



LANNION-TRÉGOR
COMMUNAUTÉ
LANNUON-TREGER
KUMUNIEZH

Projet Alimentaire Territorial

DIAGNOSTIC

2024



1. La production agricole

51 957 ha



de surface agricole utile (SAU) en 2020
Soit **52%** de la surface du territoire

1056 exploitations agricoles

1278 en 2010, **-17% en 10 ans**
Avec une moyenne de 64ha par exploitation

50 ans

L'âge moyen des chefs d'exploitation
D'ici 10 ans, 1 exploitant sur 2 à la retraite

2%

Part des agriculteurs dans la population de LTC
Parmi les 5000 actifs, 65% sont des salariés

216

Installations entre 2011 et 2020, surtout en maraichage depuis 2017



42,5%

Taux de renouvellement des exploitations agricoles

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



21,7 % des exploitations en 2022 **+**
Soit **239** exploitations

17,7% de la SAU soit 9191 ha
49 communes sur 57 ont moins une exploitation en AB

Plouguiel compte 7% des exploitations AB du territoire / Ploubezre compte la plus grande SAU en AB (8% de la SAU de LTC en AB)

AUTRES DEMARCHES DE QUALITE



1 AOC/AOP légumineuses:

le **coco de Paimpol**

5000T/an en 2021

= quasiment 100% de la

légumineuse alimentaire sur LTC



1 future AOP produits laitiers: le **Gwell**
2 producteurs sur LTC



Une IGP **Farine de Blé noir**



1 AOC/AOP sur le **cidre, pommeau et eau-de-vie de cidre**

5 producteurs concernés

1. La production agricole



70% des exploitations ont au moins un atelier animal



Le territoire de LTC est un territoire majoritairement d'élevage, essentiellement au sud du territoire

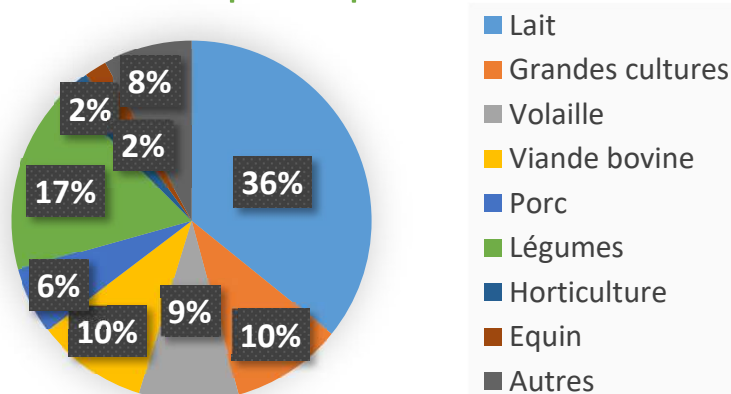
Nombre d'exploitations légumières X2 entre 2010 et 2020

Avec une concentration sur le secteur nord côtier du territoire



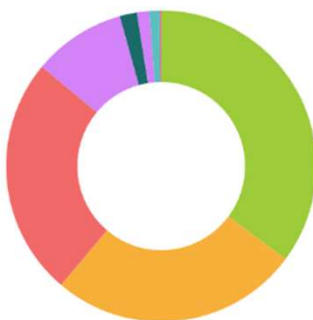
Les Maraichers d'Armor comptent 236 producteurs sur LTC

Typologie des ateliers principaux



Utilisation des sols agricoles

Surface agricole
51 726 hectares



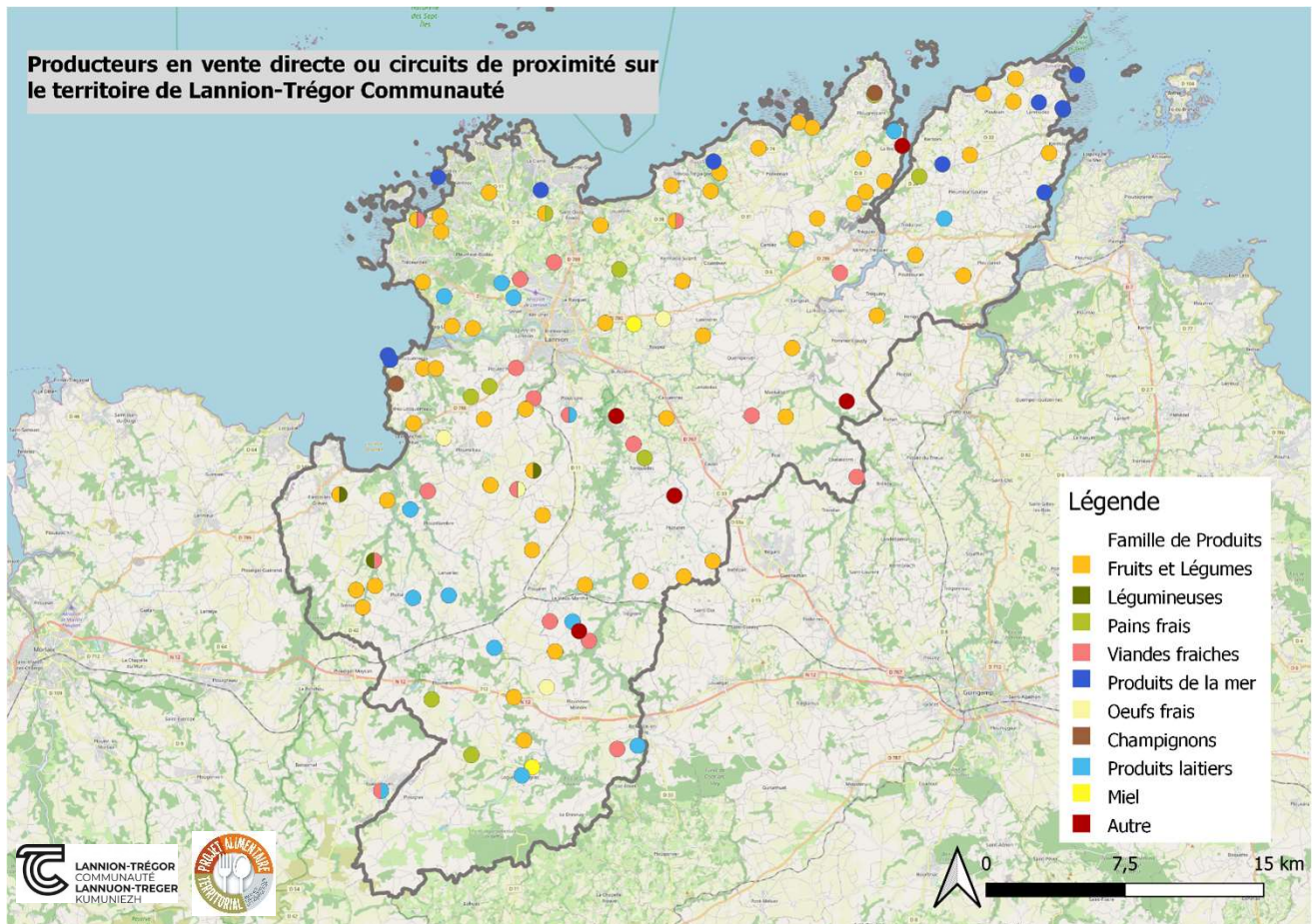
Prairies, estives, landes	18 201 ha	35%
Cultures fourragères	13 443 ha	26%
Légumineuses	933 ha	2%
Céréales, Oléagineux, protéagineux	12 862 ha	25%
Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, légumes industriels...)	575 ha	1%
Fruits	69 ha	0%
Légumes	4 987 ha	10%
Autres cultures industrielles	656 ha	1%

CONSTATS

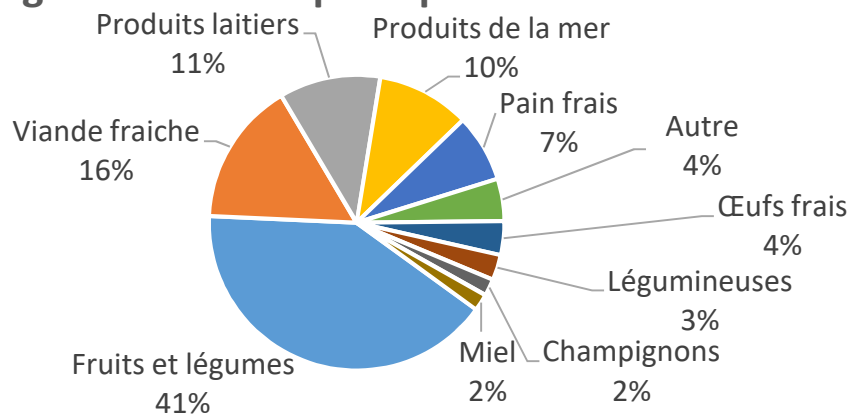
- Une agriculture diversifiée mais quelques filières peu présentes: légumineuses, fruit, céréales panifiables
- De nombreux départs en retraite à venir. Se pose la question de l'installation ou de l'agrandissement.

2. La vente des produits agricoles locaux

20% de commercialisation en circuit court avec X2 entre 2010 et 2020



Typologie des ateliers principaux en circuits courts



Pas d'AMAP mais une vente mutualisée de 30 agriculteurs locaux



33 marchés de plein vent

CONSTATS

- Une centaine de producteurs en circuit court de proximité répartis sur l'ensemble du territoire sur tous types de production

2. La vente des produits agricoles locaux : commerces d'alimentation générale et superettes

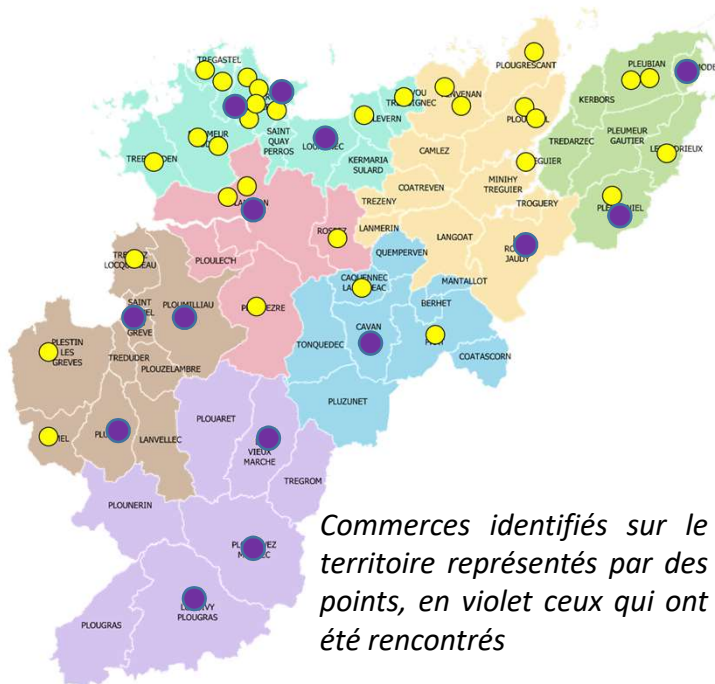
47 commerces d'alimentation générale et superettes (ou équivalents) identifiés sur le territoire

Type de courses* :

Majoritairement des courses de dépannage, peu de personnes y effectuent leurs courses complètes

Profil de la clientèle* :

Diffère fortement en fonction de la zone géographique. Sur la côte : clientèle âgée et aisée en basse saison et très touristique et familiale en été. Dans les terres : clientèle locale, moins de changement en fonction des saisons.



La place des produits locaux* :

Toutes les personnes rencontrées vendent des produits locaux, 10 d'entre elles souhaiteraient élargir leur gamme en terme de produits locaux.

Les produits locaux proviennent : au plus proche = commune du commerce / au plus loin = départements frontaliers (29/ 35).

Démarches pour la recherche de fournisseurs* :

Plusieurs cas de figure :

- Les commerçants vont à la rencontre des producteurs
- Les producteurs viennent présenter leurs produits aux commerçants
- Le bouche à oreille
- Les partenariats étaient déjà créés avant la reprise du commerce

Logistique d'approvisionnement* :

Les produits locaux sont en très grande majorité livrés par les producteurs aux commerçants.

**Informations issues d'entretiens réalisés à la rencontre de 14 commerçant.e.s du territoire*

CONSTATS

- Une cinquantaine de commerces d'alimentation générale identifiés pouvant vendre des produits locaux

3. Les produits de la mer



25 marins pêcheurs identifiés en vente directe



16 conchyliculteurs identifiés en vente directe

Conchyliculture = culture des huîtres et des moules

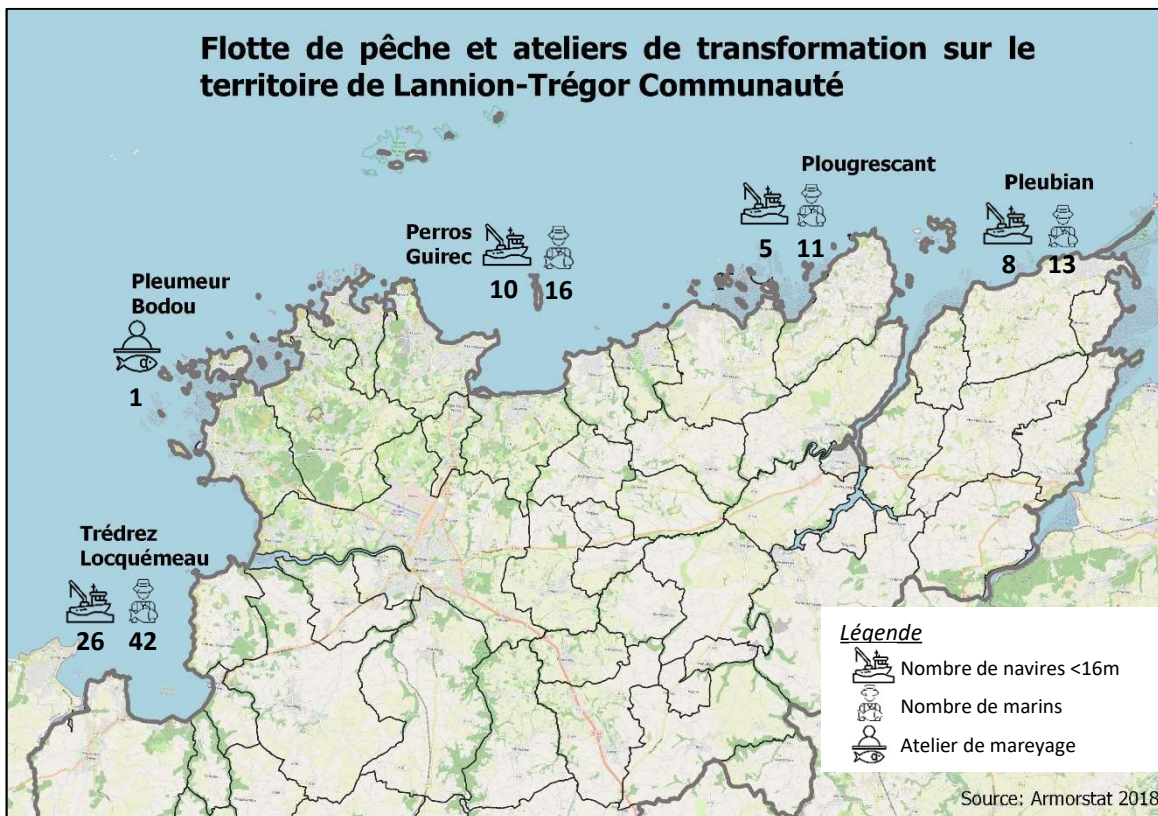
9 poissonneries/ viviers hors GMS



1 mareyeur



Moules de Locquémeau en AB



Pas de vraie criée sur le territoire mais plusieurs points et ports de débarquement (mais une « mini criée » à Perros Guirec et un point de vente collectif à Trédrez Locquémeau)

En conchyliculture: 25 entreprises, 82 emplois
120 ha de concessions pour la production d'huîtres
18,5 ha de concession pour la production de moules

CONSTATS

- Peu d'accès aux produits de la mer locaux pour les habitants et touristes malgré un territoire maritime

4. La transformation locale



7 fromageries à la ferme + 3 ateliers de transformation laitière hors ferme



5 paysans boulangers



2 ateliers de production de pâtes



1 atelier de fabrication glaces à la ferme



1 conserverie artisanale + 1 légumerie à proximité du territoire



1 atelier de transformation de pomme de terre



9 Brasseries artisanales

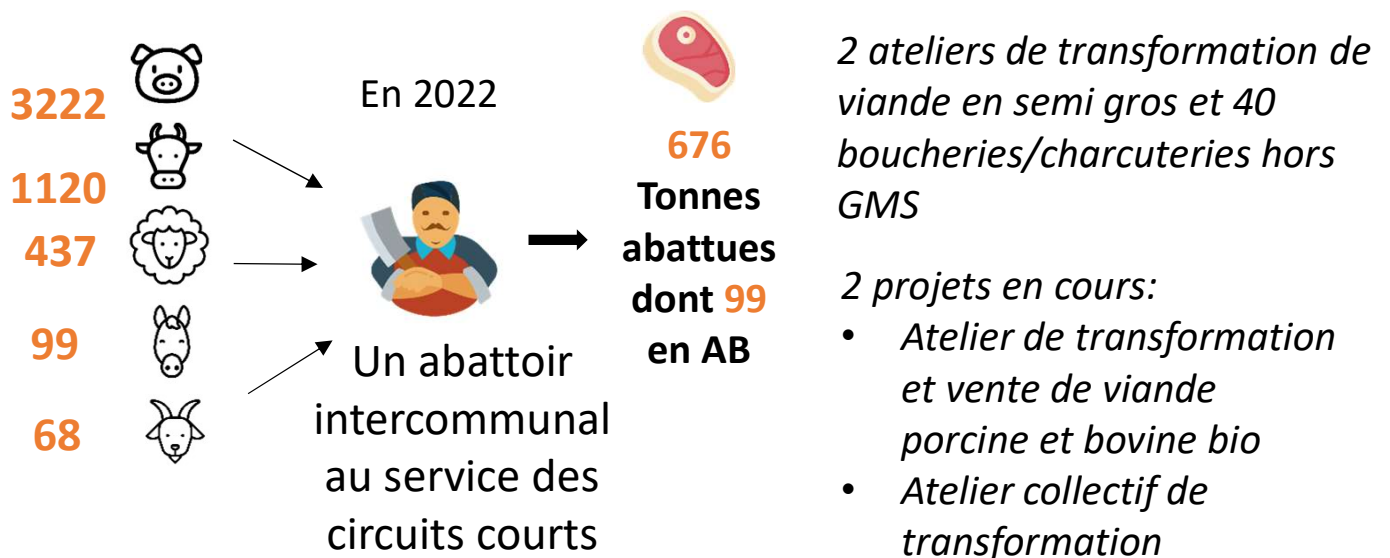


5 Ateliers de fabrication de cidre et jus



3 distilleries

En projet: atelier de transformation de tomates, légumerie et ovoproduits



CONSTATS

- Quelques petits outils de transformation, majoritairement à la ferme
- Manque de transformateurs intermédiaires comme des malteries, meunerie, laiterie
- Abattoir: un outil structurant pour les filières viande de proximité

5. La logistique



- Les fournisseurs grossistes n'offrent pas de solutions de proximité
- 12 projets étudiés : pour réussir, nécessité de:
 - Cumuler les volumes
 - Éviter un système trop gourmand en argent public



- Un sondage réalisé auprès des producteurs en 2020 :

- ✓ Intérêt pour une plateforme logistique physique basée à Lannion, sous réserve de nouveaux clients
- ✓ Un scenario: famille de produits à tester: légumes/fruits/jus = 30 équivalent cageot/jour pour de nouvelles commandes en restauration collective



Freins à l'approvisionnement local côté professionnels

Côté cuisiniers

- Les volumes trop petits ou trop grands posent problème
- Le manque de temps dédié au sourcing et multiplication des tâches



Côté producteurs

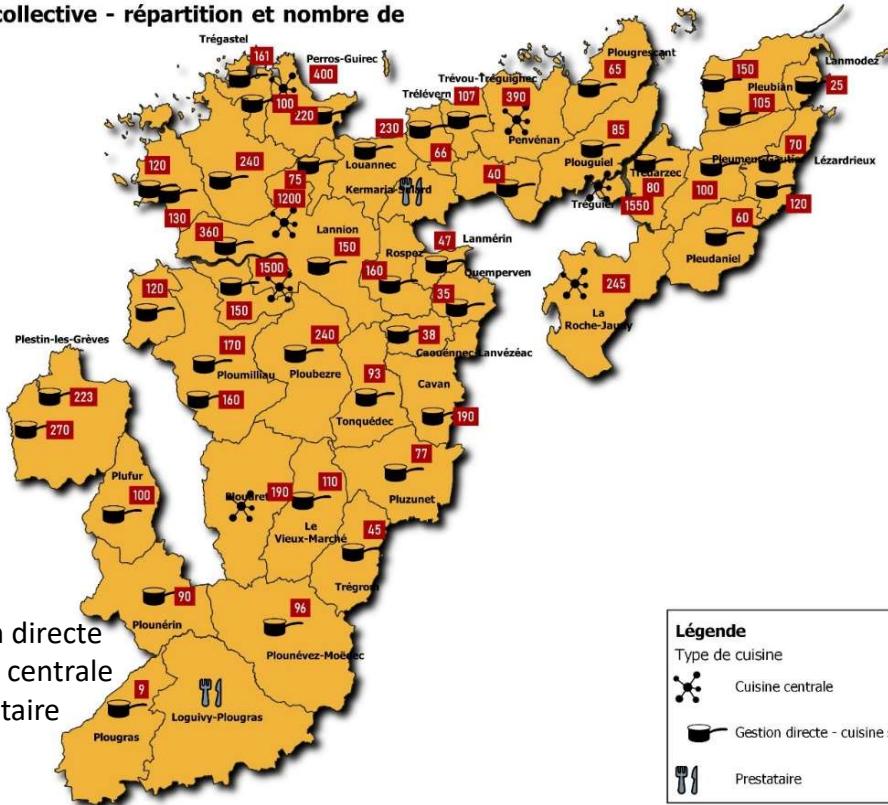
- 90% des livraisons effectués par les producteurs
- Rayon moyen de livraison 27 km
- Organisation des tournées très variables

CONSTATS

- La logistique comme facteur de développement de la vente locale et de l'approvisionnement local de la restauration collective
- Ne pas négliger l'animation des solutions pour garantir leur fonctionnement
- Des freins: financiers (investissement important en cas d'outil de massification), différentes échelles pour des besoins différents, échec de nombreuses solutions et certaines non concrétisées.

6. La restauration collective

Restauration collective - répartition et nombre de couverts

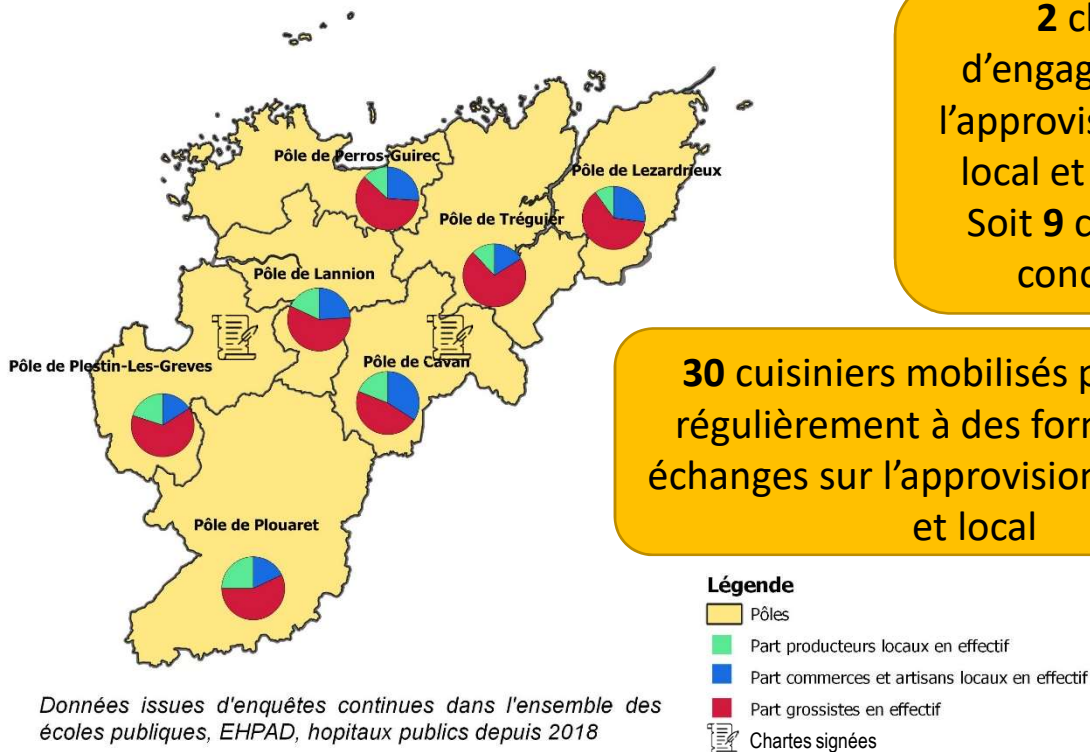


83% en gestion directe
 14% en cuisine centrale
 3% avec prestataire

52
 restaurants
 collectifs
 publics*
 Soit
12208
 couverts/
 jour

*Hors 7
 collèges et 2
 lycées publics +
 7 Communes
 sans cuisine

Approvisionnement de la restauration collective des établissements publics



Données issues d'enquêtes continues dans l'ensemble des écoles publiques, EHPAD, hopitaux publics depuis 2018

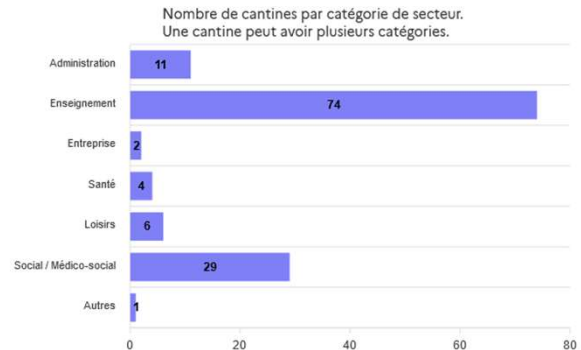
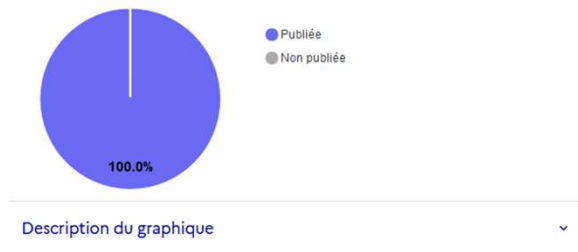
2 chartes
 d'engagement sur
 l'approvisionnement
 local et bio signée
 Soit **9 communes**
 concernées

30 cuisiniers mobilisés participent
 régulièrement à des formations ou
 échanges sur l'approvisionnement bio
 et local

6. La restauration collective

Les chiffres pour « CA Lannion-Trégor Communauté »

Au total, nous avons **122** cantines sur cet EPCI.
122 cantines ont publié leurs données.



Pour mémoire en 2023, 86 cantines étaient inscrites et 64 avaient rempli leurs données

Qualité de produits en 2023

Parmi les 71 cantines qui ont commencé un diagnostic :



Pour mémoire en 2023, 25 cantines avaient rempli ce diagnostic et les chiffres étaient de 16% Egalim, 19% de bio et 13% de durable. Mais ces chiffres ne reflétaient pas la réalité.

Ces cantines ont aussi réalisé les mesures suivantes en 2023

Parmi les mêmes 71 cantines qui ont commencé un diagnostic :



La campagne de télédéclaration 2023 a bien fonctionné car il y a eu 41% de cantines inscrites en plus et 90% de cantines en plus qui ont déclaré leurs données Egalim.

➔ Des données de plus en plus fiables

CONSTATS

- Un potentiel d'achat local très important
- Une part de producteurs locaux encore insuffisante dans l'approvisionnement
- Loi EGAlim : des données à affiner

7. La consommation

110 000
habitants

Consommation annuelle de la population du territoire



Part de la production exportée et part de la consommation importée

À L'ÉCHELLE D'UN BASSIN DE VIE
plus de 90 %
DE LA PRODUCTION EST EXPORTÉE

ET DANS LE MÊME TEMPS
plus de 90 %
DES PRODUITS CONSOMMÉS SONT IMPORTÉS

	Consommation par habitant et par an*	Nombre de personnes potentiellement nourries**
Lait	320 kg d'éq. lait (1)	494 000
Porc	31,5 kg ec (2)	724 000
Légumes	48 kg (3)	2 990 000

(1) Equivalent lait
(2) Equivalent carcasse
(3) Consommation de légumes frais achetés en magasin (soit restauration hors domicile non comprise)

Adéquation théorique entre production et consommation

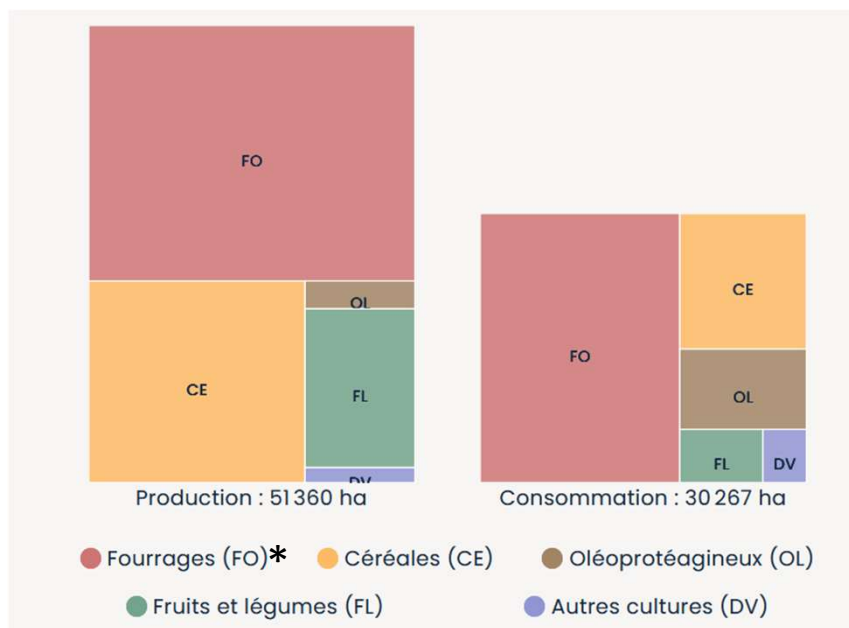


Production
51 360 ha



Consommation
30 267 ha

Ration production / consommation
170 %



Ce diagramme illustre l'écart entre production et consommation pour le territoire avec le détail par groupes de cultures

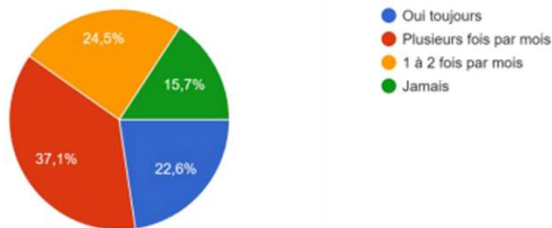
* Fourrages = pour l'alimentation des ruminants

7. La consommation

Enquête habitudes alimentaires réalisées dans le cadre du projet de la Maison de l'Alimentation Itinérante sur LTC du 22 avril au 4 juin 2023

159 réponses

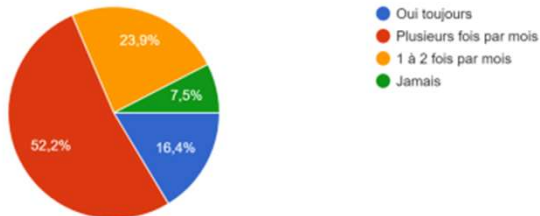
Achetez-vous des produits issus de l'agriculture biologique ?



Les freins les plus cités à consommer des produits locaux et/ou bio sont :

- Le prix (« c'est trop cher »)
- L'accessibilité géographique des produits (« pas de magasin près de chez moi », « je ne sais pas où me fournir »)
- L'organisation que demande l'achat de tels produits

Achetez-vous des produits locaux ? Les produits locaux sont des aliments produits dans un rayon de 30 km pour les produits agricoles bruts, 80 km pour les produits transformés.



En termes de produits locaux, les répondant.e.s aimeraient trouver sur leur territoire :

- Des légumineuses (pois chiches, lentilles)
- Du poisson frais
- Des produits laitiers
- Des fruits et légumes

Pour faciliter l'accès à une alimentation plus locale, les répondant.e.s souhaiteraient voir apparaître ou se développer :


- Des outils de communication pour s'informer davantage sur les producteurs/trices de leur territoire (guide en format papier, carte interactive...) à 54,7%
- Des magasins de producteurs, ou groupements d'achats de produits locaux à 52,8 %
- Plus de produits locaux dans les commerces existants à 58,5 %
- Des livraisons de paniers (à domicile, sur le lieu de travail, ...) à 38,4%
- Davantage de marchés alimentaires pendant la semaine, à des horaires variables à 39,6 %

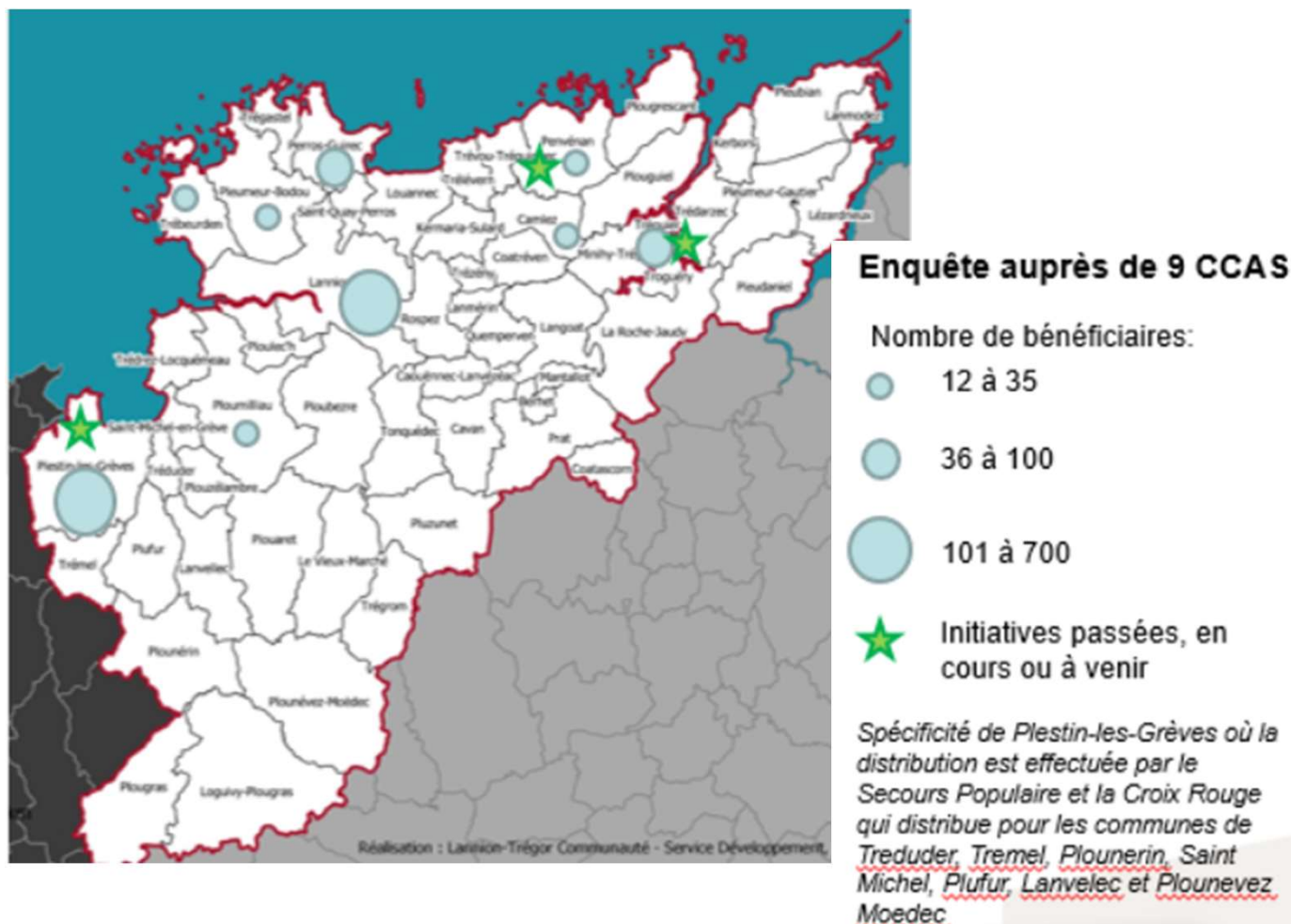
CONSTATS

- Un territoire permettant de garantir une autonomie alimentaire sur la plupart des produits
- Des pratiques d'achat plus tournées vers les produits locaux que les produits bio

8. La précarité alimentaire

1802€ : revenu médian proche de la tendance nationale mais avec de nombreuses disparités sur le territoire avec 420€ d'écart entre Perros-Guirec et Plouaret

Hausse de familles monoparentales: **24%** 



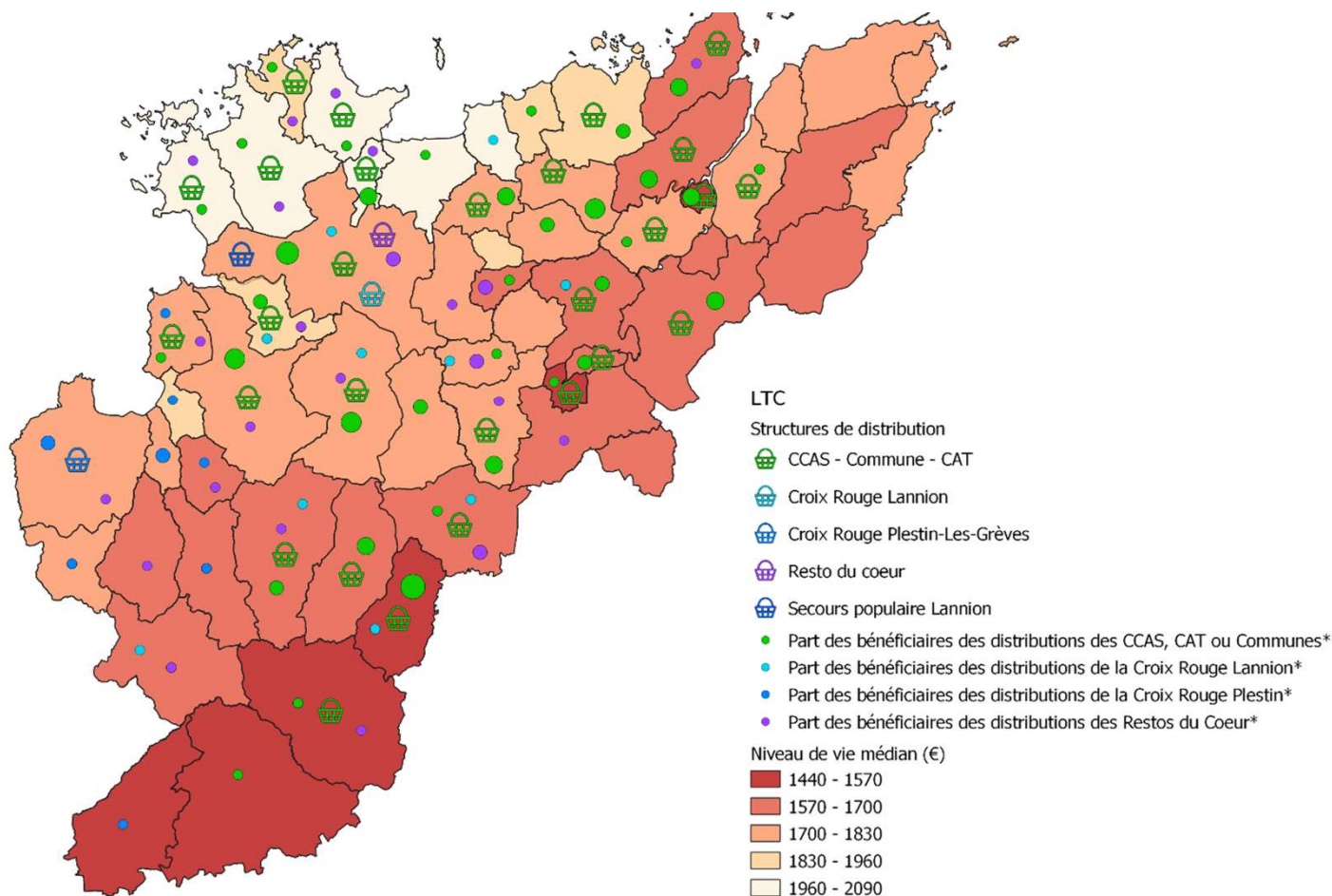
7 CCAS travaillent ensemble, notamment sur la précarité alimentaire avec le souhait de développer des projets communs

CONSTATS

- Une connaissance partielle des attentes et besoin des structures de l'aide alimentaire et des bénéficiaires
- Absence de structure type épicerie sociale et solidaire sur le territoire. Seule solution aujourd'hui: la distribution de colis alimentaire.
- 7 CCAS très mobilisés - Un souhait d'épicerie sociale itinérante partagé
- Le sud du territoire et presque île de Lézardrieux présentent une faible

8. La précarité alimentaire

Points de distributions alimentaires et part de leurs bénéficiaires par communes (2024)*



1802€ : revenu médian proche de la tendance nationale mais avec de nombreuses disparités sur le territoire avec 420€ d'écart entre Perros-Guirec et Plouaret

Sur le territoire, environ 3650 « colis individuels » sont distribués hebdomadairement sachant qu'un bénéficiaire peut se rendre dans deux structures de distribution différentes afin de compléter son panier. Il est donc difficile de connaître le nombre exact de bénéficiaires de l'aide alimentaire.

CONSTATS

- Un territoire relativement bien couvert par l'aide alimentaire, excepté le sud et la presqu'île de Lézardrieux qui présentent une faible offre en distribution alimentaire – mais un projet en cours de camion itinérant par les Restos du Cœur.
- Absence de structure type épicerie sociale et solidaire sur le territoire mais des projets dont celui d'une épicerie sociale itinérante partagée

*données des Restos du cœur, CCAS, CAT, Commune et Croix Rouge (manque Secours Populaire et Saint Vincent de Paul)

9. Synthèse

ATOUS

- 52% de la surface territoriale en surface agricole
- Production correspond à 170% de la consommation alimentaire du territoire
- Grande diversité dans les ateliers de production agricole
- 21,7% des exploitations en AB pour 17,7% de la SAU
- 20% des exploitations commercialisent en circuit court (x2 entre 2010 et 2020)
- Une 30aine d'agriculteurs locaux regroupés au sein d'une association de vente au grand public
- Outils de transformation de petite échelle à la ferme
- Abattoir communautaire au service des producteurs locaux, outil structurant pour les filières viandes
- 3 AOC/AOP/IGP

OPPORTUNITÉS

- Potentiel d'approvisionnement local pour la restauration collective important (plus de 12 000 couverts/jour pour écoles, EPHAD et hôpitaux du territoire)
- Développement de gammes de produits locaux dans les commerces de proximité
- Développement de la filière légumineuse
- Forte attente en matière de produits locaux par les consommateurs
- Projet d'épicerie sociale itinérante partagée dans 7 CCAS
- Future AOP pour le Gwell

FAIBLESSES

- Taux de renouvellement des exploitations inférieur à 50%
- Manque de main d'œuvre dans le milieu agricole
- Pression foncière importante
- Faible accès aux produits de la mer malgré un territoire maritime
- Filières fruits et céréales panifiables encore peu développées
- Manque de transformateurs intermédiaires
- Pas ou peu de solution de logistique collective
- Absence de structure type épicerie solidaire, distribution de colis alimentaire comme seule solution à ce jour

MENACES

- Risque de baisse de la production agricole avec des épisodes météorologiques extrêmes plus fréquents liés aux changements climatiques
- Risques liés aux problématiques d'installation/transmission et de renouvellement générationnel dans un tissu agricole « vieillissant »
- Risque de diminution du nombre de ferme notamment dû au rachat des terres et à la difficulté pour certains de pouvoir accéder au foncier et aux bâtiments

Sources

- **Production agricole**

Diagnostic agricole réalisé dans le cadre de de l'élaboration du PLUi – CRAB – Mars 2022

Données AB: Site Agence Bio 2022

Utilisation des sols agricoles: outil PARCEL (Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et le BASiC) 2023

- **Vente des produits agricoles locaux**

Diagnostic agricole réalisé dans le cadre de de l'élaboration du PLUi – CRAB – Mars 2022

Données internes

- **Produits de la mer**

Données internes

Armorstat 2023

- **Transformation locale**

Données internes

- **Logistique**

Etude CMA

Sondage

Données internes

- **Restauration collective**

Données internes

Outil Macantine 2023

- **Consommation**

Données internes

Facicule « L'agriculture de LANNION-TRÉGOR COMMUNAUTÉ », CRAB, Edition 2023

Outil CRATer (outil libre et gratuit développé par l'association Les Greniers d'Abondance) 2023

Bilan de l'enquête alimentaire réalisé dans le cadre de la Maison de l'Alimentation Itinérante, Aux Gouts du Jour, 2023

- **Précarité alimentaire**

Données internes

Analyse de besoins sociaux, CIAS LTC, 2021