'agriculture : le Val de la Chèvre, la ferme de la Mottais, les escargots de Virginies et Histoires d'ânes. Ce réseau réunit des exploitations réalisant de la vente directe et de l'accueil à la ferme.



Le Pays de Rennes a créé une carte accessible en ligne ainsi qu'un dépliant « manger local » qui recense les producteurs réalisant de la vente directe ainsi que les différents points de vente où trouver leurs produits (AMAP, magasin de producteurs ...). Sur le territoire de Liffré-Cormier, 12 producteurs sont recensés. Une actualisation de la carte, dont la dernière édition date de 2018, est prévue pour 2023.

Trois initiatives de plateforme de commande en ligne sont présentes sur le territoire :

- Ti panier bio : Trois fermes maraîchères de La Bouëxière (Un petit morceau de terre, Goulene maraîchage et Le jardin de la touche Ory) et un arboriculteur de Domagné sont rassemblés sur cette plateforme. L'offre est complétée par la société BioRennes. Les clients commandent en ligne et viennent retirer leur panier à la ferme, à La Bouëxière.
- Paniers des prés : 43 producteurs sont regroupés sur cette plateforme dont 8 sur le territoire de Liffré-Cormier communauté. 9 points de retrait existent à l'est de Rennes dont 1 à Liffré, La Bouëxière et Dourdain. Le président de la structure est un agriculteur de Dourdain.

- La ferme de la Mottais : en plus du magasin de producteurs qui regroupe une trentaine d'exploitations, la ferme a ouvert un drive en 2023 sur son site internet permettant de créer son panier et de le retirer au magasin.

Six marchés sont présents sur le territoire dans 4 communes (Liffré, La Bouëxière, Saint-Aubin du Cormier et Ercé-Près-Liffré).

Commune	Jour	Nombres de commerçants	Types de produits
Liffré	Vendredi matin	15 commerces alimentaires Dont 5 du territoire de LCC	5 producteurs : maraîcher bio, apiculteur, volailles, porc et charcuterie, œufs 7 commerces : fromager, primeur, boulanger, poissonnier, chocolatier, boucher, triperie 3 restaurateurs : 2 crêpes / galettes, 1 samoussas / accras
	Dimanche matin	27 commerces alimentaires Dont 7 du territoire de LCC	9 producteurs : 3 maraîchers bio, fromage chèvre, légumes, apiculteur, ostréiculteur, héliculteur, cuniculteur 13 commerces : fromager, primeur, boulanger, pâtisserie, viande en vrac poissonnier, chocolatier, boucher, épicerie fine, brasserie, torréfacteur, pâtes 5 restaurateurs : paella, cuisine chinoise, marocaine, vietnamienne, sénégalaise
La Bouëxière	Jeudi matin et vendredi soir	10/15 commerçants	Primeur, galettes / crêpes, fromager, charcutier ...
Saint-Aubin-du-Cormier	Jeudi matin	Environ 30 commerçants	Boulangier, boucherie, ostréiculteur, œufs, yaourts, fromages, miel, traiteurs, galettes, maraîcher...
Ercé-près-Liffré	Mercredi soir	Marché récent (créé en mai 2022), en cours de stabilisation.	Maraîcher, produits à base de lait de chèvre (exploitation de la commune), pizzas, boucher/charcutier



Figure 27 : marché d'une commune du territoire

La majorité de la production agricole du territoire est valorisée et exportée hors du territoire. Comme l'illustre le sondage mené auprès des agriculteurs ; 16 agriculteurs enquêtés sur 23 vendent en effet leurs productions à l'industrie agro-alimentaire ou à des coopératives. Sur la totalité des producteurs, ce chiffre serait probablement plus élevé, comme le montre les données de l'étude Utopies : à l'échelle d'un bassin de vie, plus de 90% des produits agricoles locaux sont exportés, et dans le même temps plus de 90% de l'alimentation est composée de produits agricoles importés (source : Utopies, autonomie alimentaire des villes, 2017).

« Comme la majeure partie des paysans du secteur, nos productions sont vendues à des agro-industriels. Ainsi, nous n'avons pas la main sur le prix, la communication et sur la destination des produits » (agricultrice)

b) Les

structures de transformation du territoire

Les ateliers de transformations :

L'agroalimentaire représente le premier secteur industriel du département d'Ille et Vilaine avec 941 établissements qui embauchent 16864 salariés.

Sur le territoire, quelques unités de transformation existent :



L'entreprise **Viandes Clermont** du groupe Jean Floc'h est située à Liffré. Elle produit de la viande fraîche, des grillades, de la charcuterie et des plats préparés. Tous les produits sont élaborés à partir de viande de porc, 250 porcs sont transformés chaque jour pour une production de 12000 tonnes annuelle. Clermont emploie 170 salariés. L'entreprise s'engage à s'approvisionner en produits locaux : les porcs proviennent du grand ouest et sont abattus à

Locminé (56), les emballages sont fabriqués dans le Morbihan et les étiquettes dans les côtes d'Armor. Clermont produit également des produits labélisés Bleu Blanc Cœur et fournit la cuisine centrale de Liffré²².

La brasserie **Coreff** a ouvert une nouvelle unité de production à Liffré en 2021.

Deux **distilleries** artisanales (Awen Nature et Maison Dutier) sont également présentes ainsi qu'une **brasserie** artisanale (Torr Penn) et un **torréfacteur** (cafés Breizhiliens).



MAISON DUTIER



Abattage et découpe :

En réponse au questionnaire envoyé à destination des agriculteurs du territoire, certains d'entre eux mentionnent que leurs animaux sont abattus à Antrain, Saint-Aubin d'Aubigné ou Vitré. Lamballe et Evron, plus éloignés, sont également cités pour la viande porcine. Il existe un atelier de découpe à Liffré (SARL Painchaud) pour les viandes de porc, agneaux, veaux et bovins.

Quatre agriculteurs du territoire mentionnent un manque d'outil de transformation, notamment un abattoir de proximité (pour les volailles notamment) et un atelier de découpe certifié bio. Mettre en place des solutions

²² Site internet de Viandes Clermont

d'abattage de proximité permet d'éviter un transport trop long pour les animaux et de promouvoir une viande locale en structurant une filière territoriale.

Coopérative :

Il n'existe pas de coopérative agricole sur le territoire.

c) Analyse

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Une progression dans les démarches de valorisation (circuits courts, transformation à la ferme) → création de valeur ajoutée 	<ul style="list-style-type: none"> - Une production agricole principalement exportée du territoire - Des démarches de valorisation qui ne sont pas présentes sur toutes les communes - Un manque d'abattoir et d'ateliers de transformation sur le territoire
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Le développement d'ateliers de transformation locaux et artisanaux → création de filières alimentaires locales, créatrices de valeur ajoutée et vectrices d'emplois pour le territoire 	<ul style="list-style-type: none"> - Une évolution des comportements alimentaires qui poussent vers une progression de l'industrie agroalimentaire ?

Enjeux :

- Comment développer et accompagner des démarches de transformation durables sur le territoire afin de faciliter la création de filières alimentaires locales ?
- Comment développer les circuits courts et de proximité sur le territoire ? Comment accompagner les agriculteurs ?

3) La distribution alimentaire sur le territoire

a) Les commerces alimentaires

37 commerces alimentaires sont recensés sur le territoire qui représentent 13.3% des commerces du territoire (2020).

- 5 supermarchés sur Liffré, La Bouëxière et Saint-Aubin-du-Cormier
- 10 épiceries sur 6 communes
- 7 boucheries sur 4 communes
- 12 boulangeries sur toutes les communes sauf Dourdain
- 3 traiteurs à Liffré, Ercé et Gosné

Ces commerçants sont répertoriés sur la cartographie suivante :

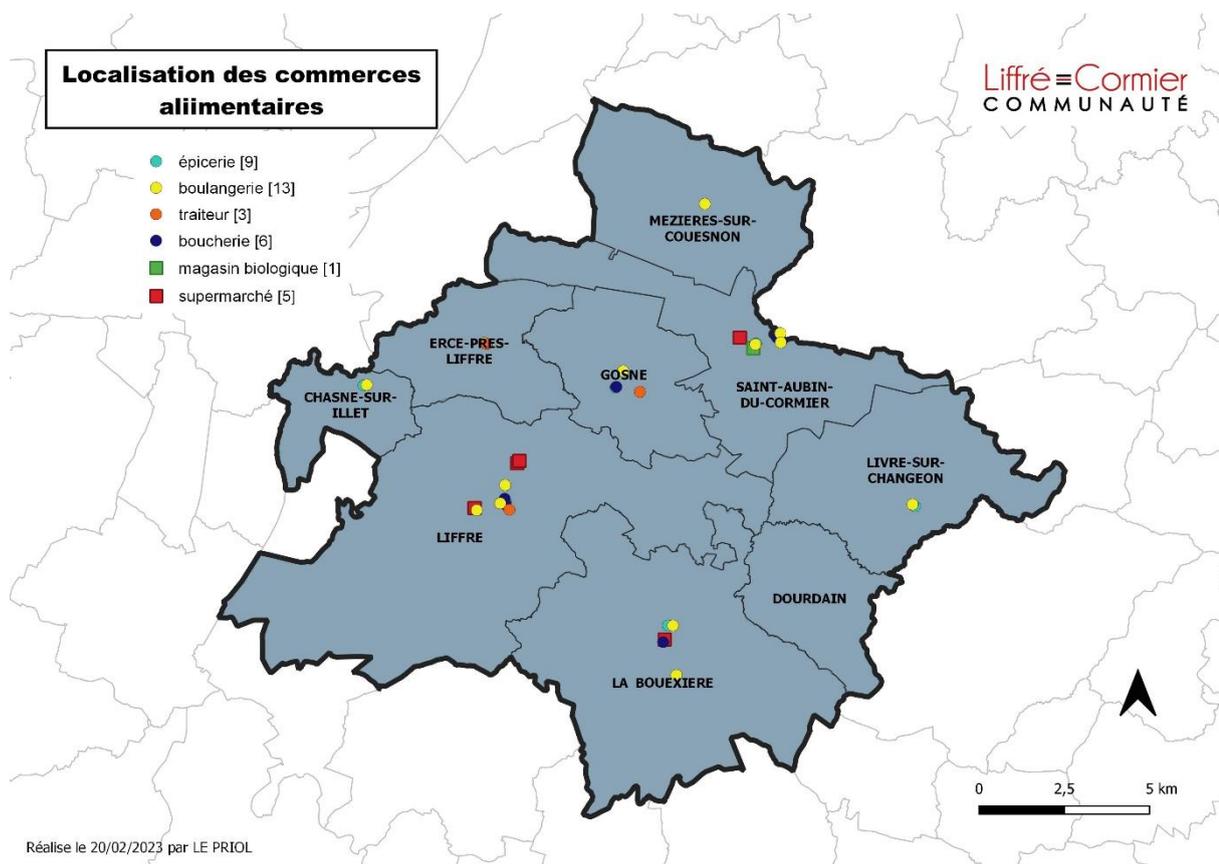


Figure 28 : cartographie des commerces alimentaires

Autres points de vente de produits alimentaires :

La brasserie Torr Penn et la distillerie Awen nature proposent également des créneaux dans leur atelier de fabrication pour acheter leurs produits.

L'artisan boulanger le pain d'Alexandre à la Bouëxière produit son pain avec de la farine biologique produite à 30km. Le pain est fabriqué à la commande. Il n'a pas de magasin mais les commandes peuvent être retirées au fournil, au marché de la Bouëxière ou livrées à domicile.

De même, l'équipe Du pré à l'assiette n'a pas de magasin mais des colis de viande locale peuvent être commandés et sont à retirer.

La commune de Dourdain prévoit de réhabiliter l'ancienne boulangerie de la commune qui a fermé il y a plus de deux ans : l'ouverture d'une nouvelle boulangerie et d'une épicerie est prévu courant 2024.

Développer des commerces alimentaires de proximité permet de dynamiser l'économie locale et de rendre les communes plus attractives. Ainsi, assurer un maillage suffisant et cohérent de commerces alimentaires représente un enjeu pour le territoire.

b) Les restaurants commerciaux

28 restaurants sont présents : 8 restaurants rapides et 20 restaurants traditionnels qui sont représentés sur la cartographie suivante. Ces restaurants sont un bon moyen pour valoriser le patrimoine culinaire du territoire en mettant notamment en avant les productions locales.

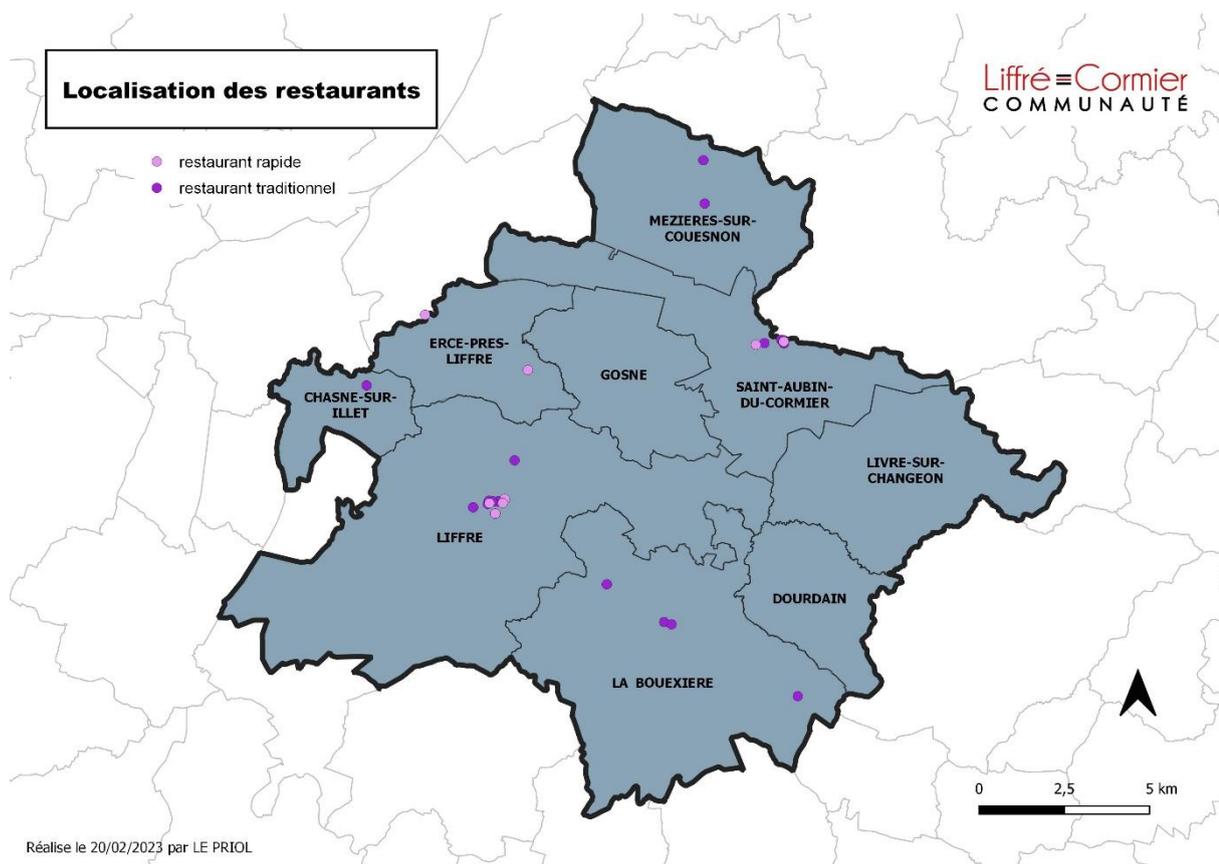


Figure 29 : localisation des restaurants

c) Analyse

Certains de ces commerçants, artisans et restaurateurs ont été enquêtés (soit via des questionnaires en ligne ou via des entretiens en physique).

14 sur 18 répondants disent s'approvisionner en produits locaux, plusieurs agriculteurs du territoire ont été cités²³.

Selon eux, la demande pour les produits locaux est bien présente chez la clientèle mais le prix peut parfois être un frein pour certains d'entre eux :

« Les gens veulent bien acheter du local mais à condition que ça ne soit pas trop cher »

Certains commerces réduisent leur marge sur les produits locaux et bio pour réduire l'écart de prix.

Selon certains interrogés, il existe une idée reçue auprès de la clientèle selon laquelle les produits locaux et les petits magasins de proximité sont nécessairement plus chers :

« Ce n'est pas parce qu'on fait de la vente directe que c'est plus cher, on a des paniers accessibles »

Les épiceries font face à une baisse de la clientèle et peinent face à la concurrence des supermarchés : *« Les gens ne font pas l'effort de venir chez nous »*

Une exploitation agricole mentionne également les difficultés rencontrées par les magasins qu'elle fournit :

²³ Exemples d'exploitations citées : Val de la chèvre, Maraîcher de Chasné, Ferme des clochettes, Verger O P'tits fruits, Les petits fruits de la forêt, Ferme de la grande fontaine, Le pain d'Alexandre, Brasserie Torr Penn

« Les ventes sont en baisse globalement, j'ai jusqu'au ⅔ de perte de vente sur des magasins en difficulté. Certains ont même définitivement fermé. J'ai fait le choix de vendre de façon plus large sur mon territoire même si je ne m'y retrouve pas »

A l'inverse, certains commerçants et artisans mentionnent rencontrer des difficultés pour s'approvisionner en produits locaux :

« Travailler avec les petits producteurs c'est compliqué »

« Certains producteurs ne voulaient pas travailler avec nous »

« On est obligés de passer par des grossistes et c'est dommage »

Ces difficultés sont dues à un manque d'interconnaissance entre agriculteurs et producteurs mais aussi à des problématiques logistiques.

Focus sur la logistique

Un des freins aux circuits courts relevés par la bibliographie est la logistique²⁴. En circuits courts et de proximité, la logistique, le transport et les livraisons sont le plus souvent réalisés par les producteurs eux même ce qui représentent une part importante de leur temps de travail comme cela a été mentionné par un agriculteur du territoire. Les dispositifs logistiques en circuits longs ne sont pas adaptés aux circuits courts, les volumes sont plus petits, émanent de plusieurs fermes et sont à destination de plusieurs points de vente ce qui rend la logistique en circuits courts et de proximité spécifique et complexe. Améliorer la logistique en construisant des outils collectifs adaptés aux circuits courts permet de réduire la contrainte logistique pour les producteurs et de toucher plus de consommateurs en répondant à leurs attentes en termes de disponibilité et de praticité.

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Des commerçants, artisans et restaurateurs engagés dans l'alimentation durable et qui proposent des produits locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Un manque d'organisation logistique de proximité - Des commerces alimentaires qui manquent dans certaines communes - Les petits commerces boudés par les consommateurs
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Une demande existante pour les produits bio / locaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Le surcoût des produits bios / sous labels est un frein pour le consommateur - Un essoufflement de la consommation en produits bio dans la grande distribution et les magasins spécialisées

Enjeux :

- Comment développer l'alimentation durable, saine et locale chez les distributeurs, commerçants, artisans, restaurateurs ?
- Comment assurer un maillage suffisant de commerces alimentaires pour faciliter l'accès à tous à l'alimentation ?

4) Consommation sur le territoire

La consommation alimentaire regroupe l'ensemble des repas pris à domicile ou hors domicile. On y retrouve donc les produits consommés par les habitants du territoire à leur domicile et les repas pris en dehors, au sein des structures de restauration commerciale (restaurant, fast food, vente à emporter) et des structures de restauration collective.

²⁴ Source du paragraphe : Raton G., Gonçalves A., Gaillard L., Wallet F. (2020) Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux et pistes d'évolution. Rapport pour la Fondation Daniel et Nina Carasso et le RMT Alimentation Locale, 69 p.

a) La consommation globale de Liffré Cormier Communauté

La consommation sur le territoire en fonction des catégories socio-professionnelles

Afin d'évaluer la demande générale des consommateurs du territoire de Liffré Cormier Communauté, la méthode retenue est celle de la distinction des modes de consommations en fonction des professions et catégories socio-professionnelles de la population.

L'enquête CCAF de 2012 (Comportements et Consommations Alimentaires en France) menée par le Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) analyse les quantités ingérées pour 32 catégories de produits en fonction des catégories socio-professionnelles. Par souci de simplification, ces catégories ont été regroupées en 13 grandes catégories de produits détaillées dans le tableau n°1.

Tableau 1 : consommation en fonction de la CSP (g/j) (source : enquête CCAF, Crédoc, 2012)

	ACCE / agris	CPIS	Professions intermédiaire res	Employés	Ouvriers	Inactifs / chômeurs / retraités
Viande	124	114,7	117,8	114,9	147,7	106
Céréales	226,7	223	208,5	192,9	236	208,9
Fruits	139,1	145,2	141,4	130,2	97,4	94,3
Pomme de terre	52,4	46,4	59,9	53,9	66,8	58,7
Légumes	214,8	212,9	214,7	197,3	164,9	154,7
Produits laitiers	143	148,7	148,2	152,5	147,4	140,5
Œufs et dérivés	23,9	15,4	15,5	14,7	14,3	12,8
Légumes secs + graines	14,1	13,3	10,1	10,8	11,2	9
Matières grasses	13,6	14,5	13,3	12,8	11,4	9,7
Produits transformés	165,5	150,1	160,4	147,4	205,5	168,7
Pâtisseries / produits sucrés	66,7	72,2	67,9	60,2	61	66,8
Condiments / sauces	18,4	22,3	22,3	19	17,6	18,2
Poissons / crustacés	29,8	38,2	29,8	26,6	21,2	21,2

Cette
enquête
met en

évidence que les habitudes de consommation diffèrent selon la catégorie socio-professionnelle du consommateur. Par exemple, un ouvrier consomme plus de viande et de céréales mais moins de fruits et légumes que les autres catégories.

Ces données sont croisées avec celles de l'INSEE sur la répartition de la population de Liffré Cormier Communauté en fonction de leur catégories socio-professionnelles (CSP) (cf tableau 2).

Tableau 2 : répartition de la population de LCC par CSP

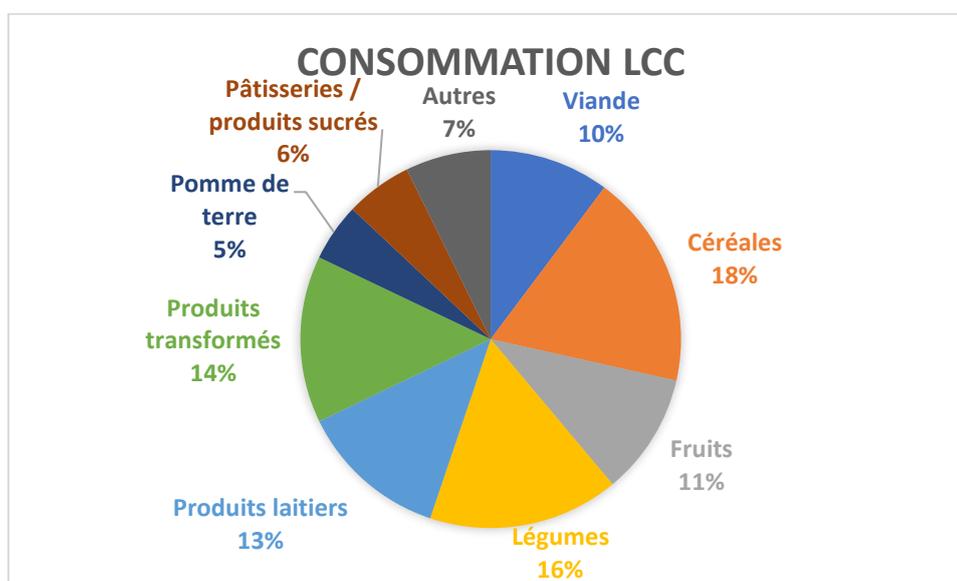
	Part Liffré Cormier Communauté	Nombre Liffré Cormier Communauté
Ouvriers	14,9%	3011
Professions intermédiaires	18,1%	3657
Inactifs / chômeurs / retraités	33,2%	6708
Employés	17,9%	3617
CPIS	11,0%	2223
ACCE / agris	4,9%	990
Total population > 15 ans		20206

Le croisement de ces données permet d'aboutir au tableau suivant qui quantifie la demande globale les différentes catégories de la population.

Tableau 3 : consommation des habitants de LCC (tonne/an)

	ACCE / agris	CPIS	Professions intermédiaires	Employés	Ouvriers	Inactifs / chômeurs / retraités	Total
Viande	58,2	120,8	204,2	197,0	162,3	259,5	1002,0
Céréales	106,4	234,9	361,4	330,7	259,3	511,5	1804,2
Fruits	65,3	153,0	245,1	223,2	107,0	230,9	1024,4
Pomme de terre	24,6	48,9	103,8	92,4	73,4	143,7	486,8
Légumes	100,8	224,3	372,1	338,2	181,2	378,8	1595,4
Produits laitiers	67,1	156,6	256,9	261,4	162,0	344,0	1248,0
Œufs et dérivés	11,2	16,2	26,9	25,2	15,7	31,3	126,6
Légumes secs + graines	6,6	14,0	17,5	18,5	12,3	22,0	91,0
Matières grasses	6,4	15,3	23,1	21,9	12,5	23,8	102,9
Produits transformés	77,7	158,1	278,0	252,7	225,8	413,1	1405,3
Pâtisseries / produits sucrés	31,3	76,1	117,7	103,2	67,0	163,6	558,8
Condiments / sauces	8,6	23,5	38,7	32,6	19,3	44,6	167,2
Poissons / crustacés	14,0	40,2	51,7	45,6	23,3	51,9	226,7
							9839,4

Ainsi, on aboutit à une demande alimentaire des habitants de Liffré-Cormier Communauté équivalente à 9800 tonnes avec les céréales, les légumes, les produits transformés et les produits laitiers qui pèsent le plus.



Limites méthodologiques :

- Cette méthode ne prend pas en compte la consommation des moins de 15 ans qui ne sont pas comptabilisés dans les catégories socio-professionnelles.

- Cette méthode ne permet pas d'avoir une vision générale sur la consommation en produits bruts. Les produits transformés contiennent par exemple de la viande et d'autres types de produits.

b) La restauration collective

La restauration collective publique appartient à la Restauration Hors Foyer (RHF), aussi dénommée Restauration Hors Domicile. Avec la restauration commerciale, elle correspond à l'ensemble des repas pris en dehors du domicile particulier. Actuellement, en volume, un tiers des repas est pris hors foyer²⁵, ce qui fait de la restauration un secteur économique de poids. Restauration collective publique et restauration commerciale représentent chacune un nombre de repas annuel équivalent.

La restauration collective publique regroupe trois secteurs qui ont à satisfaire des exigences différentes en fonction de leur public. L'enseignement où l'on retrouve la restauration scolaire destinée aux élèves de la maternelle au lycée ; mais aussi la santé et le social et la restauration des administrations.

Une attention particulière est apportée dans ce document à la restauration scolaire du 1^{er} degré dont la compétence est communale. Ajoutons que les services de restauration des ALSH pendant les périodes de vacances, le portage de repas à destination des seniors et les repas des crèches sont des compétences intercommunales.

La restauration collective joue un rôle important dans la transition agricole et alimentaire par son potentiel de structuration des filières en assurant des débouchés stables et rémunérateurs aux agriculteurs. Elle joue également un rôle important dans l'éducation à l'alimentation, au goût, en particulier pour la restauration scolaire qui s'adresse aux plus jeunes. Elle revêt d'un caractère social puisqu'elle vise à produire un repas aux convives à un tarif modéré.

Le territoire compte 40 lieux de restauration collective (écoles, collèges, lycées, crèches, EHPAD, restaurants d'entreprises).

- 8 crèches (dont 6 gérées par Liffré Cormier, les autres sont associatives)
- 18 écoles maternelles / primaires (dont 6 privés)
- 4 collèges (dont 2 privés)
- 3 lycées (dont 1 privé)
- 4 EHPAD
- 1 centre médical (Rey Leroux)
- 2 restaurants d'entreprises (Canon, 11^{ème} RAMA)

Il convient d'ajouter le portage des repas à domicile pour les personnes âgées et/ou en perte d'autonomie et les repas pendant l'ALSH assurés par Liffré Cormier Communauté.

Les établissements de restauration collective sont soumis au respect de plusieurs lois prévoyant un ensemble de mesures pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, durable et accessible à tous :

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGAlim »

La loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience »

La loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire, du 10 février 2020, dite loi « AGECE »

La loi EGAlim 2, du 18 octobre 2021.

²⁵ Formation Action ARENE – Circuits courts alimentaires et agenda 21 – module 3 « les produits locaux dans la restauration collective »

Rappel de la Loi Egalim : 5 mesures

- Approvisionnements : Au moins 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits bios
- Information des convives au moins une fois par an sur la part de produits durables et de qualité
- Gaspillage alimentaire : Réaliser un diagnostic, mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables.
- Un menu végétarien par semaine et un plan de diversification pluriannuel des protéines

En complément, les établissements de restauration collective sont également soumis aux normes d'hygiène HACCP pour éviter tout accident sanitaire et au GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition). Le GEMRCN est un guide dont l'objectif est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité en accompagnant les acteurs de la restauration collective dans les choix nutritionnels. Le GEMRCN formule des recommandations sur la diversification des repas, des aliments proposés dans les menus, sur les grammages etc ; son application n'est pas obligatoire mais recommandé.

Diagnostic de la restauration collective municipale

Méthodologie :

Une enquête auprès des gestionnaires des restaurants scolaires des 9 communes du territoire a été réalisée en 2022. La récolte de données s'est faite via des questionnaires directifs qui ont permis de récolter des données quantitatives sur :

- Le fonctionnement général de l'établissement
- Le nombre de repas servis
- Les critères de choix pour l'achat des denrées
- Le budget et la tarification des repas
- La prise en compte de la loi Egalim (intégration de repas végétariens, part de produits durables et de qualité dans les approvisionnements, gaspillage alimentaire, utilisation du plastique ...)
- Le niveau de connaissance réglementaire
- Les projets à venir
- Leurs besoins

Les données récoltées concernent l'année 2021.

Des entretiens avec les Maires des communes ont également été menés pour compléter l'approche quantitative via une approche qualitative.

Fonctionnement général des cantines scolaires

Le territoire compte 25 établissements scolaires, de la maternelle au lycée dont 9 écoles privées. 12 établissements sont à la charge des communes (écoles maternelles et primaires publiques) qui accueillent au total 2500 élèves.

Sur l'année 2021, 325 856 repas ont été servis dans les restaurants scolaires municipaux, ce qui correspond à environ 1900 repas servis par jour. La répartition de ces repas en fonction des communes est représentée sur le graphique suivant :

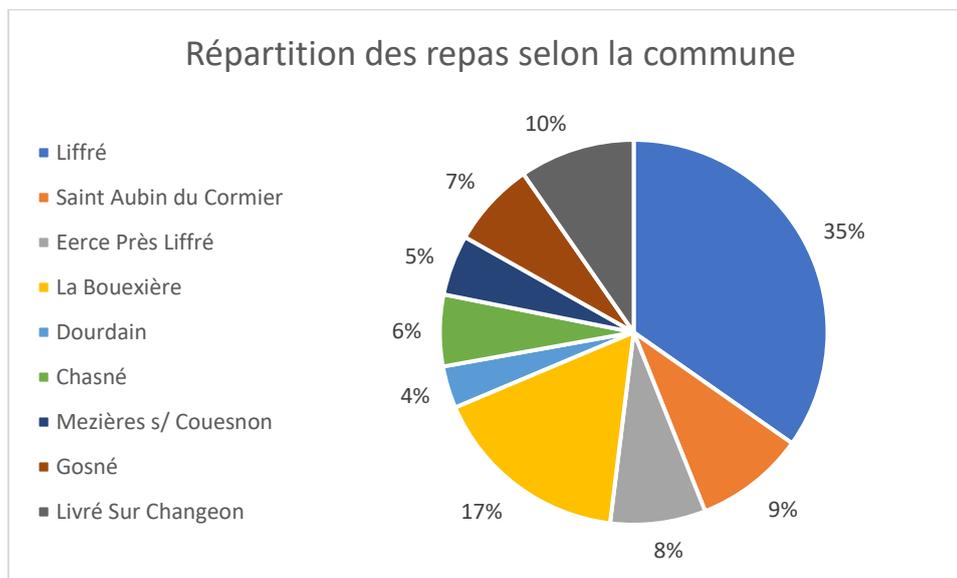


Figure 30 : répartition de la production de repas par commune

Les deux principaux sites (Liffré et La Bouëxière) produisent plus de 50% des repas.

Cinq communes ont leur service de restauration organisé en régie et les quatre autres sont délégation de service public. Cela suit les tendances nationales puisque 58% des collectivités choisissent la régie comme mode de gestion. En termes de volume de repas, la régie est largement prépondérante sur le territoire puisque les communes en régie assurent les ¾ des repas servis.

MODE DE GESTION	COMMUNE	NOMBRE DE REPAS SERVIS (ECOLES PUBLIQUES)	PRESTATAIRE LE CAS ECHEANT
Régie	Liffré	700 repas quotidien	
	La Bouëxière	320 repas quotidien	
	Chasné-sur-Illet	130 repas quotidien	
	Livré-sur-Changeon	150 repas quotidien	
	Ercé-près-Liffré	130 repas quotidien	
Prestation de service	Gosné	90 repas quotidien	Convivio (liaison chaude)
	Saint-Aubin-du-Cormier	200 repas quotidien	Ansamble (liaison chaude)
	Mézières-sur-Couesnon	130 repas quotidien	ESAT Thorigné (liaison froide)
	Dourdain	80 repas quotidien	Convivio (liaison chaude)

Deux communes en délégation se montrent insatisfaites de leur prestataire (qualité gustative médiocre et non-respect du cahier des charges).

Trois communes en régie produisent également des repas pour d'autres sites (petite enfance, école privée, portage de repas). Seule la cuisine de Liffré a l'agrément « cuisine centrale », elle fournit 3 cantines satellites. Trois communes produisent / fournissent les repas pour l'école privée (Livré-sur-Changeon, Ercé-près-Liffré, Gosné).

Liffré-Cormier Communauté propose, en coopération avec les communes, un service de restauration pour les enfants accueillis dans les accueils de loisirs. Le CIAS de Liffré-Cormier gère le service pour les 6 crèches et pour le portage des repas des seniors. Ces services de restauration représentent environ 80 000 repas par an :

- Le CIAS s’approvisionne auprès des communes de Liffré, La Bouëxière et Livré-sur-Changeon, pour les services Petite Enfance et service d’aide à domicile ;
- Pour les repas servis pendant les vacances dans les accueils de loisirs, Liffré-Cormier Communauté a passé un marché avec Convivio pour les communes de Saint-Aubin-du-Cormier, Mézières-sur-Couesnon et Gosné et se fait livrer des repas chauds. Pour les autres communes disposant d’un accueil de loisirs, les repas sont fournis par les communes et leur cuisine. Dourdain ne dispose pas d’accueil de loisirs.

Moyens humains et matériels – uniquement pour les communes en régie

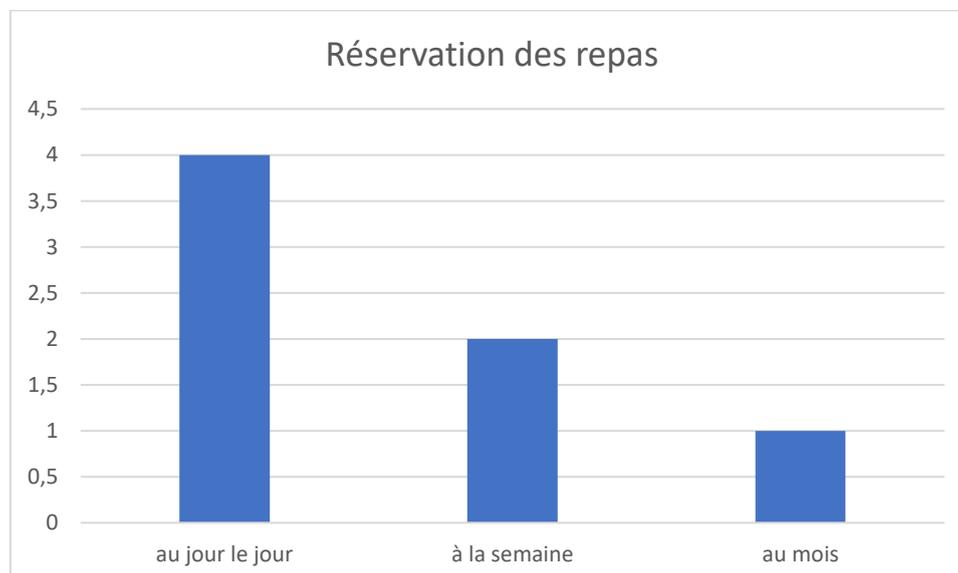
Les communes dédient environ 2 agents pour la préparation des repas, excepté la commune de Liffré. Le nombre d’agents au service est à prendre avec précaution puisque toutes les communes ne comptabilisent pas les ATSEM ou les animateurs qui peuvent également y participer.

	Nombre d'agents pour la préparation des repas	Nombre d'agents pour le service
Liffré	8	6
Erce Près Liffré	2	7
La Bouëxière	2,5	8
Chasné	1	n/a
Livré Sur Changeon	2	4 + 3 ATSEM

Toutes les communes en régie sont équipées d’une légumerie ce qui facilite l’utilisation et la préparation de légumes bruts. Deux communes sont équipées pour effectuer des cuissons longues et basses températures.

Modalités d’inscription et anticipation

La majorité des communes prévoit la réservation des repas au jour le jour. Un partage entre les communes peut être intéressant pour mettre en avant les avantages d’une réservation anticipée qui a son importance dans la lutte contre le gaspillage et la gestion des stocks.



Tarifification

Cinq communes ont mis en place le dispositif de l'état « cantines à 1€ ». Cette aide financière est accordée aux communes rurales de moins de 10 000 habitants et permet de mettre en place une tarification sociale dans les cantines scolaires. Les collectivités reçoivent une aide de 3€ par repas facturé 1€ aux familles les plus modestes.

Etablissement des menus – uniquement pour les communes en régie

La plupart des responsables établissent seuls les menus. Une commune fait approuver les menus par une diététicienne et une autre utilise un logiciel gratuit d'élaboration de menus (EMApp). Un besoin en formation et en partage de bonnes pratiques dans l'utilisation de logiciel et sur l'intérêt d'y avoir recours ressort. Une communication a été réalisée par Liffré Cormier Communauté sur le logiciel EMApp.

Les approvisionnements – uniquement pour les communes en régie

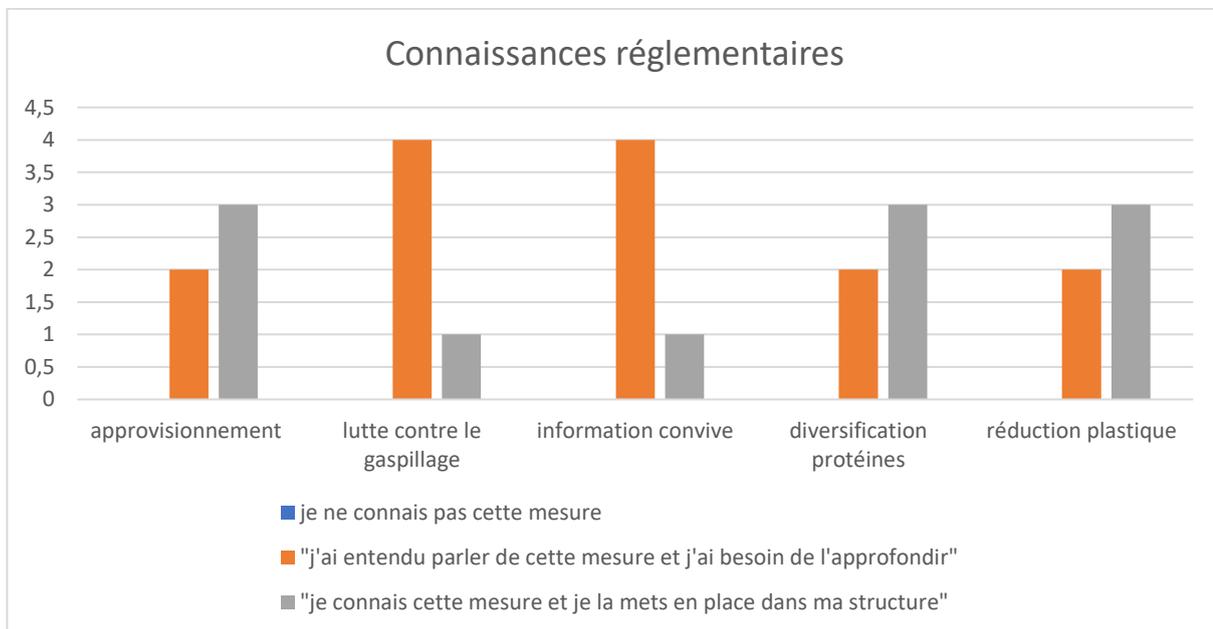
Les critères de choix des denrées sont multiples. Parmi les critères cités on retrouve : l'origine locale, la présence du label bio, la compatibilité avec la loi Egalim et le coût.

Les produits les plus recherchés en circuits de proximité sont le pain, les légumes, la viande et les produits laitiers.

Les produits surgelés sont utilisés par toutes les cuisines en régie, les produits prêts à l'emploi également mais occasionnellement ou en dépannage, sur des produits très ciblés.

Le respect de la Loi Egalim

Les répondants déclarent avoir eu connaissance des exigences de la loi Egalim, cependant certains ont besoin d'approfondir certaines mesures, en particulier celles concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'information aux convives.



- Diversification des protéines : 8 cantines sur 9 proposent un repas végétarien au moins une fois par semaine. Cependant, aucune cantine n'a mis en place de plan de diversification des protéines. Un besoin de formation sur ce point a été relevé par les enquêtes.

- Approvisionnements durables et de qualité :

Afin de suivre l'évolution des approvisionnements et du respect de la loi Egalim, le gouvernement a créé la plateforme ma-cantine. Sur cette plateforme, les communes doivent renseigner leur taux d'approvisionnements en produits « Egalim compatible ». Cette télédéclaration est obligatoire. Un besoin d'informations et de renseignement sur cette plateforme a été relevé. Une réunion de formation a donc été organisée en janvier 2023 pour présenter l'outil, ces différentes fonctionnalités et la télédéclaration. Les communes en régie font remonter le fait que la récupération des données pour effectuer cette télédéclaration est longue et fastidieuse puisqu'elle nécessite d'analyser les factures. Les communes sont demandeuses d'un logiciel qui facilite le calcul et souhaitent que les fournisseurs donnent des récapitulatifs de commandes avec les données.

Les résultats de la campagne de télédéclaration de l'année 2022 qui s'est clôturée en mai 2023 est présentée dans le tableau ci-contre :

	Liffré	Ercé-près-Liffré	Livré-sur-Changeon	Chasné-sur-Illet	La Bouëxière
AB	34%	18%	14%	32%	33%
Autres produits durables et de qualité	13%	9%	25%	18%	16%
	Dourdain	Mézières-sur-Couesnon	Saint-Aubin-du-Cormier	Gosné	
AB	20 %	20 %	20 %	20 %	
Autres produits durables et de qualité	50 %	50 %	50 %	50 %	

- Informations aux convives : Seule la commune de Liffré affiche la part des produits bio et de qualité. Une fois les données renseignées sur la plateforme ma-cantine, il est possible d'éditer des affiches pour informer les convives.
- Gaspillage alimentaire : Seulement 2 cantines ont réalisé le diagnostic concernant le gaspillage alimentaire. Les déchets organiques sont valorisés dans 2 communes via le compostage ou la nutrition animale (poulailler). Un manque de sensibilisation des enfants est également relevé., manque de valorisation des résultats lorsque les pesées sont réalisées. Un besoin d'accompagnement sur la lutte contre le gaspillage alimentaire se fait sentir.
- Réduction du plastique : Une seule commune déclare utiliser des contenants plastiques pour le service et celle-ci est engagée dans une démarche pour les supprimer.

Les actions engagées par Liffré-Cormier sur la restauration collective :

- Liffré Cormier Communauté a mis en place une des mesures phare du PAT en 2022 à savoir un dispositif de soutien aux communes pour leur service de restauration collective. Ce dispositif est composé de 3 piliers :
 - Un soutien financier aux communes pour leur service de restauration collective a pour objectif d'accompagner les communes dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim notamment sur l'accroissement de leurs approvisionnements en produits de qualité, locaux et issus de l'agriculture biologique. L'aide de la communauté de communes est conditionnée au respect de certains critères (progression dans les approvisionnements durables, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ...). Le montant de la participation communautaire versée à chaque commune est calculé en fonction du nombre d'habitants de moins de 10 ans de la commune.
→ budget de 160 000€ pour la période 2022-2023

- Un accompagnement technique (individuel ou collectif, formations ...) permettant aux équipes d'acquérir de nouvelles compétences et de les mettre au service de l'amélioration de la qualité du service de restauration scolaire. Cet accompagnement prendra la forme :
 - De la mobilisation de la chargée de mission PAT pour assurer une veille des dispositifs et un accompagnement des communes dans leur mobilisation (exemples en 2022: cantine à 1€ - mesure 14 du plan de relance - dispositif Fruit et lait à l'école);
 - De l'animation d'un réseau d'agents, favorisant les échanges entre pairs à propos des problématiques communes ;
 - De l'organisation de formations dédiés aux agents des communes, sur des thématiques partagées à l'échelle communautaire et contribuant à la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial.
- budget de 50 000€ pour la période 2022-2023
- Une étude prospective sur la restauration collective à l'échelle du territoire qui sera réalisée en 2023. L'analyse des besoins et des capacités de production des services communaux et communautaires devra permettre de proposer des scénarios visant à répondre aux besoins futurs de restauration collective, en tenant compte des enjeux environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation. La faisabilité technique, financière, juridique etc de chaque scénario sera étudié.
- budget de 30 000€

La délibération du conseil communautaire relative à ce dispositif est présentée en annexe 5.

- Ci-après sont déclinés des exemples d'accompagnement et d'information proposés par Liffré Cormier Communauté auprès des communes sur les dispositifs réglementaires, les subventions existants afin de les guider dans leur démarche de progrès.

Le programme fruits et lait à l'école : une aide financière européenne pour la distribution de fruits, légumes et produits laitiers. Certaines communes sont intéressées par le programme et souhaitent l'expérimenter courant 2024 : la commune de Liffré est inscrite dans ce programme depuis début 2023 : la responsable de la structure a partagé son expérience lors d'une réunion entre pairs en octobre 2023 pour aider les cuisiniers à intégrer le programme.



La plateforme ma-cantine : mise en place par le gouvernement afin de suivre l'évolution des approvisionnements et du respect de la loi Egalim. Sur cette plateforme, les communes sont invités à renseigner leur taux d'approvisionnements en produits « Egalim compatible ». Cette télédéclaration est obligatoire. Un besoin d'informations et de renseignement sur cette plateforme a été relevé. Une réunion de formation a donc été organisée en janvier 2023 pour présenter l'outil, ces différentes fonctionnalités et la télédéclaration. Les communes en régie font remonter le fait que cette obligation de télédéclaration est longue et fastidieuse à réaliser.



La mesure 14 du plan de relance permettait aux communes éligibles ²⁶ de bénéficier d'un soutien financier facilitant l'investissement sur des biens matériels ou des prestations immatériels. 5 communes ont sollicité la mesure afin de subventionner des équipements tels que de la vaisselle durable, des équipements de cuisson basse température ou encore un accompagnement technique et des formations pour l'une d'entre elles. Cet accompagnement financier qui prenait fin le 30/11/2022.



²⁶ Communes percevant la DSR (Dotation de Solidarité Rurale) cible en 2020 ou en 2021 étaient éligibles ; Sur l'intercommunalité, toutes les communes à l'exception de Liffré étaient éligibles.

Le dispositif « cantine à 1€ » est une aide de l'état à la mise en place d'une tarification sociale des cantines scolaires. Depuis le 1^{er} avril 2019, l'état soutient les communes qui mettent en place une tarification dégressive pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum. Les communes reçoivent ainsi une aide de 3€ par repas facturés aux familles 1€ ou moins. Sur l'intercommunalité les 2/3 des communes ont mis en place cette facturation dégressive selon le quotient familial. Depuis l'année scolaire 2022/2023 certaines communes notent une augmentation de la fréquentation qu'elle associe à la mise en place de la tarification différenciée et notamment des repas à 1€. Cette mesure répond alors pleinement à un besoin des familles.

Une formation collective à la cuisine alternative et végétale à destination des cuisiniers des communes a été réalisée en janvier 2023. Cette formation a été organisée par Ercé-près-Liffré dans le cadre de l'accompagnement de son service de restauration par Agrobio 35. La commune a bénéficié de la mesure 14 du plan de relance pour cet accompagnement. Pour bénéficier aux plus grands nombres de cuisiniers et enrichir la journée de partages d'expériences entre pairs, la formation a été élargie à l'ensemble des cuisiniers des restaurants scolaires de Liffré Cormier Communauté. 10 participants de 4 communes en régie étaient présents.



Analyse :

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> -Une volonté des restaurants scolaires d'améliorer leurs pratiques -Une mise en réseau des restaurants scolaires facilitée par Liffré-Cormier 	<ul style="list-style-type: none"> -Des disparités dans les pratiques des restaurants -Des difficultés pour définir le taux de produits bio et compatibles avec la loi Egalim (manque de temps pour analyser les factures) -Des prestataires de service qui n'apportent pas entièrement satisfaction -Peu de producteurs sur le territoire structurés pour fournir la restauration collective -Faible diversité des productions sur le territoire -Une nécessaire adaptation du service en fonction des publics : des besoins pour certains publics pas toujours respectés (crèches, seniors ...)
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> -Des acteurs partenaires pour accompagner la transition de la restauration collective (ex : Agrobio, Initiative Bio Bretagne) -La loi Egalim : un objectif minimal commun à atteindre -Ma-cantine : la télédéclaration permet de suivre l'évolution des approvisionnements -Des aides gouvernementales et européennes : plan de relance, programme « fruits et lait à l'école » -Nombre élevé de repas servis : un marché pour « pousser » une transition alimentaire sur le territoire -Les enfants : des vecteurs de la transition alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> -Des démarches administratives et d'analyses de plus en plus lourdes pour les services de restauration. -L'inflation qui impacte les services (coût des approvisionnements, électricité ...) -Le respect du code de la commande publique qui ne facilite pas les approvisionnements en direct, locaux

Enjeux :

- Comment développer l'offre de produits bio et locaux au sein des restaurants publics locaux de façon harmonisée sur le territoire ?
- Comment structurer l'offre locale afin qu'elle puisse répondre aux besoins de la restauration scolaire ?
- Comment développer et promouvoir une restauration collective durable et moins émettrice de GES (moins carnée, avec moins de gaspillage alimentaire ...) ?
- Comment accompagner les mangeurs, en particulier les enfants, vers la transition alimentaire ?
- Comment adapter le service de restauration afin qu'elle réponde aux besoins des différents publics cibles ?

c) La précarité alimentaire

Eléments de cadrage :

La politique alimentaire du gouvernement, matérialisée par le Plan National pour l'Alimentation, a défini la justice sociale alimentaire dont la lutte contre la précarité alimentaire comme un des 3 axes structurants et les PAT ont été définis comme des leviers prioritaires pour atteindre les objectifs du PNA.

La précarité alimentaire est définie selon le labo de l'économie sociale et solidaire comme une « situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri »²⁷. Contrairement à l'insécurité alimentaire qui est souvent traitée sous le prisme de la disponibilité calorique, la notion de précarité alimentaire prend aussi en compte l'importance de l'enjeu social de l'alimentation. La précarité alimentaire altère la fonction sociale de l'alimentation en modifiant le rapport à la cuisine et aux repas et en modifiant les pratiques alimentaires²⁸.

En France, la précarité alimentaire est générée non pas par un manque de production ou de circuits de distribution mais par un manque de revenu²⁹. En effet, les capacités agricoles de la France sont largement excédentaires pour nourrir sa population pourtant l'offre alimentaire reste encore inaccessible à une grande partie de la population. Afin de subvenir à leurs besoins alimentaires, certaines personnes en situation de précarité se dirigent vers l'aide alimentaire. En 2020, 7 millions de français ont eu recours à l'aide alimentaire au moins une fois, soit près de 10% de la population³⁰. Ce chiffre est en constante augmentation : les bénéficiaires étaient 2.6 millions en 2006 et 5.5 millions en 2017²⁰. En 15 ans, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire a donc presque triplé. Entre 2019 et 2020, le nombre d'inscrits à l'aide alimentaire a augmenté de +7,3%³¹. Cette augmentation exceptionnelle s'explique en partie par la crise de la covid qui a fragilisé certains ménages. La précarité dont la précarité alimentaire touche aussi les agriculteurs puisque 22.3% des agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté³².

Pour répondre à cette précarité alimentaire toujours croissante, des dispositifs de solidarité alimentaire se sont mis en place. La solidarité alimentaire peut se définir comme les différents dispositifs qui favorisent l'accès à l'alimentation pour tous les publics y compris les publics précaires. Aujourd'hui, «la solidarité alimentaire continue de prendre la forme dominante de l'aide alimentaire »³³. Cette dernière est définie dans le droit

²⁷ Labo de l'économie sociale et solidaire, 2020. Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès à tou.te.s à une alimentation de qualité

²⁸ Caillavet, Darmon, Contraintes budgétaires et choix alimentaires : pauvreté des ménages, pauvreté de l'alimentation ?, 2005

²⁹ Paturel, Carimentrand, Un modèle associatif de circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire ?, 2016

³⁰ Journal officiel du Sénat, 2021

³¹ Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques, 2022.

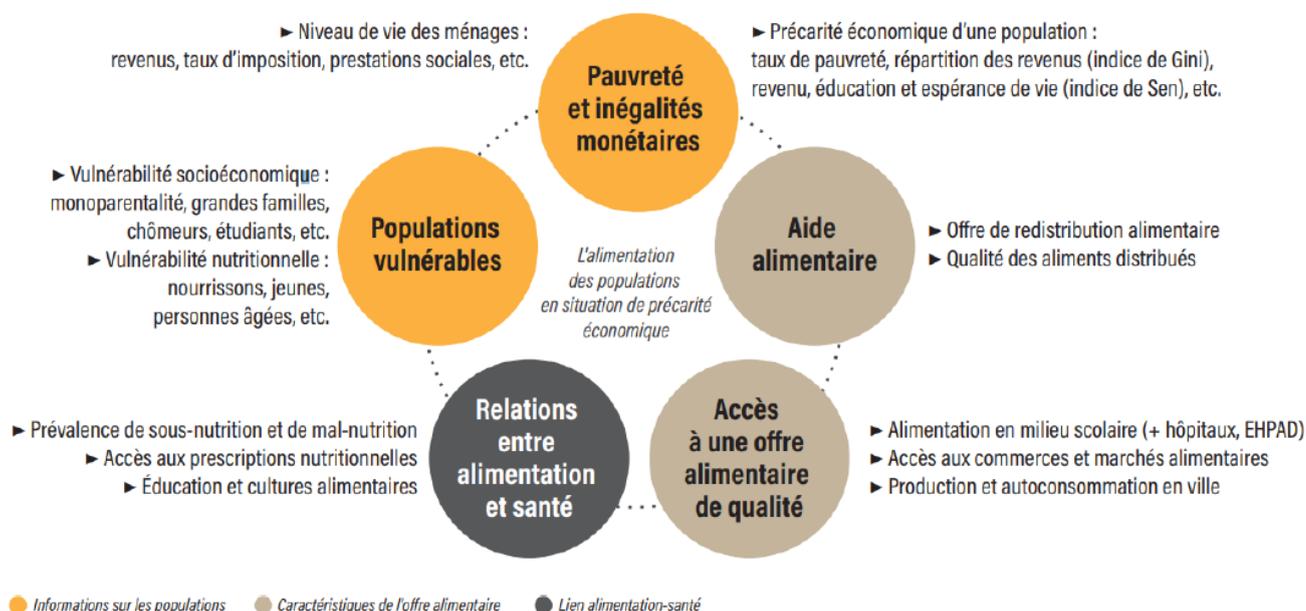
³² Mutuelle Sociale Agricole

³³ Paturel, Bricas, Pour une réforme de nos solidarités alimentaires, 2019

français : « L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union européenne que par l'Etat ou toute autre personne morale. »³⁴. Les principales structures d'aide alimentaires sont les associations nationales (banques alimentaires, restos du cœur, secours populaire ...) ou associations locales qui peuvent être également habilitées à réaliser des distributions, les CCAS ou CIAS et les épiceries sociales (gérées soit par des associations ou des CCAS/CIAS). D'autres formes de solidarité alimentaire, non basées sur l'aide alimentaire, émergent : des aides budgétaires, des supermarchés coopératifs, des AMAP solidaires, des groupements d'achats (association VRAC par exemple)

Les indicateurs de la précarité sur le territoire :

Des chercheurs proposent une méthode pour analyser la précarité alimentaire sur un territoire en se basant sur ces 5 dimensions de la précarité alimentaire.



(Source : So *What ?*, Policy Brief numéro 10, octobre 2019)

Figure 31 : les indicateurs de la précarité alimentaire

- Revenus et taux de pauvreté

Les revenus et le taux de pauvreté sont deux indicateurs qui permettent d'évaluer la précarité sur le territoire.

	Liffré Cormier Communauté	Ille et Vilaine	Bretagne
Taux de pauvreté	5.9%	10.5%	10.9%
Médiane des revenus	23 240€	22 230€	21 750€

Le
seuil
de

pauvreté s'établit à 1063€ par mois pour 2018 correspondant à 60% de la médiane du niveau de vie³⁵.

Cette donnée étant soumise au secret statistique, il est possible d'obtenir les taux de pauvreté seulement pour les communes de Liffré (5%), Saint-Aubin du Cormier et La Bouexière (7%). Liffré Cormier Communauté est la troisième EPCI d'Ille et Vilaine et de Bretagne avec le plus faible taux de pauvreté.

³⁴ Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, 2010

³⁵ INSEE, 2021

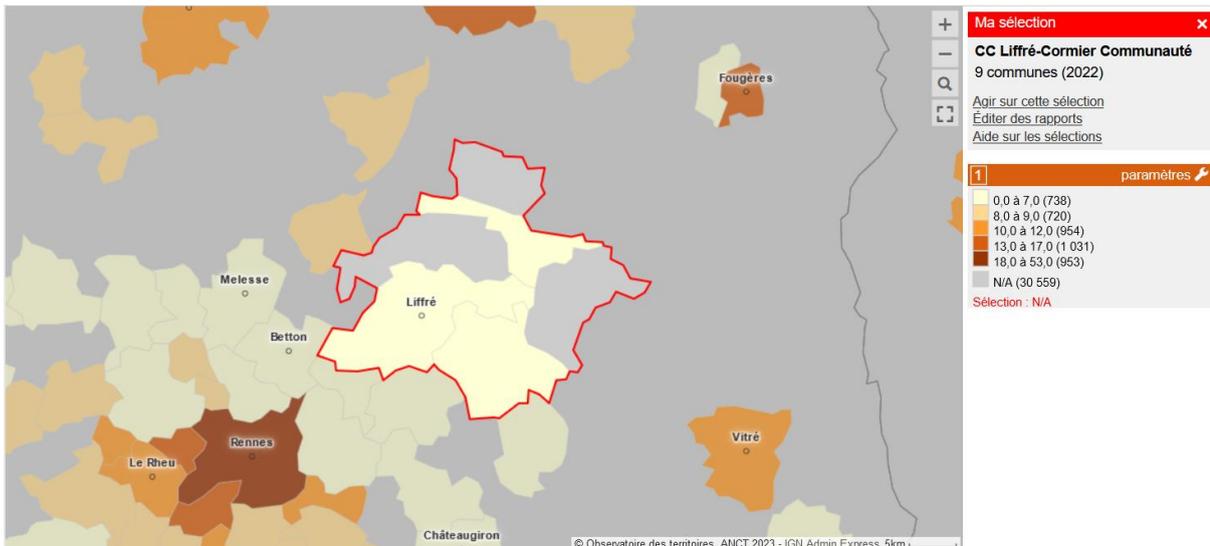


Figure 32 : taux de pauvreté Liffré Cormier Communauté, source : INSEE

Le revenu disponible est le revenu à la disposition du ménage pour consommer et épargner. Le revenu disponible par unité de consommation (UC), également appelé "niveau de vie", est le revenu disponible par "équivalent adulte". Il est calculé en rapportant le revenu disponible du ménage au nombre d'unités de consommation qui le composent.

Liffré Cormier Communauté est une des EPCI du département avec une médiane des revenus les plus importantes. Il existe cependant quelques disparités entre communes avec un maximum de 24 430€ pour Liffré et un minimum 21 620€ pour Dourdain.

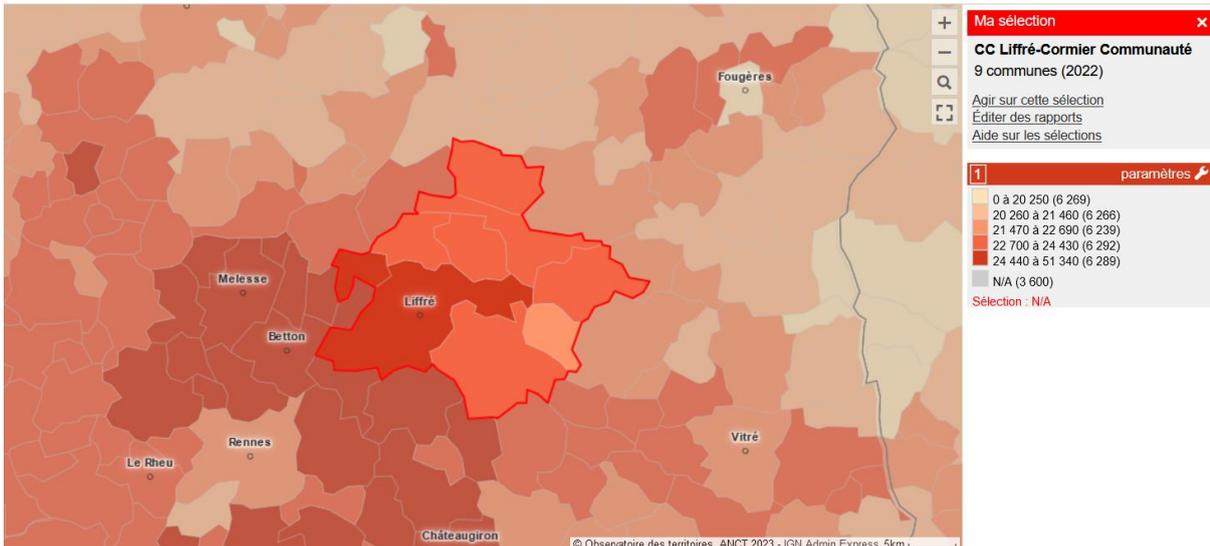


Figure 33 : médiane des revenus disponibles par UC Liffré Cormier Communauté, source : INSEE

- Emploi

	Liffré Cormier Communauté	Ille et Vilaine	Bretagne
Taux de chômage	6.6%	10.4%	11.4%
Emploi précaire	15.2%	16.1%	16.5%

Le taux de chômage est relativement faible sur le territoire. Cependant, on observe une prépondérance des emplois précaires (salariés qui n'ont pas de contrat à durée indéterminée) sur la commune de Saint-Aubin-du-Cormier avec près de 30%³².

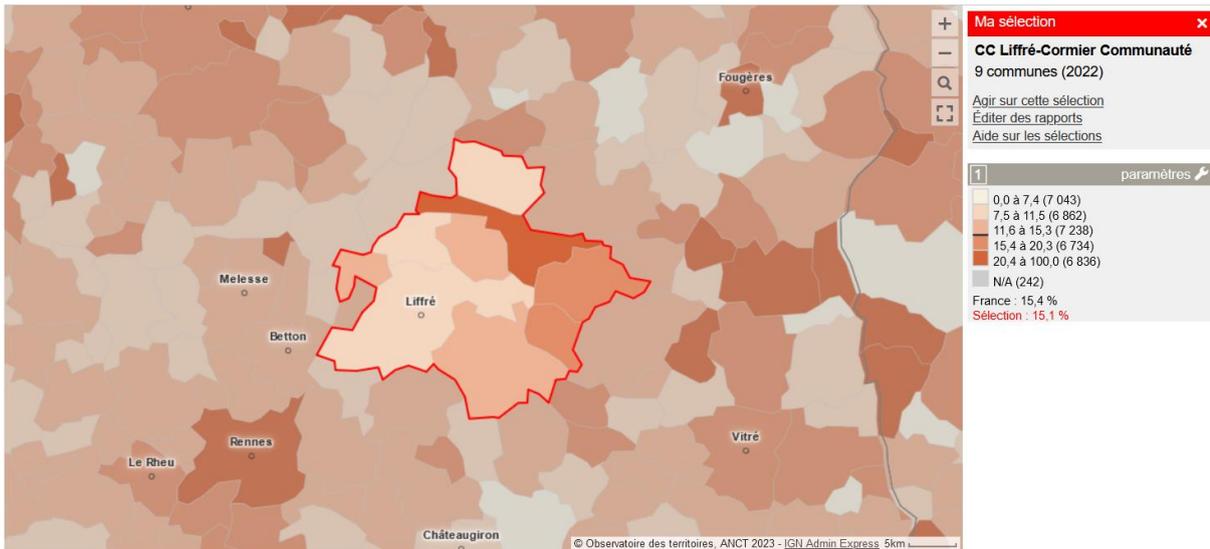


Figure 34 : taux d'emplois précaires Liffré Cormier Communauté, source : INSEE

- Populations vulnérables

Les personnes en vulnérabilité socio-économique (ex : personnes seules, familles monoparentales) peuvent être davantage sujettes à des situations de précarité alimentaire.

	Liffré Cormier Communauté	Ille et Vilaine	Bretagne
Part des familles monoparentales	16.6%	22.8%	24.7%
Personnes seules	25.6%	37.8%	38.6%

Malgré des indicateurs plutôt positifs (médiane des revenus élevés et taux de pauvreté faible), le territoire n'est pas épargné par la précarité puisque selon les structures d'aide alimentaire enquêtées environ 195 ménages ont recours à l'aide alimentaire. Les acteurs interrogés précise que beaucoup d'autres personnes pourraient avoir recours à l'aide alimentaire mais ne s'y rendent par honte ou crainte de la stigmatisation. En milieu rural, l'interconnaissance entre habitants étant plus forte, le besoin de discrétion est accru.

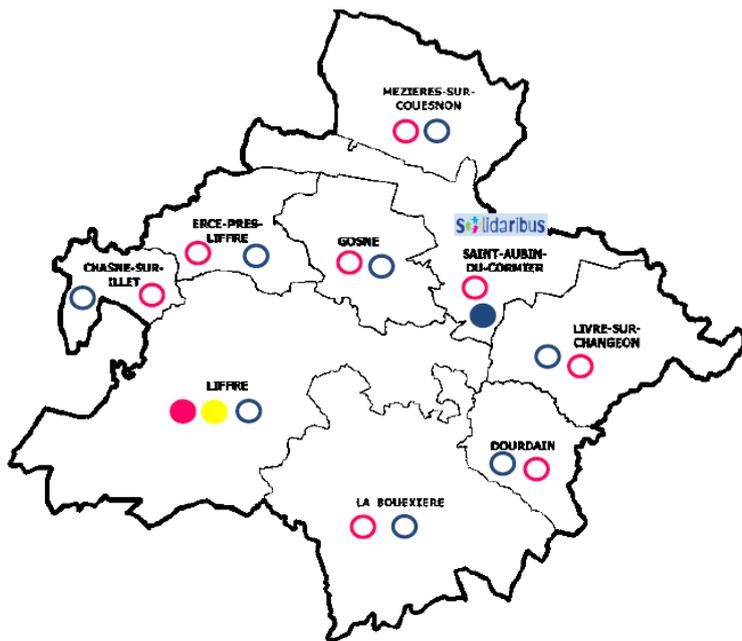
« On a des familles en grande précarité sur le territoire, ce n'est pas anodin »

Verbatim d'acteur interrogé

Une analyse des besoins sociaux (ABS) à l'échelle de Liffré-Cormier Communauté est en cours de réalisation.

L'aide alimentaire sur le territoire

Les acteurs de l'aide alimentaire du territoire sont recensés sur la cartographie suivante.



 CCAS	
 Restos du Cœur	 Territoires couverts Restos du Cœur
 Secours Catholique	 Territoires couverts par le Secours Catholique
 Solidari'bus Secours Populaire	

Figure 35 : cartographie de l'aide alimentaire, UDCCAS, 2022

Epicierie sociale de Liffré	90 ménages
Restaurants du cœur de Liffré	80 ménages
Solidari'bus	25 ménages
Total	Environs 195 ménages aidés

Figure 36 : nombre de ménages aidés sur le territoire (source : entretiens)



Certains bénéficiaires se rendent dans plusieurs structures à la fois

Des entretiens ont été réalisées avec les responsables de ces structures :

Le CCAS de Liffré porte une épicerie sociale accessible aux Liffréens, environ 90 ménages (dont 40 personnes seules et 42 familles monoparentales) en bénéficient grâce à une quarantaine de bénévoles. La volonté de cette épicerie était que cette aide soit temporaire, un « coup de pouce » lors d'accidents de vie mais en pratique, beaucoup de bénéficiaires restent sur le long terme, illustrant une dépendance à l'aide alimentaire. Les personnes ont le libre choix des produits qu'elles payent environ 10% du prix affiché en supermarché. Les produits proviennent principalement de la banque alimentaire de Rennes ainsi que du Super U, d'Intermarché et du Lidl de Liffré. L'épicerie est adhérente à l'ANDES (Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires), le réseau national des épiceries solidaires, ce qui permet de recevoir le CNES (crédit national des épiceries sociales), une aide financière de l'état permettant d'acheter certains produits manquants. Les restes sont donnés au parc animalier de DivertiParc.

Une antenne des restos du cœur est également présente à Liffré et accueille environ 80 ménages provenant de Liffré et des communes alentour. Elle s'approvisionne également via les ramasses au Super U, Intermarché et Lidl de Liffré mais aussi via 2 boulangeries de Chasné et Liffré et via l'antenne départementale des restas du cœur. Liffré Cormier Communauté réalise du transport à la demande pour les bénéficiaires des restos du cœur.

La fédération départementale du Secours populaire met en place le Solidari'bus depuis 2021. Ce bus mobile permet d'apporter de l'aide alimentaire dans les zones peu couvertes par les associations. Le Secours populaire

de Fougères se rend à Saint-Aubin-du-Cormier avec le Solidari'bus tous les 15 jours pour distribuer des colis alimentaires à 25 foyers du territoire de Liffré Cormier Communauté. Les produits secs proviennent du FEAD (Fonds européens d'aide aux plus démunis) via la fédération départementale et des ramasses sont réalisées au carrefour market, au Lidl et au marché de Fougères ainsi qu'à la Biocoop et à une boulangerie de Saint-Aubin-du-Cormier. Pour compléter les colis, des achats sont cependant nécessaires principalement pour les œufs, yaourts, fromages, légumes et produits. Les achats représentent un coût estimé à 5€ par panier.

Le secours catholique fournit ponctuellement des chèques alimentaires et les CCAS de certaines communes distribuent des bons alimentaires en partenariat avec certains commerces locaux.

Les structures d'aide alimentaire rencontrées constatent une augmentation du nombre de bénéficiaires et en parallèle une diminution des dons et de la qualité des produits donnés principalement par les supermarchés. La diminution des dons est en partie due au fait que les supermarchés mettent de plus en plus en place des mesures afin de réduire le gaspillage alimentaire, notamment en mettant en place des rayons « anti-gaspi » avec des réductions sur les produits proches de la date de péremption. Les start ups « anti-gaspi » telles que Phénix ou Too good to go sont aussi remises en cause par les structures d'aide alimentaire puisqu'elles réorientent les produits auparavant donnés aux structures d'aide alimentaire vers d'autres canaux. Les interrogés déplorent que les produits reçus soient parfois de mauvaise qualité et ne peuvent être donnés, ce qui demande un effort de tri pour les bénévoles.

« Parfois dans les ramasses, il faut faire un gros tri avant de distribuer »

« Les produits dans les rayons anti-gaspi, c'étaient des produits qui nous étaient auparavant donné »

Verbatims d'acteur interrogé

« La cuisine, ce n'est pas ancré dans leurs habitudes alimentaires »

« La qualité, l'origine de la production n'est pas une priorité pour les personnes en précarité, ils veulent juste manger »

Verbatims d'acteurs interrogés

Un frein à l'alimentation durable réside également dans les habitudes alimentaires des bénéficiaires qui, selon les interrogés, cuisinent peu.

Un besoin d'agir sur les comportements alimentaires se fait donc ressentir. Pour cela, l'épicerie sociale souhaitent organiser des ateliers cuisine depuis en partenariat avec l'institut éducatif et sensoriel de Fougères. Dans le cadre du PAT, ces animations ont reçu une aide financière de la DRAAF Bretagne.

Dans le cadre de la maison de l'alimentation itinérante qui sera présente sur le territoire en septembre 2023, des actions destinées au public en situation de précarité alimentaire seront proposées (animations lors de la distribution d'aide alimentaire, atelier de sensibilisation à l'alimentation durable ...).

Il est également envisagé d'être accompagné par l'association Aux goûts du jour sur cette thématique notamment en proposant une fresque de la précarité alimentaire aux acteurs sociaux du territoire afin de construire ensemble un plan d'actions pour permettre à tous de bien manger notamment en expérimentant des solutions innovantes qui sortent du cadre de l'aide alimentaire traditionnelle.

Analyse :

Atouts	Faiblesses
-Les ménages avec un niveau de vie supérieur aux moyennes régionales et départementales -Des structures d'aide alimentaire présentes sur le territoire avec des actions en lien avec l'alimentation durable qui se développent (ateliers cuisine)	-Une précarité alimentaire bien présente sur le territoire -Un rapport à l'alimentation compliqué pour les personnes en situation de précarité (choix des produits dictés par le coût et pas forcément par la qualité) -La lutte contre la précarité alimentaire basée uniquement sur l'aide alimentaire et sur le don -Les dons à l'aide alimentaire qui s'amointrissent (réduction sur les dates limites, start-up anti-gaspi ...) -Non recours à l'aide alimentaire : des situations de précarité par toujours connues (le réseau d'acteurs parvient-il à toucher tous les ménages concernés ?)
Opportunités	Menaces
-Aides et accompagnement sur la précarité alimentaire (aides régionales pour l'épicerie sociale et accompagnement de LCC par AGDJ) -La précarité alimentaire définit comme un des axes prioritaires du PNA <ul style="list-style-type: none">- Un réseau d'acteurs (France service, ASIP, services communautaires...) qui permet de toucher le public- Repenser le système d'aide alimentaire pour qu'il ne repose plus uniquement sur le don	-L'inflation qui risque d'augmenter encore la situation de précarité alimentaire

Enjeux :

- Comment garantir un accès digne à l'alimentation durable et de qualité pour les publics en situation de précarité ?
- Comment soutenir les associations qui luttent contre la précarité alimentaire ?
- Soutenir le déploiement d'autres formes de solidarités alimentaires ?
- Diffuser la prise en compte de cet enjeu sur l'ensemble du territoire et auprès d'une diversité d'acteurs
- Comment permettre aux ménages dépendant de l'aide alimentaire d'en sortir ?

d) La sensibilisation à l'alimentation durable sur le territoire

Eléments de cadrage :

Les régimes alimentaires ne cessent d'évoluer. Une enquête de l'INSEE retrace l'évolution de nos consommations alimentaires en France depuis 50 ans.

Nous accordons une part de plus en plus faible à l'alimentation dans nos dépenses de consommation. Les dépenses alimentaires des ménages représentaient en effet 34.6% des dépenses de consommation en 1960 (premier poste de consommation) pour descendre à 20.4% dans les années 2000³⁶. Cette tendance est en lien avec l'élévation du niveau de vie moyen (nous dépensons davantage pour les loisirs et autres biens de consommation).

Nous consommons nettement moins de viande et de fruits et légumes. La consommation en pain en volume a diminué au profit d'autres produits à base de céréales (pâtes, riz, biscuits ...). A l'inverse, certaines dépenses

³⁶ Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements

prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire, c'est le cas des plats préparés, des produits sucrés et des boissons non-alcoolisées. La part de la consommation en œufs, laitage et poisson stagne depuis les années 1990²⁶.

Depuis 1960, la consommation de produits préparés s'accroît de 4.4% en moyenne par an en volume par habitant. Nos modes de vie s'accompagnent en effet d'une réduction du temps de préparation des repas (-25% entre 1986 et 2010). Les consommateurs recherchent donc la rapidité et praticité de préparation qui se fait au détriment de produits bruts et non transformés. De même, inexistante en 1960, la consommation de légumes coupés ou emballés s'est fortement développée depuis les années 1990²⁶.

Notre alimentation riche en graisses, en sucres, en aliments carnés et à forte densité énergétique joue un rôle dans l'augmentation des maladies chroniques liées à l'alimentation (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires ..). L'impact néfaste des pesticides présents dans notre alimentation sur la santé ne sont également plus à prouver. Sur le plan environnemental, l'alimentation représente un secteur fortement émetteur d'émissions de GES et consomme des ressources naturelles avec un impact sur la biodiversité et la santé des écosystèmes. Comme cela est représenté sur le graphique suivant, les viandes et poissons représente le principal secteur alimentaire émetteur de GES. L'agronome Michel Griffon³⁷ explique que « *si le monde entier devait suivre le régime alimentaire nord-américain, il est fort probable que la planète ne suffirait pas à produire une alimentation suffisante* ».

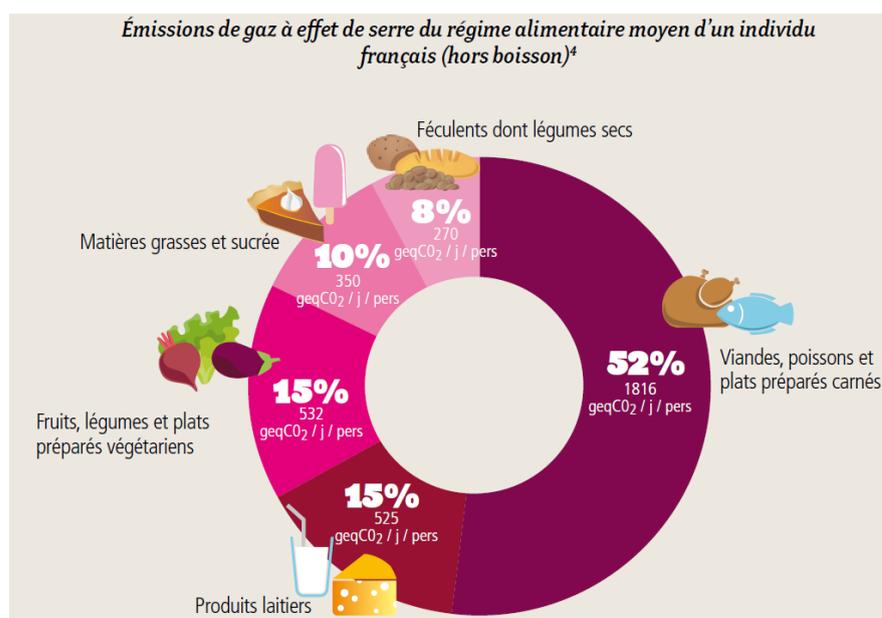


Figure 37 : émissions de GES du régime alimentaire

Les comportements alimentaires diffèrent également selon les catégories socio-professionnelles des personnes et leur environnement. Toujours selon l'enquête de l'INSEE, le panier d'un ménage plus âgé comprend davantage de viande, de poisson, de fruits et légumes, mais moins de boissons alcoolisées et de plats préparés. Le panier d'un agriculteur contient moins de légumes et de boissons alcoolisées en raison d'une autoconsommation élevée en ces produits. Il inclut également moins de poisson, mais plus de pain et céréales. Un ménage habitant en milieu rural achète moins de fruits et légumes qu'un ménage parisien. La présence d'un enfant au sein du ménage conduit à consommer plus de viande, de produits laitiers et de légumes, mais relativement moins de boissons alcoolisées. Les paniers des ménages peu aisés comportent davantage de pain et céréales, mais moins de poisson, de boissons alcoolisées, de fruits, et légèrement moins de viande. Les féculents ont une forte densité énergétique et sont bon marché ce qui peut expliquer que les personnes en situation de précarité se dirigent préférentiellement vers ce type de produits. Une étude (Caillavet et al. 2005) montre également que les

³⁷ Il faudrait 2 planètes pour remplir les estomacs, les réservoirs et préserver la biodiversité ». Le Monde, 05/04/2007

produits recommandés d'un point de vue nutritionnel sont souvent plus chers. Ainsi, les contraintes budgétaires ont un impact défavorable sur l'accès à une alimentation saine. Une des conséquences est que l'obésité et les maladies chroniques notamment le diabète sont surreprésentées chez les personnes en situation de précarité (Caillavet, Darmon, 2005).

Ainsi, il est donc nécessaire de modifier nos comportements alimentaires afin de limiter l'impact de notre alimentation sur notre santé et l'environnement. Le Réseau Action Climat³⁸ a défini 7 gestes pour entamer une démarche de transition alimentaire :

- Manger moins et moins riche
- Manger moins de viande et de produits laitiers
- Manger de saison
- Manger bio
- Lutter contre le gaspillage
- Manger local
- Acheter moins de produits transformés et emballés

Ces recommandations rejoignent celles du scénario Aferres de Solagro qui préconise notamment de limiter la surconsommation en diminuant les quantités ingérées de 10% et d'inverser le rapport protéines animales / végétales (60% végétales et 40% animales). Le scénario Aferres propose une comparaison entre notre assiette de 2010 et l'assiette souhaitées pour 2050 :

Evolution de l'assiette-type entre 2010 et 2050 (préconisation au niveau national)

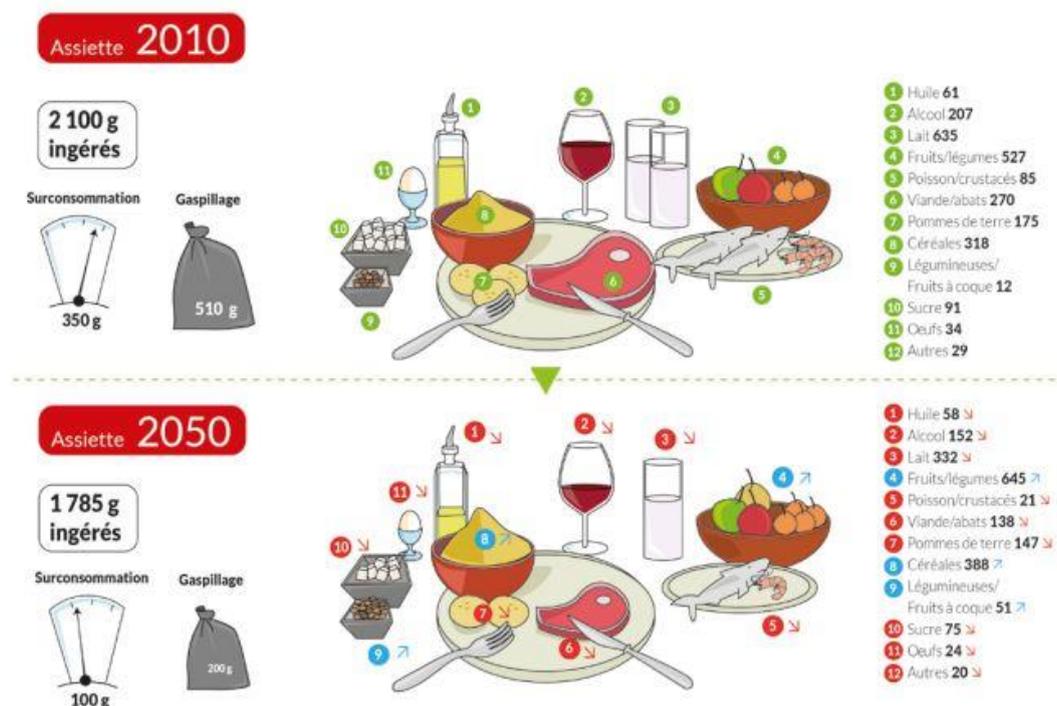


Figure 38 : l'assiette souhaitée en 2050 selon Solagro et son scénario Aferres

³⁸ Un coup de fourchette pour le climat, 7 fiches pratiques, Réseau Action Climat, 2015

Les actions sur le territoire :

L'information et l'éducation à l'alimentation durable sont des facteurs déterminants dans le changement de nos comportements alimentaires. Sur le territoire, des acteurs sont déjà impliqués dans cette transition alimentaire.



Figure 39 : le jardin partagé de Liffré'échange

○ L'association **Liffré'échange** regroupe 65 adhérents engagés dans le développement durable. L'association porte 2 actions en lien avec l'alimentation. Depuis 2016, elle propose en effet des cours de cuisine bio, végétales, sans sucres ajoutés assurés par l'association La bonne assiette. Le programme des cours de fait sur 2 ans avec un rythme d'un cours par mois.

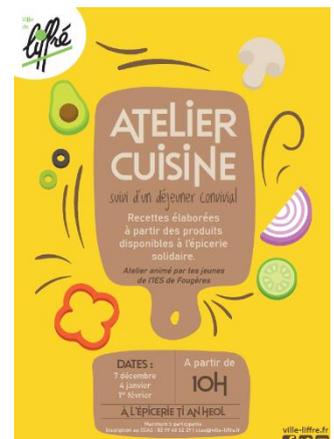
Depuis 2016, Liffré'échange anime également un jardin partagé sur 800m² mis à disposition par la commune de Liffré. Quinze adhérents s'occupent de l'entretien du jardin, du potager et du poulailler. Cette initiative permet l'autoproduction et a également un rôle d'éducation à l'environnement et de création de lien social.

- L'association **Ragoles et béruchets** de Saint-Aubin-du-Cormier anime un jardin partagé « Le potager du Cormier »
- L'association **Mézi'idées Citoyennes** organise également des ateliers cuisine thématiques animés par une bénévole de l'association (ex : cuisiner les fanes, les légumes racines ...).

- Le cinéma associatif Le Mauclerc de Saint-Aubin-du-Cormier participe au **festival AlimentTerre**. Organisé chaque année en octobre et novembre, ce festival permet de sensibiliser aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation durable à travers une sélection de films aux thématiques diverses. En 2022, le cinéma a organisé une projection du film « Vert de Rage : engrais maudits » qui dénonce les effets néfastes de la production d'engrais phosphatés sur l'environnement et la santé et les interdépendances des systèmes agricoles et alimentaires dans le monde. Cette projection s'est suivie d'un débat pendant lequel les participants ont pu échanger avec le réalisateur du film.



- **L'épicerie sociale de Liffré** souhaite proposer à ses bénéficiaires des ateliers cuisine animés par des jeunes de l'Institut Educatif et Sensoriel de Fougères. Ces ateliers permettent de concevoir des repas équilibrés, de créer du lien entre les personnes de l'épicerie et de partager un moment de convivialité entre bénéficiaires souvent isolés. Les recettes sont élaborées à partir des produits disponibles dans l'épicerie et un repas est partagé suite à l'atelier. Dans le cadre du PAT de Liffré Cormier, l'épicerie sociale a reçu une subvention de la DREETS issus de crédits « stratégie pauvreté ».
- Le programme « **De la ferme à l'école du Pays de Rennes** »
Le Pays de Rennes a initié ce programme pour développer les liens entre enfants, producteurs et acteurs de la restauration collective. Ce programme comprend la diffusion de films documentaires, des visites de fermes, des ateliers cuisine ou encore la mise en place de potagers et poulaillers. Sur le territoire, l'école maternelle Alix de Bretagne de Saint-Aubin-Cormier a bénéficié de ce programme avec une activité autour du poulailler.



Dans le cadre de son PAT, Liffré Cormier porte également des actions en lien avec la sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation durable :



○ Les **randonnées Gourmande et Bio** : depuis 3 ans, Liffré Cormier en partenariat avec les communes volontaires et les associations de randonnée du territoire organise des randonnées à la découverte des producteurs bio du territoire afin de valoriser leurs productions et leurs pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Ces évènements ont été labellisés Voyages en terres bio, un label qui valorise l'agriculture biologique qui a été mis en place pendant le Congrès mondial de la bio qui s'est déroulé à Rennes en 2021. Le Pays de Rennes communique et valoriser les initiatives portées sur son territoire.

	2020	2021	2022
Communes	La Bouëxière	Livré-sur-Changeon	Ercé-près-Liffré
Fermes visitées	Ferme de la grande fontaine, le verger O'ty fruits, la cidrerie du Val de la Chèvre + un marché avec 10 producteurs + partenariat avec Histoires d'ânes (retour en âne pour les familles)	GAEC Léonard, atelier de fabrication de lessive bio, pension équine, atelier fabrication céramique	Ferme des clochettes (élevage caprin, production de fromage de chèvre) GAEC de l'illet (élevage bovin laitier)
Nombre de participants	45	16	35



○ En 2022, Liffré Cormier a animé son deuxième **Famill'athlon**, un évènement sportif et festif à destination des familles. Lors de cette deuxième édition, un atelier cuisine a été organisé autour de recettes alternatives cookies à la chapelure de pain pour lutter contre le gaspillage, pâte à tartiner aux haricots rouges ...). Une quinzaine de ménages ont participé et testé ces recettes. L'atelier a bien plu aux participants puisqu'il est ludique tout en sensibilisant à l'alimentation durable.



○ Liffré Cormier porte un projet fort sur l'alimentation en 2023 avec la venue de la **Maison de l'alimentation itinérante**. Ce projet est animé par l'association Aux goûts du jour et vise à promouvoir l'alimentation durable auprès des habitants et des acteurs du territoire via des formations et animations diverses sur le bien manger (ateliers cuisine, jeu, formation à l'anti-gaspi, visites de fermes ...). Cette Maison de l'alimentation est matérialisée par une tiny house qui sera positionnée à Liffré où des animations, ateliers cuisiner et permanences auront lieu. Afin de couvrir l'ensemble du territoire et de toucher le maximum d'habitants, des animations seront organisées sur l'ensemble du territoire en lien avec les acteurs de l'alimentation, les associations, les communes etc.



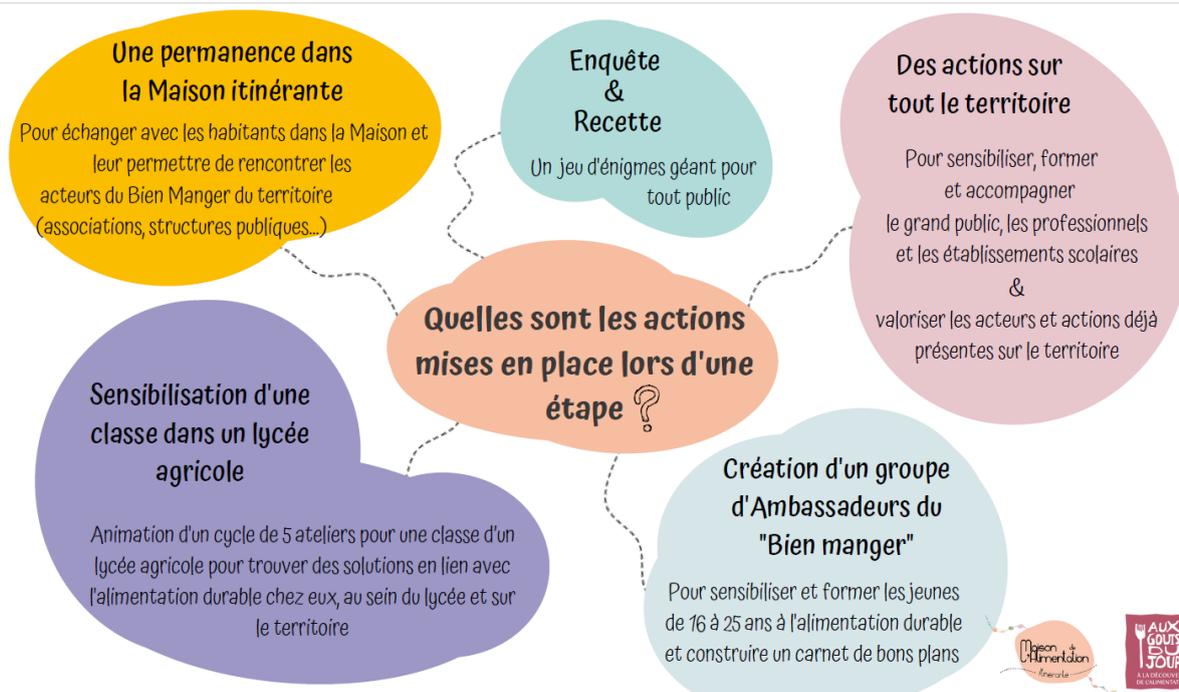


Figure 40 : les actions de la maison de l'alimentation itinérante

Comme le schéma précédent le décrit, diverses actions sont mises en place pendant la maison de l'alimentation :

- Une permanence de l'association ou d'acteurs du territoire dans la maison itinérante.
- Le jeu enquête et recette : un jeu d'énigmes sur l'alimentation durable avec des lots gourmands à gagner pour les ménages qui ont récolté le plus de points.
- La sensibilisation d'une classe d'un lycée agricole : l'animation d'un cycle d'ateliers sur l'alimentation durable. Le cycle sera proposé au lycée agricole de Saint-Aubin-du-Cormier, le seul du territoire.
- La création d'un groupe d'ambassadeurs du bien manger : des cycles d'ateliers sur l'alimentation pour les jeunes qui seront formés à leur tour à l'animation d'ateliers cuisine. Ils construiront également un carnet de bons plans pour bien manger sur le territoire. Ce cycle sera probablement proposé à un lycée général de Saint-Aubin-du-Cormier.
- En plus, une diversité d'actions seront organisées en partenariat avec les acteurs du territoire.

Valorisation de l'agriculture auprès de tous les publics :

Promouvoir l'alimentation durable nécessite de valoriser les productions locales et les agriculteurs du territoire auprès de tous les publics. C'est un des axes prioritaires de la politique agricole travaillée en lien étroit avec le PAT.

L'atelier de concertation avec les agriculteurs de décembre a mis en évidence certains constats partagés. Les agriculteurs font part d'un manque d'interconnaissance entre le monde agricole et les habitants qui selon eux s'est accru avec l'augmentation du nombre d'habitants et l'arrivée d'urbains qui connaissent peu le monde rural. Selon les participants, les médias ne contribuent pas à véhiculer une image positive de la filière agricole. Les agriculteurs ont fait également part de leur impression d'un traitement différencié entre les agriculteurs conventionnels et les agriculteurs en bio. Les premiers sont plus facilement stigmatisés et subissent plus facilement de l'agribashing alors que les seconds sont mieux valorisés par les consommateurs. Certains participants estiment également que ces divergences impactent aussi les relations entre agriculteurs eux même avec un sentiment de fossé qui se creuse entre les différents modèles. Valoriser la diversité des modèles agricoles apparaît donc comme un enjeu pour le PAT de Liffré-Cormier.

Ainsi, lors de cette journée de concertation, les agriculteurs ont proposé que la collectivité les accompagne sur la communication et qu'elle valorise l'agriculture locale en veillant à ne pas opposer les modèles (conventionnel / bio et circuits courts / longs). Les agriculteurs proposent plusieurs actions :

- Un volet de sensibilisation à l'agriculture dans les programmes scolaires incluant des visites de fermes,
- Une communication auprès des habitants sur les pratiques agricoles en cours dans les champs en fonction des saisons,
- Des panneaux signalétiques pour les agriculteurs en vente directe
- Un accompagnement des agriculteurs sur l'organisation de fermes ouvertes
- Des cours de cuisine pour valoriser les productions locales
- Développer de nouveaux débouchés pour faire connaître les produits locaux : restauration collective, grandes surfaces, magasins de producteurs ou marché de producteurs, produits locaux dans les offices de tourisme

Analyse :

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Des associations actives sur le territoire et intéressées par les questions alimentaires - Une bonne fréquentation des animations en lien avec l'alimentation - Des agriculteurs volontaires pour ouvrir leurs portes et faire découvrir leurs pratiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Une consommation trop forte de viande et produits transformés - Des comportements alimentaires fortement émetteurs de GES - Des actions qui ne concernent pas toutes les communes - Un manque d'interconnaissance entre le milieu agricole et les habitants
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - La Maison de l'alimentation itinérante : un projet fort autour de l'alimentation pour 2023 - La restauration scolaire : un levier pour faire évoluer les pratiques alimentaires - L'alimentation : un levier fort pour réduire les GES + effet positif sur la santé 	<ul style="list-style-type: none"> - Précarité alimentaire / inflation : quels moyens pour bien manger ?

Enjeu :

- Comment accompagner tous les mangeurs dans l'évolution des pratiques alimentaire ?
- Comment valoriser et promouvoir l'agriculture locale ?

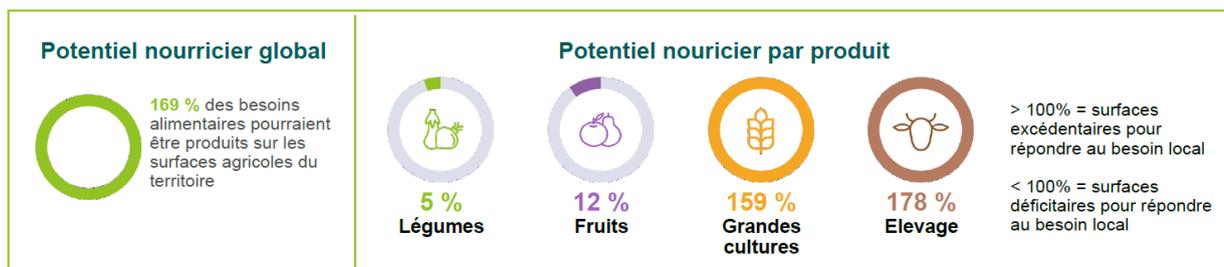
e) L'adéquation entre l'offre et la demande

L'adéquation offre / demande estimée par l'outil PARCEL :

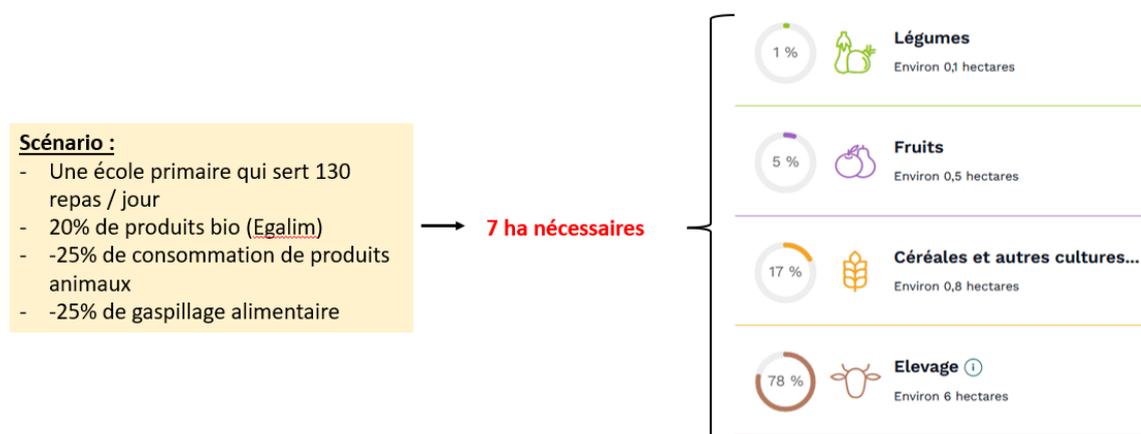
L'outil PARCEL³⁹ développé par la Fédération Nationale Agriculture Biologique, Terre de Liens et le bureau d'étude BASIC, permet d'estimer les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement sur un territoire donné. Quatre paramètres sont modulables sur l'outil et ont un impact sur les surfaces nécessaires : la localisation de la production, le régime alimentaire, le type de production (agriculture biologique ou non) et le gaspillage alimentaire. PARCEL permet d'évaluer de façon théorique l'autonomie alimentaire d'un territoire.

Selon le simulateur PARCEL, 7463 ha seraient nécessaires pour répondre aux besoins alimentaires des habitants de LCC. La SAU du territoire (11 997 ha) pourrait donc couvrir 160% des besoins alimentaires. Cependant, ces données ne prennent pas en compte la diversité des productions. Le territoire est largement excédentaire en grandes cultures et en élevage mais déficitaire pour les fruits et légumes. Ainsi, la diversification des productions constitue un enjeu pour développer une alimentation locale.

³⁹ <https://parcel-app.org/>,



L'outil PARCEL permet également de simuler le nombre d'ha nécessaire pour nourrir une partie de la population ou approvisionner un restaurant scolaire. Il met en évidence que pour fournir une école qui sert 130 repas par jour seulement 7 ha sont nécessaires.



A noter que l'outil PARCEL n'est qu'une simulation et qu'il permet de définir un ordre de grandeur. Les calculs de surface ne reflètent pas les spécificités fines de l'agriculture du territoire puisque les données de production sont disponibles au mieux à l'échelle du département.

5) La gestion des déchets alimentaires

- Eléments de cadrage

L'ADEME considère la lutte contre le gaspillage alimentaire comme un des 3 piliers de l'alimentation durable (avec la durabilité des approvisionnements et les changements de comportements alimentaires)⁴⁰. Le gaspillage alimentaire est officiellement défini comme la nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne est perdue, jetée, dégradée (loi AGECE, 2020).

10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées par an en France ce qui correspond à 16 milliards d'euros en valeur et 15 300 000 d'équivalent en tonnes de CO₂. Le gaspillage alimentaire est réparti entre les maillons de la chaîne avec 1/3 pour la production, 1/3 pour la transformation et distribution et 1/3 pour la consommation. Pour la phase de consommation, cela représente 30kg par personne et par an⁴¹.

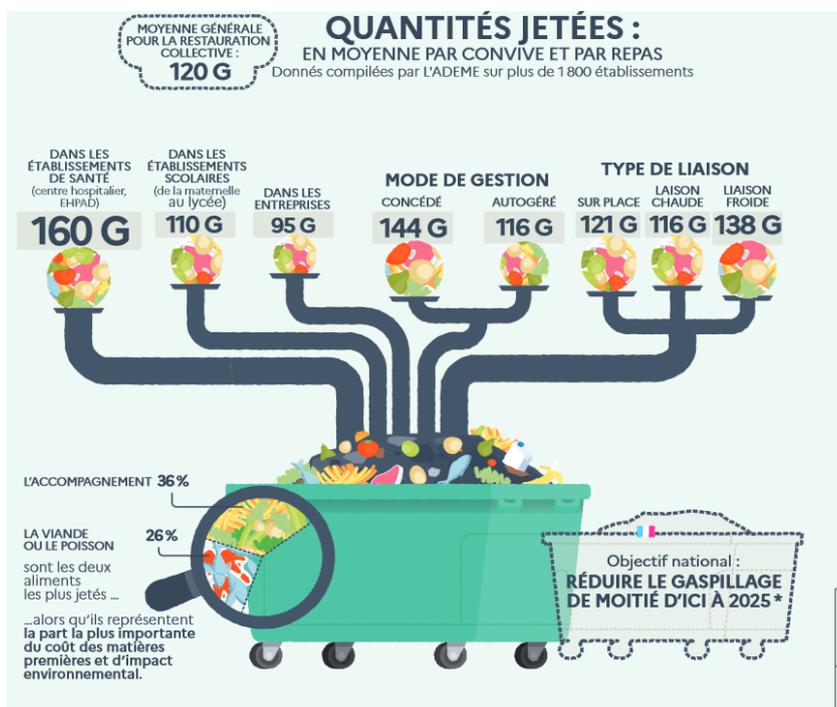
La loi AGECE (anti-gaspillage pour une économie circulaire) fixe de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et d'ici 2030 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

En restauration collective, 120 grammes sont jetés en moyenne par convive et par repas ce qui représente un coût estimé de 68 centimes par convive et par repas. Le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France. Comme l'illustre l'infographie suivante, le

⁴⁰ Scénario 2050, ADEME

⁴¹ ADEME

gaspillage est plus important pour les établissements de santé et le mode de gestion a aussi un impact puisque la gestion concédée est responsable de davantage de gaspillage que la gestion en régie. La restauration collective est donc un levier important de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



La Région Bretagne, la DRAAF et l'ADEME Bretagne travaille conjointement sur la mise en place d'un REGAL Breton (réseau d'évitement du gaspillage alimentaire) qui permettra d'animer la lutte contre le gaspillage alimentaire en Bretagne en lien avec l'ensemble des acteurs impliqués.

- Le gaspillage alimentaire sur le territoire

Restauration collective :

La commune de Gosné et le lycée agricole de Saint-Aubin du Cormier sont accompagnés par le SMICTOM de Fougères sur la lutte contre le gaspillage alimentaire : pesées, mise en place d'un comité de pilotage et accompagnement pour élaborer une stratégie d'actions. Liffré et La Bouëxière ont également été accompagnées sur le gaspillage alimentaire par le SMICTOM Valcobreizh.

La Bouëxière possède notamment un poulailler et un composteur au niveau de la cantine pour valoriser les restes non consommés par les élèves. Les élèves ont également le choix entre une petite, moyenne et grande assiette pour adapter la quantité servie à l'appétit des enfants.



Figure 41 : poulailler de La Bouëxière



Figure 42 : composteur de La Bouëxière

L'école Sainte Thérèse et le collège Saint-Anne de Saint-Aubin-du-Cormier, dont le service de restauration est assuré par Ansamble, sont accompagnés par l'asso Aux goûts du jour sur l'alimentation durable. Cet accompagnement comporte un volet sur le gaspillage alimentaire avec la réalisation d'un diagnostic et d'un programme d'actions.

Distribution

La loi Garot de 2016, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire interdit aux distributeurs de rendre impropres à la consommation les invendus encore consommables (par la javellisation par exemple). Elle oblige les magasins alimentaires de plus de 400m² de proposer une convention de don à des associations. Les supermarchés de Liffré (Super U, intermarché et Lidl) ont des conventions de dons avec les Restaurants du cœur et l'épicerie sociale de Liffré. Deux boulangeries de Chasné et Liffré fournissent aussi les Restaurants du cœur de Liffré. Le Solidari'bus de Saint-Aubin-du-Cormier récupère les invendus de la biocoop et d'une boulangerie de la commune.

D'autres acteurs interrogés déclarent avoir mis en place des actions pour lutter contre le gaspillage (9/16 interrogés) : réduction sur les produits en dates courtes, paniers anti-gaspi, travail avec Phénix (start-up anti-gaspi), dons aux salariés ou aux clients. Pour les invendus non consommables, le composte, la méthanisation ou encore la distribution aux animaux (l'épicerie sociale de Liffré donne par exemple les produits non consommables au Diverty Parc de Livré-sur-Changeon) sont cités par les acteurs comme des moyens de valorisation.

Analyse :

Atouts	Faiblesses
- Des acteurs de l'alimentation engagés pour réduire le gaspillage : restauration collective, grande distribution, SMICTOM	- Faible connaissance du gisement
Opportunités	Menaces
- Des outils, des aides et de l'accompagnement disponible - Des obligations réglementaires	- Une réglementation et des normes strictes qui limitent les dons

Enjeu :

- Comment accompagner tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire ?
- Comment accompagner les agriculteurs vers une réorientation de leur production

III – Les orientations stratégiques du PAT pour le territoire

Ce diagnostic a été partagé lors de phases de concertation avec les acteurs professionnels et associatifs du territoire et également avec les habitants.

Temps de concertation :

- Table Ronde



Le 22 mars 2023 s'est déroulé un atelier de concertation ouvert aux acteurs de l'alimentation impliqués dans la production, la transformation et la distribution (agriculteurs, commerçants, restauration collective, association de parents d'élèves, associations d'aide alimentaire ...) et aux élus de Liffré-Cormier Communauté. Il a rassemblé 30 acteurs et 11 élus du territoire et avait pour objectif de :

- Présenter la démarche du Projet Alimentaire de Territoire porté par la collectivité,
- Présenter les éléments du diagnostic du système alimentaire aux acteurs, pour l'enrichir et le confirmer,
- Recueillir l'avis des participants sur les orientations stratégiques du PAT ainsi que des propositions d'actions.



Les participants ont échangé en groupes sur 3 thématiques définies comme des orientations stratégiques du PAT. La synthèse des échanges entre participants est présenté ci-dessous.

Thématique 1 : Des produits en circuits courts et de proximité accessibles à tous sur le territoire

Les constats :

Un manque de transparence sur l'origine des produits alimentaires a été noté par les participants, particulièrement pour les produits transformés.

La vente directe a connu un boom pendant la crise sanitaire de 2020, certains agriculteurs ont développé des systèmes de vente directe pour répondre à la demande puis cela s'est essouffé avec la fin du confinement. De plus, la plus grande part de la production des agriculteurs en circuits courts est destiné à la vente au grand public (B to B), il reste peu de produits pour la restauration collective ou pour les commerçants (B to C). Est également mis en avant, le temps nécessaire pour la vente en directe ; cette tâche est extrêmement chronophage pour les producteurs (livraisons, logistique ...). C'est un métier à part entière qui nécessite d'autres compétences et du temps. Ainsi, déléguer la vente à des commerçants du territoire (ex : épiceries) ou mettre en place des solutions logistiques pourraient être pertinent.

Propositions d'actions :

Afin de faciliter l'accès aux produits locaux et valoriser les producteurs et commerçants du territoire, il a été proposé de :

- De mettre en réseau les producteurs / commerçants, lister les producteurs / commerçants locaux et communiquer.
- Travailler sur la logistique, par exemple créer des lieux de stockage communs et multiplier les points de retrait des produits locaux.
- Mettre en place des animations pour valoriser les producteurs/commerçants locaux
- Mettre en place des ateliers de sensibilisation au goût

Afin de faciliter l'accès aux produits locaux et de qualité aux personnes en situation de précarité, il a été proposé de :

- Favoriser le lien entre producteurs et associations d'aide alimentaire
- Vérifier si les invendus sont bien valorisés, communiquer auprès des producteurs / commerçants sur les dons possibles aux structures d'aide alimentaire
- Créer des groupements de commande pour proposer des produits bio, locaux à prix réduits
- Aller à la rencontre des personnes en situation de précarité via les CCAS, associations, structures locales

Thématique 2 : La restauration collective, un levier de la transition alimentaire sur le territoire

Les constats :

Les participants mentionnent que les exigences de la loi EGAlim en restauration collective ne sont pas suffisantes, il faut aller plus loin et se donner une ligne directrice commune à l'échelle de la collectivité et prendre en compte le critère local. Les acteurs de la restauration collective précisent la lourdeur des tâches administratives liées à la loi EGAlim.

Le coût a été recensé comme un frein pour s'approvisionner en produits bio et de qualité et respecter la loi EGAlim. Réduire la part de viande et réduire le gaspillage alimentaire sont des pistes permettant la réduction du budget denrées alimentaire. Cela devant se faire de pair avec une sensibilisation des enfants et des parents pour une bonne acceptation des repas végétariens. Et aussi une formation des agents de restauration afin de rendre les plats attractifs pour les enfants.

Les propositions d'actions :

Les participants rappellent l'importance de proposer des repas de qualité à prix accessibles et d'éviter l'utilisation de produits transformés en restauration collective. Plusieurs actions ont été proposées :

- Former et sensibiliser les cuisiniers, enfants, parents, résidents, élus à l'alimentation saine et durable
- Mettre en place des partenariats entre établissements gérés par différents maîtres d'œuvre (collèges, lycées, EHPAD, communes ...) pour étudier d'éventuelles mutualisations
- Faciliter les approvisionnements en produits locaux (communiquer auprès des agriculteurs, recenser les agriculteurs partenaires, mettre en place des groupements de commandes partagés entre tous les établissements du territoire, intégrer la SCIC Terres de sources ...)
- Soutenir les établissements dans l'application de la loi Egalim.
- Mutualiser une cuisine centrale à l'échelle de la collectivité pour fournir toutes les communes / regrouper les sites de production
- Pour les communes en délégation, avoir des cahiers des charges communs
- Mettre en place une régie agricole, des « agriculteurs municipaux » : étudier le scénario et le chiffrer
- Contre le gaspillage alimentaire : faire des audits, ajuster la production, valoriser les déchets

Une étude approfondie sur la restauration collective du territoire a débuté fin 2023 pour étudier différents scénarios afin d'améliorer et d'optimiser le service. Ces différentes propositions pourront donc être étudiées dans ce cadre.

Thématique 3 : Une transition des comportements alimentaires vers une alimentation plus durable et moins émettrice de GES

Les constats :

Un manque de lien entre les producteurs, consommateurs, acteurs de la restauration collective est soulevé ainsi qu'une difficulté d'accès au bien manger notamment pour la partie de la population la plus précaire.

Les propositions d'actions :

Les participants ont porté l'accent sur la sensibilisation des enfants en restauration collective :

- Education au goût ; ateliers cuisine sur le temps scolaire
- Visite de fermes et intervention de producteurs dans les écoles
- Potager dans les établissements scolaires
- Formation des professionnels de l'éducation (animateurs, ATSEM ...)

Mais aussi sur la sensibilisation des parents :

- Informer les parents d'élèves sur l'intérêt de la végétalisation des repas
- Partager le repas du restaurant scolaire entre parents et enfants
- Ateliers cuisine pour les parents, partager les recettes de la cantine

La sensibilisation des personnes en situation de précarité peut être réalisé via les épiceries sociales ou les associations d'aide alimentaire d'autant plus que ces structures rapportent le fait que certains produits ne sont pas pris car certains bénéficiaires cuisinent peu. Il a été également proposer d'expérimenter des solutions innovantes pour favoriser l'accès à tous à l'alimentation (ex : groupements d'achats). La mise en culture des espaces publics et la création de jardins / vergers partagés sont aussi des pistes citées pour reconnecter la population à la production alimentaire.

L'ensemble de ces propositions a été considéré, discutés en groupe de travail pour aboutir à l'élaboration des axes stratégiques et du plan d'actions soumis à l'approbation du bureau communautaire du 12 septembre 2023 ; voici sa déclinaison :

Axe 1 : Des produits en circuits courts et de proximité accessibles à tous sur le territoire

Axe 2 : La restauration collective : un levier de la transition alimentaire sur le territoire

Axe 3 : Une transition des comportements alimentaires vers une alimentation durable et moins émettrice de GES

Axe 4 : Animation d'un réseau d'acteurs de l'alimentation et communication sur ces acteurs et leurs actions

Axe 1 : Des produits en circuits courts et de proximité accessibles à tous sur le territoire	
Développer et faciliter les circuits courts et de proximité sur le territoire à la fois pour les producteurs et les consommateurs	A1 – Identification des producteurs –amélioration de leur visibilité
	A2 – Recherche de solutions techniques permettant la distribution des produits locaux
Faciliter et encourager l'installation, la reprise, la transmission agricole (<i>en lien avec la stratégie agricole de LCC</i>)	A3 - Pérenniser l'aide financière à l'installation de nouveaux agriculteurs en circuits courts et en agriculture biologique et les agriculteurs dans une démarche de conversion
	A4 - Soutenir l'évolution des pratiques agricoles par une montée en compétence des acteurs locaux – Renforcer des partenariats

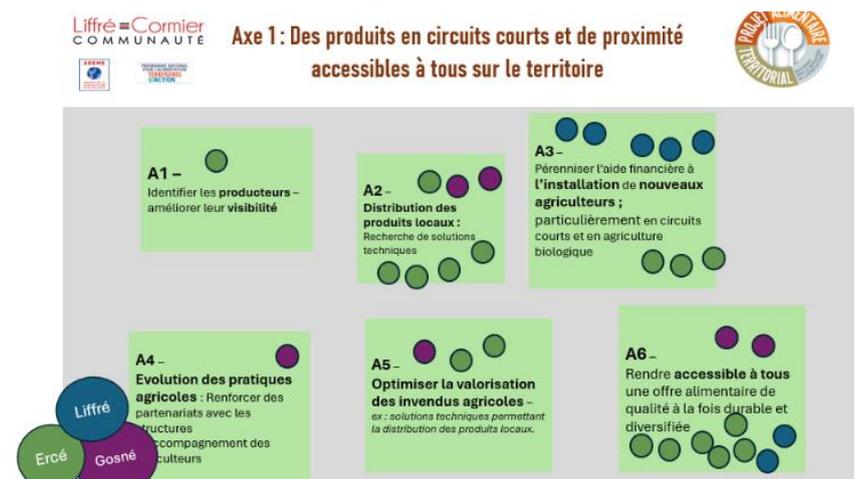
Faciliter l'accès à l'alimentation locale / durable, de qualité aux personnes en situation de précarité alimentaire	A5 – Optimisation de la valorisation des invendus - solutions techniques permettant la distribution des produits locaux.
	A6 - Rendre accessible à tous une offre alimentaire de qualité à la fois durable et diversifiée
Axe 2 : La restauration collective : un levier de la transition alimentaire sur le territoire	
Développer l'offre de produits bio et locaux au sein de la restauration collective locale (cantines scolaires, crèches, ALSH, portage de repas à domicile ...) de façon harmonisée sur le territoire	B1 – Soutien technique de l'ensemble des restaurations collectives
	B2 – Soutien technique et financier des restaurants scolaires pour améliorer la qualité des repas
	B3 – Définition et mise en œuvre d'un programme pluriannuel et partenarial de promotion de l'alimentation durable dont valorisation des producteurs locaux et de leurs produits auprès des cuisiniers, des convives et leur famille
	B4 – Maximiser l'approvisionnement local de la restauration collective
Développer une alimentation peu émettrice de GES en restauration collective : végétalisation des repas, utilisation de produits bruts ou peu transformés	B2 + B3 B5 - Étudier les structures de production de repas existantes et questionner l'optimum à atteindre
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective	B6 – Programme d'actions de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective - trouver des débouchés aux « invendus » et valoriser la fraction non consommable
Sensibiliser les convives et les familles au goût et à l'alimentation durable	B2
Dans une démarche de solidarité, fournir des repas de qualité à prix accessibles	B1 B7 – Adaptation de la tarification de la restauration scolaire afin de garantir l'accès à tous
Axe 3 : Une transition des comportements alimentaires vers une alimentation durable et moins émettrice de GES	
Accompagner les différents publics du territoire (enfant, convives de restauration collective, habitants, salariés ...) du territoire vers une alimentation durable	C1 - Mobiliser les citoyens et valoriser les actions afin de créer un territoire « culture alimentation durable »
	C2 – Accompagner les acteurs économiques du territoire pour faire évoluer leur pratique (notamment métiers de bouche)
<i>(Stratégie agricole)</i> Valoriser l'agriculture du territoire auprès des habitants, des professionnels, des visiteurs... / retisser les liens entre ruraux et néoruraux	C1 + C2
Accompagner les habitants et acteurs du territoire vers la réduction du gaspillage alimentaire et des contenants alimentaires	C1 + C2
Inciter les habitants à produire leur alimentation, à s'impliquer dans la production alimentaire	C3 Promotion de la production potagère et fruitières par les particuliers
Animer et accompagner le réseau d'acteurs sociaux du territoire pour toucher les personnes vulnérables (en situation de précarité alimentaire, séniors, jeunes enfants, personnes en perte d'autonomie ...)	C4 – Accompagnement des acteurs sociaux dans la lutte contre la précarité alimentaire
Axe 4 : Animation d'un réseau d'acteurs de l'alimentation et communication sur ces acteurs et leurs actions	
Dans l'objectif d'avoir un PAT partenarial, mettre en réseau les acteurs de l'alimentation du territoire (agriculteurs, associations,	D1 - Adaptation de la gouvernance du PAT et inclusion des citoyens

commerçants, artisans, restauration collective, autres collectivités, institutions ...) pour faire émerger des projets, créer des synergies	
Communiquer sur les initiatives territoriales en faveur d'une alimentation durable pour les promouvoir et les faire connaître auprès des habitants	D2 – définition d'un plan de communication transversal
Faire connaître le PAT aux acteurs et habitants du territoire qu'ils puissent s'en imprégner, pour le faire vivre	

En parallèle, le plan d'action a été éprouvé au contact de la population, lors de 3 temps d'échange avec les élus intercommunaux en charge du PAT en septembre et octobre 2023

- Permanence à la Maison de l'Alimentation Itinérante le dimanche 8 octobre
- Permanence au marché d'Ercé-Près-Liffré le 4 octobre
- Permanence à la médiathèque de Gosné le 23 septembre.

Lors de ces permanences, Mme Pretot-Tillmann, VP déléguée au PCAET et au PAT était accompagnée d'élues communales également impliquées dans le PAT, une opportunité pour présenter et faire connaître le PAT aux habitants et de confronter les pistes d'actions avec leur vécu et connaissances du territoire.



Il apparaît alors des attentes fortes des habitants sur les points suivants :

- Associer le bio avec le local, il y a un rejet du bio venant de loin et perception d'incohérence entre ces 2 notions.
- Développer le bio en restauration collective
- Travailler avec les producteurs locaux en restauration collective
- Développer les solutions de vente des produits locaux (marchés, drive, casiers, magasins de producteurs, etc...)
- Faire connaître les producteurs, déployer des outils de communication afin de les promouvoir
- Sensibiliser sur la thématique alimentaire, proposer des cours de cuisine
- Développer l'offre végétarienne en restauration commerciale
- Réduire l'usage du plastique, sans tous les types de circuits de commercialisation



Ces éléments seront présentés lors du Comité de pilotage qui se déroulera début 2024 afin de juger de la pertinence de leur ajout au plan d'actions.

Annexes

Annexe 1 : Liste des personnes enquêtées

- Exploitations agricoles (questionnaires) : ferme de Monbouvon, Earl Hardy-guilleux, EARL Le Gros, EARL Le Kae, Fabien Genouel, GAEC Gautier, Havard Thierry, Gaillard Laurent, GAEC Galesnais, GAEC Ar'Veurery, GAEC du champ riche, Goudal, lycée agricole de Sain-Aubin, Ferme La clochette, O'ty fruits, Leroux Noelle, APIRUN, ruchers du chevré, EARL du petit pré, SCEA Champ fleury, Val de la Chèvre
Ferme de la Mottais, Ti panier bio (échanges en présentiel)
- Les gestionnaires et/ou cuisiniers des restaurants scolaires des neuf communes du territoire, EHPADs Val de Chevré et Résidence du Changeon, centre Rey Leroux (échanges en présentiel ou téléphoniques)
- Commerces alimentaires (questionnaires et échanges présentiel) : intermarchés Liffré et La Bouexière, Le jardin d'Anna, Naturel Gourmand, Vrac et Co, Votre marché, Tous o marché, Biocoop SAC, Le cormier Gourmand, Boucherie Gesbert, boulangerie Loiseau, l'épi de Chasné, Celtic Traiteur, Okami No enkai
- Restaurateurs (échanges en présentiel) : Saveurs et Douceurs, Le bistrot des saveurs
- Aide alimentaire (échanges en présentiel): restos du cœur de Liffré, Secours populaire Fougères, épicerie sociale de Liffré, CCAS Saint-Aubin-du-Cormier
- Association Liffré'échange (échanges en présentiel)

Annexe 2 : Questionnaire à destination des artisans / commerçants

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Liffré-Cormier Communauté réalise un diagnostic sur l'organisation de son système alimentaire. En tant qu'artisan ou commerçant, nous vous sollicitons afin d'identifier et comprendre :

- Vos démarches d'approvisionnements,
- Vos débouchés,
- Vos circuits de valorisation des déchets / invendus,
- Vos projets et perspectives de développement.

Merci de répondre à ces questions (temps estimé = 10/15 min).

En remplissant ce questionnaire, j'accepte que les informations saisies dans le présent formulaire puissent être utilisées par Liffré Cormier Communauté dans le cadre de sa politique agricole et de son PAT (conformément aux lois « Informatique & Liberté » et « RGPD », aucun transfert de données en dehors de nos services ne sera effectué). Les réponses à ce questionnaire seront anonymisées.

Présentation de la structure et de la personne enquêtée :

1. Quel est le type de votre structure ?
 - Epicerie
 - Primeur
 - Crèmerie / fromagerie
 - Boucherie / charcuterie
 - Boulangerie / pâtisserie
 - Traiteur
 - GMS
 - Vendeur sur marchés / ambulant (si coché, pour quel métier :)
 - Autre :
2. Quel est le nom de votre structure ?
3. Quel est le contact de la personne répondant à ce questionnaire ?
 - Nom :
 - Prénom :
 - Fonction
 - Mail :
 - Téléphone :
4. Combien de salariés emploie votre entreprise ?
 - 0-1
 - 2-5
 - 5-10
 - 10-15
 - >15

Partie 1 : vos pratiques d'approvisionnements et de commercialisation

Approvisionnements :

5. Quels sont vos principaux critères pour le choix de vos approvisionnements ? (*échelle de 1 à 5 pour chaque critère*)
 - Prix
 - Qualité gustative
 - Localisation de la production
 - Label agriculture biologique
 - Autres labels (Label rouge, AOC ...)
 - Autre :

Agriculture biologique :
6. Commercialisez-vous des produits sous label Agriculture biologique ?
 - Oui

- Non
7. Si oui, quelle part de vos approvisionnements cela représente-t-il ? (en %, en valeur d'achat)
- 0-20
 - 20-40
 - 40-60
 - 60-80
 - 80-100

Si vous connaissez le chiffre exact, merci de l'indiquer :

8. Quels produits commercialisez-vous en agriculture biologique ?
9. Souhaitez-vous introduire davantage de produits issus de l'agriculture biologique dans vos approvisionnements ?
- Oui
 - Non
- Pourquoi ?
10. Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique ?
- Oui
 - Non
- Si oui, lesquelles ?

Labels :

11. Commercialisez-vous des produits sous autres labels ?
- Oui
 - Non
- Si oui, quel(s) label(s) ?
12. Si oui, quelle part de vos approvisionnements cela représente-t-il ? (en %, en valeur d'achat)
- 0-20
 - 20-40
 - 40-60
 - 60-80
 - 80-100
- Si vous connaissez le chiffre exact, merci de l'indiquer :
13. Quels sont les produits sous label faisant partie de vos approvisionnements ?
14. Souhaitez-vous introduire davantage de produits sous labels dans vos approvisionnements ?
- Oui
 - Non
- Pourquoi ?
15. Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en produits sous label ?
- Oui
 - Non
- Si oui lesquelles ?

Local :

16. Vos approvisionnements ont pour provenance :
- Le territoire de Liffré Cormier Communauté (lister les communes)
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - L'Ille et Vilaine
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - La Bretagne + départements limitrophes
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - Le reste de la France
 - L'étranger
17. Quelle est la part de vos produits d'origine locale (Bretagne et départements limitrophes) ? (si ils ont cochés avant)
- 0-20
 - 20-40

- 40-60
 - 60-80
 - 80-100
18. Communiquez-vous auprès de vos clients sur la provenance locale de vos produits ? *(si ont coché local)*
19. Souhaitez-vous proposer davantage de produits locaux ?
- Oui
 - Non
- Pourquoi ?
20. Rencontrez-vous des difficultés pour accroître vos approvisionnements en produits locaux ?
- Oui
 - Non
- Si oui, lesquelles ?
21. Selon vous, quels sont les critères d'achats de vos clients ? (noter de 1 à 5 chaque critère)
- L'origine locale de vos matières premières
 - La présence du label agriculture biologique
 - La présence d'autres labels
 - Le coût de vos produits
 - Le rapport qualité / prix
 - La qualité gustative
 - Autre :

Partie 2 : utilisation du plastique

22. Avez-vous engagé une démarche de réduction de l'usage de plastiques ?
- Oui
 - Non
- Si oui, laquelle ?
- Si oui, rencontrez-vous des difficultés dans cette démarche ?
- Si non, pourquoi ?

Partie 3 : lutte contre le gaspillage

23. Avez-vous engagé une démarche de réduction de vos invendus / déchets ?
- Oui
 - Non
- Si oui, laquelle ?
- Si oui, rencontrez-vous des difficultés dans cette démarche ?
- Si non, pourquoi ?
24. Quels sont les différents circuits de valorisation de vos invendus / déchets ?
- Prix réduits
 - Transformation
 - Dons associations aide alimentaire, si oui lesquelles :
 - Nutrition animale
 - Méthanisation / compostage
 - Mise à la benne
 - Autre :

Suite :

25. Acceptez-vous d'être éventuellement recontacté pour un entretien individuel qui permette d'approfondir certains sujets ?
- Oui
 - Non
26. Etes-vous intéressé pour participer aux échanges afin de co-construire le Projet Alimentaire Territorial de Liffré-Cormier Communauté ?
- Oui
 - Non

Annexe 3 : Questionnaire à destination des restaurateurs

Dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, Liffré-Cormier Communauté réalise un diagnostic sur l'organisation de son système alimentaire. En tant que restaurateur, nous vous sollicitons afin d'identifier et comprendre :

- Vos démarches d'approvisionnements,
- Vos débouchés,
- Vos circuits de valorisation des déchets / invendus,
- Vos projets et perspectives de développement.

Merci de répondre à ces questions.

Présentation de la structure et de la personne enquêtée :

1. Quel est le type de votre restaurant ?
 - Restaurant traditionnel
 - Crêperie
 - Pizzeria
 - Cuisine du monde
 - Restaurant rapide
 - Restaurant ambulant (food-truck)
 - Autre (on ne sait jamais)
2. Quel est le nom de votre établissement ?
3. Quel le contact de la personne répondant à ce questionnaire ?
 - Nom :
 - Prénom :
 - Fonction
 - Mail :
 - Téléphone :
4. Combien de salariés emploie votre établissement ?
 - 0-5
 - 5-10
 - 10-15
 - >15

Partie 1 : vos pratiques d'approvisionnements et de commercialisation

Approvisionnement :

5. Quels sont vos principaux critères pour le choix de vos matières premières ? (*faire liste avec classement priorité*)
 - Prix
 - Qualité gustative
 - Localisation de la production
 - Label agriculture biologique
 - Autres labels (Label rouge, AOC ...)
 - Autre :
 - Disponibilité
- Agriculture biologique :
6. Proposez-vous des menus (ou des plats ?) élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique ?
 - Oui
 - Non
 7. Si oui, quelle part de vos approvisionnements cela représente-t-il ?
 - 0-20
 - 20-40

- 40-60
- 60-80
- 80-100

Si vous connaissez le chiffre exact, merci de l'indiquer :

8. Quels produits issus de l'agriculture biologique utilisez-vous ?
9. Souhaitez-vous introduire davantage de produits issus de l'agriculture biologique dans vos menus / dans votre carte ?
 - Oui
 - Non
 Pourquoi ?
10. Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique ?
 - Oui
 - Non
 Si oui, lesquelles ?

Labels :

11. Proposez-vous des menus élaborés avec des produits sous labels (AOP, IGP, Label Rouge ...) ?
 - Oui
 - Non
12. Si oui, quelle part de vos approvisionnements cela représente-t-il ?
 - 0-20
 - 20-40
 - 40-60
 - 60-80
 - 80-100

Si vous connaissez le chiffre exact, merci de l'indiquer :

13. Quels sont les produits sous label que vous utilisez ?
14. Souhaitez-vous introduire davantage de matières premières sous labels dans vos menus / votre carte ?
 - Oui
 - Non
 Pourquoi ?
15. Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en produits sous label ?
 - Oui
 - Non
 Si oui, lesquels ?

Local :

16. Les produits que vous utilisez pour élaborer vos menus ont pour provenance :
 - Le territoire de Liffré Cormier Communauté (préciser les communes)
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - L'Ille et Vilaine
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - La Bretagne + départements limitrophes
Si oui, quels produits ? Quels fournisseurs ?
 - Le reste de la France
 - L'étranger
17. Quelle est la part de vos approvisionnements d'origine locale (Bretagne et départements limitrophes) ? (si ont répondu local avant)
 - 0-20
 - 20-40
 - 40-60
 - 60-80
 - 80-100

18. Communiquez-vous auprès de vos clients sur la provenance locale des produits que vous utilisez ? (si ont répondu local avant)
19. Souhaiteriez-vous introduire davantage de produits locaux dans vos menus ?
- Oui
 - Non
- Pourquoi ?
20. Rencontrez-vous des difficultés pour vous approvisionner en produits locaux ?
- Oui
 - Non
- Si oui, lesquels ?
21. Selon vous, vos clients sont-ils principalement attentifs à : (noter de 1 à 5 chaque critère)
- La provenance de vos matières premières
 - La présence de produits issus de l'agriculture biologique
 - La présence de produits issus d'autres labels
 - Le coût de vos menus
 - Le rapport qualité / prix
 - La qualité gustative
 - Autre :
 - Pas d'attente

Partie 2 : utilisation du plastique

22. Avez-vous engagé une démarche de réduction de l'usage de plastiques ?
- Oui
 - Non
- Si oui, laquelle ?
- Si oui, rencontrez-vous des difficultés dans cette démarche ?
- Si non, pourquoi ?

Partie 3 : lutte contre le gaspillage

23. Avez-vous engagé une démarche de réduction de vos invendus / déchets ?
- Oui
 - Non
- Si oui, laquelle ?
- Si oui, rencontrez-vous des difficultés dans cette démarche ?
- Si non, pourquoi ?
24. Quels sont les différents circuits de valorisation de vos invendus / déchets ?
- Prix réduits
 - Transformation
 - Dons associations aide alimentaire, si oui lesquelles :
 - Nutrition animale
 - Méthanisation / compostage
 - Mise à la benne
 - Autre :

Suite :

25. Acceptez-vous d'être éventuellement recontacté pour un entretien individuel qui permette d'approfondir certains sujets ?
- Oui
 - Non
26. Etes-vous intéressé pour participer aux échanges afin de co-construire le Projet Alimentaire Territorial de Liffré-Cormier Communauté ?
- Oui
 - Non

Annexe 4 : Questionnaire à destination des agriculteurs

Dans le cadre de sa politique agricole et de son Projet Alimentaire Territorial, Liffré-Cormier Communauté réalise un diagnostic sur l'organisation de son système alimentaire. En tant qu'agriculteur, nous vous sollicitons afin d'identifier et comprendre :

- Vos pratiques agricoles,
- Vos débouchés,
- Vos attentes / difficultés / besoins.

Vous remerciant par avance pour vos réponses (temps estimé =10min)

Présentation de la structure et de la personne enquêtée :

1. Quel est le nom de votre exploitation ?
2. Quel est le contact de la personne répondant à ce questionnaire ?
Nom :
Prénom :
Mail :
Téléphone :
3. Quel est le statut juridique de votre exploitation ?
 Entreprise individuelle
 GAEC Autre :
4. Combien d'associés et de salariés travaillent dans votre exploitation ?
Nombre d'associés : Nombre de salariés :
5. Quelle est votre SAU ?

Production :

6. Quel est votre mode de production ?
 Conventionnel Conversion bio
 Agriculture biologique Autre label : (HVE, AOP, AOC ...)
 Mixte (agriculture biologique et conventionnel)

7. Quelles sont vos productions ?

Produits laitiers

- Fromages Lait
- Yaourts Autre :

A base de lait de :

- Vache Brebis Chèvre

Préciser le lieu de transformation :

Viande

- Bovine Caprine Ovine
- Porcine Volailles Autre :

Lieu d'abattage :

Lieu de découpe :

Produits transformés à base de viande :

- o Lieu de transformation :

Fruits

Si oui, quels fruits :

Fruits transformés

- Jus de fruits Confiture

- Compote Conserve

Autre :

Préciser le lieu de transformation : :

Légumes

Si oui, quels légumes :

Légumes transformés

Conserve Soupe Autre :

Préciser le lieu de transformation :

Œufs

Lieu d'emballage :

Autre (miel, pain, céréales pour consommation humaine, cosmétiques...) :

.....

8. Pensez-vous qu'il manque d'outils de transformation sur le territoire ?

Oui Non

Si oui, quel(s) outil(s) serai(en)t pertinent(s) à développer ?

.....

.....

9. Rencontrez-vous d'autres freins / difficultés en lien avec vos activités de production ?

.....

.....

.....

Commercialisation :

10. Quels sont vos circuits de commercialisation ? (Préciser la(les) structure(s))

Restauration collective :

Restauration commerciale :

Entreprises agro-alimentaire :

Via coopérative :

GMS :

Grossistes :

Vente directe

Marché : Vente à la ferme

AMAP : Paniers :

Magasin de producteurs :

Autre :

11. Quelle est la principale destination de votre production ?

Le territoire de Liffré-Cormier Communauté Ille et Vilaine

Bretagne France Export

12. Rencontrez-vous des freins / difficultés dans votre démarche de commercialisation ? Lesquels ?

.....

.....

.....

Succession / transmission

13. Avez-vous pour projet de cesser votre activité dans :

Moins de 5 ans Moins de 10 ans Plus de 10 ans

14. Avez-vous un repreneur potentiel de votre activité ?

Oui Non

15. [si projet de cessation] Rencontrez-vous des freins / difficultés dans votre projet de transmission ?

.....

.....

Autres activités

16. Avez-vous engagé une démarche de réduction/valorisation de vos invendus / déchets ?

- Oui Non

Si oui, laquelle ?

.....
.....

Rencontrez-vous des difficultés pour réduire et valoriser vos invendus /
déchets ?.....
.....

17. Etes-vous engagé dans d'autres démarches de diversification ?

- Accueil à la ferme / ferme pédagogique Hébergement à la ferme
 Production d'énergie Autre

Suite :

18. Acceptez-vous d'être éventuellement recontacté pour un entretien individuel qui permettra d'approfondir certains sujets et vous associer à la construction de la politique agricole et du Projet Alimentaire de Territoire de Liffré Cormier ?

- Oui Non

Commentaire libre (remarques, suggestions, questions) :

Vos contacts à Liffré Cormier Communauté :

Hélène Penven – Chargée de mission politique agricole et foncière
helene.penven@liffre-cormier.fr - 07 64 77 13 83

Marine Le Roux – Chargée de mission « Projet Alimentaire Territorial »
marine.le-roux@liffre-cormier.fr



**CONSEIL COMMUNAUTAIRE REUNION DU
15 NOVEMBRE 2022**

L'AN DEUX MILLE VINGT-DEUX, LE QUINZE NOVEMBRE A VINGT-HEURES-TRENTE, les membres

de la COMMUNAUTE DE COMMUNES DE LIFFRE-CORMIER COMMUNAUTE, désignés conformément aux dispositions des articles L 5211.7 et L 5214.7 du Code Général des Collectivités Territoriales, se sont réunis en séance ordinaire à la SALLE DES FETES DE MEZIERES-SUR-COUESNON, sur convocation de Monsieur Stéphane PIQUET, Président, adressée le 9 novembre 2022.

Présents: Mmes BRIDEL C., CHYRA S., CORNU P., GAUTIER I.; MACOURS P., MARCIAND- DEDELOT 1., MERET L., ÜULED-SGHAÏER A-L, PRETOT-TILLMANN S., SALMON R., THOMAS- LECOULANT E., MM BARBETTE O., BEGASSE J., BEGUE G., BELLONCLE J., BONNISSEAU V., CHEVESTRIER B, DANTON Y; DENOUAL C., DUPIRE J., FRAUDE., GAUTIER C., HARDY S., LE PALAIRE S., LE Roux Y., MICHOT B., PIQUET S, RASPANTI S., ROCHER P., SALAUN R., TRAVERS S., VEILLAUX D.

Absents: Mme AMELOT M., CHARDIN N., COURTIGNE 1., SEVIN-RENAULT K.

Pouvoir: Mme SEVIN-RENAULT KA M. BEGASSE J.

Secrétaire de séance: M. DUPIRE J.

DEVELOPPEMENT TERRITORIAL DURABLE

**PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : CRÉATION D'UN DISPOSITIF DE SOUTIEN
AUX COMMUNES POUR LEUR SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE**

- VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment son article L.5214-16 ;
- VU la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable promulguée le 1^{er} novembre 2018 ;
- VU l'arrêté préfectoral du 15 juin 2021 portant statuts de Liffré-Cormier Communauté;
- VU la délibération 11°2020/203 en date du 15 décembre 2020, adoptant le Plan Climat Air Energie Territorial 2020-2025 ;
- VU la délibération 11°2019-138 du conseil communautaire, en date du 14 octobre 2019, adoptant le Projet de territoire « Liffré-Cormier 2030 »

- VU la décision du bureau communautaire en date du 6 avril 2021, portant candidature de Liffré-Cormier communauté à l'appel à projets 2020-2021 du Programme National pour l'alimentation, pour l'émergence d'un projet alimentaire territorial;
- VU l'avis du comité de pilotage du Projet alimentaire territorial, en date du 8 juin 2022 ;
- VU l'avis du Bureau communautaire en date du 11 octobre 2022;
- VU l'information auprès de la commission 11°4 en date du 20 octobre 2022;

IL EST EXPOSE CE QUI SUIT :

La loi EGALIM promulguée en 2018 fixe les objectifs suivants au sein de la restauration collective :

Intégrer, a minima, 50 % de produits durables dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique dans la composition des repas en restauration collective, à partir du 1^{er} janvier 2022 ; Lutter contre le gaspillage alimentaire ;

Diversifier l'apport en protéines (augmenter la part de protéines végétales); Réduire l'usage de contenant jetable ;

Informé les convives sur la qualité des repas.

Dans le cadre de son projet de territoire, Liffré-Cormier Communauté s'engage en faveur d'une alimentation de qualité, produite localement, avec un prix juste pour les producteurs comme les consommateurs à travers l'élaboration de son Projet Alimentaire Territorial. L'élaboration du PAT poursuit quatre objectifs :

- Développer l'offre de produits bio et locaux au sein des restaurants publics locaux, de façon harmonisée sur le territoire, conformément aux objectifs fixés par la loi EGALim et en soutien et complémentarité avec les initiatives communales ;
- Conforter l'alimentation comme une filière économique à part entière, en développant notamment la filière bio et en explorant les opportunités d'améliorer l'accessibilité foncière aux porteurs de projets ;
- Se positionner comme « animateur » d'un réseau qui réunirait les communes et leurs restaurants scolaires, les agriculteurs et producteurs, les consommateurs plus largement, les partenaires institutionnels ;
- Poser les bases d'une politique alimentaire durable, au croisement des enjeux sociaux, environnementaux, de santé et d'économie, en construisant un diagnostic partagé, associant les habitants et citoyens à l'aide d'animations dédiées.

Dans ce cadre, le budget prévisionnel 2022 prévoyait la mise en place d'un dispositif de soutien à destination des communes, pour les accompagner dans l'amélioration de la part de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement de leur service de restauration collective.

Les communes de Liffré-Cormier Communauté ont recours à deux modes de gestion pour assurer leur service de restauration scolaire publique : cinq communes possèdent leur propre cuisine et assurent la production des repas; quatre communes ont passé un marché et se font livrer les repas (chaud ou froid selon le type de liaison choisie) par un prestataire privé. Cela représente environ 1 930 repas servis chaque jour dans les écoles publiques.

Liffré-Cormier Communauté assure quant à elle un service de restauration auprès des enfants accueillis dans les accueils de loisirs (service Enfance-Jeunesse) et au sein du CIAS, pour le service Petite Enfance (crèches) et le service auprès des seniors (portage de repas). Ces services de restauration représentent environ 80 000 repas par an.

En 2022, le groupe de travail « Restauration collective » créé dans le cadre du PAT s'est réuni à 3 reprises afin de proposer un dispositif de soutien à destination des communes qui a été présenté au comité de pilotage lors de sa séance du 8 juin.

Le dispositif a été affiné suite à l'avis du comité de pilotage et est désormais proposé au conseil communautaire, pour une mise en œuvre envisagée à partir de janvier 2023. Le dispositif de soutien financier est complété par un accompagnement technique réalisé à l'échelle communautaire. Il est également proposé d'assurer une réflexion prospective sur la restauration collective à l'échelle communautaire.

Le dispositif de soutien financier a pour objectif d'accompagner les communes dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim notamment sur l'accroissement de leurs approvisionnements en produits de qualité, locaux et issus de l'agriculture biologique.

Montant de la participation communautaire par année et par commune :

Ce dispositif mobilise une enveloppe de 160 000 € sur la période 2023-2026, dont 30 000 € en 2023. Le montant de la participation communautaire versée à chaque commune est calculé en fonction du nombre d'habitants de moins de 10 ans de la commune.

Population -10 ans - 4 446 hab.		Montant prévisionnel par année et par commune€				
<i>Recensement 20JCJ, INSEE 2022</i>		2023	2024	2025	2026	Total
La Bouexière	765	5 162	6 022	7 743	8 603	27 530
Liffré	1219	8 225	9 596	12 338	13 709	43 868
Ercé	327	2 206	2 574	3 310	3 677	11 768
Chasné	260	1 754	2 047	2 632	2 924	9 357
Livré	276	1 862	2 173	2 793	3 104	9 932
Dourdain	224	1 511	1 763	2 267	2 519	8 061
SAC	600	4 049	4 723	6 073	6 748	21 592
Gosné	360	2 429	2 834	3 644	4 049	12 955
Mézières	415	2 800	3 267	4 200	4 667	14 935
Total€		30 000	35 000	45 000	50 000	160 000

Le versement de la participation communautaire est soumis à l'engagement des communes à respecter un certain nombre de critères qui témoignent d'un changement de pratiques au sein du service de restauration scolaire.

Pour percevoir la participation financière, les communes devront s'engager sur un nombre minimal d'actions et atteindre un nombre minimal de points. S'agissant d'une démarche de progrès, le nombre d'actions à mettre en place s'accroît d'année en année.

- o **Année 1 (2023)** : engagement sur 3 actions minimum
Obligation pour les communes en régie de s'engager sur l'accroissement de la part BIO
Versement de la participation communautaire si obtention de 4 points
- o **Année 2 (2024)** : engagement sur 4 actions minimum
Obligation pour les communes en régie de s'engager sur l'accroissement de la part BIO
Versement de la participation communautaire si obtention de 5 points
- o **Année 3 (2025)** : engagement sur 5 actions minimum
Obligation pour les communes en régie de s'engager sur l'accroissement de la part BIO
Versement de la participation communautaire si obtention de 6 points
- o **Année 4 (2026)** : engagement sur 6 actions minimum
Obligation pour les communes en régie de s'engager sur l'accroissement de la part BIO
Versement de la participation communautaire si obtention de 7 points

Chaque commune devra conclure une convention de partenariat avec Liffré-Cornier Communauté, dont le modèle est annexé au présent rapport.

Le tableau ci-dessous recense l'ensemble des actions pouvant être engagées par les Communes

Critères d'attribution de la participation communautaire	Point(s)
Communication auprès des familles sur le taux de bio ; le taux de produits durables (uniquement en 2023) - Loi Egalim: déjà en vigueur	1
Mise en place d'un plan de diversification des protéines (uniquement en 2023) Loi Egalim : déjà en vigueur	2
Augmentation du nombre de repas végétariens : 4 / 20 repas= 1 point (uniquement en 2023). A partir de 2024, 1 pt si 6 / 20 repas et 2 pts si supérieur à 8 / 20 repas Loi Egalim : 1 menu végétarien par semaine	1 ou 2
Réduction des emballages plastiques (uniquement en 2023)	1
Réduction des contenants plastiques Loi Egalim : interdiction des contenants plastiques à partir de 2025	1
Mesure du gaspillage alimentaire (uniquement en 2023) - Egalim : déjà en vigueur	1
Mise en place d'un plan de réduction du gaspillage alimentaire À partir de la 3 ^{ème} année, attribution des points, uniquement si baisse du gaspillage Loi Egalim : déjà en vigueur	1
Valorisation des déchets	1
Formation du personnel de cuisine	1
Formation du personnel de service	1
Participation aux groupes de travail intercommunaux organisés dans le cadre du PAT	1
Mise en place d'animations (intervention d'un producteur, sensibilisation au gaspillage, éducation au goût, etc...)	1
Accroître l'utilisation de produits locaux (progression de 5 % par an ou attente du seuil de 40 % de produits)	2
Accroître l'utilisation de produits bio (progression de 5 % par an ou attente du seuil de 40 % de produits) Loi Egalim : au moins 20% de produits bio	2
Accroître l'utilisation de produits labellisés (progression de 5 % par an ou attente du seuil de 70 % de produits)	1

Le versement de la participation communautaire de l'année n sera réalisé après transmission aux services de Liffré-Cornier Communauté :

- o De la liste des actions retenues pour l'année scolaire 11-1/11 (ex: année scolaire 2022/2023 pour la participation communautaire versée en 2023), qui devra être adressée courant janvier n ;
- o Des justificatifs et éléments permettant d'illustrer l'engagement réel de la commune, qui devront être adressés aux services de Liffré-Cornier Communauté en septembre de l'année n:
 - Relevé de participation aux ateliers de travail ;
 - Relevé de participation aux formations ;
 - Données caractérisant l'approvisionnement ;
 - Données de mesures du gaspillage, etc...

S'agissant d'une démarche de progrès, il est proposé de compléter le soutien financier aux communes par un accompagnement technique de Liffré-Cornier Communauté, permettant aux équipes d'acquérir de nouvelles compétences et de les mettre au service de l'amélioration de la qualité du service de restauration scolaire.

Cet accompagnement technique s'adressera aux cuisiniers, aux agents de service et d'accompagnement du temps méridien, aux acheteurs des denrées alimentaires, aux rédacteurs des marchés publics et tout autre agent pouvant contribuer à l'amélioration de ce service.

Il prendra la forme :

- De la mobilisation de la chargée de mission « Projet Alimentaire Territorial » pour assurer une veille des dispositifs et un accompagnement des communes dans leur mobilisation (exemples en 2022: cantine à 1€ - mesure 14 du plan de relance - dispositif Fruit et lait à l'école);
- De l'animation d'un réseau d'agents, favorisant les échanges entre pairs à propos des problématiques communes ;
- De l'organisation de formations dédiés aux agents des communes, sur des thématiques partagées à l'échelle communautaire et contribuant à la mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial. Les formations et échanges pourront être ouverts aux agents des écoles privées, à la discrétion des communes concernées (et dans la limite des places disponibles, en particulier pour les formations - chaque commune étant dotée d'une ou deux places à chaque formation, en moyenne).

En complément à ces démarches à destination des communes, il est proposé de réaliser en 2023 une étude prospective sur la restauration collective à l'échelle du territoire : l'analyse des besoins et des capacités de production des services communaux et communautaires devra permettre de proposer des scénarios visant à répondre aux besoins futurs de restauration collective, en tenant compte des enjeux environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation.

Cette étude devra permettre de croiser les considérations relatives à la qualité des repas produits, en cohérence avec le Projet Alimentaire Territorial, à la réponse aux besoins quantitatifs du territoire, tout en tenant compte de la faisabilité technique, juridique et financière des scénarios étudiés. S'agissant d'une prospective communautaire, il s'agira d'intégrer l'enjeu d'optimisation des ressources existantes (cuisines centrales à Liffré, La Bouëxière, Livré-sur-Changeon notamment) et l'impact de tout changement sur l'équilibre de ces cuisines répondant actuellement à des besoins autres que les leurs.

Ce projet bénéficie d'un soutien financier de l'ADEME et l'Etat dans le cadre du programme national pour l'alimentation.

Après en avoir délibéré, le Conseil communautaire, à l'unanimité :

VALIDE le dispositif de soutien financier aux communes tel que décrit ci-dessus, pour une enveloppe de 160 000 € répartis sur 4 ans (de 2023 à 2026) et une enveloppe de 30 000 € pour l'année 2023, en précisant que ces dépenses seront inscrites au budget primitif 2023 ;

VALIDE le projet de convention de partenariat entre Liffré-Cormier Communauté et les communes, ci-annexé, qui permettra de décliner dans chaque commune le dispositif de soutien ;

VALIDE le principe d'un accompagnement technique de Liffré-Cormier Communauté auprès des communes, par le biais d'actions individuelles ou collectives, à hauteur de 50 000 E sur la période 2022-2026, et 10 000 E en 2023 ;

VALIDE le principe de réalisation d'une étude globale sur la restauration collective publique à l'échelle du territoire communautaire ;

DONNE DELEGATION au Président ou son délégué pour signer tout contrat, avenant ou convention relative à l'exécution de cette délibération, dans les limites des crédits inscrits au budget.

POUR EXTRAIT CONFORME AU REGISTRE,
LE PRESIDENT,

Fait à Liffré, le 15 novembre 2022

