



SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -

Diagnostic du système agricole et alimentaire

Département de la Seine-Maritime

AUXILIA
CONSEIL EN TRANSITION

Triesse Gressard
Consultants



Pleine Mer



/ Méthodologie

Ce diagnostic a été réalisé en s'appuyant sur les ateliers et entretiens suivants :

Transversalité des politiques publiques / diagnostic interne aux Département :

- 1 atelier de lancement inter-service, réunissant 8 services et directions différents.
- 8 entretiens complémentaires avec les services et directions du Département

Diagnostic des démarches territoriales de PAT

- 8 entretiens avec les EPCI porteurs de démarches agricoles et alimentaires sur le territoire du Département

Diagnostic du système alimentaire

- 11 entretiens auprès d'acteurs ressources du territoire
- 12 entretiens auprès de la filière viande
- 6 entretiens auprès de la filière pêche
- 6 entretiens auprès de la filière laitière
- 4 entretiens auprès de la filière grandes cultures
- 4 entretiens auprès de la filière fruits et légumes
- 3 entretiens logistique alimentaire en circuits courts
- 11 entretiens restauration collective
- 4 entretiens lieux de distribution
- 11 entretiens agriculteurs en circuits courts

Etude positionnement des Départements porteurs de PAT en France :

- 5 entretiens auprès de départements portant des PAT
- 5 entretiens complémentaires dans le cadre du benchmark sur l'approvisionnement en circuit court de la restauration collective à échelle départementale.



/ Les orientations stratégiques pour l'élaboration du PAT 76



Un PAT qui accompagne l'**adaptation de la restauration collective** aux exigences de la Loi EGALIM et les moyens nécessaires à sa mise en œuvre



Un PAT résolument **social** qui doit permettre la **coordination des acteurs autour de la lutte contre la Précarité Alimentaire** et la structuration d'une offre à l'échelle départementale



Un PAT qui doit permettre au Département de se positionner comme **coordonnateur des démarches agri/alim** sur son territoire



Un PAT qui doit être l'opportunité de **créer de la transversalité entre les directions du Département**, notamment en menant des projets communs



Un PAT qui accompagne la **valorisation de la filière pêche et des produits de la Mer**



Un PAT qui sert l'**attractivité touristique** du territoire autour de sa **gastronomie**

Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement et de
l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie



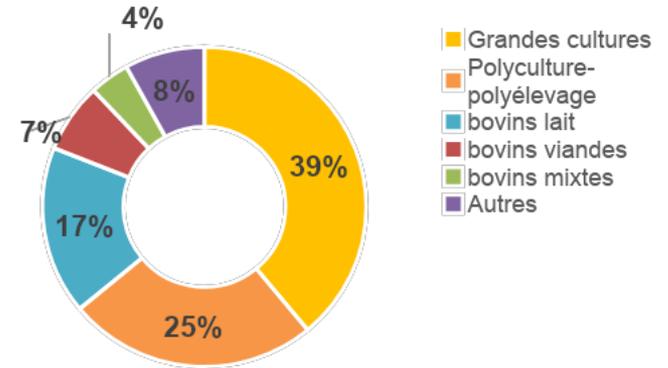


Une forte orientation vers les céréales et cultures industrielles et une terre d'élevage

Chiffres clés de l'agriculture du territoire

- 5 450 exploitations (Agreste 2016)
- SAU = 410 800 ha soit 65% du territoire dont
- 60% en grandes cultures et 26% de surfaces toujours en herbe
- 12% des exploitations labellisées AB mais seulement 2,1% des surfaces

Orientation principale des exploitations de Seine-Maritime –
Elaboration TriesseGressard d'après Agreste- Enquête structure des exploitations agricoles 2016



Une dynamique globale d'installation reprise satisfaisante qui cache des disparités selon les filières, les profils des porteurs de projets

« En zone de plaine, toutes les exploitations trouvent repreneurs. En revanche, dans le secteur de la Boutonnière, où il y a de l'élevage spécialisé, des difficultés de transmission sont présentes » (Source : entretien PAI)

« La **pression foncière est très forte en Seine-Maritime** avec les grandes cultures de filières industrielles tournées vers l'export qui s'agrandissent. Cela pose un problème de reprise / transmission, il y a un manque de vocation pour ces métiers. Les personnes qui veulent s'installer c'est souvent en maraîchage et pas en élevage ou arboriculture alors qu'il en faudrait aussi » (Source : entretien Terre de Lien)



Champ de l'économie alimentaire

Contexte agricole



Enjeux

- Renforcer l'accompagnement des porteurs de projet pour l'accès au foncier, mais aussi sur des questions techniques et économiques, notamment sur des filières en difficulté (élevage laitier, arboriculture)
- Encourager, accompagner le développement de l'Agriculture Biologique en grandes cultures et élevage en s'appuyant sur les acteurs structurants des filières

Faiblesses et points de vigilance

- Une faible part de la SAU en bio avec des conversions plus difficile des exploitations en grandes cultures ou polyculture-élevage
- Une difficulté à enclencher des réflexion sur la transmission
- Un problème d'accès au foncier pour les porteurs de projets hors cadre familial
- Un manque d'installation pour la reprise des élevages laitiers ou en arboriculture
- Un risque de céréalisation des surfaces

Atouts et leviers d'actions

- Un territoire riche d'une agriculture diversifiée
- Des productions sous signes de qualité
- Une dynamique de conversion en AB, notamment sous l'impulsion de grands groupes industriels, des filières en cours de structuration avec des acteurs clefs
- Un vivier de jeunes candidats à l'installation



- Une **production de viande de boucherie issue de systèmes d'exploitation en polyculture élevage qui adresse une diversité de débouchés**, des filières longues, au filière territoriale et aux circuits de proximité :
 - Plus de la moitié du cheptel bovin normand est abattu en dehors de région.
 - A l'échelle régionale, 95% de la production porcine est commercialisée par des coopératives.
 - La présence de 2 abattoirs multi-espèces (Webert et Ricoeur et Athor) sur le département permettent la structuration de filières territoriales et des outils structurants en logistique et transformation (Lemarchand, Groisdoit, etc.) pour les filières locales
- Une **production de volaille de chair orientée vers la qualité et les filières de proximité**
 - L'abattage est assuré par un spécialiste indépendant (SOCAUVOL) et les abattages agréés à la ferme (ex : Volailles du Prieuré)
 - Faute d'offre disponible, la restauration collective se fournit plutôt en Basse-Normandie

Adéquation de l'offre et de la demande en Seine-Maritime –
Estimation TriesseGressard (Agreste, INCA 3, INSEE)

	Volumes produits	Consommation
Bovin viande	37 813 tec	14 698 t
Ovins	816 tec	1 782 t
Porcins	18 487 tec	20 322 t
Volaille de chair	Donnée non disponible	12 861 t
Œufs	Donnée non disponible	97,1 M

« Le **besoin des cantines est supérieur à l'offre de production**. Le **budget et l'équilibre carcasse** sont les 2 critères d'importance en restauration collective public : nous proposons 1 cuisse 450g mais le besoin des écoles est 1 cuisse 180/200g/ il faut aussi gérer l'équilibre carcasse entre cuisse et filet. » (opérateur filière avicole)



Champ de l'économie alimentaire

Filières viandes



Enjeux

- Soutenir la population d'éleveurs pour maintenir l'activité, développer la production de volaille
- Consolider les outils existants plutôt que multiplier de nouveaux outils pour le développement des filières de proximité
- Une filière (viande bovine et volaille) à structurer pour mieux répondre aux besoins de la restauration collective

Faiblesses et points de vigilance

- Une population d'éleveurs en déclin, une certaine concurrence entre éleveurs en circuit court
- Un débouché de la restauration collective encore peu développé
- Une faible production en volaille, qui peine à répondre au débouché de la restauration collective
- Manque d'outils d'abattage agréés AB

Atouts et leviers d'actions

- Présence d'acteurs de la transformation structurants pour les filières courtes
- Des démarches de filière en viande de boucherie pour approvisionner la GMS en viande de proximité
- Une production de volaille orientée vers les circuits courts, la vente directe

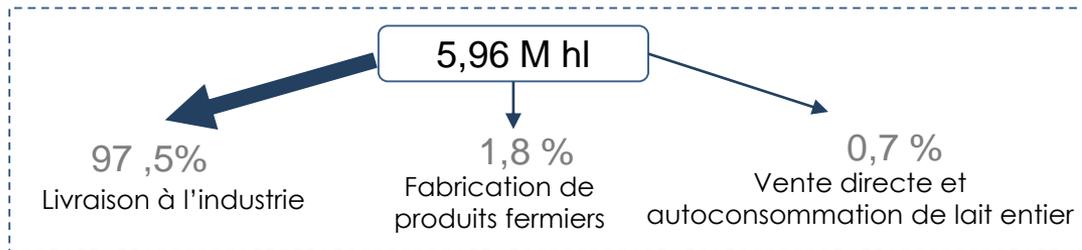


Une production laitière largement dominée par le lait de vache et à destination des filières longues

Production de lait et utilisation à la ferme en Seine-Maritime en 2020

/ Source : Agreste - Statistique agricole annuelle (SAA)

Lait de vache



Mais une forte dynamique sur les productions fermières

« Il y a un **réseau conséquent de producteurs fermiers et artisans** avec une centaine de structures en Seine Maritime, toutes espèces laitières confondues (vache chèvre et brebis) » Source : CRIEL

Adéquation de l'offre et de la demande en Seine-Maritime – Estimation TriesseGressard (Agreste, INCA 3, INSEE)

	Volumes produits	Consommation
Lait de vache	5 961 609 hL	1 525 890 hl
Lait de chèvre	4 030 hL	83 000 hl
Lait de brebis	Très faible	50 630 hl

« On constate **des arrêts laitiers** sur certains secteurs avec un passage en culture et viande. C'est une dynamique qui interroge sur les unités laitières et qui ne se voit pas sur le maintien du cheptel : il y a une intensification des unités existantes. **Cela interroge sur les enjeux environnementaux avec le retournement des prairies** » Source : Chambre d'Agriculture



Champ de l'économie alimentaire

Filière lait



Enjeux

- Soutenir l'élevage laitier, accompagner la reprise des exploitations
- Soutenir les démarches de transformation, valorisation locale de la production pour rapporter de la plus-value dans les exploitations

Faiblesses et points de vigilance

- Une population d'éleveurs laitiers en déclin, avec des difficultés de transmission ou des arrêts de production
- Coût environnemental du retournement des prairies suite à l'arrêt de l'élevage
- Une production à destination des circuits longs et sans démarche de valorisation locale de la production, en dehors des circuits courts
- Absence de production de lait de chèvre et brebis

Atouts et leviers d'actions

- Une dynamique de développement de l'élevage bovin lait AB, portée par des industriels
- Des outils de transformation à la ferme qui permettent d'adresser une partie des volumes produits vers les circuits courts
- AO Neufchâtel, qui permet d'apporter de la valeur ajoutée à la production



Une pêche artisanale orientée sur la coquille

Chiffres clés de la pêche seino-marine

- **54 000 tonnes** sont produites par les navires seino-marins
- **76 millions €** valeur produite estimée par la filière pêche sur le département (2019)
- **80% de la pêche artisanale** est dédiée aux coquillages
- **6 000 tonnes/an** de coquilles Saint-Jacques

Les pêcheurs seino-marins font face à d'importants défis

- **forte concurrence sur les zones de pêches (senne danoise)** et **concurrence d'usages dans l'espace maritime** (hydrolien, câbles, immersions de sédiments, extractions de granulats.)
- **Brexit**

Des initiatives valorisant les circuits-courts mais un manque d'outils de transformation et de mise en valeur de la filière

- deux **halles à marée** (Dieppe et Fécamp), un premier maillon de distribution pour 23% du gisement
- **Peu de structures de mareyages** : les produits quittent rapidement le territoire pour être transformés à Boulogne; ailleurs en région ou à Paris.
- Des initiatives pour **favoriser les circuits courts** (communication de Normandie Fraicheur Mer, les Barrières de Dieppe)
- **Enjeu de structurer des filières de qualité en s'appuyant sur les savoir-faire ancien** (fumage etc.) Créer une **culture de la pêche**.
- Lien avec la **restauration collective** en cours de développement



Extraits des cartes des circuits-courts de Pleine Mer (haut) et Normandie Fraicheur Mer (bas)



Champ de l'économie alimentaire

Filière pêche



Enjeux

- Préserver la pêche artisanale
- Renforcer les circuits courts, débouchés locaux et revenus pour les pêcheurs
- Améliorer la culture de la pêche et des produits de la mer
- Préserver les écosystèmes et assurer le renouvellement des espèces

Faiblesses et points de vigilance

- Brexit et quotas de pêche
- Absence d'une "culture des produits de la mer" chez les habitants seino-marins
- Conflits d'usage des zones poissonneuses
- Présence de senneurs étrangers qui concurrence la pêche artisanale et menace les équilibres
- Groupements d'achats peu adaptés à l'inclusion des produits de la pêche artisanale dans la restauration collective
- Peu d'outils de transformations et de filières structurées pour favoriser les circuits courts

Atouts et leviers d'actions

- Persistance de la pêche artisanale et de productions de qualité
- Des infrastructures portuaires départementales
- Savoir-faire anciens de transformation (Dieppe et Fécamp) (fumage, marinade douce, rillettes, etc).
- Campagnes de communications portées par NFM
- Acteurs locaux engagés sur la valorisation de circuits courts : NFM, Paniers de la Mer, Pleine Mer, etc.



Les grandes cultures orientées vers l'industrie et l'export - des initiatives de proximité qui émergent

- **240 000 ha** en grande culture (60% de la SAU) :
 - dont **cultures industrielles** telles que la **pomme de terre**
 - **Quasi absence de légumineuses**
 - 9000 ha seulement en **AB soit moins de 4% des grandes cultures**
- Des opérateurs orientés vers les filières longues : Nat'up, Noriap, Biocer, 10 millions de tonnes de céréales exportées par Rouen en 2019-2020

« Notre principal débouché c'est l'export donc on entre en concurrence avec des pays qui n'ont pas les mêmes cahiers des charges, les mêmes réglementations. Nous souhaitons **réduire notre exposition à l'export** et **développer le local pour rémunérer les agriculteurs.** » (opérateur filière grandes cultures)

« Il y a des moulins qui essayent de se développer autour des céréales bio, avec des demandes de boulangers locaux qui veulent travailler sur des circuits plus directs » (Chambre d'agriculture)

Adéquation de l'offre et de la demande en Seine-Maritime –
Estimation TriesseGressard (Agreste, INCA 3, INSEE)

	Volumes produits	Consommation
Céréales	1,1 M t	115 049 t
Légumineuses	négligeable	3 718 t
Pomme de terre	425 000 t	23 044 t



Une production légumière importante, portée par les légumes d'industrie, et riche d'acteurs grossistes détaillants qui adressent les circuits locaux

- **1104 hectares** de légumes frais, melon et fraises dans le département (Agreste SAA 2020) dont :
 - 117 600 qx de betteraves potagères, soit 37% des volumes
 - carottes : 45 300 qx
 - salades : 30 900 qx
- Industriels : Lunor Distribution, Pom' Alliance avec des démarches HVE pour répondre aux exigences d'Egalim pour leur gamme professionnelle
- Autour du MIN de Rouen, des opérateurs privés font le lien avec les maraîchers du territoire et structurent l'offre du territoire : Soudry et ses démarches Fermiers N Caux, Les associés de la terre, Rodafruits, Sodiprim



Adéquation de l'offre et de la demande en Seine-Maritime – Estimation TriesseGressard (Agreste, INCA 3, INSEE)

	Volumes produits	Consommation
Pomme de terre	425 000 t	23 044 t
Légumes frais	31 800 t	122 429 t
Fruits	29 110 t	110 378 t

Production fruitière essentiellement sur la pomme à cidre

- Autour 99% de fruits à pépins dont 85% de pommes à cidre
- Un manque d'offre en fruits à consommer hors cidre

« Il faut communiquer auprès des producteurs sur la pertinence **d'évoluer vers des certifications** pour s'ajuster à la demande du marché en vu de la loi Egalim » Source : grossiste
« On **manque de pommes bio locales pour la restauration collective**. Nous avons une production de pomme à jus ou à cidre. Il y a une production à stimuler. On compte les producteurs sur les doigts d'une main » (entretien Bio en Normandie)



Champ de l'économie alimentaire

Filières végétales



Enjeux

- Favoriser l'émergence de liens entre la production et la transformation du territoire et s'appuyer sur le marché de la restauration collective
- Accompagner le développement d'autres cultures, produits ou modes de production pour développer l'offre vers les filières du territoire
- Développer l'interconnaissance entre la filière et la restauration collective pour un marché plus adapté aux spécificités de l'offre locale

Faiblesses et points de vigilance

- Des filières céréalières longues et d'export qui apportent peu de valeurs aux agriculteurs, malgré des conditions pédoclimatiques exceptionnelles
- AB peu développée en Grandes cultures
- Faible production maraîchère et fruitière, peu diversifiée par rapport aux besoins du territoire (ex : production fruitière majoritairement orientée vers la pomme à cidre)

Atouts et leviers d'actions

- Des projets d'acteurs intermédiaires pour développer des filières locales, de qualité en grandes cultures
- MIN de Rouen, avec la présence de nombreux opérateurs en capacité à regrouper et distribuer l'offre en légumes, et impliqués auprès des producteurs locaux
- Du potentiel de développement sur le marché de la restauration collective



Un territoire fortement pourvu en outils logistiques, avec un acteur structurant pour le commerce de gros : le MIN de Rouen

Activité et Code Naf	Effectif
46.39B – Non spécialisé	67
46.39A – Produits surgelés	11
46.38B - Spécialisé divers	38
46.38A – Poissons, crustacés et mollusques	33
46.32A – Commerce de gros de viandes de boucherie	7
46.32B – Commerce de gros de produits à base de viande	4
46.33Z – Produits laitiers, œufs, huiles, matières grasses	16
46.31Z – Fruits et légumes	78

« Il faut penser à des systèmes/infrastructures pouvant **améliorer la logistique et libérer du temps pour les agriculteurs** (sur la livraison par exemple) » (entretien producteur)

Entreprises de commerce de gros sur le territoire du PAT

Source : TriesseGressard, 2021 - Extraction Sirène

Des initiatives pour structurer l'offre sur les circuits courts, mutualiser la logistique... à amplifier



Inter Bio Normandie
SERVICES



Produits de qualité en direct de nos fermes normandes

« Il y a un enjeu à **travailler sur la mise en relation** jusqu'à l'organisation du transport pour réduire les coûts du dernier km. **L'impact logistique est fort en temps et coût matériel**, notamment pour la restauration collective. L'organisation collective d'agriculteur est compliquée. Ce qui marche, c'est la mise en relation de producteurs et petites sociétés de transports locaux pour déléguer la partie transport. **Il y a sûrement à innover comme ça.** » (Chambre d'agriculture)



Champ de l'économie alimentaire

Logistique alimentaire



Enjeux

- Développer des solutions de mutualisation et d'organisation collective entre les acteurs de la filière
- Favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la production et de la logistique

Faiblesses et points de vigilance

- La logistique : le point faible des circuits courts, qui pénalise la rentabilité pour les agriculteurs et augmente leur charge de travail
- Un manque de connaissance entre les acteurs
- Un besoin important sur la restauration collective, pour un approvisionnement par les producteurs

Atouts et leviers d'actions

- Écosystème riche en logistique alimentaire, avec le MIn de Rouen, des grossistes impliqués dans les filières de proximité, des nombreuses initiatives pour optimiser la logistique, notamment en restauration collective



Pour un approvisionnement durable en restauration collective : un enjeu de taille à l'échelle départementale

- **25 millions de repas par an** en milieu scolaire sur près de **1 300 établissements** dont 6,9 millions dans les collèges
- **224 établissements pour personnes âgées**
- 38 établissements de santé (hôpitaux publics, centres hospitaliers et cliniques privées)
- **79 établissements** avec le statut de **cuisine centrale**
- Une forte structuration des achats par les groupements d'achat dans le médico-social (via les GHT), et dans le scolaire 2nd degré
- Un positionnement plutôt en faveur des produits locaux, que de l'approvisionnement de qualité au sens d'Egalim ou que de l'approvisionnement en produits bio :
 - **Taux d'utilisation du bio inférieur à 5%** dans les collèges du département (source étude Bio en Normandie)

« il y a quand même, si on compare avec l'ex basse Normandie, un décalage. L'ex haute Normandie a du retard dans l'approvisionnement de qualité et c'est dû au système de gestion : C'est **plus compliqué de travailler avec ces grands systèmes de groupement d'achat** où le prix est la seule chose qui entre en compte. » (entretien CIVAM)

« il y a 4 gros groupements de commande de Haute-Normandie. Il faut **organiser des réunions avec les coordinateurs** des groupements de commandes » (Région Normandie)

« On veut continuer à développer l'agriculture et la fourniture locale. Egalim oui on est obligé mais **la priorité est sur le local plus que egalim.** » (entretien restauration scolaire)



Des démarches en cours pour favoriser l'approvisionnement local et le respect des obligations de la loi Egalim : des bonnes pratiques à partager



	lycée	lycée	ECOLE	collège
	50 % de produits locaux	> 50 % de produits locaux	> 50 % de produits locaux	> 50 % de produits locaux
	5 % de produits bio	10-20 % de produits bio	> 50 % de produits bio	10-20 % de produits bio
	1150 repas/jour	630 repas/jour	80 repas/jour	1550 repas/jour
	Coût matière : 2.38 €	Coût matière : 1.85 €	Coût matière : 1.88 €	Coût matière : 2.15€

Illustration d'approvisionnements durables à des coûts matières maîtrisés (source étude régionale Bio Normandie et CIVAM)

Collège Alain à Maromme :



- Cuisine faite sur place au maximum (saumon fumé maison) avec un cuisiner très impliqué (Challenge 76, concours culinaire Agrilocal)
- Approvisionnement via Agrilocal76 : 1,9 € de coût matière en moyenne pour 50% d'approvisionnement local,
- souhait de partager ses bonnes pratiques avec d'autres établissements
 « Ce que l'on pourrait développer plus, c'est **faire de la formation** et motiver les autres à le faire, on peut le faire ! **Partager des contacts de producteurs, des idées recettes entre collègues, faire un groupe.** »
- Coordonner la commande en produits locaux pour permettre aux producteurs de s'organiser
 « Il faudrait **créer un marché public avec que des produits locaux** et que pour les collèges. Ce serait cool au lieu de faire chacun dans son coin des petits marchés »



Champ de l'économie alimentaire

Restauration collective



Enjeux

- Améliorer la concertation entre les producteurs et la restauration collective, développer les temps d'interconnaissance
- Travailler à l'adéquation de l'offre et de la demande : certification HVE, viande, etc.
- Accompagner et sensibiliser les établissements, ou leurs groupements de commande, en s'appuyant sur les acteurs ressources du territoire
- Coordonner la commande entre plusieurs établissements pour rendre plus visible les besoins de la restauration aux agriculteurs, anticiper la production, gérer l'équilibre carcasse en viande, optimiser la logistique des livraisons pour les producteurs

Faiblesses et points de vigilance

- Un approvisionnement des collèges via des groupements d'achat qui complexifie le développement d'un approvisionnement local (stratégie, recherche d'optimisation des prix, gestion des volumes pour les producteurs)
- Moyens humains et financiers, des budgets très contraints
- Manque de connaissance des fournisseurs en capacité à travailler avec la restauration collective
- Une filière viande à structurer pour augmenter l'offre disponible
- Une offre locale pas toujours en adéquation avec la demande... et inversement

Atouts et leviers d'actions

- Des nombreuses initiatives pour accompagner les établissements vers un approvisionnement plus local : Agrilocal 76, InterbioNormandie Service, rencontres btob, etc.
- De nombreux établissements impliqués dans des démarches d'approvisionnement local/ de qualité
- Des succès de certains établissements à partager pour encourager et accompagner
- Des cuisiniers et gestionnaires volontaires pour former/partager leur bonnes pratiques
- Une volonté d'échange entre paires sur le sujet d'une restauration collective plus durable



Une production diversifiée dédiée aux circuits courts, avec une part importante de produits issus de l'élevage

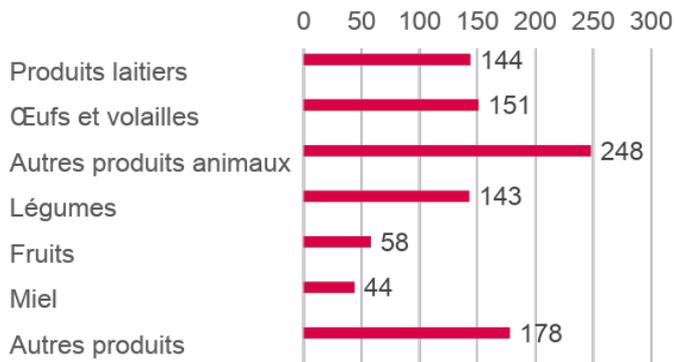
RGA 2010 :

- **826 exploitations agricoles** commercialisent au moins un produit via les circuits courts soit **12,8% des exploitations seinomarimes**.
- Pour plus de la moitié des exploitations, la commercialisation en circuits courts représentaient **moins de 50% du chiffre d'affaires**

Points de vente :

- 1^{er} point de vente des agriculteurs : **vente à la ferme**, qui peut constituer un point de vente collectif
- **50 AMAP** sur tout le département
- **Petite dizaine de magasins de producteurs** dont l'initiative privée « Le producteur Local »
- **Drives** de produits locaux
- **86 marchés**, 52 communes en ont au moins 1

Effectifs des exploitations par type de produit commercialisé en circuits courts – Agreste RAA 2010



385 points de vente et 161 producteurs locaux

« Il n'y a **pas une très grande richesse de points de vente collectifs** au regard du potentiel de consommation. Traditionnellement, il n'y pas un besoin fort de diversifier et transformer. Le développement s'est un peu accéléré sur les dernières années avec des démarches individuels mais peu de point de vente collectif. **La dimension collective est finalement peu répandue** dans le département » (Entretien Chambre d'Agriculture)

Parole d'agriculteurs

« Il faut **imaginer des groupements de producteurs** pour simplifier la **logistique** des circuits courts, éviter la concurrence et pour **s'entraider**. »

« Il faut penser à **des systèmes/infrastructures** pouvant améliorer la logistique et **libérer du temps** pour les agriculteurs »



Champ de l'économie alimentaire

Agriculteurs et points de vente en circuits courts



Enjeux

- Optimiser l'existant pour plus de rentabilité sur les outils, avant d'en créer de nouveaux
- Développer des solutions collectives, mutualisées, sur la logistique, le matériel, la main d'oeuvre
- Développer de nouveaux points de vente collectifs et accompagner le développement de la clientèle des existants

Faiblesses et points de vigilance

- une charge de travail importante, inhérente à ce type de circuit
- le débouché de la restauration collective peine à convaincre
- Une difficulté des agriculteurs du département à travailler collectivement
- Densité de points de vente faible au regard des besoins de la consommation

Atouts et leviers d'actions

- De nombreux producteurs impliqués dans les circuits courts, pour des productions diversifiées
- MonPanier 76 pour mettre en avant les producteurs locaux
- Différents circuits de distribution adressés par les producteurs (vente à la ferme, points de vente collectifs, commerces de détail et spécialisés, etc.)

Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement et de
l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





Nutrition et santé

Des indicateurs de santé régionaux et départementaux préoccupants

50% des patients

consultant un généraliste **sont en surpoids**

Les troubles nutritionnels en Normandie, OR2S, ARS, 2018

1/3 des patients

auraient besoin **d'informations**

concernant la nutrition et
Observatoire régional de santé Normandie

57 communes du département

sont concernées par des problématiques de **pollution des eaux aux pesticides et aux nitrates liés à l'activité agricole**

UFC Que Choisir, 2021

Une dynamique d'actions amorcée et des propositions pour aller plus loin :

Quatre contrats locaux de santé ont été identifiés (Dieppe, Rouen, CC Villes Sœurs, CU Havre Seine Métropole)

Actions portées par le Département de la Seine Maritime :

- Actions de nutrition pour les publics fragiles (académie Silver fourchette, ateliers cuisines en EHPAD/résidence et collèges)
- Avec des associations partenaires, **animation** de séances de sport et santé pour les jeunes



SEINE-MARITIME
LE DÉPARTEMENT

Direction de l'Aide sociale à l'enfance & Direction de l'Autonomie sont mobilisées.

Des propositions d'actions formulées :

- Éducation des jeunes de l'ASE
- Fédération des gestionnaires de foyer sur l'alimentation
- Poursuivre et multiplier les actions de nutrition dans la conférence des financeurs
- Nutrition dans les établissements médico-sociaux



Nutrition et santé – Enjeux, forces et faiblesses

Enjeux



- Améliorer la nutrition et assurer l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité. Les populations vulnérables, notamment les publics en situation de précarité et les personnes en perte d'autonomie sont particulièrement touchées par l'insécurité alimentaire.
- Réduire les phénomènes de malnutrition touchant particulièrement les populations jeunes
- Renforcer l'accès de tous à la connaissance, à un suivi et à un accompagnement autour des enjeux de santé et alimentation.

Faiblesses et points de vigilance

- Une grande partie de la population est en surpoids ou pratique des comportements nutritionnels et sportifs dangereux pour leur santé.
- Les chiffres autour de l'obésité et de l'équilibre alimentaire démontrent un fort besoin d'information, de sensibilisation et de suivi médical sur le territoire.
- Marge de manœuvre réduite du Département pour agir sur l'alimentation dans les ESMS
- Les produits de la mer sont particulièrement sensibles aux pollutions et peuvent être vecteurs de perturbateurs endocriniens : associer à la promotion de ces produits une vigilance sur les repères nutritionnels associés.

Atouts et leviers d'actions

- Un nombre important d'acteurs départementaux, régionaux et nationaux forces de propositions et d'actions à l'échelle locale
- La loi Egalim est une opportunité à saisir sur l'ensemble des communes pour développer des productions locales de « qualité » et biologiques.
- Le schéma régional de santé identifie l'alimentation, l'activité physique, la sédentarité et l'image corporelle comme des leviers de lutte contre les inégalités sociales et territoriales en matière de nutrition
- Plusieurs contrats locaux de santé portés sur le territoire

Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement et de
l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





Accessibilité sociale à l'alimentation durable et de qualité

Des indicateurs de précarité hétérogènes

Chiffres clés de la précarité

- 10,9% de taux de chômage *National : 14%*
- 14,9% de taux de pauvreté (2018) *National : 14,1%*
- 102 482 habitants en quartiers prioritaires de la politique de la ville

Une aide alimentaire qui maille le territoire hormis sur quelques zones blanches

(zone est entre Dieppe et Saint-Valéry-en-Caux jusqu'à Yvetot, ou encore autour de Lillebonne)



88 structures de l'aide alimentaire



Deux banques alimentaires : Rouen (Houlme) et le Havre



18 structures habilitées à échelle nationale, 65 à échelle locale,

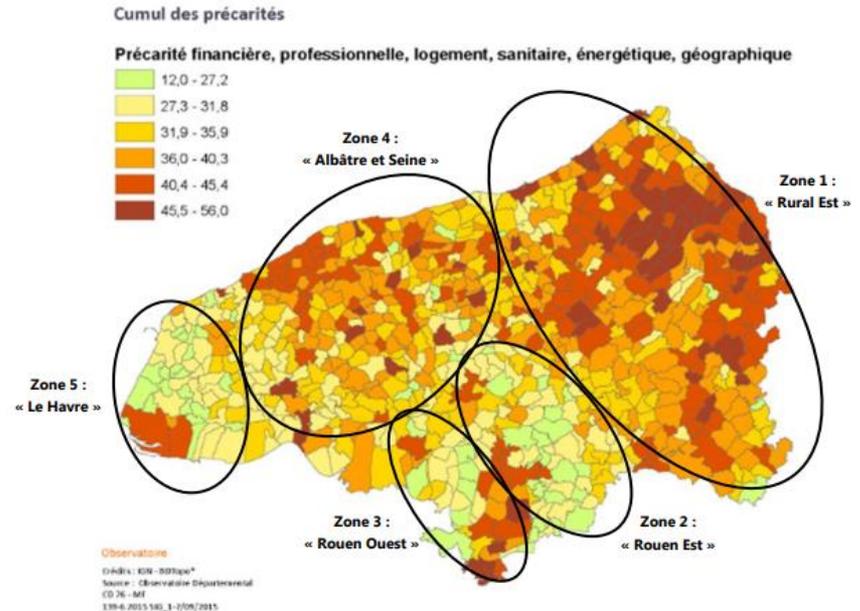


13 épiceries sociales adhérentes du réseau ANDES - 2 en cours d'adhésion

L'insertion, levier de l'accessibilité

Plusieurs structures contribuent à faciliter l'accès des publics précaire à l'alimentation de qualité : Paniers de la Mer (Fécamp), Graine en main (Pays de Caux) etc.

Cinq zones de « précarité » homogène ont ainsi pu être dégagées:



La coordination de l'aide alimentaire à renforcer

- Des structures fragiles (peu de moyens, ni de continuité dans les bénévoles)
- Des disparités organisationnelles et de valeur entre les structures (gratuité ou non...)

→ **Coordination en structuration avec les services de l'Etat**



Accessibilité sociale à l'alimentation durable et de qualité

Enjeux



- Renforcer l'accessibilité de tous les habitants à une alimentation suffisante, de qualité et durable.
- Lutter contre la précarité alimentaire en prenant en compte les différents types de précarité (espaces ruraux, QPV, jeunes, seniors...)
- Favoriser l'insertion et créer des emplois et un tissu économique autour de l'alimentation
- Améliorer la gouvernance et la coordination des structures de l'aide alimentaire

Faiblesses et points de vigilance

- Une population particulièrement vulnérable, avec une forte proportion de familles monoparentales, et un taux de pauvreté supérieur à la moyenne française.
- La crise sanitaire a entraîné une forte augmentation des besoins en aide alimentaire sur le territoire, avec une population de plus en plus dépendante à cette distribution.
- De nombreuses structures d'aide alimentaire opèrent sur le territoire mais cette aide manque de coordination

Atouts et leviers d'actions

- Compétences sociales du Département,
- Nombreux points de distribution et d'aide alimentaire,
- Initiatives conciliant enjeux sociaux et alimentaires (sensibilisation, éducation, communication.) portées par le Département et les CCAS ou associations
- L'emploi et l'insertion sociale sont développés dans les secteurs de l'agriculture, de l'alimentation et de la restauration, qui emploient de nombreux salariés en insertion sur le territoire. Cela permet également de renforcer le tissu économique local.

Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



**Champ de l'environnement et de
l'aménagement du territoire**



Champ de la culture et gastronomie





Environnement et aménagement du territoire

Des enjeux de préservation du foncier agricole

-4 197 ha de terres agricoles en 10 ans

En Seine Maritime (2008-18)

« Nombre de transactions sur le foncier agricole échappe à la SAFER, via des montages sociétaires et l'on constate un agrandissement important des exploitations agricoles, sans que la SAFER puisse intervenir » - Entretien SAFER

Maîtriser l'impact environnemental de l'agriculture

- Une forte pollution au nitrate des sous-sols en Seine Maritime et dans l'Eure (Plan régional de l'agriculture Durable en Haute-Normandie)
- Peu de chiffres sur l'impact sur la biodiversité dans un contexte de déclin de nombreuses espèces

Mais des stratégies et réseaux d'acteurs bien structurés




**PRÉFET
DE LA RÉGION
NORMANDIE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

**Plan régional de l'agriculture Durable
en Haute-Normandie (2013)**

**Stratégie du Conseil régional de
préservation de l'environnement
(en cours d'élaboration)**



**Réseau normand de suivi des Effets Non
Intentionnels (ENI) des produits phytosanitaires)**



**L'agence normande du développement durable
et l'agence de l'eau**





Environnement et aménagement du territoire – Enjeux, forces et faiblesses

Enjeux



- Préserver ou restaurer la qualité des sols afin de pérenniser leur capacité de production
- Accompagner la transition vers des pratiques agricoles durables
- Limiter la consommation foncière, densifier les opérations en centre bourg et promouvoir toutes opérations réalisées en dent creuse et non pas en extension urbaine.
- Soutenir les communes dans l'élaboration de leurs documents d'urbanisme pour inclure davantage de mesures permettant la protection des zones agricoles.
- Mobiliser les outils de protection du foncier et de valorisation de l'activité agricole (PAEN, AFAF, espaces tests agricoles)

Faiblesses et points de vigilance

- Un taux d'artificialisation plus fort que la moyenne régionale, au détriment des surfaces agricoles et au profit de l'habitat
- Prix des terres agricoles élevé, limitant l'accès aux petites structures et maîtrise limitée de la SAFER
- Le Département fait l'objet d'importantes problématiques de pollution des sols, des eaux et d'érosion, liées à l'activité agricole du territoire
- L'activité agricole est également source d'une dégradation de la biodiversité et d'émissions de gaz à effets de serre

Atouts et leviers d'actions

- Des outils juridiques forts qui peuvent être mobilisés pour protéger les espaces agricoles et naturels
- Une démarche départementale qui s'inscrit dans la lignée des objectifs de préservation des espaces ruraux du SRADDET
- Une charte "Agriculture et urbanisme et un guide de préconisations pour l'élaboration du PLU avec un chapitre sur la préservation des espaces agricoles est en cours
- Compétence de préservation des ENS, notamment sur la question de l'eau et de l'irrigation
- Le tissu d'acteurs territoriaux en faveur de l'environnement et en soutien à l'activité agricole et alimentaire durable est bien structuré : région, parc naturel régional, chambre d'agriculture, agriculteurs etc...

Vers une alimentation durable



Champ de l'économie alimentaire



Champ de la nutrition santé



Champ de l'accessibilité sociale



Champ de l'environnement et de
l'aménagement du territoire



Champ de la culture et gastronomie





Culture et gastronomie

3 millions de séjours touristiques chaque année

10 000 emplois liés à l'attractivité touristique

28 chefs étoilés En Région Normandie

Les initiatives existantes de valorisation de l'agriculture et de l'alimentation locales



Mon PANIER 76, mis en place par le Département de la Seine Maritime, recense les producteurs et les points de ventes de produits locaux



Un weekend "portes ouvertes" d'exploitations membres du réseau agricole des CIVAM normands



Livraisons à domicile des producteurs de Sotteville



Carte des grandes fêtes et événements gastronomiques (Normandie tourisme)



Vente directe de producteurs aux consommateurs et livraisons à domicile

« Aller plus loin sur la mise en valeur de la filière pêche »



Seine-Maritime Attractivité **favorise le rayonnement du territoire** auprès des habitants, touristes et entreprises et est en lien direct avec les producteurs proposant des services touristiques (nuit à la ferme, visites...).

« On a besoin de **mettre en valeur la filière pêche** : la transformation, les conserveries etc. Il faut développer le marketing autour de produits phare (bulot, hareng, maquereaux, sardines, coquilles Saint-Jacques etc. Idem pour la pisciculture (truite). » - Seine Maritime Attractivité



Culture et gastronomie – Enjeux, forces et faiblesses

Enjeux



- Renforcer le tissu économique autour de la restauration et de la culture gastronomique locale
- Recréer du lien avec la mer et les produits issus de la pêche sur le territoire

Faiblesses et points de vigilance

- Faible identité et de la culture maritime et des produits de la pêche sur le territoire
- Grande proportion de produits importés lors des événements de valorisation des produits locaux (coquilles saint-jacques, harengs...)

Atouts et leviers d'actions

- De nombreux événements sont organisés en lien avec la tradition de la pêche et pour valoriser les produits locaux
- Le Département promeut et valorise les producteurs locaux avec diverses actions autour de l'agriculture et des producteurs (paniers, marchés, portes ouvertes...)
- Seine-Maritime Attractivité, un acteur mobilisé sur les enjeux des circuits courts