



© Emmanuel Berthier

# PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE DIAGNOSTIC

Dernière mise à jour : Mars 2024



Financé par



# Table des matières

---

<b>I. Tendre vers une relocalisation de l'alimentation : Une préoccupation générale .....</b>	<b>3</b>
A. A l'échelle nationale .....	3
B. A l'échelle régionale .....	6
C. A l'échelle départementale .....	6
D. A l'échelle du Pays de Brest.....	7
<b>II. Une démarche portée par la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime.....</b>	<b>8</b>
A. Présentation de la collectivité.....	8
B. Montage et gouvernance du projet .....	10
1. Le PAT de la Communauté de communes labellisé de niveau 1 et subventionné .....	10
2. Une gouvernance associant de nombreux acteurs.....	10
<b>III. Diagnostic agricole et alimentaire du territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime .....</b>	<b>13</b>
1. Profil socio-économique de la population.....	13
2. La Presqu'île de Crozon et l'Aulne Maritime : un territoire littoral et agricole .....	15
B. Diagnostic de la production alimentaire .....	17
1. État des lieux de l'agriculture du territoire.....	17
2. Synthèse des enjeux de la production alimentaire.....	25
C. Diagnostic de la consommation alimentaire.....	26
1. La distribution alimentaire et les initiatives locales.....	26
2. Les pratiques et attentes de la population locale et touristique : Résultats de l'enquête consommateurs.....	29
3. La restauration collective.....	40
4. Autoproduction : des initiatives et projets innovants sur le territoire .....	43
5. La solidarité alimentaire .....	44
6. Synthèse des enjeux de la consommation alimentaire .....	46

## I. Tendre vers une relocalisation de l'alimentation : Une préoccupation générale

### A. A l'échelle nationale

La loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) du 13 octobre 2014 prévoit, parmi ses finalités (art. L1-1), « *d'encourager l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles, y compris par la promotion de circuits courts, et de favoriser la diversité des produits et le développement des productions sous signes d'identification de qualité et de l'origine.* »

Créée par la LAAF, la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation, définie à l'article L1 du Code Rural et de la Pêche Maritime, a pour destination « *d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages, et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique* ».

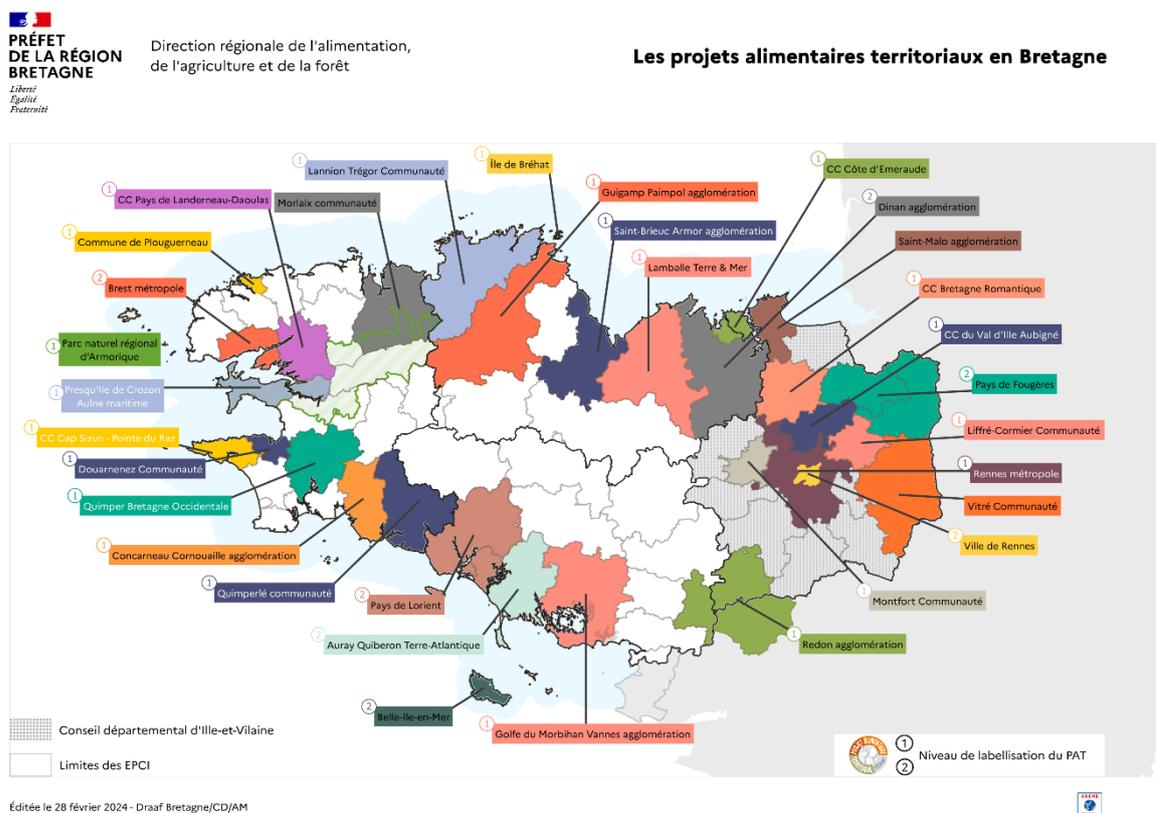
Cette législature a permis de définir les orientations du [Programme National pour l'Alimentation \(PNA\) 2019-2023](#), abordant toutes les dimensions de l'alimentation (santé, nutrition, aide alimentaire, éducation, gaspillage, ancrage territorial, économie circulaire, protection de l'environnement et de la biodiversité...). Il est structuré par trois axes thématiques :

1. **La justice sociale** à travers l'amélioration de la qualité nutritionnelle et la diversification de l'offre alimentaire, la lutte contre la précarité alimentaire et l'information du consommateur ;
2. **La lutte contre le gaspillage alimentaire** ;
3. **L'éducation alimentaire** via l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Il peut s'appuyer sur deux leviers transversaux tels que les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** et la **restauration collective**.

Selon l'article L.111-2-2 de la LAAF, « *les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.* »

Figure 1 : Cartographie des PAT en Bretagne (DRAAF Bretagne, février 2024)



En 2017, un dispositif de reconnaissance a été créé, permettant d'apposer un logo sur les outils de communication des structures labellisées « PAT » par le Ministère, et ainsi rendre leur projet alimentaire et visible.

Une nouvelle procédure de reconnaissance a été définie en 2021, et renforcée en 2024<sup>1</sup>, proposant deux niveaux de labellisation :

- Le **niveau 1** correspondant aux projets émergents qui répondent aux objectifs assignés aux PAT par la loi. La labellisation de niveau 1 est attribuée pour une période de 3 ans et est non renouvelable. Les projets doivent s'engager dans une démarche de reconnaissance de niveau 2 pour bénéficier de la poursuite de leur reconnaissance.
- Le **niveau 2** correspondant aux projets opérationnels dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'un plan d'actions, piloté par une instance de gouvernance établie. La labellisation de niveau 2 est attribuée pour une période de 5 ans avec la possibilité de renouvellement tant que les critères et les prérequis de niveau 2 sont respectés.

<sup>1</sup> Une nouvelle instruction a été publiée en 2024 dans le cadre de la Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat (SNANC). Elle présente un renforcement des critères de reconnaissance de niveau 2 des PAT afin d'assurer leur caractère systémique et leur impact sur les différentes dimensions de la durabilité des systèmes alimentaires (économie, santé, social, environnement).

Notons qu'il existe un portail numérique France PAT<sup>2</sup>, observatoire national des PAT, mis en ligne en mars 2024. Il permet de disposer d'une banque de données sur les démarches de PAT et de faciliter leur mise en réseau sur le territoire français.

Les États Généraux de l'Alimentation ont confirmé le rôle moteur des PAT dans le développement des territoires. En effet, ils permettent le développement d'initiatives locales et de nouvelles synergies entre les acteurs associés (collectivités publiques, producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs...). Ils ont été reconnus comme des leviers d'une alimentation plus saine et durable, favorisant l'approvisionnement en restauration collective en circuit court et la réduction du gaspillage alimentaire (ADEME, 2018).

De plus, le contexte de la crise sanitaire de la Covid-19 a souligné l'importance de relocaliser notre agriculture et notre alimentation pour un accès de tous à une alimentation saine, sûre et durable. Il a mis en évidence que les PAT étaient des instruments clés pour développer la résilience alimentaire des territoires. **Depuis le 1<sup>er</sup> avril 2024, près de 430 PAT ont été reconnus par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.**

En parallèle du PNA, le **Programme national nutrition santé (PNNS)** place la politique alimentaire sous l'angle nutritionnel. Il a pour ambition de d'augmenter l'activité physique et réduire la sédentarité, d'améliorer les consommations alimentaires et les apports nutritionnels en tenant compte des enjeux de développement durable.

Aujourd'hui, le PNA et le PNNS sont les deux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023. Ils ont l'objectif d'un document commun : le **Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN)**.

Précisons que la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », prévoit la mise en place d'une **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)**. Elle déterminera les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition, en s'appuyant sur le PNA et sur le PNAN. La SNANC devrait paraître en 2024 et prendrait la suite du PNAN. Elle se situera à la croisée des enjeux d'alimentation durable, de santé publique, de nutrition, de préservation de la biodiversité et du climat, et de la transition écologique.

Afin de lutter contre le changement climatique, le Gouvernement a adopté une **Stratégie Nationale Bas-Carbone (SNBC)** en 2020. Elle définit la trajectoire à mener afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Elle vise notamment la neutralité carbone d'ici 2050 à divers secteurs, notamment l'agriculture. En effet, la SNBC prévoit de :

- Réduire les émissions non-énergétiques du secteur agricole (objectifs de -17 % en 2030 et -38% en 2050 par rapport à aujourd'hui) en développant l'agro-écologie (dont l'agriculture biologique) ;
- Réduire les émissions énergétiques du secteur en généralisant l'utilisation d'énergies renouvelables ;

---

<sup>2</sup> Plateforme lancée conjointement par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'ADEME, Terres en villes et Chambres d'agriculture France (<https://france-pat.fr/>).

- Développer la production d'énergie décarbonée et la bioéconomie pour fournir énergie et matériaux moins émetteurs de gaz à effet de serre ;
- Développer l'agroforesterie, les changements de pratiques (notamment le maintien des prairies permanentes) et la diminution de l'artificialisation des sols ;
- Faire évoluer la demande alimentaire au regard des dernières recommandations nutritionnelles (consommer moins de charcuterie et de viandes hors volaille, et davantage de légumineuses, fruits et légumes), vers des produits locaux, de meilleure qualité et durables (dont ceux issus de l'agriculture biologique) et de réduire le gaspillage alimentaire.

## B. A l'échelle régionale

L'un des grands projets de la Région Bretagne vise à encourager la transition écologique et économique des filières de production, de transformation et de distribution à travers une [dynamique collective du « Bien-manger pour tous »](#). L'objectif est de produire en Bretagne une alimentation saine, de qualité et accessible à toutes et tous. L'action régionale se concentre autour de sept axes prioritaires, à savoir :

- Orienter l'achat public et citoyen, notamment dans les lycées publics bretons ;
- Soutenir activement les filières qui s'engagent ;
- Savoir innover en permanence ;
- Produire et transformer les aliments de manière durable et responsable ;
- Distribuer par les circuits de proximité et les circuits de distribution responsables ;
- **Valoriser les savoir-faire et la qualité des produits alimentaires bretons** : La Région Bretagne a réalisé une cartographie mettant en avant, de manière non exhaustive, les produits alimentaires bretons ayant un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou une distinction spécifique (races de Bretagne). En parallèle, une campagne de communication « Mangeons breton » a été déployée.
- **Sensibiliser les stagiaires de la formation professionnelle aux enjeux du bien-manger et les amener à se questionner sur les bénéfices santé, l'impact environnemental, le gaspillage alimentaire ou encore la convivialité des repas** : La Région Bretagne met à disposition un ensemble de ressources pédagogiques pour animer un module de formation sur les enjeux du bien manger.

## C. A l'échelle départementale

Depuis 2016, le Conseil départemental du Finistère est engagé dans un PAT visant à « Favoriser la consommation d'une alimentation saine, de proximité, à un prix adapté à tous, producteurs et productrices, consommateurs et consommatrices ». Il promeut la richesse de l'agriculture et de la pêche du Finistère, et contribue à la mobilisation des finistériens autour de 5 défis partagés :

- **Défi 1** : Connaître les dynamiques alimentaires ;
- **Défi 2** : Un.e consommateur/consommatrice, acteur/actrice de ses choix ;
- **Défi 3** : Fédérer une diversité d'acteurs ;
- **Défi 4** : Favoriser une alimentation pour toutes et tous, issue du territoire ;
- **Défi 5** : Conforter l'alimentation comme vecteur de lien social.



C'est dans ce contexte que s'inscrit la plateforme [Agrilocal 29](#), favorisant une mise en relation simple et directe entre les acheteurs de la restauration collective (crèches, écoles, collèges, établissements d'accueil des personnes âgées, etc.) et les fournisseurs locaux (producteurs, pêcheurs, artisans, entreprises locales). Valorisant les savoir-faire et les produits locaux en privilégiant la proximité géographique, l'outil sécurise et simplifie également la passation des marchés dans le respect de la commande publique.

## D. A l'échelle du Pays de Brest

Le Pays de Brest et les 7 établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) se sont engagés dans le déploiement d'un [Contrat Local de Santé](#) (CLS) afin de répondre aux enjeux de santé de la population. Il renforce la qualité de la mise en œuvre de la politique de santé de l'Agence Régionale de Santé (ARS) au niveau local.

Une bonne alimentation joue un rôle essentiel sur notre santé. Selon le PNNS 2019-2023, l'un des enjeux majeurs de santé publique est d'améliorer la santé de chacun par l'alimentation et l'activité physique.

Le plan d'actions « santé-environnement » du CLS a été validé fin 2023. Le CLS du Pays de Brest identifie plusieurs actions, dont certaines ont un lien direct avec l'alimentation telles que :

- **Promouvoir la santé auprès des enfants et des jeunes enfants** : Mener des actions de prévention auprès des parents de jeunes enfants (de la naissance à l'âge de 3 ans) et des professionnels de la petite enfance (relais parents assistantes maternelles) dont des ateliers sur l'alimentation des tout-petits – Déployer le programme « Nutrition et dépistage bucco-dentaire » auprès des élèves de cours préparatoire (CP) du territoire – Développer des actions de santé en direction des jeunes sur le territoire sur le thème de l'alimentation – Améliorer la qualité de la restauration collective ;
- **Promouvoir et soutenir le bien-être et la santé des personnes en situation de précarité** : Mener des actions collectives de prévention en santé auprès des personnes en situation de précarité, notamment sur le sujet de l'alimentation ;
- **Permettre aux habitants d'être mieux informés et d'améliorer la qualité de l'air de leur habitat** : Information et sensibilisation des habitants sur la qualité de l'air intérieur et les risques associés au radon (dont les ateliers « Ma fourchette change d'assiette » organisés par la Mutualité Française Bretagne) ;
- **Développer une culture commune autour de la promotion de la santé dans le Pays de Brest** : Former et accompagner les acteurs des quartiers à la mise en œuvre et à l'évaluation d'actions en promotion de la santé par le renforcement de leurs compétences – Consolider un réseau d'actions en santé environnement sur le territoire – Développement de l'interconnaissance et d'une culture commune des acteurs en santé environnement.



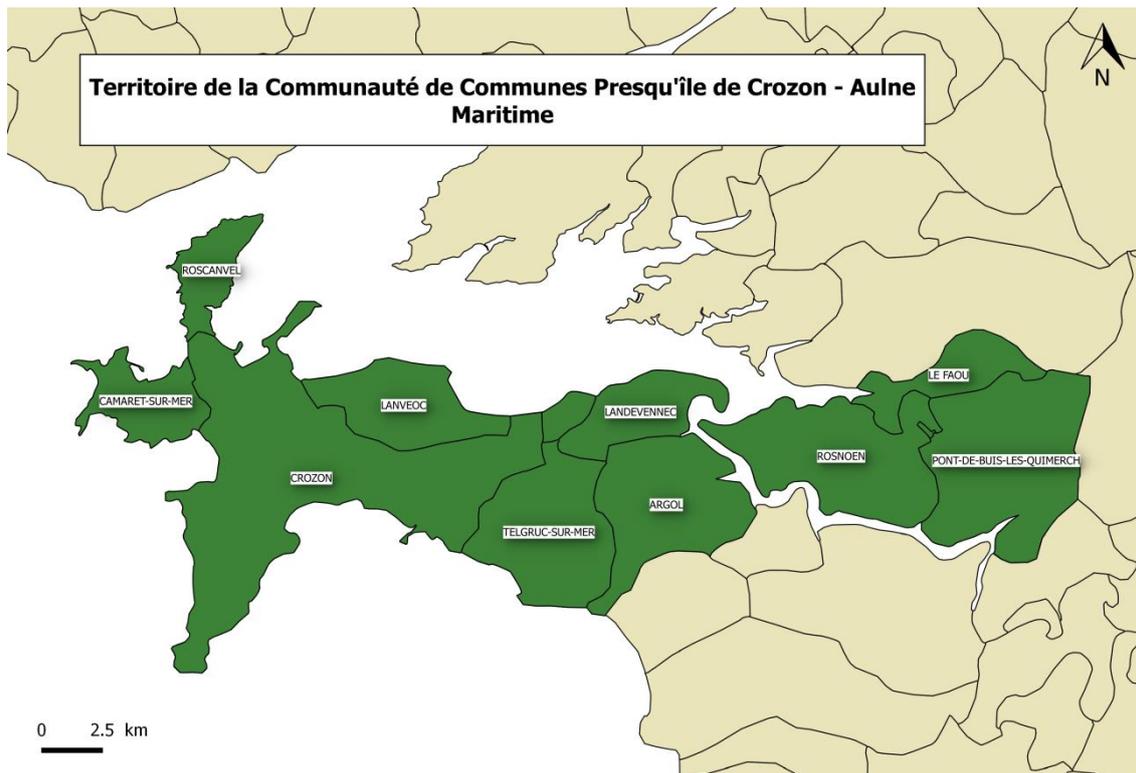
Depuis plusieurs années, les politiques publiques se saisissent des enjeux liés à l'alimentation, l'agriculture et la santé. Les collectivités locales, quel que soit leur échelle géographique, proposent des actions concrètes sur leur territoire. Les PAT apparaissent comme des leviers pour répondre à ces enjeux. C'est le cas pour la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime dont les premières réflexions remontent en 2019.

## II. Une démarche portée par la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

### A. Présentation de la collectivité

La Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime (CCPCAM) a été créée le 1<sup>er</sup> janvier 2017, sous l'impulsion de la loi Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) du 7 août 2015.

*Figure 2 : Territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime*



Issu de la fusion de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon et de la Communauté de communes Aulne Maritime, le territoire réunit les dix communes du Faou, Pont-de-Buis lès Quimerc'h, Rosnoën, Argol, Landévennec, Telgruc-sur-Mer, Lanvéoc, Crozon, Camaret-sur-Mer et Roscanvel.

Comptant 22.419 habitants en 2020<sup>3</sup> sur 281 km<sup>2</sup>, la communauté de communes est entièrement intégrée au Parc Naturel Régional d'Armorique et du Pôle Métropolitain du Pays de Brest. Organisé autour de Brest Métropole, ce dernier est composé de 7 intercommunalités rassemblant 103 communes, sur un territoire de plus de 2.000 km<sup>2</sup>.

Conformément aux statuts de la CCPCAM du 10 décembre 2018, actualisés au 26 juin 2023, « la Communauté de communes a pour objet d'associer les communes de la Presqu'île de Crozon et de l'Aulne Maritime au sein d'un espace de solidarité, en vue de l'élaboration d'un projet commun de développement et d'aménagement de l'espace ».

<sup>3</sup> Donnée INSEE

Ainsi, pour la conduite d'actions d'intérêt communautaire, elle exerce de plein droit, les compétences en matière de :

A titre obligatoire

- Développement économique et développement touristique,
- Aménagement de l'espace communautaire,
- Gestion des milieux aquatiques et prévention des inondations,
- Aménagement, entretien et gestion des aires d'accueil des gens du voyage,
- Collecte et traitement des déchets des ménages et déchets assimilés,
- Eau,
- Assainissement des eaux usées,

A titre supplémentaire

- Protection et mise en valeur de l'environnement,
- Politique du logement et du cadre de vie,
- Construction, entretien et fonctionnement d'équipements culturels et sportifs et d'équipements de l'enseignement préélémentaire et élémentaire d'intérêt communautaire,
- Assainissement,
- Action sociale d'intérêt communautaire,
- Création et gestion de Maisons de services au public et définition des obligations de service public y afférentes,

A titre facultatif

- Actions à caractère scolaire,
- Soutien à des manifestations ou spectacles culturels,
- Construction, aménagement et gestion d'équipements,
- Mobilités.

Dans un contexte de transition écologique, la Communauté de Communes oriente ses actions vers un développement durable de son territoire. Le développement d'une agriculture de proximité et l'accès à une alimentation saine et durable sont des enjeux importants, inscrits dans de multiples plans et programmes portés la collectivité.

1. [Le Plan Climat Air Énergie Territorial \(PCAET\)](#) définit 7 ambitions dont l'une vise « Des circuits courts durables et valorisés ». Il recense les actions suivantes : (1) Proposer des produits locaux, sains et durables dans les restaurants scolaires ; (2) Structurer les débouchés agricoles locaux ; (3) Etablir un PAT.
2. [La Stratégie de Développement Économique \(SDE\) 2023-2028](#) ambitionne de diversifier l'économie en s'appuyant sur les singularités du territoire. Son enjeu n°5 est de maintenir et diversifier une agriculture durable pour une meilleure alimentation locale, à travers la mise en œuvre du projet alimentaire de territoire et le maintien d'un service public d'abattage de proximité.
3. [Le Dispositif Petites Villes de Demain](#) concerne les communes de Crozon, Le Faou et Pont-de-Buis lès Quimerc'h. La définition et la mise en œuvre d'un PAT figurent comme l'une des orientations et l'un des enjeux communs aux trois territoires.

4. [Le Projet de Territoire 2020-2040](#) identifie deux actions en lien avec l'agriculture et l'alimentation, à savoir (1) Favoriser une alimentation locale et durable pour tous, (2) Maintenir une agriculture raisonnée en soutenant les circuits courts.

En parallèle, la collectivité dispose d'un Plan de prévention Eau et Assainissement 2024-2028 et d'un Plan Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés 2021-2027.

C'est dans ce contexte que la collectivité a fait le choix de se lancer dans la mise en œuvre d'un PAT, visant à développer les circuits courts alimentaires sur les dix communes et de valoriser les savoir-faire de ses agriculteurs.

## B. Montage et gouvernance du projet

### 1. Le PAT de la Communauté de communes labellisé de niveau 1 et subventionné

La démarche de PAT est engagée depuis plusieurs années au sein de la collectivité. En effet, en 2019, la communauté de communes a engagé une stagiaire en Master 2 Gestion des Territoires et Développement Local pour réaliser **un diagnostic préalable à la mise en place d'un PAT**. Cette analyse, portée sur l'offre et la demande alimentaires, a donné lieu à la proposition de pistes d'actions pour une future stratégie à mener.

Sur base de ce diagnostic, le PAT de la CCPCAM a été labellisé de niveau 1 comme « PAT émergent ». En octobre 2021, la collectivité a répondu à l'appel à projets « Émergence de PAT »<sup>4</sup> proposé par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, dans le cadre de la mesure du plan France Relance dédiée au déploiement des PAT. Lauréate de l'appel à projets national, elle a reçu **une subvention de 62.770 € pour le déploiement d'actions**.

L'arrivée d'une chargée de mission à temps plein en juillet 2022 a permis de lancer la dynamique sur le territoire

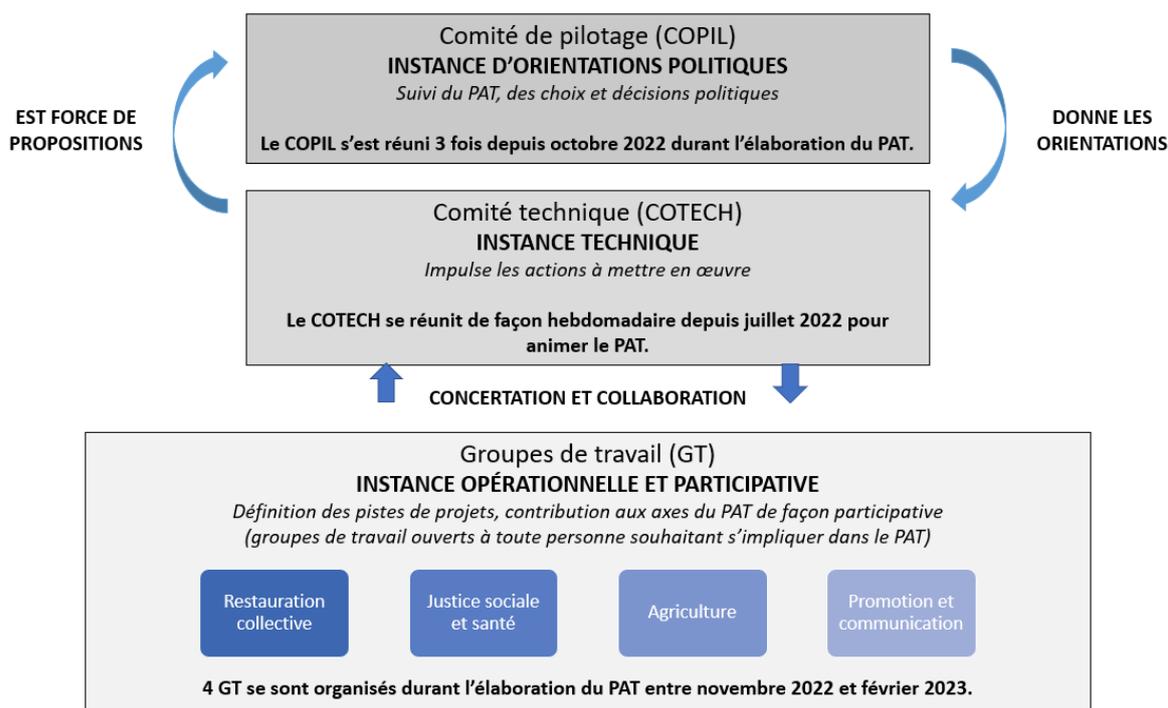
### 2. Une gouvernance associant de nombreux acteurs

Le PAT est un projet collectif et systémique, rapprochant les acteurs du système alimentaire. Il permet également de mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité sur le territoire. Afin d'animer collectivement le PAT de la CCPCAM, une gouvernance à plusieurs instances a été privilégiée.

---

<sup>4</sup> Plus d'informations : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-projets-systemes-et-demarches-alimentaires-en-bretagne-a2182.html>

Figure 3 : Gouvernance du PAT



### Le comité de pilotage

Le comité de pilotage (COFIL) a vocation à suivre et à valider les orientations du PAT avec les principaux partenaires. Il se réunit 1 à 2 fois par an, à l'issue de certaines phases importantes du projet. Il rassemble :

- **Les acteurs institutionnels** : la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Bretagne, l'Agence de la transition écologique (ADEME), Direction Départementale des Territoires et de la Mer (DDTM) du Finistère, l'Agence Régionale de Santé (ARS), la Sous-préfecture du Finistère et la Direction régionale de l'Economie, l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de Bretagne ;
- **Les partenaires territoriaux et collectivités** : le Conseil Régional de Bretagne, le Conseil Départemental du Finistère, le Pôle métropolitain du Pays de Brest, le Parc Naturel Régional d'Armorique (PNRA) et un élu référent de chaque commune du territoire intercommunal ;
- **Les acteurs techniques** : la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (Maison de la Bio 29), la Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne.

Le COFIL pourra être amené à évoluer selon les actions engagées dans le cadre du PAT.

### Le comité technique

Le comité technique se compose de la chargée de mission PAT et de la Directrice du pôle Aménagement et Développement Durable de la collectivité. Il impulse les actions à mettre en œuvre sur base des propositions des groupes de travail. Des échanges fréquents avec les partenaires et entre

services de la collectivité (eau, déchets, urbanisme, communication...) ont permis d'affiner et préciser les actions proposées par les groupes de travail.

### **Les groupes de travail**

Les groupes de travail (GT) se réunissent pour échanger et définir des actions à mener dans le cadre du PAT. Les acteurs qui y participent sont ciblés en fonction de la thématique abordée. Ils avaient pour objectifs d'actualiser le diagnostic et de définir des projets à intégrer dans le plan d'actions du PAT. Dans une majorité des cas, ces éléments de diagnostic ont été illustrés par des exemples concrets et l'intervention d'acteurs (DRAAF Bretagne, Conseil Départemental du Finistère, Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère, SOLAAL Bretagne...). Les GT sont également ouverts aux habitants désireux de participer à la démarche.

Au total, quatre GT se sont réunis durant la phase d'élaboration du PAT sur les thématiques suivantes : Restauration collective / Justice sociale et santé / Promotion et communication / Agriculture. Ces rencontres collectives ont associé près d'une soixantaine d'acteurs différents (élus, techniciens, habitants, associations, acteurs sociaux, agriculteurs, porteurs de projet, responsables de cantines scolaires, gestionnaires de la restauration d'établissement médico-sociaux...) autour du diagnostic.

En parallèle, des rencontres avec l'ensemble des communes du territoire (élus et/ou responsables de cantine), le centre social Ulamir, le magasin de producteurs « L'Abeille et la Bêche », l'Etablissement Public de gestion et d'aménagement de la baie de Douarnenez (EPAB), les Citoyens du Climat de la Presqu'île de Crozon et de l'Aulne Maritime, l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) du Bout du Monde, la Maison de santé de l'Aulne Maritime ou encore la Mission locale ont été réalisées pour échanger sur les besoins et actions à mettre en œuvre dans le cadre du PAT.

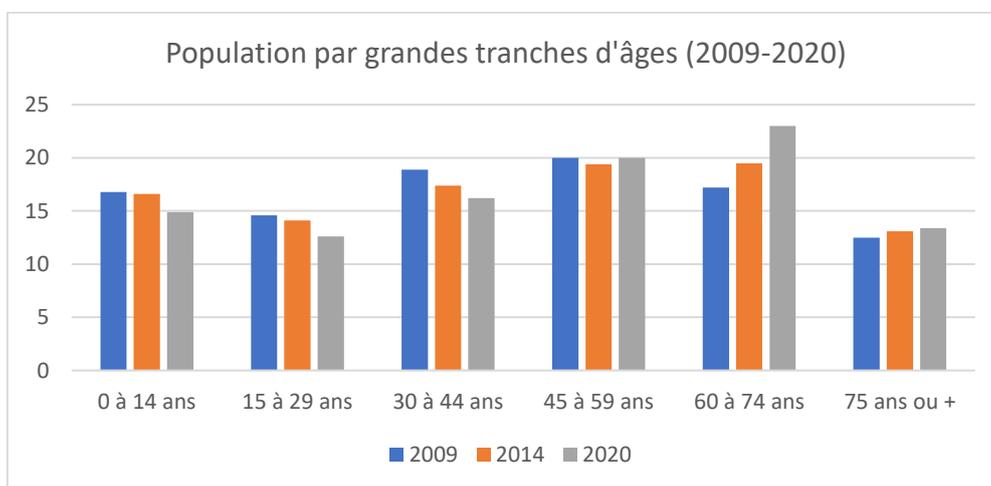
### III. Diagnostic agricole et alimentaire du territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

Les données chiffrées ci-dessous sont issues de plusieurs recensements officiels : les chiffres-clés issus du recensement agricole 2020 (données Agreste), l'observatoire de l'agriculture biologique 2020 (« La bio dans les EPCI bretons » réalisé par le réseau GAB-FRAB et le portrait territorialisé de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime issu de l'étude sur les filières agricoles et agroalimentaires de 2020 par l'ADEUPa.

#### 1. Profil socio-économique de la population

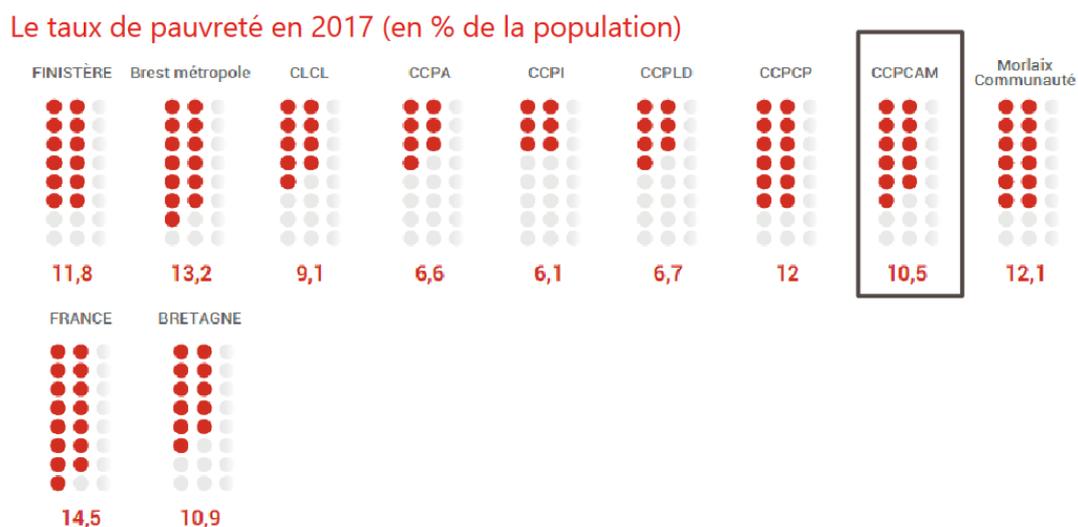
Comptabilisant 22.419 habitants, la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime connaît une baisse de sa population de 3,5 % par rapport à 2009 (- 822 habitants entre 2009 et 2020).

*Figure 4 : Population par grandes tranches d'âges - 2009-2020 (Insee)*



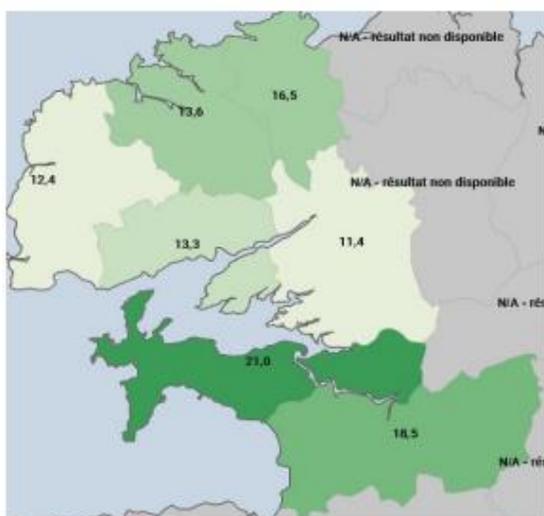
Les plus de 60 ans représentent 36,4 % de la population totale. Les communes de Camaret-sur-mer et Roscanvel comptent plus de la moitié de leur population âgée de plus de 60 ans. Selon des projections démographiques, le territoire connaîtrait un vieillissement de sa population d'ici 2040, notamment avec une baisse de 12 % des jeunes de moins de 20 ans, une baisse de 3 % des actifs de 20 à 64 ans et une hausse de 47 % des plus de 65 ans.

Figure 5 : Le taux de pauvreté en 2017 (ADEUPA, Projet de territoire)



En 2017, le taux de pauvreté sur la CCPCAM s'élève à 10,5 %, soit un habitant sur dix. Avec un revenu disponible médian de 21.390 €, le territoire connaît un niveau de pauvreté légèrement inférieur à la moyenne finistérienne mais plutôt élevé au sein du pays de Brest. Ces chiffres renforcent l'enjeu de permettre aux familles précarisées, aux revenus plus modestes, d'accéder à une alimentation durable et de qualité et en luttant contre la précarité alimentaire.

Figure 6 : Part des ménages en situation de précarité énergétique en 2021 (CLS)



Source GEODIP-Observatoire national précarité énergétique

L'un des facteurs pouvant expliquer la précarité alimentaire peut être la précarité énergétique, bien réel sur le territoire de la CCPCAM. En effet, en 2021, 21 % des ménages étaient en situation de précarité (contre 14,7 % à l'échelle régionale et 13,9 % à l'échelle nationale. Selon le diagnostic du CLS<sup>5</sup>, la précarité énergétique a des impacts néfastes sur la santé tels que les effets directs du froid, de l'humidité et des moisissures, un impact sur la santé mentale. Elle favorise l'adoption de comportements à risque (utilisation de chauffages d'appoint, calfeutrage, entretien insuffisant des appareils...) et induit un arbitrage budgétaire au détriment d'autres dépenses (alimentation, soins, etc.).

Cette précarité énergétique est également partagée par les associations d'aide alimentaire. En effet, les bénéficiaires refusent les produits bruts pour éviter de les cuisiner et préfèrent des plats préparés.

<sup>5</sup> CLS = Contrat Local de Santé

## 2. La Presqu'île de Crozon et l'Aulne Maritime : un territoire littoral et agricole

Le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) a pour grande ambition d'affirmer Brest et son Pays comme métropole occidentale de la Bretagne. Les orientations du SCoT se déclinent en huit axes principaux tels que :

- Conforter la métropolisation,
- Répondre aux besoins en logements en renforçant l'organisation urbaine et en limitant l'étalement urbain,
- Préserver le commerce de centralité,
- Optimiser les déplacements,
- Prévoir et organiser les espaces de développement économique,
- [Préserver l'espace agricole](#),
- Protéger les espaces naturels et les continuités écologiques et mettre en valeur les paysages,
- Aménager, qualifier et valoriser le littoral.

Le SCoT du Pays de Brest donne une importance à la préservation de l'espace agricole du territoire. En effet, représentant près de 100.000 hectares, soit plus de la moitié de la superficie du territoire, cet espace accueille aujourd'hui près de 2.000 exploitations et près de 11 % des emplois du territoire au total (en comptant les emplois générés à l'amont et à l'aval). Maintenir cet espace structurant représente alors un enjeu majeur pour le territoire. L'agriculture devant être compétitive (en termes de logistique, innovation, efficacité des outils, évolution des entreprises et des exploitations – agrandissement, investissements, recherche d'efficacité, diversification – autonomie alimentaire, intégration des enjeux environnementaux), le SCoT encourage les évolutions nécessaires au maintien de l'activité agricole afin de pérenniser l'espace agricole, en soutenant la modernisation et la diversification des exploitations agricoles. Ainsi, il :

- Favorise l'évolution et la diversification des infrastructures agricoles et limite la présence de tiers qui pourrait les contraindre ;
- Favorise la pérennisation et le développement des outils de production et de transformation des produits agricoles en permettant la modernisation et l'agrandissement des structures existantes, y compris dans l'espace agricole si nécessaire ;
- Accompagne le développement des circuits courts et les diversifications dans les filières énergies renouvelables, notamment en posant les conditions du changement de destination.

Ayant diminué de 5.000 hectares depuis 1988, la surface agricole du Pays est soumise à de multiples pressions (extension de l'urbanisation, concurrence entre les agriculteurs et tension entre acteurs sur le foncier exploité). Le changement de destination des espaces agricoles peut s'estimer comme suit :

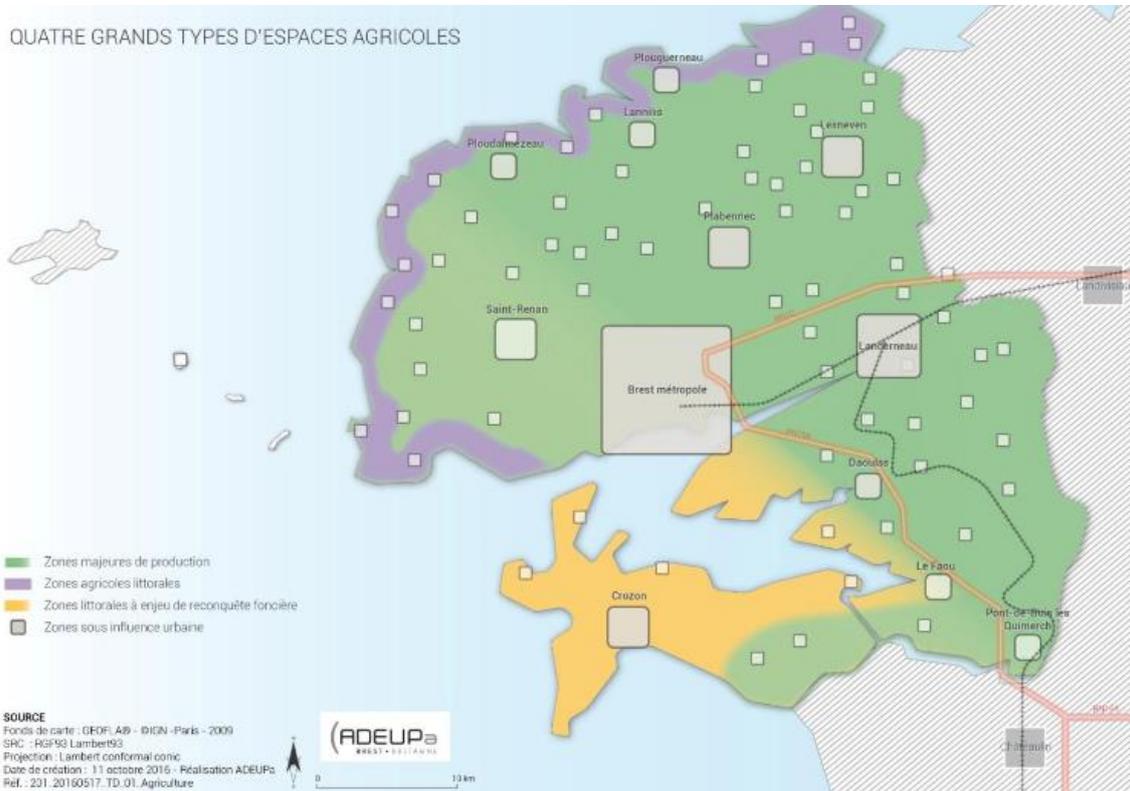
- Environ 40 à 50 % vers l'enfrichement (Presqu'île de Crozon, fond de rade). La transformation des surfaces agricoles en espaces naturels se traduit principalement par une extension de la forêt sous forme de peuplement pauvre. Cette évolution se produit essentiellement dans les zones agricoles en déprise, en Presqu'île de Crozon notamment. Selon les services de l'État, les friches représenteraient un tiers de la surface des terres agricoles.<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Source : La préfecture encourage la remise en culture de friches agricoles, Ouest France, 3 janvier 2020

- Environ 50 à 60 % vers l'artificialisation (dont 90 % pour l'habitat, 10 % pour l'activité économique) et des usages d'agrément.

Figure 7 : L'agriculture du Pays de Brest caractérisée par différents espaces (PADD du SCoT)



Pour caractériser l'agriculture en Pays de Brest, le Projet d'Aménagement et Développement Durable (PADD) du SCoT identifie quatre types d'espaces agricoles sur le territoire :

- **Les zones majeures de production**, en vert sur la carte ci-dessus, s'étendent sur le plateau léonard et la partie au sud-est de l'Elorn. L'objectif pour ces espaces est de préserver leur fonctionnalité en limitant leur morcellement et le mitage ;
- **Les zones agricoles littorales**, en violet sur la carte, composent le littoral nord du Pays de Brest. L'objectif est de permettre le maintien et le développement des exploitations en contenant l'extension urbaine et en préservant des îlots agricoles cohérents ;
- **Les zones littorales à enjeu de reconquête agricole**, en jaune sur la carte, qui correspondent au sud-ouest de l'Elorn et à la Presqu'île de Crozon. L'objectif pour ces espaces est de favoriser la reconquête de la fonctionnalité et de la dynamique agricoles en contenant l'extension urbaine et en évitant le mitage. En ce sens, le territoire de la CCPCAM peut identifier des îlots agricoles cohérents qui ne peuvent recevoir d'autres constructions qu'agricoles ou liées au fonctionnement des services d'intérêt général. Ces îlots doivent présenter un faible mitage, une surface agricole utile d'au moins 5 hectares et un intérêt pour le développement de l'agriculture.
- **Les zones sous influence urbaine**, en gris sur la carte, où l'objectif est d'explicitier sur le long terme les perspectives d'extension urbaine.

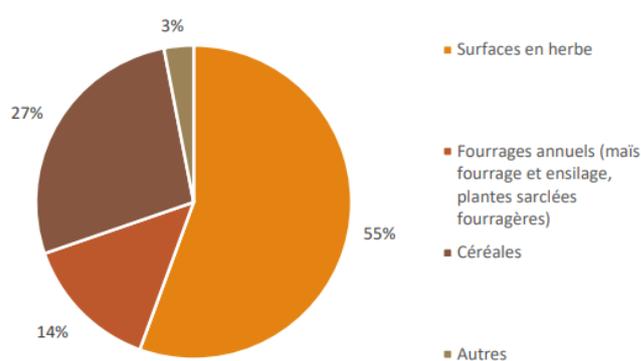
Il est important de constater que la Presqu'île de Crozon est considérée comme « un espace agricole sur le littoral », où l'activité agricole peut connaître des difficultés. Le territoire de l'Aulne Maritime est perçu comme une « zone de production majeure ».

## B. Diagnostic de la production alimentaire

### 1. État des lieux de l'agriculture du territoire

#### a) Occupation des sols

En 2020, **10.141 hectares étaient dédiés à l'agriculture sur le territoire** (Superficie Agricole Utilisée (SAU)<sup>7</sup>) de la CCPCAM, représentant environ 36 % de la surface totale du territoire.



En 2010, cette superficie était plus faible, s'élevant à 9.860 hectares. La SAU finistérienne représente en moyenne 57 % de la surface totale.

Plus de la moitié de la surface agricole du territoire est en herbe. Les céréales occupent un quart des surfaces.

*Figure 8 : Surface agricole utilisée (RA 2020)*

#### b) Exploitations agricoles

*Tableau 1 : Évolution du nombre d'exploitations par commune entre 2000 et 2020 (RA 2000 et 2020, et recensement auprès des communes)*

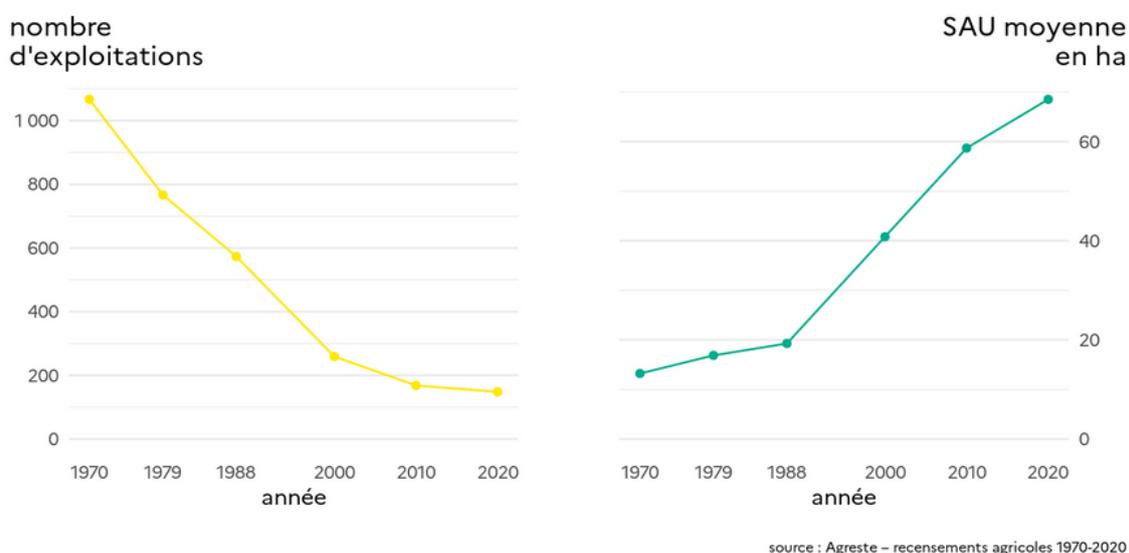
Communes	Exploitations agricoles			
	2000 (recensement Agreste)	2010 (recensement Agreste)	2016 (recensement commune)	2020 (recensement Agreste)
Argol	34	21	13	16
Camaret-sur-Mer	2	2	2	2
Crozon	48	34	37	31
Le Faou	13	5	4	3
Landévennec	13	12	10	12
Lanvéoc	9	4	4	5
Pont-de-Buis lès Quimerç'h	42	33	24	25

<sup>7</sup> Selon l'INSEE, « la superficie agricole utilisée (SAU) est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...). »

<b>Roscanvel</b>	6	0	1	3
<b>Rosnoën</b>	46	30	38	31
<b>Telgruc-sur-Mer</b>	46	27	15	20
<b>Total</b>	<b>259</b>	<b>168</b>	<b>148</b>	<b>148</b>

En 2020, le territoire de la CCPCAM comptait 148 exploitations agricoles. Les communes de Crozon, Rosnoën et Pont-de-Buis lès Quimerc'h en recensaient le plus avec respectivement 31, 31 et 25 exploitations. La commune de Roscanvel a vu l'installation de trois exploitations par rapport à 2010, qui n'en dénombrait aucune sur son territoire cette année-là.

*Figure 9 : Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne (RA 2020)*



Il est important de constater que le nombre d'exploitations agricoles a fortement diminué sur l'ensemble du territoire. En effet, comptant 259 exploitations en 2000, il connaît une diminution de 43 % entre 2000 et 2020. Par rapport à 2016, Rosnoën est la commune ayant vu son nombre d'exploitations agricoles baisser le plus (- 7 exploitations). Elle est suivie de près par la commune de Crozon (- 6 exploitations sur la même période). Sur une période équivalente, entre 2000 et 2020, à l'échelle finistérienne, le nombre d'exploitations agricoles a baissé de 44 %. En effet, le Finistère a vu son nombre d'exploitations agricoles baisser de 11.280 à 6.267.

En 2020, la surface moyenne des exploitations agricoles est de 68,5 hectares (+ 17 % par rapport à 2010) contre 61 hectares à l'échelle du Finistère.

c) Productions agricoles

Figure 10 : Productions agricoles principales (CRAB selon RA 2020)



Tableau 2 : Productions agricoles (RA 2020)

Spécialisation des exploitations agricoles	CCPCAM	Finistère	Région Bretagne
Céréales et/ou oléoprotéagineux	7 %	9 %	12 %
Autres grandes cultures	5 %	9 %	7 %
Fruits ou autres cultures permanentes	5 %	2 %	1 %
Légumes ou champignons	5 %	10 %	4 %
Fleurs et/ou horticulture diverse	3 %	3 %	2 %
Bovins lait	24 %	24 %	28 %
Bovins viande	11 %	7 %	8 %
Bovins mixtes (lait et viande)	3 %	2 %	2 %
Équidés et/ou autres herbivores	7 %	4 %	3 %
Ovins ou caprins	4 %	1 %	1 %
Porcins	5 %	11 %	9 %
Combinaisons de granivores (porcins, volailles)	7 %	3 %	3 %
Volailles	9 %	6 %	8 %
Polyculture et/ou polyélevage	6 %	9 %	10 %
Viticulture	/	/	0 %
Non classées	/	/	0 %

Les productions dominantes au sein du territoire sont l'élevage. En effet, l'activité agricole est dominée par la filière laitière avec 24 % des exploitations laitières. 11 % des exploitations sont spécialisées dans la viande bovine, contre 7 % à l'échelle du Finistère et 8 % à l'échelle régionale. L'activité avicole se démarque également sur la Presqu'île de Crozon et l'Aulne Maritime avec 9 % des exploitations, contre 6 % à l'échelle du département et 8 % en Bretagne. On constate sur le territoire de la CCPCAM un déficit dans les cultures céréalière et maraichère.

#### d) *Emploi en agriculture*

En 2020, le territoire de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime compte 246 emplois agricoles (équivalent temps plein), soit 2,5 % des emplois totaux sur le territoire. Parmi ces 246 emplois, 203 sont chefs d'exploitation ou coexploitants, soit 73 % des emplois agricoles. On dénombre 14 % de main d'œuvre familiale, 8 % de salariés permanents hors cadre familial et 4 % de saisonniers et salariés occasionnels.

L'activité agroalimentaire semble plus restreinte que l'activité agricole sur le territoire. L'entreprise Arnal, spécialisée dans l'abattage de volailles, est implantée sur la commune du Faou depuis 1967. La société Lucien Corre exploite également un abattoir public intercommunal au Faou. Cet équipement, ancien mais plébiscité par 3400 usagers, particuliers, professionnels et associations, sera remplacé en 2026 par un nouvel abattoir public, moderne et de plus grande capacité (5.100 TEC contre 3.400 TEC maximum actuellement).

*Figure 11 : Nombre de chefs d'exploitation par tranche d'âge (CRAB selon RA 2020)*



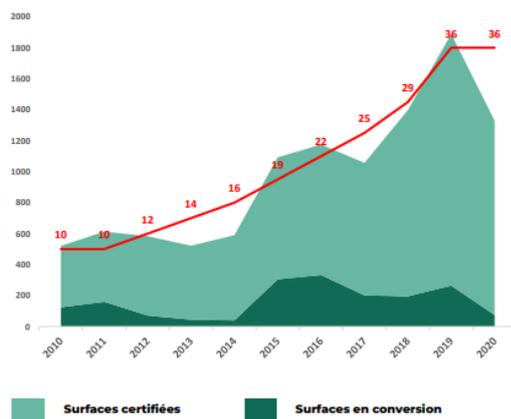
Source : RA 2020

En 2020, l'âge moyen des chefs d'exploitation est de 48 ans (50 ans à l'échelle du Finistère). Selon le recensement agricole de 2020, 14 % des chefs d'exploitation ont plus de 60 ans, soit 21 chefs d'exploitation. Pour 3 d'entre eux, le départ n'est pas envisagé dans l'immédiat ; pour 11, la reprise est prévue ; pour 5, rien n'est encore déterminé pour les trois prochaines années.

#### e) L'agriculture biologique en Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

En 2020, 36 fermes sur le territoire sont certifiées par l'agriculture biologique, représentant 24,5 % des fermes totales, soit une augmentation de 26 fermes depuis 10 ans. La bio concerne 1.253 hectares dont 75 en conversion, représentant 12 % de la SAU du territoire, soit une diminution de 22,9 % en 1 an.

Figure 12 : Evolution du nombre de fermes et des surfaces bio (2010-2020, GAB-FRAB)



Les activités dominantes des fermes biologiques du territoire sont les productions laitières (33 %) et maraîchères (25 %). Sur l'ensemble des exploitations finistériennes, en 2020, les fermes biologiques représentaient 16,2 % du territoire, contre 6,4 % en 2010.

L'agriculture biologique du territoire se rapproche des objectifs nationaux avec le Plan Ambition Bio 2022 adopté en 2017 qui vise un objectif de 15 % de SAU en bio d'ici 2022. Un plan européen a été signé en 2021 dont l'objectif est de consacrer 25 % des terres à l'agriculture biologique d'ici 2030.

Notons que le dernier Programme National Nutrition Santé 2019-2023 (PNNS 4) recommande d'aller vers les aliments biologiques pour un mode de vie plus équilibré.

#### f) Démarches de valorisation

Sur les 148 exploitations agricoles présentes sur le territoire, 49 sont dans une démarche de valorisation et pratiquent les circuits courts, soit 33 % des exploitations. En effet, une majorité des exploitants commercialisent leurs produits en vente directe, à la ferme ou sur les marchés. (cf. partie « Distribution des produits locaux ».)

#### g) Un territoire soumis à des contraintes d'urbanisme

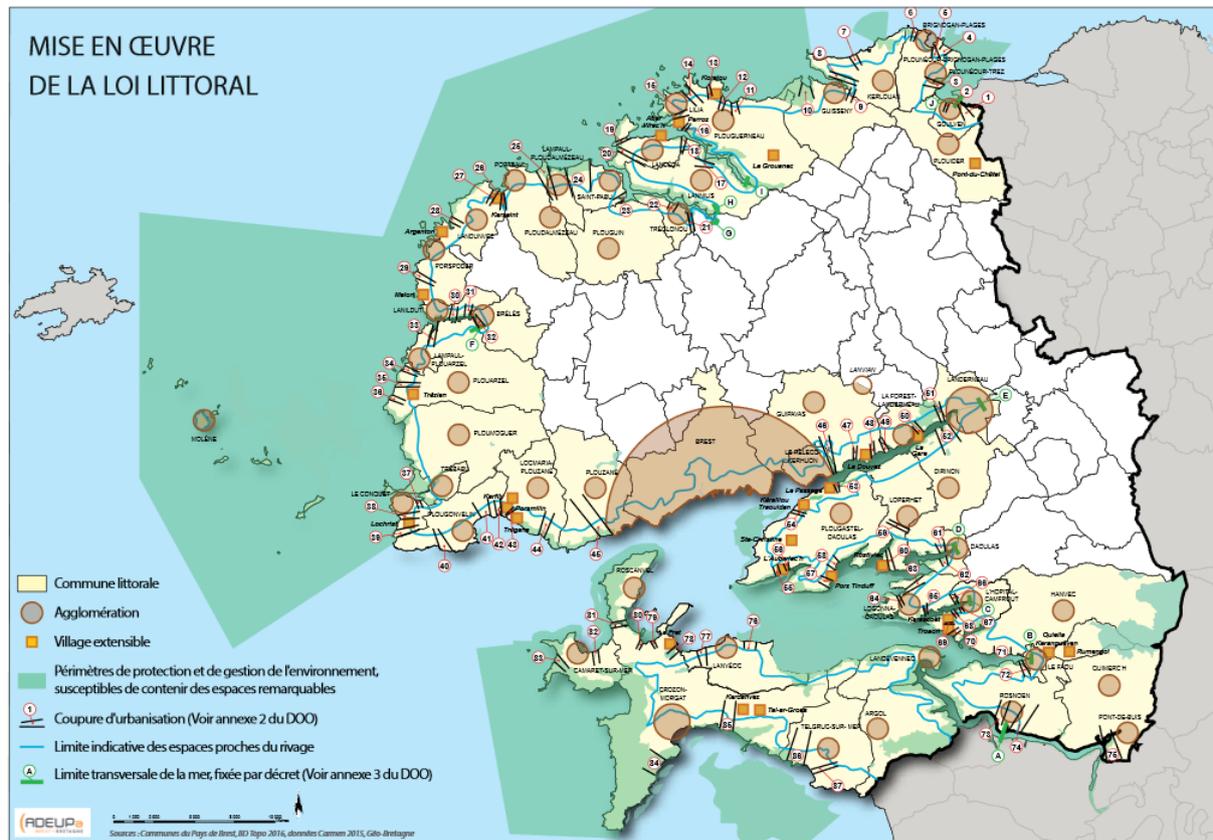
Le territoire de la CCPCAM est un territoire littoral. Ses dix communes sont couvertes par le PNRA<sup>8</sup> et le Parc Naturel Marin d'Iroise. Actrice du programme Natura 2000<sup>9</sup>, la communauté de communes participe à la préservation de ses espaces naturels. Le SCoT du Pays de Brest identifie la Presqu'île de Crozon comme un paysage emblématique, vitrine touristique du territoire.

<sup>8</sup> Parc Naturel Régional d'Armorique

<sup>9</sup> Natura 2000 est un programme européen, constitué d'un ensemble de sites naturels, terrestres et marins. L'objectif de la démarche est la préservation de la diversité biologique et du patrimoine naturel, en tenant compte de l'environnement et des particularités territoriales.

Pour leur protection, les espaces naturels sont soumis à des réglementations. La loi relative à l'aménagement, la protection et la mise en valeur du littoral du 3 janvier 1986, dite la loi Littoral, encadre l'aménagement des littoraux en vue de les protéger et les valoriser.

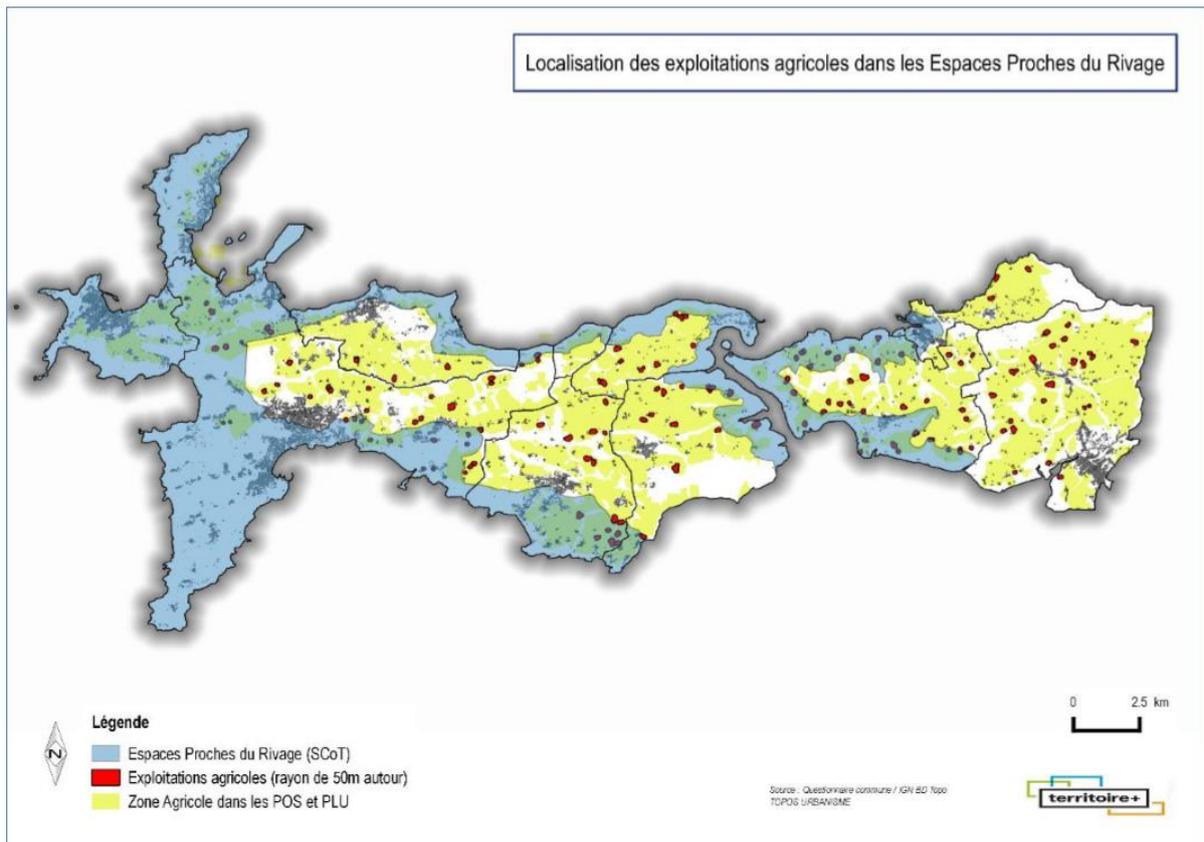
*Figure 13 : Mise en œuvre de la Loi Littoral*



La carte ci-dessus montre la mise en œuvre de la loi Littoral, à travers le Document d'Orientation et d'Objectifs (DOO) du Pays de Brest. En vue de limiter la consommation d'espaces agricoles et naturels, il a permis de délimiter les espaces proches du rivage. Selon l'article L121 – 13 du code de l'urbanisme, « l'extension limitée de l'urbanisation des espaces proches du rivage ou des rives des plans d'eau intérieurs (...) est justifiée et motivée dans le plan local d'urbanisme, selon des critères liés à la configuration des lieux ou à l'accueil d'activités économiques exigeant la proximité immédiate de l'eau. » Ces trois critères relèvent de la distance par rapport au rivage, les caractéristiques de l'espace et la co-visibilité avec la mer.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> Conseil d'État, 3 juin 2009

Figure 14 : Localisation des exploitations agricoles de la CCPCAM dans les Espaces Proches du Rivage (EPR)



Compte-tenu du périmètre identifié par le DOO, les espaces proches du rivage du territoire de la CCPCAM (carte ci-dessus) ont été délimités par le Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUi) de 2020. Une majorité du littoral de la CCPCAM est identifiée comme « espaces proches du rivage ». Les communes de Roscanvel et Camaret-sur-Mer font intégralement parties de ces espaces, ce qui explique le très faible nombre d'exploitations dans ces communes.

Dans ce cadre, les agriculteurs présents dans cette zone sont assujettis à des réglementations d'urbanisme. Au sein d'un espace proche, il n'est pas possible pour un agriculteur de construire un nouveau bâtiment agricole. Il ne peut que rénover ou acheter un bâtiment déjà existant. La pression foncière étant très forte, les anciens bâtiments agricoles connaissent un changement de destination pour devenir des habitations.

De réelles questions se posent concernant le développement de certaines exploitations, confrontées à un risque de déprise.

*Figure 15 : Inventaire départemental des friches parcelaires agricoles (2019, DDTM)*



En réponse à la LAAF de 2014, l'État a chargé les commissions départementales de réaliser un inventaire des parcelles considérées comme des friches et qui pourraient être revalorisées pour une activité agricole ou forestière. La carte ci-dessus a été réalisée à partir de croisement de diverses données publiques et privées (carte d'occupation des sols, fichiers fonciers 2017 du Cerema, zonage du PLU, couche d'occupation du sol 2018 réalisée par le Conservatoire botanique de Brest). Construit sur des estimations, cet inventaire se veut être un outil d'aide à la localisation de friches agricoles potentielles et ne se substitue pas à une photo-interprétation fine ou à une visite sur place. Les nombreuses friches identifiées par la carte n'ont pas forcément de potentiel agricole par rapport à la proximité à la mer et à l'impossibilité d'y construire du bâti.

#### *h) La filière des produits de la mer*

La filière des produits de la mer rassemble les produits de la pêche, côtière ou au large (poissons, crustacés...), les produits de la conchyliculture (coquillages) et les algues.

Le territoire compte un port de pêche à Camaret-sur-mer. La commune est gestionnaire du port depuis novembre 2003 et s'investit pour le développement de la pêche côtière. 23 bateaux déchargent régulièrement le port de Camaret-sur-mer, assurant l'approvisionnement en poissons frais et crustacés des restaurants et poissonneries de la région. Deux armements proposent de la vente directe quotidiennement sur le quai.

Le port de Morgat est un ancien port de pêche à la sardine, de maquereau et de thon. Il reste toujours une petite activité de pêche avec un pêcheur « à l'année » et occasionnellement quelques saisonniers (poulpe ou sèche). Il n'y a pas de vente directe dans l'enceinte du port.

L'entreprise Arvorig Solutions, spécialisée dans la recherche et le développement de la culture d'algues, est située à Camaret-sur-mer. Cette dernière s'est associée à l'entreprise parisienne Neptune Eléments en vue de développer une filière d'algues en France. Les algues cultivées à Camaret-sur-mer, plusieurs produits autour de l'algue sont aujourd'hui commercialisés (gamme d'algues à saupoudrer, infusions, tartinable...).

Un conchyliculteur est également installé à Rostellec à Crozon proposant une diversité de coquillages (huîtres, bigorneaux, palourdes et moules) sur les marchés, en poissonnerie et dans certains restaurants.

## 2. Synthèse des enjeux de la production alimentaire

Le tableau ci-dessous synthétise les enjeux de la production alimentaire sous la forme d'atouts, faiblesses, menaces et opportunités.

<b>ATOUS</b>	<b>FAIBLESSES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- 24,5 % de fermes bio, soit 12 % de la SAU</li><li>- 33 % des fermes en circuit court</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Un nombre d'exploitations agricoles en baisse</li><li>- Un territoire agricole (est/ouest) à deux vitesses</li><li>- L'impact de la loi Littoral et des contraintes urbanistiques sur l'évolution des exploitations agricoles</li><li>- Difficulté d'accès au foncier</li></ul>
<b>MENACES</b>	<b>OPPORTUNITÉS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Des départs potentiels de chefs d'exploitations à court terme</li><li>- Un recul progressif de l'activité agricole</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Des produits locaux valorisés par les circuits courts et démarches de valorisation</li><li>- Une remobilisation des friches agricoles</li><li>- Un projet de construction d'un nouvel abattoir multi-espèces</li></ul>

## C. Diagnostic de la consommation alimentaire

### 1. La distribution alimentaire et les initiatives locales

#### La distribution :

Le territoire dispose de plusieurs lieux d'achat. Plusieurs enseignes proposent des produits locaux et mettent en valeur des producteurs.

<b>Roscanvel</b>	Commerce de proximité Barr Avel
<b>Camaret-sur-mer</b>	U Express
<b>Crozon</b>	E-Leclerc E-Leclerc Express Liddl Aldi Ecomiam U Express Morgat La Vie Claire Bio Presqu'île – Roule ta pierre
<b>Lanvéoc</b>	Halles Dis – Epicerie Lanvo
<b>Telgruc-sur-mer</b>	U Express
<b>Landévennec</b>	Épicerie communale
<b>Rosnoën</b>	Épicerie Proxi
<b>Le Faou</b>	Super U Épicerie « Le Panier de Mamounette » (alimentation/fruits et légumes) Les quatre saisons (fruits et légumes) Les Faou de Vrac
<b>Pont-de-Buis lès Quimerc'h</b>	Casino

#### Les métiers de bouche :

Le territoire compte également de nombreux magasins spécialisés dans l'alimentation.

<b>Boulangeries-pâtisseries</b> Total : 16	2 à Camaret-sur-mer 8 à Crozon 1 à Telgruc-sur-mer 2 à Argol 1 à Le Faou 1 à Lanvéoc 1 à Pont-de-Buis lès Quimerc'h
<b>Chocolatiers-confiseurs</b> Total : 3	1 à Pont-de-Buis lès Quimerc'h 2 à Crozon
<b>Bouchers-charcuteries hors producteurs locaux</b> Total : 3	1 à Lanvéoc 1 à Crozon 1 à Le Faou
<b>Poissonniers/viviers</b> Total : 5	2 à Camaret-sur-mer 1 à Crozon 1 à Le Faou 1 à Rosnoën

<b>Fromagers hors producteurs locaux</b> Total : 1	1 à Pont-de-Buis lès Quimerc'h
<b>Brasseries et distilleries</b> Total : 3	1 à Camaret-sur-mer 1 à Crozon 1 à Le Faou
<b>Crêperies en vente directe (hors foodtruck et restaurants)</b> Total : 2	1 à Crozon 1 à Pont-de-Buis lès Quimerc'h
Autres	1 torréfacteur à Camaret-sur-mer 1 fabricant de tortillas à Argol

### Les marchés alimentaires de plein vent :

Le territoire de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime dispose de plusieurs marchés de plein vent. Plus qu'un lieu de consommation, ils constituent un lieu d'animation, de rencontres et d'échanges.

<b>Argol</b>	Marché alimentaire	Jeudi matin – Place de l'Église
<b>Camaret-sur-mer</b>	Tous produits	Mardi matin – Place Charles de Gaulle
	Marché d'été	Mardi matin en juillet et août – Place de la mairie et place Saint-Thomas
	Marché des arts et de l'artisanat	3 dimanches par été – Sur les quais
<b>Crozon – Centre-bourg</b>	Marché de producteurs	Tous les matins sauf le lundi et jeudi hors saison – Place de l'Église
	Foire tous produits	Les 2 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> mercredis du mois – Place de l'Église et dans les rues du centre-ville
<b>Crozon – Morgat</b>	Grand marché d'été	Les 1 <sup>er</sup> , 3 <sup>ème</sup> et 5 <sup>ème</sup> mercredis du mois de juillet et août – Sur le front de mer
	Marché nocturne d'artisanat	Pendant les Mardis de Morgat en juillet et août – Sur le front de mer
<b>Crozon – Tal ar Groas</b>	Petit marché alimentaire	Samedi matin – Sur le parking de la boulangerie Le Gall
<b>Lanvéoc</b>	Marché de producteurs	Vendredi de 16h à 20h – Place de la Mairie
<b>Le Faou</b>	Marché des saveurs	Samedi matin – Place de l'Église et sur le Quai Quélen l'été
<b>Pont-de-Buis lès Quimerc'h</b>	Marché alimentaire	Vendredi matin – Place du 19 mars 1962
<b>Telgruc-sur-mer</b>	Marché alimentaire	Les mardis et vendredis matin – Place de l'Église
	Marché d'été à la ferme	Les lundis de 17h à 20h en juillet et août – Cidrerie de Rozavern

### [Le magasin de producteurs « L'Abeille et la Bêche » et initiatives de producteurs :](#)

L'Abeille et la Bêche est un magasin collectif qui rassemble une quinzaine de producteurs locaux. Réunis depuis 2018 et engagés dans une agriculture paysanne, ils proposent des produits de saison, bio et locaux. Il est ouvert tous les vendredis de 15h30 à 19h en face de la bibliothèque à Telgruc-sur-mer.

### [L'association des Fermiers de la Presqu'île :](#)

Le territoire compte une association de producteurs qui développe des activités à destination du grand public. Chaque année, des portes ouvertes agricoles (visite de fermes, rencontre avec les producteurs du territoire, marché) sont organisées.

### [L'AMAP du Bout du Monde :](#)

L'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) du Bout du Monde réalise des distributions tous les mardis, de 18h à 19h, au café associatif « Les Voyageurs » à Lanvéoc.

Cette association d'une quarantaine d'adhérents fonctionne selon un principe d'engagement entre le « consommateur » et le producteur par un contrat (trimestriel au minimum) et par une avance de trésorerie, le règlement des paniers étant anticipé mensuellement.

Lors des distributions hebdomadaires, on trouve une diversité de produits bio et locaux avec des produits laitiers de vache, des pains et brioches, des légumes, des œufs et champignons. Une fois par mois, il est possible de se fournir en farines, huiles ou légumes secs, des tisanes et aromatiques. L'AMAP s'efforce de diversifier ses offres de production. L'adhésion à l'AMAP du Bout du Monde est de 10 €/an avec un mois d'essai avant engagement.

### [Casiers distributeurs de produits locaux « Le Garde-Manger » :](#)

En juin 2023, un casier distributeur de produits locaux a été installé au cœur de Tal ar Groas. L'objectif est de réunir en seul endroit des produits du terroir, accessibles aux personnes qui ne peuvent pas faire la tournée des producteurs. Ouvert 7j/7 et 24h/24, le garde-manger est approvisionné plusieurs fois par jour et propose de nombreux produits issus de la Presqu'île de Crozon. Il est également possible de passer commande sur le site internet (<https://www.legardemangercrozon.com/>) et de récupérer ses produits dans l'un des casiers. Le circuit court facilité !

### [Autres initiatives agricoles :](#)

A Pont-de-Buis-Lès-Quimerc'h, une ferme proposant des produits issus de l'élevage bovin et porcin a racheté un ancien restaurant à Rosnoën. Il est possible de déguster sur place des assiettes à base de produits de la ferme.

## 2. Les pratiques et attentes de la population locale et touristique : Résultats de l'enquête consommateurs

Une enquête à destination de la population locale et touristique a été réalisée du 23 mai au 23 juillet 2019. L'objectif vise à connaître les pratiques alimentaires des habitants du territoire, notamment leur consommation de produits locaux et attentes vis-à-vis du PAT. L'enquête comptabilise 390 questionnaires complétés dont 382 questionnaires exploitables.

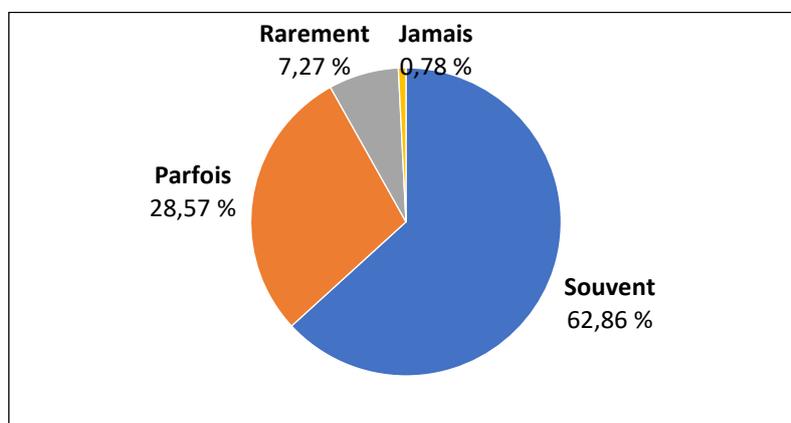
Notons que dans le cadre de la 5<sup>ème</sup> étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante du 21 octobre au 4 décembre 2022 sur le territoire du Parc Naturel Régional d'Armorique et de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime, une enquête sur les habitudes alimentaires a été menée. Au total, 145 habitants ont répondu à l'enquête dont 70 habitants du territoire de la communauté de communes. Ces résultats ont complété les résultats de l'enquête de 2019.

Précisons que l'enquête de 2019 pourrait être réactualisée dans le cadre de l'évaluation du PAT. En effet, la Covid-19 et la hausse de l'inflation ont modifié les habitudes de consommation alimentaire. Il serait intéressant d'étudier les habitudes des habitants de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime et de comparer les résultats des différentes enquêtes.

### a) Les pratiques alimentaires des répondants

#### ❖ La fréquence de consommation de produits locaux :

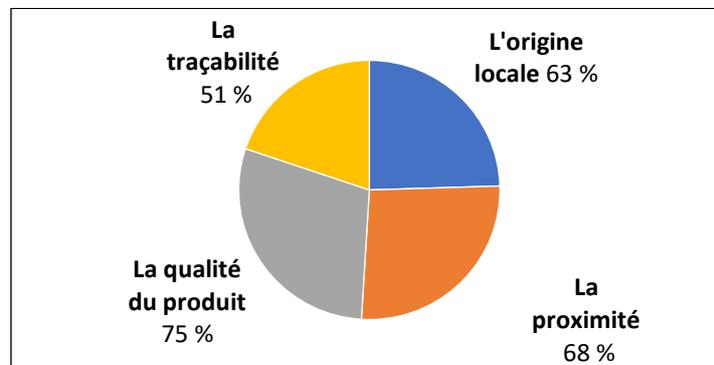
Figure 16 : Fréquence de consommation des produits locaux des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)



Il apparaît intéressant de voir qu'une grande majorité des habitants et résidents secondaires consomment souvent localement (63 %) ou de manière occasionnelle (28 %). Peu de répondants en consomment rarement. En effet, environ 7 % des enquêtés disent en consommer « rarement » et moins d'1 % n'en consomment « jamais ». Ce faible pourcentage de personnes qui ne consomment pas (ou peu) de produits locaux peut s'expliquer par la méthode de passation de l'enquête « sans quotas ». Les personnes moins concernées par les circuits courts alimentaires et moins mobilisées par ces enjeux n'ont peut-être pas souhaité répondre. A l'inverse des répondants sensibilisés par le caractère local des produits qu'ils consomment, souhaitant davantage exprimer leurs opinions.

Pour quelles raisons la population consomme-t-elle des produits locaux ? Pour quelle proportion ? A l'inverse, quels sont les freins à la consommation de produits locaux ? Qu'est-ce qui pousserait à accroître cette consommation ?

*Figure 17 : Raisons expliquant l'achat de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)*



Les raisons qui expliquent la consommation de produits locaux sont multiples, notamment **l'origine locale**.

Avec près de 200 milliards d'euros de chiffres d'affaires (2021), l'agroalimentaire se positionne au premier rang des secteurs industriels français. Il constitue l'un des piliers de l'économie française, aussi bien en termes de chiffres d'affaires que d'emplois créés. Or, depuis une trentaine d'années, il est marqué par une succession de scandales alimentaires : œufs contaminés, lasagnes à la viande de cheval, graines germées tueuses... Autant d'actualités qui renforcent la crainte des consommateurs face à l'industrie agroalimentaire et qui illustrent certains dysfonctionnements d'acteurs du secteur. De fait, les consommateurs perdent confiance et modifient leurs habitudes de consommation.

Dans ce contexte de méfiance alimentaire, les consommateurs sont aujourd'hui de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. Ipsos, entreprise de sondages française, et Bienvenue à la ferme, réseau de producteurs fermiers et d'accueils touristiques ruraux, ont travaillé sur le rapport des Français avec la consommation locale. Aujourd'hui, les attentes des consommateurs ciblent l'origine et le lieu de fabrication des produits qu'ils consomment. C'est désormais auprès du producteur « à côté de chez moi » que bon nombre d'entre eux trouvent réassurance et qualité.

Selon l'enquête réalisée par Ipsos<sup>11</sup>, la consommation de produits locaux est un « gage de qualité et de sécurité ». 82 % des français privilégient l'achat d'origine française et 77 % l'achat de produits proposés par les producteurs locaux. La vente directe, auprès des producteurs, permet aux consommateurs de se rassurer. En échangeant avec le producteur, ils peuvent s'informer sur les modes de production. Ces chiffres montrent que les circuits courts répondent aux attentes grandissantes des consommateurs. En effet, les modes de consommation évoluent : les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de sens, de transparence et de proximité.

Une autre raison évoquée par les enquêtés est **la qualité du produit**, apparaissant comme la première raison expliquant l'achat de produits locaux. La qualité à travers un produit alimentaire peut se définir selon divers critères : la traçabilité, la sécurité alimentaire, le bon goût, le respect de l'environnement

<sup>11</sup> L'enquête a été réalisée du 17 au 24 octobre 2019 selon la méthode des quotas, auprès d'un échantillon de 1.000 français (<https://www.ipsos.com/fr-fr/pour-79-des-francais-lorigine-geographique-dun-produit-est-primordiale>).

et du bien-être animal (Ducoeurjoly, 2015). Néanmoins, le caractère local ne constitue pas un signe de qualité.

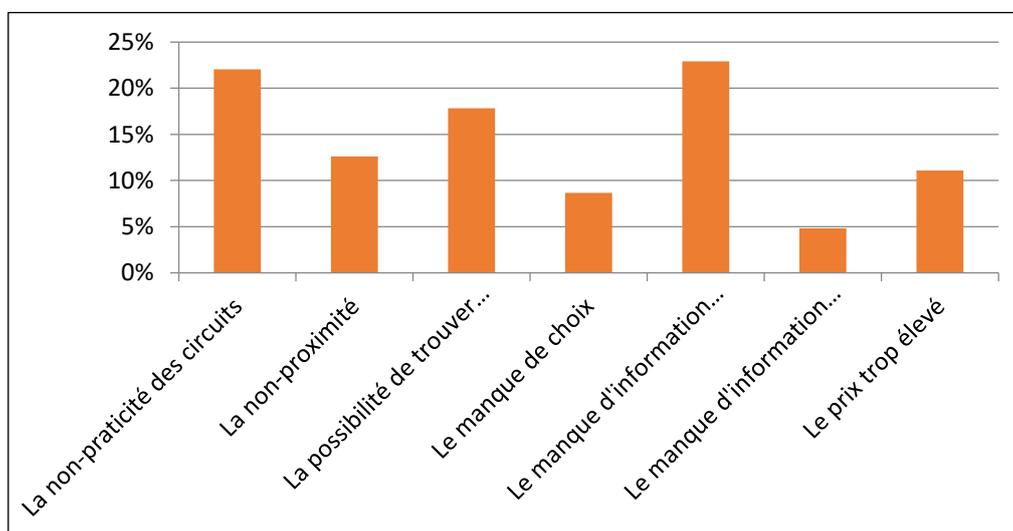
**La proximité avec le producteur** explique également la consommation des produits locaux sur le territoire. La vente directe permet de renforcer les liens entre le producteur et les consommateurs. En effet, ils peuvent échanger sur le produit, les modes de productions utilisées et le métier d'agriculteur. Du point de vue des producteurs, ces échanges sont bénéfiques et enrichissants puisqu'ils ont un retour direct sur la qualité de leurs produits. Du côté des consommateurs, sont appréciés les informations et conseils donnés par les producteurs. Le consommateur est désormais en mesure de « mettre un visage derrière le produit » et de se sentir consomm'acteur sur son territoire. Une confiance mutuelle et une fidélité des consommateurs naissent de ces relations privilégiées.

**La traçabilité** est la quatrième raison expliquant la consommation de produits issus du territoire. Les consommateurs sont attentifs au cheminement d'un produit alimentaire « de la fourche à la fourchette », depuis son origine première jusqu'à sa remise.

D'autres raisons, ne figurant pas sur le graphique ci-dessus, ont été évoquées par les répondants. Le « soutien à un tissu rural paysan », le « soutien aux démarches locales », les produits issus de l'agriculture biologique, l'écologie et la participation à la réduction de l'empreinte carbone expliquent la consommation de produits locaux.

#### ❖ **Les freins à la consommation de produits locaux :**

*Figure 18 : Freins à la consommation de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)*



Plusieurs freins à la consommation de produits locaux ont été identifiés par les répondants. Les principaux relèvent de **la non-praticité de ces circuits** et du **manque d'information sur les points de vente**. Derrière cette non-praticité, se cachent les horaires restreints, la faible variété des produits ou encore la rareté des points de vente. Dans le cas des ventes à la ferme, des horaires sont bien définis pour permettre aux consommateurs de se rendre sur les points de vente mais reste assez limités : Les ventes à la ferme ont souvent lieu durant deux heures dans la semaine, parfois sur plusieurs journées. Compte-tenu des emplois du temps, les horaires proposés ne sont pas toujours compatibles à une journée de travail. De plus, les consommateurs semblent ne pas situer les différents points de vente

de produits locaux sur le territoire – ce manque d'information figurant comme l'un des freins principaux à la consommation locale.

**La possibilité de trouver en un seul lieu l'ensemble des produits** freine également la consommation de produits locaux. Les super et hypermarchés se caractérisent par leur grande accessibilité et notamment, leurs larges amplitudes horaires, leur implantation géographique, par la diversité des produits proposés et par leurs prix attractifs.

**Le prix trop élevé des produits locaux** constitue également un frein important pour les répondants. Une enquête nationale<sup>12</sup> révèle que le prix est de loin le premier critère de choix. Bien qu'ils aient modifié leurs habitudes de consommation, 57% des Français déclarent y faire encore plus attention qu'auparavant et 95 % déclarent qu'ils continueront à y faire davantage attention après la crise sanitaire.. 49 % des sondés considèrent que « les produits locaux ne sont pas plus chers que les autres », même si 62 % des Français considèrent que le fait de proposer des prix plus accessibles renforcerait la consommation de produits locaux.

L'enquête réalisée dans le cadre de la 5<sup>ème</sup> étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante en 2022 a révélé que la difficulté d'accessibilité aux produits de bonne qualité (bio, locaux, en vrac) et la méconnaissance des points de vente sont des freins au « bien manger » pour de nombreux habitants (manque de commerces de proximité, de magasins bio ou de producteurs et de marchés de plein vent ouverts le soir et le week-end). La question du pouvoir d'achat et de l'augmentation des prix des denrées alimentaires étaient au cœur des échanges avec les habitants, représentant un réel frein pour les citoyens.

#### ❖ **Motivations à accroître la consommation de produits locaux :**

A la question « *Qu'est-ce qui vous pousserait à accroître votre consommation locale ?* », les réponses sont diverses mais se rejoignent toutes au travers d'enjeux principaux :

- **Regroupement des producteurs dans un « lieu aux horaires plus larges » :** Compte-tenu de la non-praticité de ces circuits, un lieu avec une plus forte amplitude horaire type « magasin » permettrait d'accroître la consommation de produits locaux des répondants. Une permanence de producteurs pourrait être assurée afin d'établir un lien avec les consommateurs et permettre cette proximité qu'offre les circuits courts.
- **Une offre plus large de produits :** Une offre diversifiée en termes de produits proposés à la population permettrait également d'accroître leur consommation. L'absence de fruits sur le territoire est par ailleurs regrettée.
- **Des prix plus attractifs :** Considérés comme des produits « *plus chers que les autres* », des prix plus attractifs permettraient à la population de consommer davantage de produits locaux. Yuna Chiffolleau, agronome et sociologue à l'INRA, souligne : « *Quand on compare le prix de fruits mûrs de saison et ceux de fruits conservés en chambre froide, évidemment, ce n'est pas la même chose... Il faut comparer des produits comparables : les produits en circuit court sont plutôt moins chers à qualité égale. Mais les gens qui n'ont pas accès à cette pédagogie, ne comprennent pas cette différence de prix : ils voient des prix plus élevés et se disent que ce n'est*

---

<sup>12</sup> L'enquête a été réalisée par Ipsos en 2020 sur un échantillon national représentatif de 1051 personnes selon la méthode des quotas.

*pas pour eux. En revanche, une fois que les consommateurs ont passé la barrière (qui est très forte), une fois qu'ils ont goûté, ils comprennent et ils sont convaincus. »<sup>13</sup>*

- **Plus de communication et d'information :** Les répondants aimeraient être mieux informés sur les questions alimentaires, sur les différents points de vente où sont commercialisés les produits locaux, sur les producteurs du territoire. Un dépliant ou un annuaire pourrait répondre à ces attentes. Une communication sur les réseaux sociaux ou une newsletter pourrait être aussi envisagée afin d'informer un maximum de personnes sur les actualités, les animations proposées...

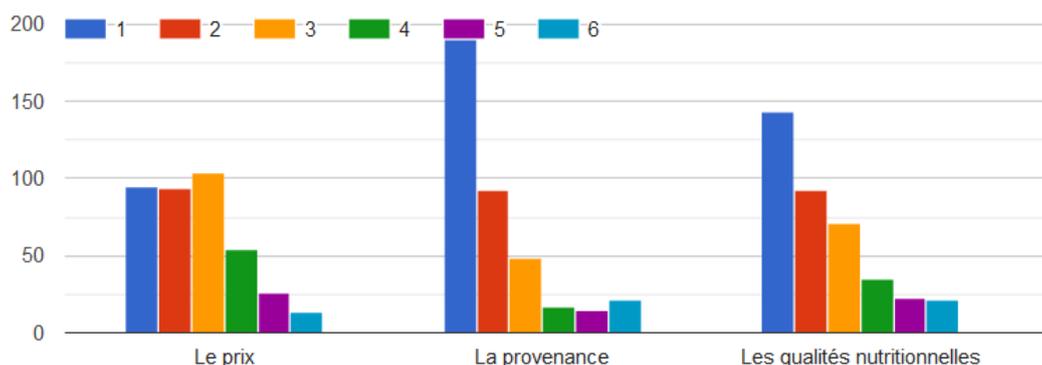
Du côté de l'enquête menée à l'échelle du Finistère, une question très semblable a été posée : « *Qu'est-ce qui pourrait vous inciter à consommer davantage de produits locaux ?* » Les éléments apportés relèvent également de l'accessibilité : un accès facilité et des informations plus nombreuses et de qualité tels qu'un point de vente plus proche (87 %), un meilleur étiquetage de l'origine des produits (87 %) ou des informations sur la part du prix pour le producteur (84 %) et les différents points de vente (81 %).

Les motivations se recourent en termes d'accessibilité et d'information. Cartographier les producteurs locaux, les points de vente et aider à l'installation de groupement d'achat, de magasins de producteurs sont des leviers proposés par les habitants qui ont franchi la porte de la Maison de l'Alimentation Itinérante.

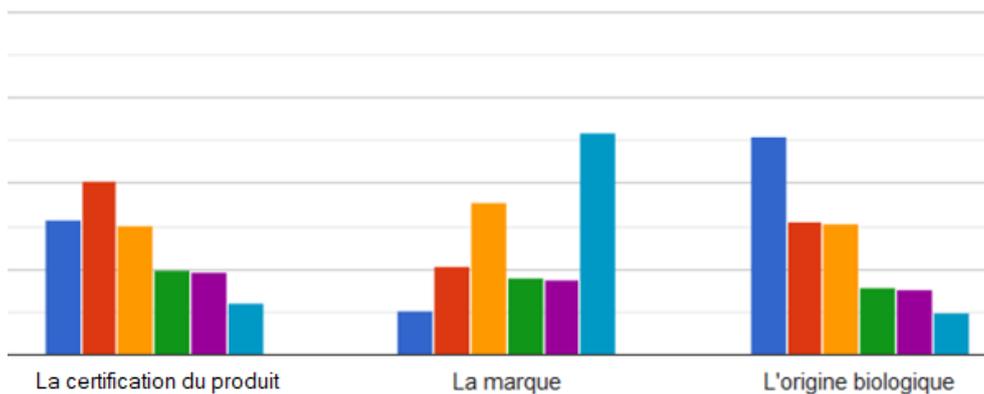
#### ❖ **Les critères motivant les achats alimentaires :**

A la question « *Lors de vos courses hebdomadaires, quels sont les critères qui motivent vos achats alimentaires ?* », les répondants doivent classer les items proposés par ordre d'importance de 1 à 6, 1 étant le critère le plus important et 6 étant le critère le moins important.

*Figure 19 : Critères motivant les achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)*

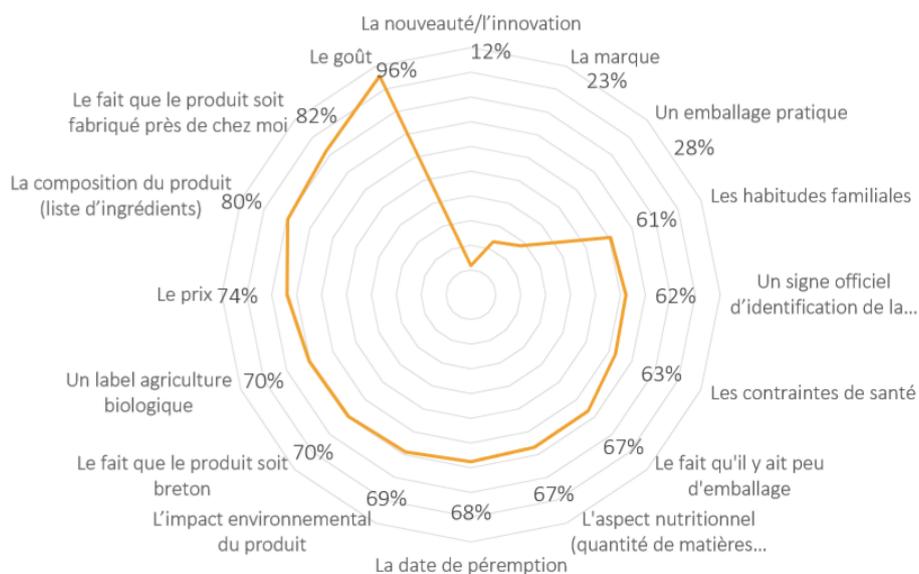


<sup>13</sup> Citation tirée de l'article *Manger local ? « Je pensais que ça aurait été plus compliqué et plus cher »* paru dans le Monde, le 25 novembre 2017



Il est intéressant de constater que la provenance, l'origine biologique des produits et les qualités nutritionnelles sont les critères qui motivent le plus les achats alimentaires. Néanmoins, la marque apparaît comme le critère motivant le moins les achats des répondants. Ils sont davantage soucieux de la certification du produit, si le produit revêt d'une labellisation particulière (Label rouge, AOP...), constituant un véritable signe de qualité. Le prix joue également un rôle dans les achats alimentaires des répondants.

*Figure 20 : Critères motivant les achats alimentaires des Finistériens (Enquête 2018 du CD29)*



Pour les Finistériens, les critères de choix les plus importants sont le goût (96 %), l'origine locale (82 %) – rejoignant la perception de la population locale et touristique de la CCPCAM – et la composition du produit (80 %). En revanche, ils semblent peu influencés par la nouveauté (12 %), la marque (23 %) – figurant également comme le critère le moins important du territoire d'enquête – et l'aspect pratique de l'emballage (28 %).

Les Finistériens et les habitants du territoire de la CCPCAM se rejoignent sur quelques points, notamment par l'importance de l'origine locale dans leurs achats et par leur faible intérêt pour les marques.

Par rapport à l'ensemble de leurs achats alimentaires, 75 % des répondants consomment entre 0 % et 50 % de produits issus du territoire. Les produits locaux représentent de moitié leurs achats alimentaires. 20 % des enquêtés consomment davantage de produits locaux (50 % à 75%). 5 % n'ont pas su répondre à la question.

Qui sont les consommateurs à consommer davantage de produits locaux ? Existe-t-il un profil sociologique bien particulier ? Par la méthode des tris croisés, les résultats de deux questions ont été combinés.

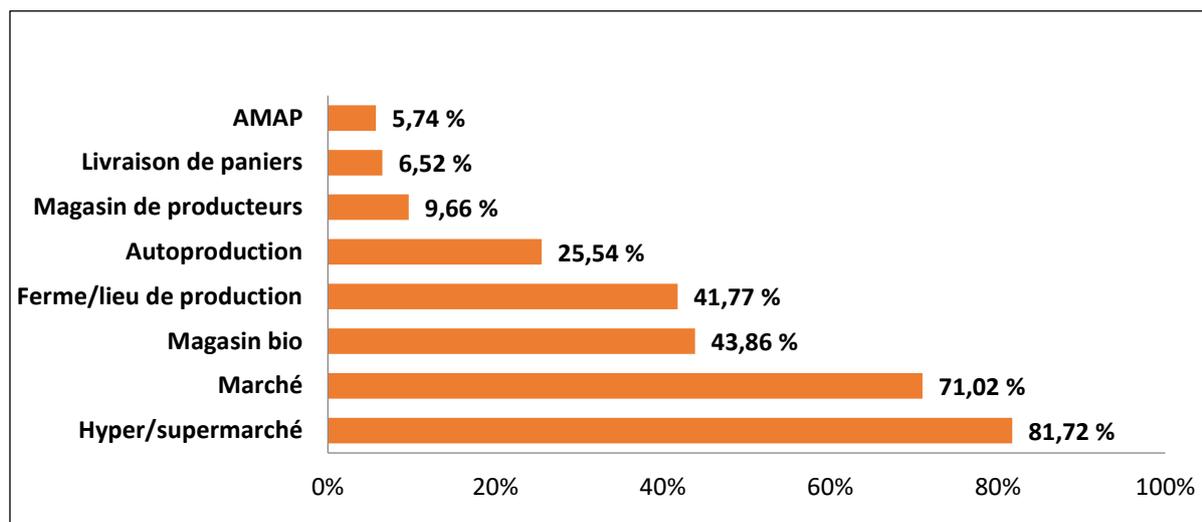
*Tableau 3 : Croisement entre la catégorie socio-professionnelle et la proportion d'achat en produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)*

<b>Catégorie socioprofessionnelle/Proportion d'achat en produits locaux</b>	<b>0 % à 25%</b>	<b>25 % à 50 %</b>	<b>50 % à 75 %</b>	<b>75 % à 100 %</b>
Cadres et professions intellectuelles supérieures	20 %	16 %	17 %	<b>67 %</b>
Commerçant, artisan et chef d'entreprise	4 %	6 %	5 %	/
Professions intermédiaires	13 %	6 %	8 %	/
Employés	<b>45 %</b>	<b>35 %</b>	19 %	/
Ouvriers	5 %	3 %	5 %	/
Agriculteurs	/	1 %	7 %	/
Retraités	11 %	26 %	32 %	33 %
Sans activité professionnelle	3 %	7 %	7 %	/

Le tableau ci-dessus pose la question suivante : Il y a-t-il une corrélation entre proportion d'achat en produits locaux et la catégorie socio-professionnelle ? Quelle est la catégorie socio-professionnelle qui privilégie le plus de produits locaux dans leur alimentation ? Les employés sont 45 % à consommer entre 0 et 25 % et 35 % entre 25 et 50 %. A l'inverse, ce sont les retraités, les cadres et professions intellectuelles supérieures qui consacrent une part plus importante aux produits issus du territoire. Ainsi, plus la catégorie socio-professionnelle est élevée, ayant un pouvoir d'achat plus important, plus la proportion d'achat en produits locaux est importante.

❖ **Des lieux d'achats divers malgré une prépondérance des supermarchés :**

*Figure 21 : Lieux d'achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)*



Au sein du territoire de la CCPCAM, les lieux d'achats alimentaires les plus fréquentés sont les hyper et supermarchés pour près de 82 % des répondants et les marchés de plein vent pour environ 71 % de la population. Ces deux lieux d'achat correspondent aussi aux habitudes des Finistériens. Le troisième lieu d'achats alimentaires est le magasin de produits issus de l'agriculture biologique. Cette troisième position semble indiquer un échantillon où la proportion de personnes sensibles aux modes de production agricoles est importante. Il convient de porter également son attention sur la part de répondants à se rendre directement dans les fermes pour l'achat de produits alimentaires, avec près de 42 % des répondants.

La surreprésentation des hyper et supermarchés peut s'expliquer par leur accessibilité (large amplitude horaire, implantation géographique), par la diversité des produits proposés et des prix attractifs.

*Tableau 4 : Comparaison des lieux d'achats alimentaires (Enquête 2019 de la CCPCAM)*

Lieux d'achats	Population de l'enquête CCPCAM	Population de l'enquête Finistère	Population de l'enquête CODIA
GMS	82 %	56 %	93 %
Marché	71 %	26 %	66 %
Magasin bio	44 %	25 %	27 %

Comparativement aux deux enquêtes départementale et nationale, une fois par semaine, plus de la moitié des répondants finistériens se rendent dans les grandes et moyennes surfaces (56 %) et/ou les magasins drive, un quart se rendent dans les marchés de plein vent (26 %) et l'autre quart dans un magasin spécialisé produits biologiques (25 %).

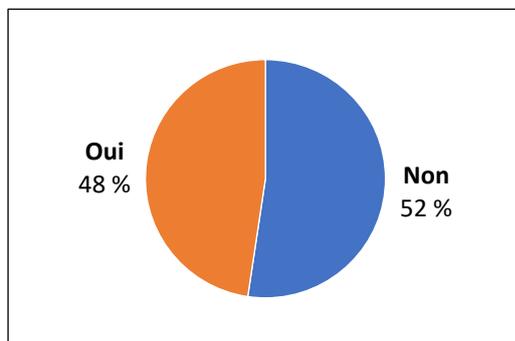
On peut constater que les « commerces de proximité » ne figurent pas dans les propositions de lieux d'achats. De plus, il aurait été intéressant de mieux appréhender la problématique du numérique dans l'approvisionnement de proximité en proposant les « magasins drive » aux répondants.

#### ❖ Des avis partagés sur l'offre de produits locaux :

A la question « *Que pensez-vous de l'offre de produits locaux (quantité, diversité, accessibilité) sur le territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime ?* », les avis sont partagés. Globalement, elle est perçue comme une offre satisfaisante, pouvant être améliorée, notamment en termes d'accessibilité : « *Il manque des points de vente directe ouverts à des horaires plus faciles. Quand on rentre du travail à 18h30-19h00, ce n'est pas forcément évident.* » ; « *Les vendeurs sont souvent trop éparpillés ou pas sur le trajet travail/domicile* » ou en termes d'information : « *Manque de communication* », « *Manque de visibilité ou de connaissance sur ces produits* », « *Nouveaux résidents pour la retraite, nous ne savons pas trop où nous renseigner et où aller pour trouver des produits de qualité !* ». Une « *belle diversité des produits locaux* » est proposée malgré une absence de fruits sur le territoire regrettée. Les répondants apprécient les initiatives actuellement présentes sur le territoire : marchés de plein vent, AMAP, magasin de producteurs, animations durant l'été.

#### ❖ La sensibilisation à l'alimentation de proximité et durable :

*Figure 22 : Sensibilisation des répondants à l'alimentation durable et de proximité*



A la question « *Vous considérez-vous suffisamment informé(e) par la notion d'alimentation de proximité et durable ?* », les réponses sont partagées. 52 % des répondants ne se considèrent pas suffisamment informés par cette notion, et 48 % le sont. L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture définit l'alimentation durable comme « *une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible,*

*économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines* ». Des actions de sensibilisation pourraient donc être envisagées pour informer la population sur le sujet d'une alimentation accessible à tous et soucieuse de l'environnement.

A la définition du « bien manger » questionné lors du passage de la Maison de l'alimentation itinérante sur le territoire, les répondants donnent majoritairement les notions d'équilibre alimentaire, de produits locaux, de saison et si possible issue de l'agriculture biologique.

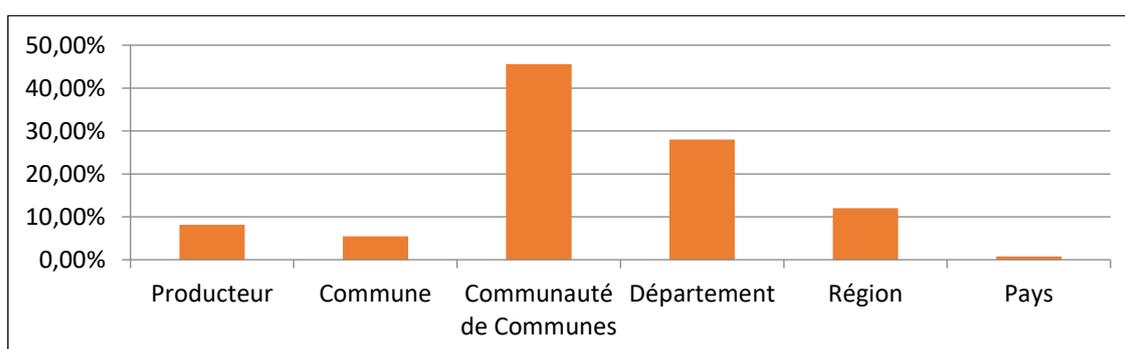
### ❖ La définition d'un produit local :

Comment définir la définition d'un « produit local » ? La définition d'un circuit court est la suivante : « Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. » Cette dernière prête à discussion. En effet, elle n'intègre pas la spatialisation des acteurs, autrement dit la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

Le produit local, à la différence du produit localisé<sup>14</sup>, se distingue par la proximité géographique entre l'activité de production et l'activité de consommation. Pour les pays anglo-saxons, la distance des 100 miles a été retenue par les locavores<sup>15</sup>. En France, des distances maximales de 80 à 100 kilomètres ont été retenues par les Associations pour le Maintien des Agricultures Paysannes (AMAP) et par des points de vente collectifs. L'ADEME évoque les circuits courts alimentaires de proximité pour lesquels « la distance est raisonnable entre le lieu de production et de celui de consommation, variable selon le lien et les produits d'une trentaine à une centaine de kilomètres »<sup>16</sup>.

N'existant pas de définition officielle sur la distance du local, la perception d'un produit local peut être différente d'une personne à l'autre. L'enquête considère ici un produit local comme un produit issu du territoire de la CCPCAM. Quelle définition d'un produit local pour les répondants ?

*Figure 23 : Définition d'un produit "local" selon les répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)*



A la question « *Jusqu'ici, nous considérons un produit local comme un produit issu du territoire de la CCPCAM. Quelle est votre définition d'un produit local ?* », il est intéressant de constater la dispersion des réponses. Plus de 45 % des répondants considèrent qu'un produit local est un produit issu du territoire de la CCPCAM. Ce nombre peut être à relativiser puisque l'enquête cible les produits issus des dix communes. Cependant, une part non-négligeable de répondants affine l'échelle d'un produit local. Près de 5 % d'entre eux estiment qu'un produit local est issu de leur commune, et 8 % d'un producteur qu'ils connaissent.

<sup>14</sup> Un produit alimentaire localisé fait référence à un territoire bien particulier. Il utilise son origine géographique comme argument commercial (Aurélien MERLE, Mathilde PIOTROWSKI). Par exemple, le bleu d'Auvergne ou les pruneaux d'Agen sont des produits localisés.

<sup>15</sup> Selon le Petit Larousse, un locavore est « une personne qui décide de ne consommer que des fruits et des légumes locaux et de saison pour contribuer au développement durable ».

<sup>16</sup> Les avis de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), Alimentation – Les circuits courts de proximité, juin 2017

A une plus grande échelle, près de 28 % des répondants considèrent un produit local comme un produit issu du département du Finistère et 12 % comme un produit régional breton.

❖ **Les attentes des répondants :**

*Figure 24 : Nuage de mots représentant les attentes des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)*



A la question « Afin de permettre une alimentation locale, durable et accessible à tous, quelles actions souhaiteriez-vous voir se mettre en place ? », a été élaboré un nuage de mots représentant les principales attentes des répondants. Des [animations](#) autour de l'alimentation, proposées par la CCPCAM, sont majoritairement attendues par les enquêtés. En effet, il pourrait être imaginé d'organiser des événements avec les producteurs locaux. Des « festivals de produits locaux », des « portes ouvertes », des « dégustations », l'organisation de « marchés nocturnes », des animations dans les grandes surfaces pourraient être envisagées afin de permettre à la population de découvrir les productions locales, d'échanger en direct. Des animations dans les écoles et EPHAD pourraient également être organisées pour que les enfants/personnes âgées rencontrent les producteurs.

La deuxième plus grande attente soulevée relève de l'[information](#). Une majeure partie des répondants souhaiteraient voir se mettre en place des actions pouvant mieux les informer. Des « conférences thématiques » ou la mise en place d'« un annuaire papier » ont par exemple été cités. Cette information passe également par de la [sensibilisation et de la communication](#). Cette sensibilisation sera réalisée par la mise en place d'animations et événements auprès de la population.

Afin de permettre une alimentation locale, accessible à tous, la restauration collective apparaît également être une attente majeure auprès des enquêtés. Comment introduire davantage de produits locaux dans les restaurants collectifs du territoire ?

L'éducation alimentaire des enfants et des adultes est souvent ressortie comme un levier fort pour aller vers le « bien manger ». « Se reconnecter à son alimentation », « cuisiner ensemble », « manger sain » sont tout autant des envies des habitants. Le besoin d'être accompagné dans le changement des habitudes de consommation alimentaire est important. Le plaisir et la convivialité sont les valeurs les plus citées pour qualifier les temps de repas. Plusieurs personnes âgées ont fait le retour du « manque d'envie de cuisiner lorsqu'on est seul ».

Permettre à la population d'accéder à une alimentation locale passe aussi nécessairement par l'installation de jeunes agriculteurs sur le territoire et par la pérennité des exploitations agricoles actuelles. Des aides financières et/ou matérielles peuvent être accordées aux acteurs agricoles afin de développer leur activité. Dans le cadre de sa compétence en matière de développement économique, la CCPCAM accorde une aide à l'installation des agriculteurs d'un montant de 3.000 € (2.000 € à l'installation et 1.000 € complémentaires la quatrième année).

Enfin, il est intéressant de constater qu'un grand nombre de répondants ont des attentes en termes de distribution : La mise en place d'une nouvelle AMAP, d'un nouveau magasin de producteurs ou des halles couvertes serait appréciée par la population locale et touristique. Depuis 10 ans, une AMAP est active, uniquement sur Presqu'île de Crozon. Les enquêtés originaires du territoire de l'Aulne Maritime sont ceux demandant la mise en place d'une nouvelle AMAP. Cette potentielle mise en place pourrait être envisagée, compte tenu du nombre de producteurs présents sur l'Aulne Maritime. Un système de distribution de paniers pourrait aussi être imaginé. Par exemple, le Jardin de Prélude à Guipavas propose des légumes bio livrés hebdomadairement sous forme de paniers. Ils sont à récupérer directement au jardin, dans l'un des points de dépôt proposés ou sur le lieu de travail.

### 3. La restauration collective

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ces mesures concernent :

- L'approvisionnement en produits de qualité et durables,
- L'information des usagers,
- La diversification des sources de protéines et le menu végétarien,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons alimentaires,
- La réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique.

La loi a été complétée par la loi Climat et Résilience du 22 août 2021. Elle est d'application progressive. En effet, elle s'échelonne dans le temps, en fonction de certaines dispositions, et est différenciée. Toutefois, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, tous les acteurs de la restauration collective (public ou privé) seront concernés par les mesures de la loi EGAlim. Parmi ces acteurs, sont concernés :

- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public,
- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public :
  - o Services de restauration scolaire et universitaire,
  - o Services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
  - o Services de restauration des établissements de santé,
  - o Services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
  - o Services de restauration des établissements pénitentiaires,
- Toute la restauration collective privée.

a) *La restauration collective en milieu scolaire*

**Les écoles maternelles et primaires :**

La gestion des cantines des écoles primaires et maternelles relève des compétences communales. Sur les 10 communes du territoire, 9 communes sont concernées par une offre de restauration scolaire. En effet, la commune de Landévennec ne dispose plus de restaurant collectif. Les enfants de Landévennec sont répartis dans plusieurs autres écoles voisines.

Les collectivités ont le choix du mode de fonctionnement de sa restauration collective. Deux possibilités s'offrent à elles : la gestion directe où l'établissement est géré par la collectivité (achats, élaboration des menus, équipe) et la gestion concédée ou déléguée à un prestataire. Le territoire de la communauté de communes se caractérise par une forte part de restauration scolaire gérée en régie. En effet, 6 communes sur 9 sont en gestion directe (Pont-de-Buis lès Quimerc'h, Le Faou, Rosnoën, Telgruc-sur-mer, Crozon et Lanvéoc). 3 communes sont concernées par une restauration en gestion concédée (Argol, Roscanvel et Camaret-sur-mer).

De nombreuses actions sont engagées au sein des cantines scolaires du territoire pour respecter les mesures fixées par la loi EGAlim. L'ensemble des établissements s'efforce de réduire l'utilisation du plastique et la lutte contre le gaspillage alimentaire (mise en place de composteurs, campagnes d'affichage, pesées quotidiennes des déchets...).

Des menus végétariens sont servis toutes les semaines, plutôt appréciés par les petits convives. Les agents expriment une volonté générale d'être formés à la cuisine végétarienne. Une formation animée par le collectif « Les Pieds dans le Plat » a été organisée en 2023 sur le territoire. Ce type de formation sera reconduit en octobre 2024.

Plusieurs établissements se saisissent de l'importance d'éduquer au goût. Plusieurs animations sont organisées sur la saisonnalité et l'équilibre alimentaire. Les approvisionnements auprès des producteurs locaux sont privilégiés.

D'un point de vue général, les établissements partagent les mêmes réflexions : volonté générale d'introduire des produits locaux dans les menus, difficulté à trouver des fruits et légumes en local, méconnaissance des producteurs et de leur capacité à fournir, augmentation des prix.

Établissements	Nombre de repas	Part de bio	Part de produits durables et de qualité	Diversification des menus	Communication aux convives	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Interdiction du plastique
Roscanvel	30	4 %	11 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Rosnoën	110	69 %	11 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Camaret-sur-mer	60	29 %	3 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Le Faou	110	/	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Pont-de-Buis lès Quimerc'h	400	/	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Crozon	340	/	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Lanvéoc	90	38 %	12 %	Oui – Expérimentation 2 fois par semaine	Oui	Oui	Oui

<b>Telgruc-sur-mer</b>	130	16 %	/	Oui	Oui	Oui	Oui
<b>Argol</b>	95	/	/	Oui	Oui	Oui	Oui
<b>Total</b>	1.365						

*Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine et/ou été transmises par les collectivités.*

Dans le cadre de l'élaboration du PAT, les gestionnaires de cantine et/ou élus référents ont été rencontrés individuellement pour comprendre le fonctionnement de la cantine, d'obtenir des données chiffrées et de recueillir les besoins. Les cuisiniers évoquent un certain isolement dans leurs pratiques et sont en recherche de conseils entre pairs. L'une des actions du PAT sera d'offrir des espaces de rencontres en local pour favoriser l'interconnaissance entre professionnels de la restauration collective. A une échelle plus large, il existe les réseaux AGORES et BRUDED proposant des rencontres régulières sur ces thématiques.

### Les collèges :

La restauration des collèges est une compétence départementale. A travers sa plateforme « Agrilocal », le Conseil Départemental du Finistère vise à mettre en lien les acheteurs de la restauration collective et les producteurs, artisans et entreprises locales. A ce jour, les collèges Alain (Crozon) et François Collobert (Pont-de-Buis lès Quimerc'h) y sont inscrits.

Collèges	Nombre de repas	Part de bio	Part de produits durables et de qualité	Diversification des menus	Communication aux convives	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Interdiction du plastique
<b>Collège Alain (Crozon)</b>	352	17 %	4 %	Non	Oui	Oui	Oui
<b>Collège François Collobert (Pont-de-Buis lès Quimerc'h)</b>	260	27 %	8 %	Oui	Non	Oui	Oui

*Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine.*

### Les lycées et autres structures de l'enseignement supérieur :

Dans le cadre de sa politique « Bien manger dans les lycées », la Région Bretagne assure la gestion de la restauration des lycées publics bretons. Depuis 2020, 14 établissements pilotes en Bretagne sont accompagnés depuis 2020 pour mener à bien des actions sur l'éducation alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'assistance technique et juridique des acheteurs publics pour l'approvisionnement de denrées alimentaires.

Le territoire recense deux établissements de l'enseignement supérieur, à savoir le lycée automobile de Pont-de-Buis lès Quimerc'h et la Maison Familiale Rurale (MFR) de Rumengol. Le lycée automobile sert par jour environ 115 repas. N'ayant pas plus de détails sur la restauration, il y a toutefois une forte volonté de développer des actions d'éducation à l'alimentation des lycéens. En 2024, la Communauté de communes a été sollicitée par le lycée pour un projet autour du bien-manger. Plusieurs actions ont été réalisées dans ce cadre : décryptage des étiquettes et achat d'aliments au sein d'un supermarché et réalisation de recettes équilibrées et économiques, découverte des produits de la mer et escape game autour du bien-manger<sup>17</sup>.

<sup>17</sup> Les actions ont été réalisées par l'association Aux Goûts du Jour dans le cadre du projet ICAPS (Intervention centrée sur l'activité physique et la lutte contre la sédentarité) du lycée.

Du côté de la MFR, l'équipe de restauration s'inscrit dans une démarche de développement durable globale avec 110 repas par jour préparés essentiellement à base de produits frais et de saison, et issus des circuits-courts.

Le total des repas servis par jour pour la restauration scolaire est de **2.200 repas**.

#### Les établissements médico-sociaux :

Le territoire compte plusieurs établissements médico-sociaux tels que l'**Hôpital de la Presqu'île de Crozon** (maison de retraite à Crozon), la **résidence Prat An Aod à le Faou** et l'**Ehpad Ti Ar Garantez à Camaret-sur-mer**. Des rencontres spécifiques seront menées avec les établissements afin de comprendre l'organisation de leur restauration, freins et besoins. Dans le cadre du PAT porté par la CCPCAM, une animation a eu lieu dans les établissements de Camaret-sur-mer et Crozon en présence de producteurs locaux (confection et dégustations de crêpes à partir de produits du territoire).

Établissements médico-sociaux	Type de gestion	Nombre de repas servis par jour	Nombre de repas servis par an
<b>Centre Hospitalier de la Presqu'île de Crozon</b>	Directe	347	126.488
<b>Résidence Prat An Aod au Faou</b>	Concédée	249	91.069
<b>EHPAD Ti Ar Garantez à Camaret-sur-mer</b>	Concédée	130	47.050

*Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine.*

Le territoire compte également **trois crèches** (Maison de l'enfance Baradozic à Pont-de-Buis lès Quimerc'h, micro-crèche Ty Bidoch'ig à Telgruc-sur-mer et le multi-accueil « Les poussins » à Crozon). Là aussi, des rencontres spécifiques seront organisées.

#### Autres établissements de restauration collective :

Les actions du PAT s'intéresseront au service de restauration de la base aéronautique navale de Lanvéoc-Poulmic et autres établissements qui offrent un service de restauration collective.

### 4. Autoproduction : des initiatives et projets innovants sur le territoire

L'autoproduction consiste à produire soi-même sa nourriture, à penser le potentiel nourricier de jardins ou espaces verts. Dans les zones urbanisées, des parcelles sont proposées aux jardiniers à la recherche d'un terrain à cultiver. Produire soi-même, c'est maîtriser ce que l'on mange, faire des économies et partager des bonnes pratiques.

Le territoire de la communauté de communes est riche de plusieurs initiatives et projets innovants en matière d'autoproduction.

Le centre social Ulamir est à l'origine de deux jardins partagés sur la Presqu'île de Crozon :

- **A Lanvéoc, à Saint-Efflez** : Le jardin est géré par 5 actifs. Une navette est mise à disposition pour les personnes à mobilité réduite.
- **A Crozon – Boulevard de la France Libre** : Des parcelles individuelles et un espace collectif constituent ce jardin. Il y a une volonté de créer une dynamique avec l'EPHAD de Crozon, l'école Jean-Jaurès, la crèche et le RAPAM.

La commune de Pont-de-Buis lès Quimerc'h dispose d'un jardin associatif entretenu par le Club des Vallons (terrain communal). L'association Treizerien regroupe différents clubs – dont le club des Vallons – qui mettent en place des ateliers thérapeutiques destinés à prévenir, à aider et à soutenir par un accompagnement des personnes en souffrance psychique. Ce club organise par ailleurs des ateliers cuisine.

Roscanvel voit également un projet fleurir sur sa commune, à l'initiative de l'association « Du reuz dans le bourg ». Organisant de nombreuses activités en période estivale (randonnée gourmande, vide grenier, pique-nique partagé), l'association a à cœur de conserver et créer du lien social tout au long de l'année. Six parcelles composent le jardin, sur un terrain privé mis à disposition par un habitant.

La maison de santé et la Maison Familiale Rurale du Faou souhaiteraient également mettre en place un jardin partagé. La volonté est de proposer un espace convivial sur la commune. Le PAT va permettre de créer un espace de dialogue et de soutenir le développement de ce projet.

Selon les échanges issus du groupe de travail « Justice sociale et santé », des initiatives engagées par des habitants et « non déclarées » existeraient, sur la commune de Rosnoën par exemple. Lors du passage de la Maison de l'alimentation itinérante en 2022, la thématique du jardinage (individuel ou partagé) a été régulièrement évoquée car de nombreux habitants souhaiteraient bénéficier de plus d'espaces collectifs pour produire et être formés aux techniques de jardinage.

A une échelle plus large, il existe une carte des jardins et composts partagés en Bretagne, réalisée par l'association Vert Le Jardin.

## 5. La solidarité alimentaire

L'un des priorités du gouvernement est la justice sociale. La lutte contre la précarité alimentaire présente de nombreux enjeux. Permettant l'accès à des denrées alimentaires en quantité suffisante aux personnes en situation de précarité, elle possède un rôle clef dans l'accès à la diversification alimentaire. Il est essentiel de permettre l'accès à des denrées durables et de bonne qualité nutritionnelle aux personnes en situation de précarité alimentaire.

Un recensement des acteurs de la solidarité alimentaire a été réalisé. Notons également que le Parc Naturel Régional d'Armorique, dont le territoire de la communauté de communes fait entièrement partie, a réalisé un diagnostic afin de mieux appréhender le niveau de précarité alimentaire sur le territoire.

La solidarité alimentaire est principalement organisée via l'aide alimentaire sur les communes de Camaret-sur-mer, Rosnoën, Crozon, Le Faou et Pont-de-Buis lès Quimerc'h. En effet, les centres communaux d'action sociale distribuent des colis alimentaires ou des chèques alimentaires à dépenser dans des commerces locaux. Plusieurs antennes d'associations nationales se trouvent à Crozon (Restos du Cœur, Secours Populaire). Après une rencontre avec le Secours populaire de Crozon, l'association dénombre plus de 182 personnes bénéficiaires et environ 80 familles. L'Aulne Maritime bénéficie de l'aide alimentaire des associations nationales basées à Châteaulin.

Les associations de l'aide alimentaire se fournissent auprès du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), des dons des supermarchés, industries agroalimentaires et commerces locaux. Le don permet une défiscalisation. Bien souvent, il s'agit d'inventus ou produits en date courte où la qualité peut être remise en cause. Les structures peuvent réaliser des achats afin de compléter les colis. Des collectes nationales sont également organisées ponctuellement à la sortie des supermarchés.

Toutefois, les associations sont confrontées à des difficultés d'approvisionnement en produits de toute sorte. Le Secours populaire de la presqu'île de Crozon a créé une commission dédiée aux collectes alimentaires pour trouver des solutions auprès des producteurs locaux. Les CCAS s'approvisionnent à travers les Banques Alimentaires (Brest ou Quimper) qui se fournissent elles-mêmes avec les canaux cités précédemment.

Il y a quelques années, une épicerie solidaire était en place à Morgat, gérée par une association. Le territoire compte deux points de vente Finisterrestes, proposant des paniers anti-gaspi : La Maison de Mili (Crozon) et Gamme Vert (Telgruc-sur-mer).

La notion de solidarité alimentaire a été abordée lors de la 5<sup>ème</sup> étape de la Maison de l'alimentation itinérante. Certains habitants souhaiteraient développer des systèmes de troc de production alimentaire entre citoyens et producteurs, et entre citoyens, souhaitant être accompagnés sur ce sujet.

Nous n'avons pas de détails chiffrés sur le nombre total de bénéficiaires sur tout le territoire. Ces éléments de diagnostic seront approfondis dans le cadre du projet « Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à l'alimentation durable pour toutes et tous<sup>18</sup> », d'une durée de trois ans, en collaboration avec l'association Aux Goûts du Jour. Ce projet vise à permettre au territoire d'inclure dans le PAT le développement d'actions innovantes redonnant de la dignité aux personnes en situation de précarité alimentaire tout en limitant le recours à l'aide alimentaire. En 2024, la première étape sera de recueillir les idées, freins et besoins des travailleurs sociaux sur le sujet de l'accompagnement des personnes en situation de précarité alimentaire. Jusqu'en 2026, des plans d'actions seront coconstruits avec les structures (établissements avec des services sociaux et médico-sociaux, structures travaillant tout de la santé, maisons des habitants...). Ces dernières seront ensuite accompagnées à la mise en place de leur plan d'actions.

---

<sup>18</sup> Projet retenu dans le cadre de l'appel à projets « Mieux manger pour tous » 2023 s'inscrivant dans le cadre du Fonds pour une alimentation durable, porté par le Ministère des solidarités, de l'autonomie et des personnes handicapées

## 6. Synthèse des enjeux de la consommation alimentaire

Le tableau ci-dessous synthétise les enjeux de la consommation alimentaire sous la forme d'atouts, faiblesses, menaces et opportunités.

<b>ATOUS</b>	<b>FAIBLESSES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- De multiples initiatives locales en faveur d'une alimentation de proximité</li><li>- Forte part de restaurants scolaires en régie directe</li><li>- Des cantines engagées dans le respect de la loi EGAlim (lutte contre le gaspillage alimentaire, approvisionnements de qualité...</li><li>- Présence de la solidarité alimentaire sur le territoire</li><li>- Projets de jardins partagés sur le territoire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Une méconnaissance générale des producteurs et des points de vente de produits locaux</li><li>- Une population pas suffisamment informée sur l'alimentation durable</li><li>- Peu de connaissance entre structures de l'aide et la solidarité alimentaires</li><li>- Peu d'échanges entre responsables de cantines</li></ul>
<b>MENACES</b>	<b>OPPORTUNITÉS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Précarité alimentaire persistante</li><li>- Conjonctures économiques (inflation...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Volonté générale de consommer davantage de produits locaux</li><li>- Accompagnement des changements de mode de consommation alimentaire</li></ul>

### Un plan d'actions réalisé sur base du diagnostic :



Ces éléments de diagnostic ont été présentés en groupes de travail et en comité de pilotage du PAT. Ils ont permis de définir un plan d'actions « réalisable » à l'image du projet de territoire 2020-2040. Il se veut évolutif et est programmé pour la période 2023-2028.