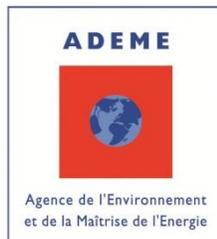


# Projet Alimentaire et Agricole Territorial

## *Diagnostic*



# Sommaire

## 01 **Présentation du territoire**

Profil de la population  
Contexte agricole

## 02 **Approche économique et sociale de l'agriculture sur le territoire**

Perte de la surface agricole  
Vieillesse de la population agricole  
Focus sur l'Agriculture Biologique  
Estimations de la consommation du territoire  
Résilience alimentaire

## 03 **Approche sociale**

Aide alimentaire  
Actions sociales en faveur d'une alimentation de proximité

## 04 **Approche santé**

Le surpoids et l'obésité  
Les pathologies diverses  
Les perturbateurs endocriniens

## 05 **Approche environnementale**

Les émissions de gaz à effet de serre  
Séquestration de carbone par l'agriculture  
Vente de produits phytopharmaceutiques

## 06 **Producteurs locaux vendant en circuit-court**

Bilan des entretiens  
Valorisation des producteurs et transformation  
Contraintes et besoins

## 07 **Restauration scolaire : maternelles & élémentaire**

Informations générales  
Approvisionnement en denrées  
Bilan des approvisionnements  
Zoom sur la qualité  
Gaspillage alimentaire

## 08 **Analyse de la consommation alimentaire**

Profil des répondants et habitudes de consommation  
Approvisionnement local  
Besoins, budgets et gaspillage alimentaire

## **Conclusion**

# Contexte

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de Communes s'inscrit dans le cadre de l'axe 2 (la transition écologique, vecteur d'une dynamique territoriale), orientation 2 (encourager une agriculture et une alimentation durable, locale et de qualité) du Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) mis en place depuis 2019 sur le territoire.

En outre, la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie a été lauréate en 2020 de l'AMI régional « Territoire Durable 2030 » pour laquelle elle a choisi comme thématique optionnelle celle de l'agriculture, avec pour objectif d'accompagner la création et le développement de circuits courts et de marchés locaux.

Dans la continuité de ces engagements, la Communauté de Communes a été lauréate de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Normandie financé par le Plan de relance en 2021. Désormais le Projet Alimentaire territorial est reconnu en tant que tel et labellisé de niveau 1 : PAT émergents.

Afin de mener à bien des actions concrètes, 6 grands axes ont été dessinés pour le PAT :

1. Impulser une politique agricole à haute valeur environnementale
2. Protéger l'environnement et limiter les impacts environnementaux : favoriser toutes les actions concourantes à la préservation de l'environnement et des paysages
3. Promouvoir l'alimentation sous l'angle santé et bien-être et en lien avec la politique de mobilité active en cours de développement sur le territoire
4. Lutter contre la précarité alimentaire
5. Animer et sensibiliser les différents acteurs : permettre une plus grande communication avec le monde agricole
6. Collaborer avec les territoires voisins pour plus de cohérence et de mutualisation des actions

# 01

## Présentation du territoire

# Profil de la population

La Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie c'est :

**12 communes**

**20 000 habitants à l'année**

**120 000 habitants durant les périodes de fortes affluences**

**Une dualité entre la mer et la campagne**

Le territoire développe depuis de nombreuses années son attractivité et peut ainsi multiplier jusqu'à 6 son nombre de résidents durant les périodes de fortes affluences touristiques, avec une moyenne annuelle de 58 871 habitants sur une année. Depuis 1968 le nombre de résidences secondaires n'a cessé d'accroître en passant de 5000 à plus de 25 000, comptabilisant les touristes et les bi-résidents qui sont à différencier.

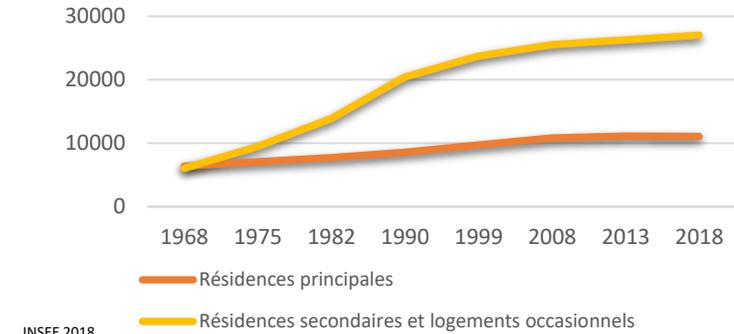
Dans les bi-résidents est comprise la population venant habiter sur le territoire du jeudi soir au lundi, travaillant dans un autre territoire mais pouvant changer de lieu de vie grâce au télétravail, ils sont aujourd'hui de plus en plus nombreux depuis la crise sanitaire.

Le territoire comprend deux profils au sein de sa population :

- Une **population vieillissante** : 42% de retraités avec 44.1% de la population qui a plus de 60 ans (une augmentation de 4,8 points en 10 ans).
- Une seconde partie notable est composée **d'employés et de personnes sans emplois** entre 30 et 49 ans.

Il est à noter que la Communauté de Communes est composée de **47.9% de familles monoparentales** contre 25% pour la France, avec **31.2% de femmes seules avec enfants**.

## Évolution du nombre de logements par catégorie depuis 1968



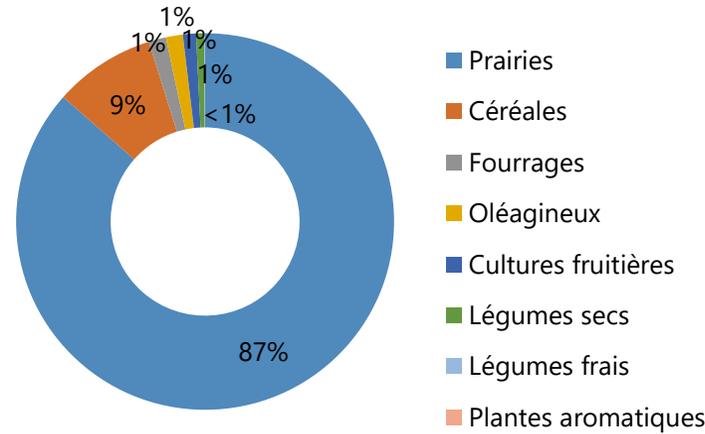
## Catégories socioprofessionnelles



### L'agriculture du territoire en quelques chiffres...

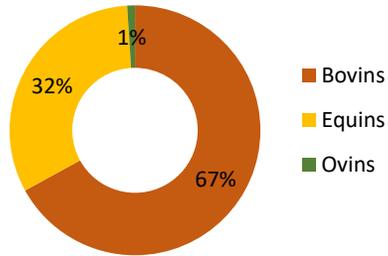
-  La surface agricole utile est égale à 3 446 hectares
-  69 exploitations en 2020, contre 101 en 2010
-  141 équivalents temps plein
-  Age moyen des chefs d'exploitation : 59 ans
-  Perte de 12.1% de la SAU en 10 ans

### Répartition de la Surface Agricole Utile

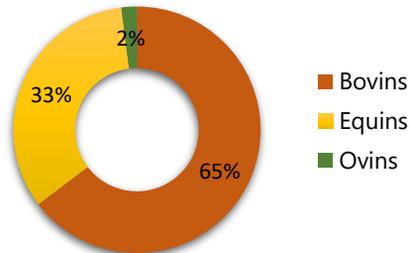


| Type d'assolement   | Hectares |
|---------------------|----------|
| Prairies            | 2978,2   |
| Céréales            | 299,9    |
| Fourrages           | 50,9     |
| Oléagineux          | 49,8     |
| Cultures fruitières | 38,6     |
| Légumes secs        | 24,1     |
| Légumes frais       | 2,1      |
| Plantes aromatiques | 0,1      |

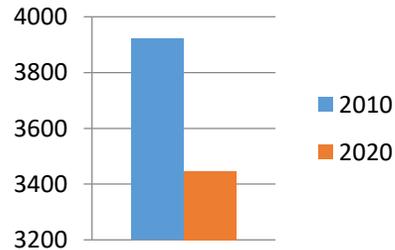
### Répartition des cheptels en UGB - 2010



### Répartition des cheptels en UGB - 2020



### Surfaces agricole cultivées

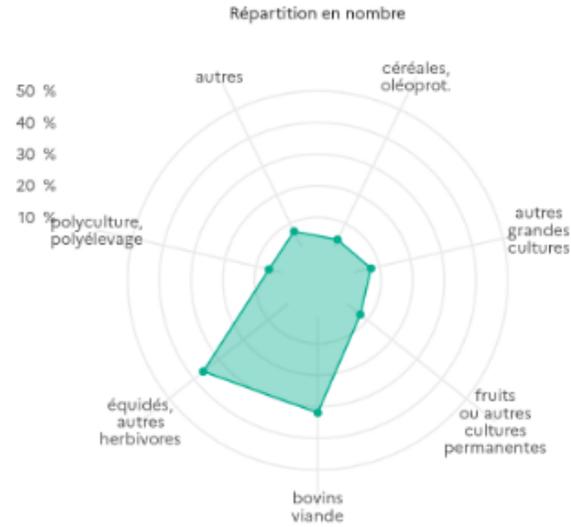


Les caractéristiques agricoles de la Communauté de Communes traduisent des paysages et un patrimoine typiques du Pays d'Auge. En effet, la plus large partie de la surface agricole utile est occupée par les prairies à 87% car le relief topographique et la nature des sols ne permettent pas de grandes cultures et préservent ainsi les paysages avec leur verdure et leurs haies bocagères. Il est à noter que le Pays d'Auge, et plus particulièrement la Communauté de Communes, font partie des plus grands espaces Normands et Français toujours en herbe selon le ministère de la transition écologique, avec entre 50% et 100% des surfaces agricoles. [\[1\]](#)

Ces prairies sont majoritairement occupées par les bovins à 65%, suivis des chevaux à 33%. Le territoire connaît une déprise agricole depuis quelques années avec une perte d'un peu moins de 500 hectares en 10 ans qui se caractérise principalement par la perte de prairies avec 314 hectares, à laquelle est corrélée le déclin des cheptels bovins passant de 2500 UGB en 2010 contre 1992 en 2020, et du cheptel équin variant de 1193 UGB à 1033 UGB pour les mêmes dates.

[\[1\]](#) La surface toujours en herbe (STH) est la surface en herbe naturelle ou semée depuis au moins 5 ans. Elle produit de nombreux services économiques et écologiques : stockage de carbone, épuration de l'eau, biodiversité, etc.

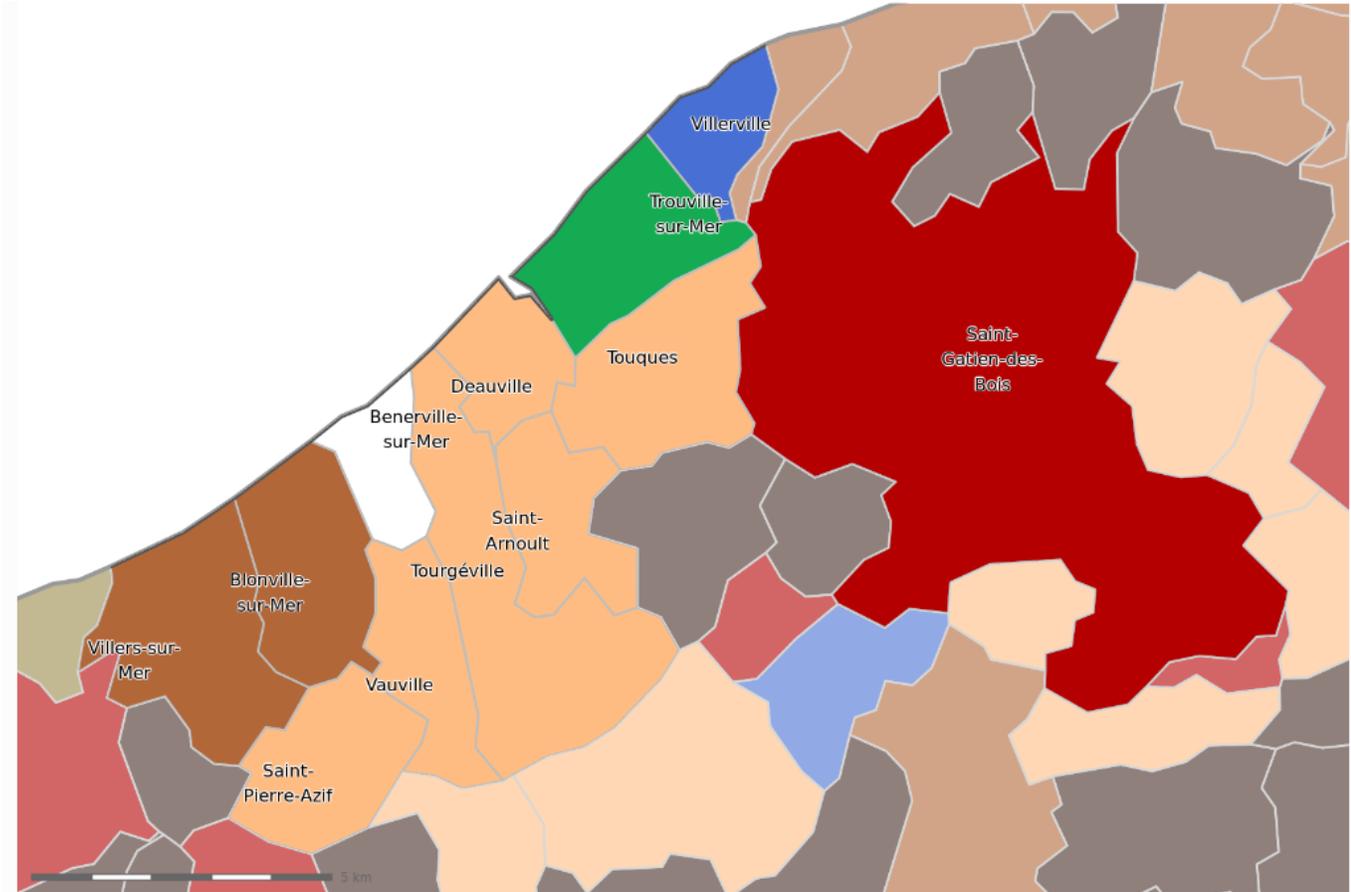
Orientations technico-économiques  
CC Cœur Côte Fleurie



Données issues d'AGREST, 2020.

Les communes sont classées selon leur spécialisation agricole que l'on appelle : l'Orientations Technico-Économiques (OTEX)<sup>[1]</sup>. Ces données viennent confirmer la répartition de la SAU avec une partie importante des communes spécialisées en « équidés », suivie de la « polyculture et/ou polyélevage » et des « bovins viande ».

Spécialisation territoriale agricole en 2020 sur le territoire de la Communauté de Communes



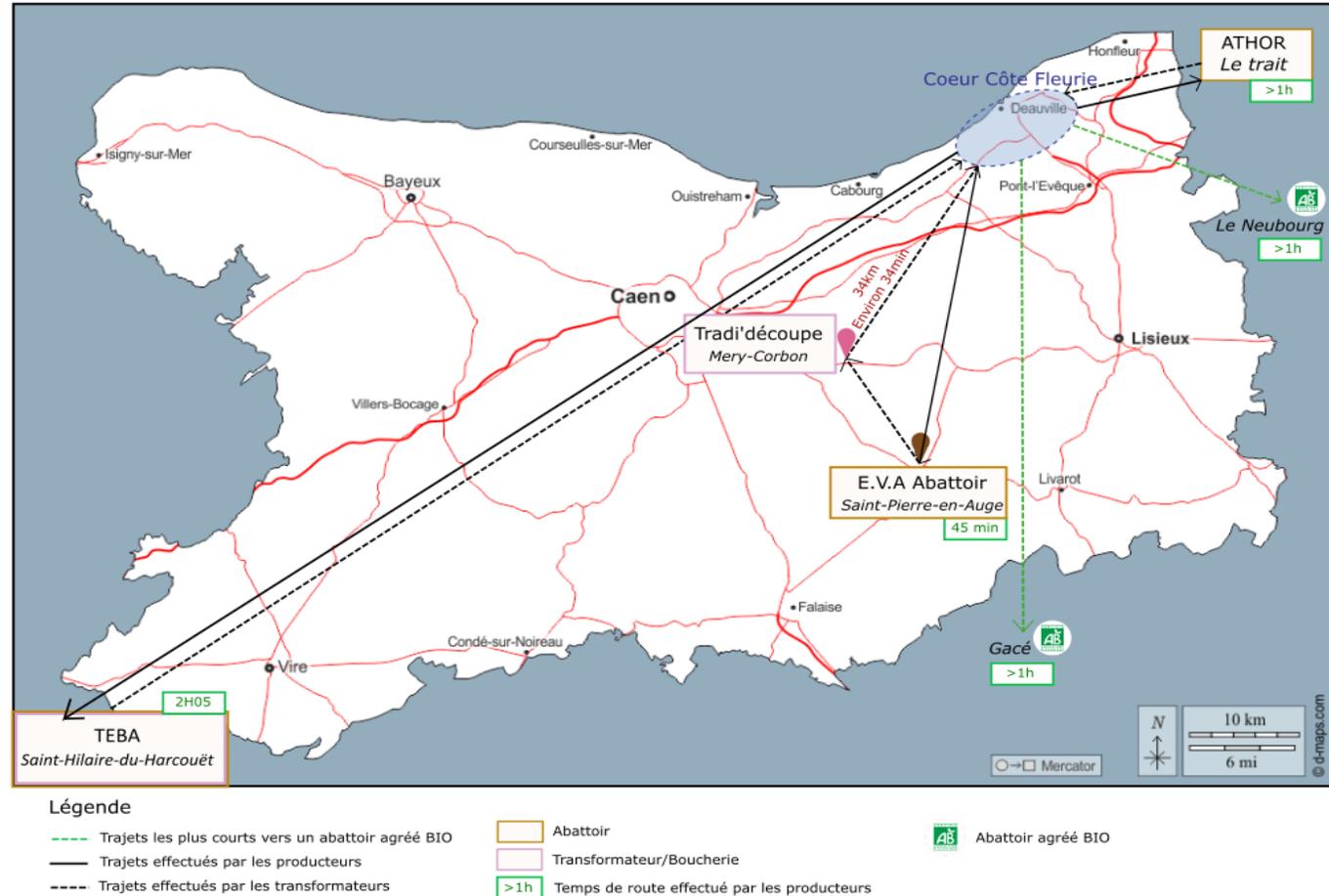
source : Agreste - recensement agricole 2020  
fond carto. : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 2022

# Contexte agricole

## Zoom sur la filière viande

Aujourd'hui, pour un producteur de viande bovine au sein de la Communauté de Communes il faut compter 45 minutes de trajet pour aller faire abattre ses bêtes à l'abattoir le plus proche, à Saint-Pierre-en-Auge, soit à 44km. Les seuls abattoirs agréés Bio se trouvent quant à eux à plus d'une heure de route, soit 76km à Gacé ou à Le Neubourg (cf la carte). Autant de temps sur la route que les exploitants ne passent pas au sein de leur exploitation et qu'ils ne rentabilisent pas. Néanmoins, transformer de la viande directement à la ferme de façon individuelle demanderait des investissements trop conséquents et des contraintes avec les normes HACCP (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques) assez lourdes que ne peuvent supporter indépendamment chacun des agriculteurs. Il est à noter qu'il en est de même pour la filière maraîchère. Pour transformer des fruits et légumes, sans atelier à la ferme, les producteurs doivent se déplacer jusqu'à Tradi'découpe situé à Mery-Corbon. Il n'existe à ce jour pas de solution collective de transformation de proximité à moyenne échelle (hors producteur sous louant de façon ponctuelle son local).

Circuit d'abattage et de transformation pour la viande bovine



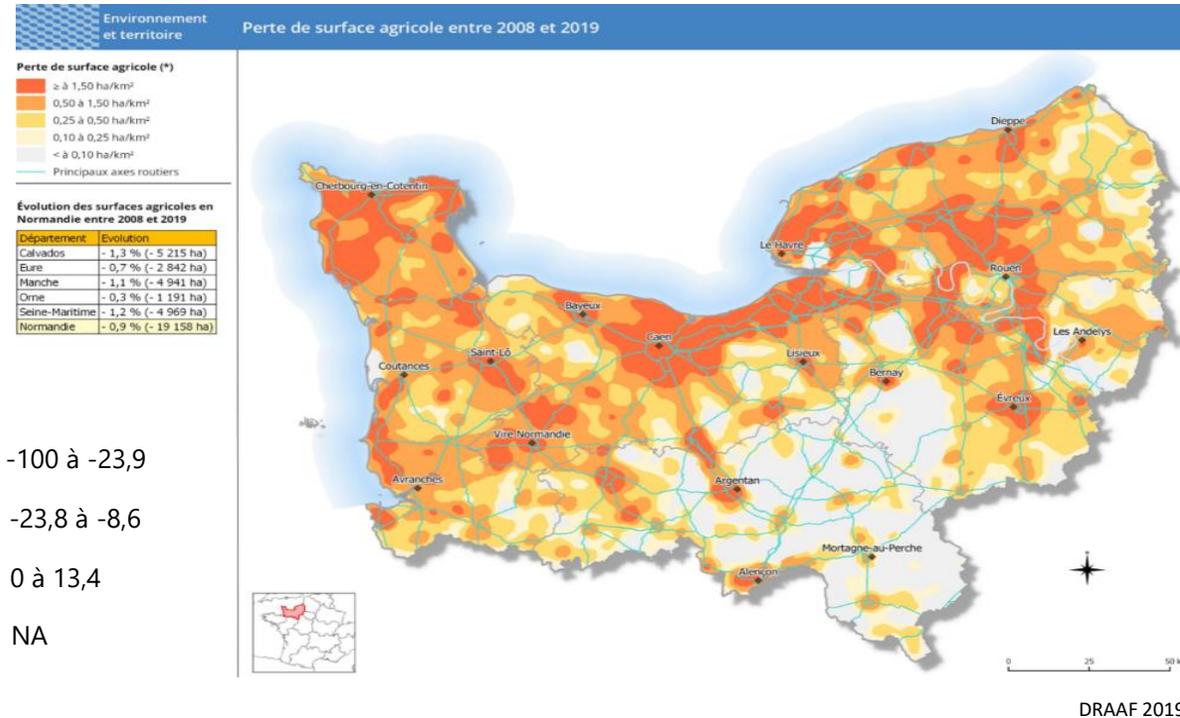
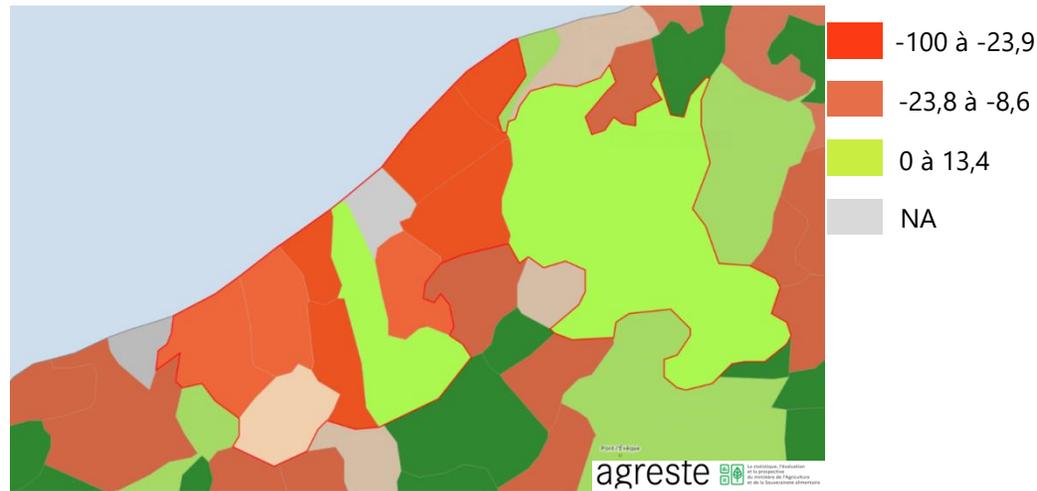
# 02

Approche économique et  
sociale de l'agriculture sur  
le territoire

# Perte de la surface agricole

En 10 ans, 100 000 exploitations ont disparu en France et d'ici 2030, un quart des paysans va partir à la retraite. Parallèlement et de façon corrélée pour une partie, s'ajoute à cela la perte de l'équivalent d'un terrain de football toutes les 7 minutes en France au profit de l'artificialisation, selon l'association Terre de Liens. La Communauté de communes n'échappe pas à la règle. En effet, en 10 ans **l'EPCI a perdu plus de 12% de sa SAU**, soit 474 hectares, contre une perte de 1% en Région Normandie et 0,8% en moyenne en France, entre 2000 et 2018, soit pour un total National de 32 100ha (15 fois la commune de Rouen).

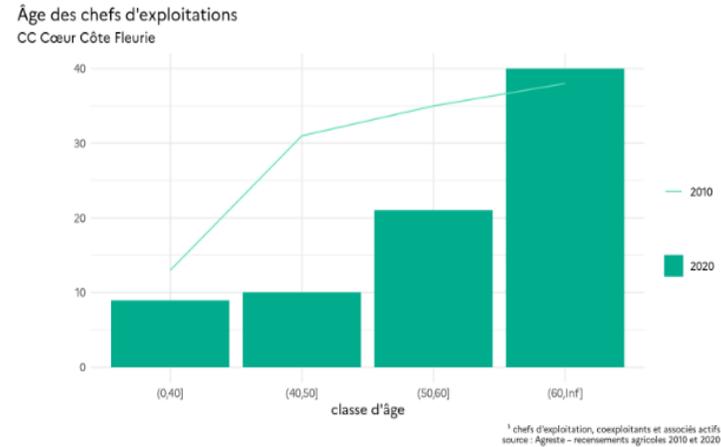
## Évolution de la Surface Agricole Utile (en %) entre 2010 et 2020



Le territoire a dû faire face à la disparition des corps de ferme et aux changements de destination des bâtiments agricoles dans les PLUi<sup>[1]</sup>. Afin de maintenir l'agriculture sur territoire, une partie des enjeux actuels est de trouver des solutions face aux départs à la retraite des agriculteurs tout en maîtrisant la pression foncière induite par la filière équine et le tourisme.

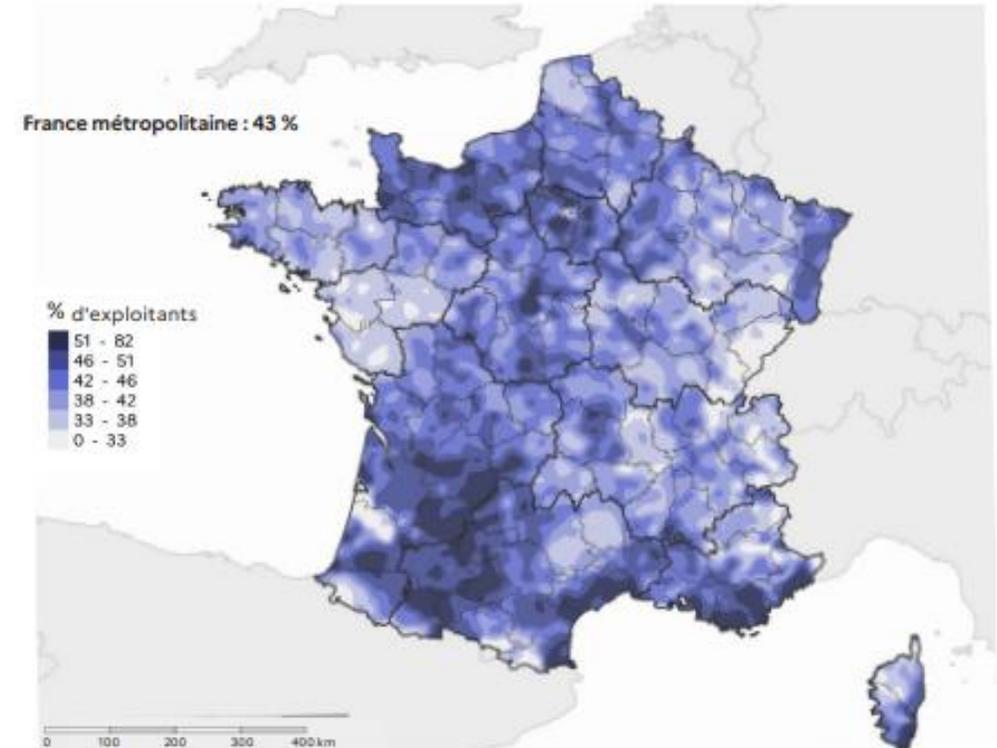
## Vieillesse de la population agricole

En 2020, au sein de la Communauté de Communes, on dénombrait **36 exploitants** sur 69 ayant **plus de 60 ans** et pour qui se posait la question de la transmission de leur exploitation. La Normandie est concernée, comme d'autres régions, par le vieillissement des populations agricoles. Le devenir de ces exploitations et de leur foncier est à anticiper dès maintenant afin de pérenniser l'agriculture de demain. A ce jour, à l'échelle Nationale, il faudrait atteindre 20 000 installations par an pour assurer le renouvellement des générations.



Au sein des exploitants ayant plus de 60 ans, on en dénombre 12 concernées par une retraite imminente n'ayant pas anticipé de transmission. Autant de fermes pouvant disparaître au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations. Il est donc indispensable de réfléchir aux transmissions agricoles futures et de jouer un rôle de facilitateur lors d'installations de nouveaux porteurs de projets.

Part des exploitants de 55 ans ou plus



| Devenir des exploitations de la 4CF dont le chef d'exploitation a plus de 60 ans | Nombre d'exploitations |
|--|------------------------|
| Pas de départ dans l'immédiat  | 20                     |
| Reprise par un coexistant, membre de la famille ou un tiers                      | 3                      |
| Ne sait pas  | 12                     |



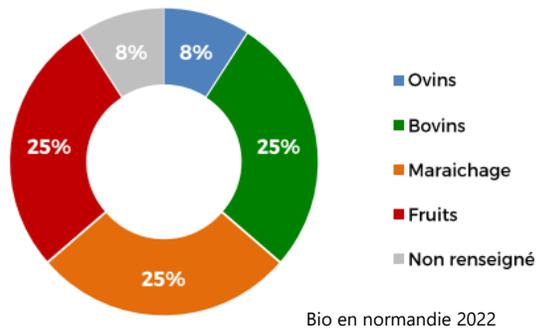
Le territoire compte **69 fermes** dont **12 fermes en bio** en 2021.

En 2010 on comptait 5 producteurs installés en bio, soit **205 hectares** contre **462 hectares** en 2021.

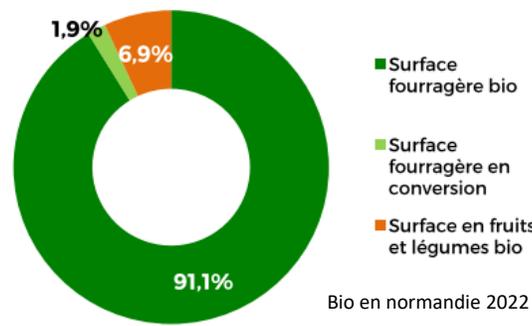
La Région Normandie compte 2321 exploitations agricole bio : **0,52% des fermes bio normandes** se trouvent sur l'intercommunalité.

La **surface en Agriculture Biologique** est égale à **458 hectares** (2020), soit plus de 13% de la SAU totale. Au niveau régional la bio représente 6% de la SAU, et 13,4% pour l'échelle Nationale. Proportionnellement, la présence de la bio sur le territoire est à prendre en considération.

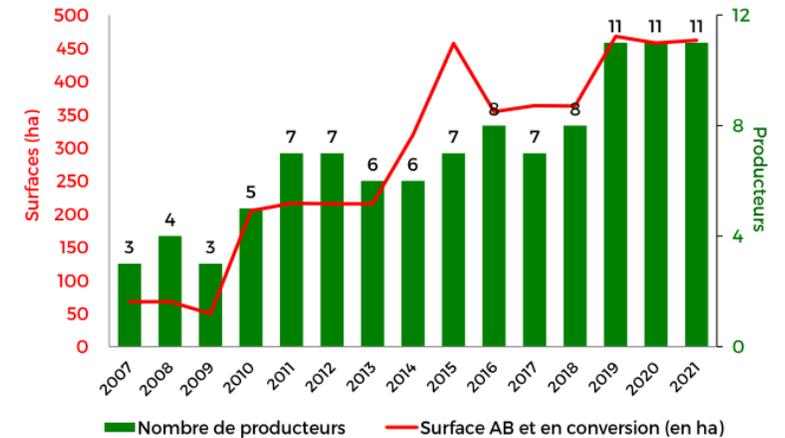
Répartition des fermes bio de l'EPCI selon leur production principale



Occupation agricole du sol par production bio de l'EPCI



Evolution annuelle du nombre de producteurs et de surfaces bio et en conversion



*Il est important de relativiser les données étant donné le peu de fermes en bio. 25% d'un secteur de spécialisation correspond ici à seulement 3 producteurs.*

## Comment se porte le bio aujourd'hui ?

Depuis 2020, les surfaces en Agriculture Biologique en France ont augmentées de 9% mais en parallèle on observe un recul de la valeur des achats d'aliments issus de l'agriculture biologique de 1,3% en 2021. Cette diminution se justifie par l'apparition et le développement d'autres labels (locaux, équitables, etc.), le consommateur a davantage de choix et ne se dirige plus systématiquement vers le bio lorsqu'il cherche un produit de qualité. L'inflation actuelle augmente cette tendance avec l'augmentation du prix des denrées alimentaires, le critère prix reste le premier critère d'achat pour une large partie de la population.

# Estimations de la consommation du territoire

## Selon les données de l'ANSES

Il semble intéressant de calculer les volumes consommés par la population sur une année afin d'estimer les besoins de production sur le territoire si l'on souhaitait atteindre une résilience alimentaire totale, et de les comparer aux volumes réels consommés actuels.

Estimation des volumes selon les produits, consommés sur le territoire durant une année par **les résident en résidence principale**

| Aliments   | Volumes (en Tonnes)/an |
|--|------------------------|
|  Lait                       | 594                    |
|  Yaourts et fromages blancs | 595                    |
|  Fromages                   | 233                    |
|  Légumes                    | 985                    |
|  Légumineuses               | 49                     |
|  Fruits frais et secs       | 1037                   |
|  Viande                     | 334                    |
|  Volailles                  | 181                    |
|  Œufs                       | 99                     |
|  Poissons                 | 174                    |

Ces données (à gauche) qui correspondent aux volumes consommés par les habitants à l'année, sont à ajuster. L'augmentation par six de la population durant les périodes de fortes affluences est à prendre en compte. En effet, la population peut atteindre 120 000 habitants durant les périodes de vacances scolaires, néanmoins cela ne correspond qu'à une période de l'année.

Ainsi, un lissage annuel a été effectué par le Schéma de Cohérence Territoriale qui estime que le territoire est **fréquenté en moyenne par 58 871 personnes par an** (voir le tableau à droite des volumes estimés consommés avec cette nouvelle donnée).

On s'aperçoit, que si la Communauté de Communes devait produire ce qui était consommé sur son territoire, les productions seraient colossales et ne pourraient être supportées en totalité par le territoire. En effet, si l'on prend le raisonnement de l'outil PARCEL (voir page 12), il faudrait multiplier par 2.8 les 7240 hectares estimés, soit 20 272 hectares pour satisfaire les besoins accrus durant les périodes de fortes affluences touristiques.

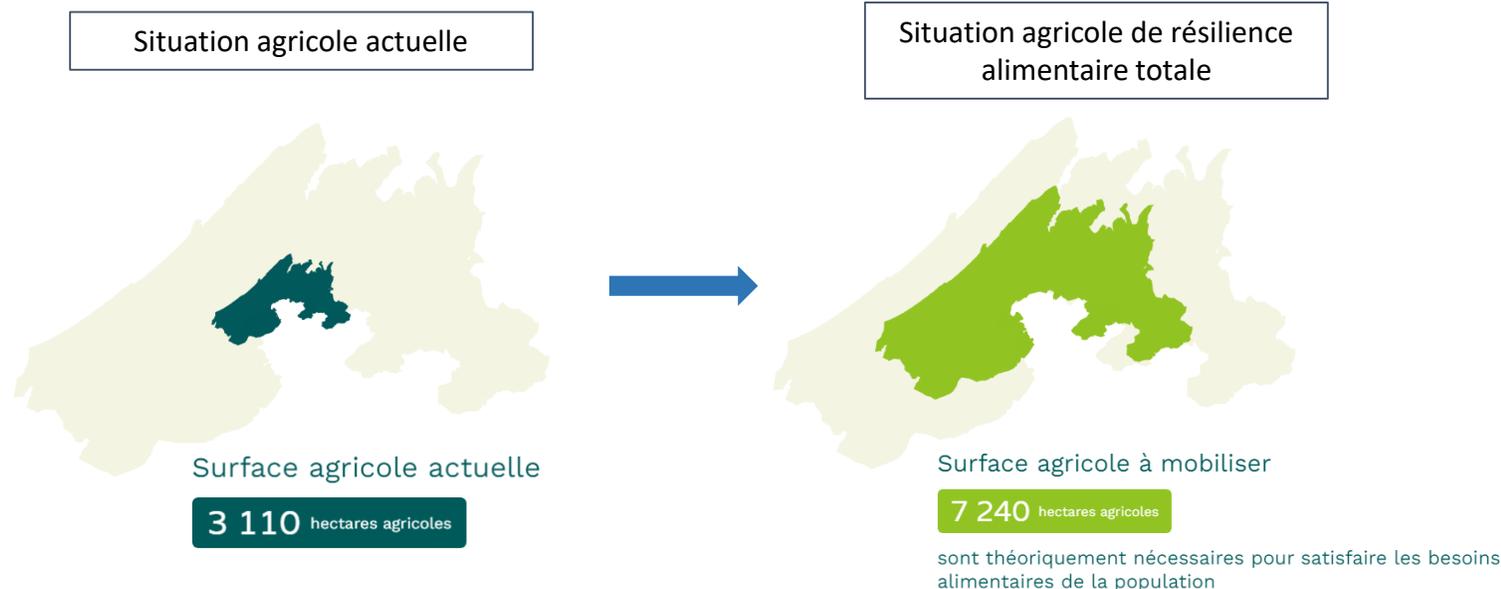
Estimation des volumes selon les produits, consommés sur le territoire durant une année par les **résidents en résidence principale et secondaire, les bi-résidents et les touristes**

| Aliments   | Volumes (en Tonnes)/an |
|--|------------------------|
|  Lait                       | 1793                   |
|  Yaourts et fromages blancs | 1721                   |
|  Fromages                   | 581                    |
|  Légumes                    | 2539                   |
|  Légumineuses               | 108                    |
|  Fruits frais et secs       | 2778                   |
|  Viande                     | 848                    |
|  Volailles                  | 460                    |
|  Œufs                       | 259                    |
|  Poissons                 | 453                    |

*Ces données ne sont pas exhaustives. Elles ont été calculées en fonction des données de recensement de l'INSEE par catégories d'âges et confrontées aux données de l'ANSES sur les consommations journalières des français en fonction de l'âge et des aliments. Ces données permettent néanmoins de nous donner une estimation.*

PARCEL est un outil permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement.

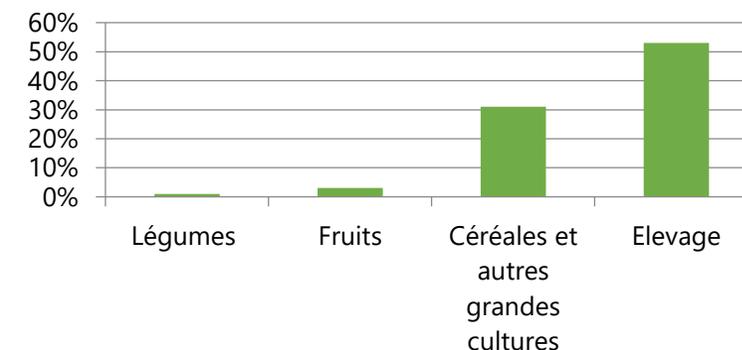
Ici sont représentées la **situation agricole actuelle**<sup>[1]</sup> du territoire et la **situation agricole estimée avec une résilience alimentaire totale**.



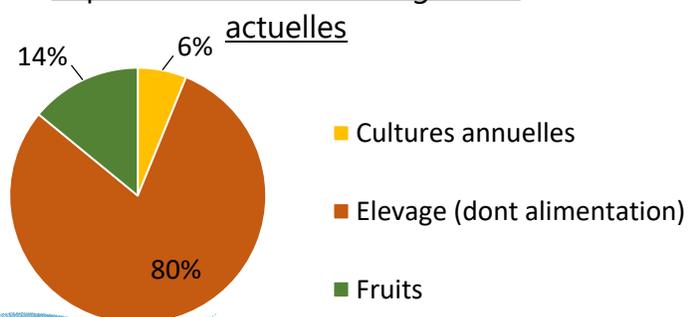
La surface agricole actuelle du territoire représente 3110 hectares, si nous souhaitons une résilience alimentaire totale sur le territoire il serait nécessaire d'allouer **4 130 hectares supplémentaires** à l'agriculture pour un total de 7240 hectares. Un tel scénario demanderait de revoir les productions en place en réduisant de 19 point la part de l'élevage au profit du maraîchage et de l'arboriculture. Cette résilience alimentaire est complexifiée par la grande variation d'habitants à l'année avec les périodes de fortes affluences touristiques.

Actuellement, le potentiel nourricier du territoire en comparaison avec le scénario de résilience alimentaire est de 43%. Cela signifie que nous répondons à 43% des besoins alimentaires : <1% pour les légumes, 3% pour les fruits, 31% pour les grandes cultures et 53% pour l'élevage.

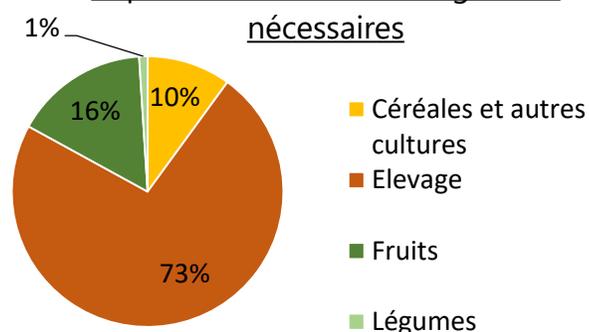
Portentiel nourricier de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie



Répartition des surfaces agricoles



Répartition des surfaces agricoles



[1] Les estimations sont effectuées en prenant en compte la population résidente uniquement recensée par l'INSEE, soit 20 667 habitants. Sont donc exclues les populations bi-résidentes, les résidences secondaires et les touristes.

Le scénario Afterres 2050 a été imaginé en 2016 par Solagro<sup>[1]</sup>, en concertation avec des agriculteurs, scientifiques, institutions et citoyens afin d'imaginer une alimentation soutenable pour l'environnement et respectueuse de notre santé à l'horizon 2050. Selon ce rapport, notre alimentation dépasse nos besoins entraînant des problèmes de santé publique et environnementaux. Le scénario élaboré propose de diminuer la consommation de protéines animales, de sucre, de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire et de développer une agriculture plus diversifiée, avec moins d'engrais de synthèse. Une estimation, à droite, a été faite sur ce que devrait représenter notre assiette en 2050 en respectant tous les critères.



Ici est représentée la **situation agricole avec une résilience alimentaire totale et une diminution de moitié des produits animaux** (ce régime est proche de celui du scénario Afterres 2050) sur le territoire.

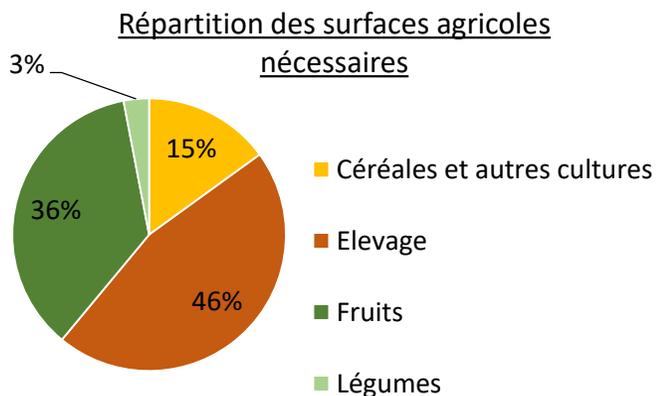
Situation agricole de résilience alimentaire et de diminution de moitié de la consommation de viande



Surface agricole à mobiliser

5 780 hectares agricoles

sont théoriquement nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires de la population choisie

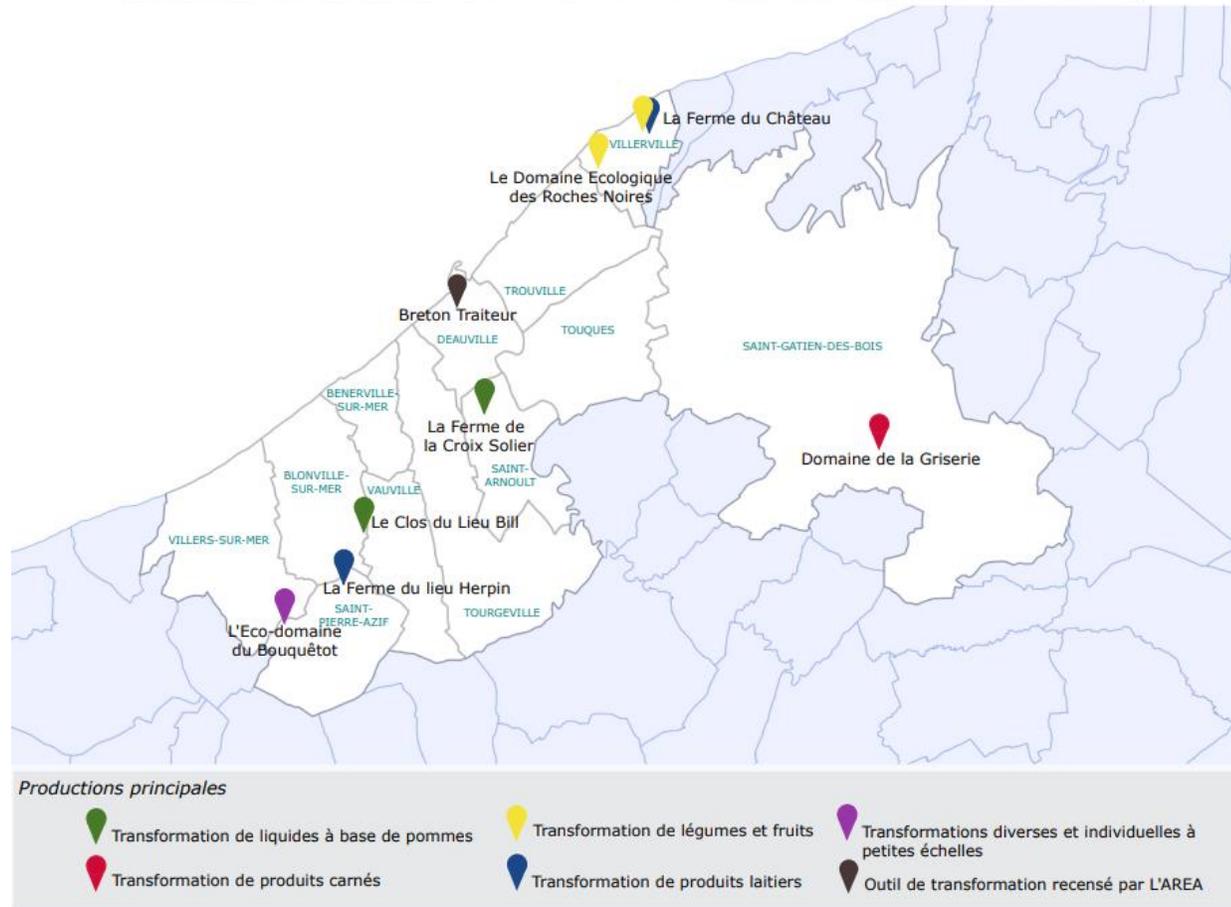


En suivant le scénario de Afterres 2050, on s'aperçoit qu'avec ce nouveau modèle l'emprise agricole serait moindre sur le territoire. En effet, ce modèle ne nécessiterait que 2670 hectares supplémentaires par rapport à la situation actuelle, cela induirait une modification du paysage avec une diminution de moitié de l'élevage au profit de la culture des fruits et légumes.

# Résilience alimentaire

## Transformation agroalimentaire sur le territoire

Carte recensant les lieux de transformation alimentaire au sein de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie



Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie

**L'AREA Normandie** qui cartographie les établissements agroalimentaires Normands recense à ce jour uniquement « Breton Traiteur » en tant que transformateur. Mais suite à un échange avec l'AREA il s'agit là d'une erreur car *Breton Traiteur* est une charcuterie classique, qui récupère les carcasses et s'occupe de la découpe pour les revendre dans son établissement uniquement.

En dehors de cet établissement, **il n'existe pas d'outil de transformation à disposition des producteurs**. Seuls existent les laboratoires des producteurs dimensionnés pour leurs besoins respectifs.

Une **légumerie conserverie** est en cours de réhabilitation sur la commune de Bernay située à moins de 50km de la Communauté de Communes, nommée « Les petites l'ouches ». Nous avons pu nous entretenir avec Madame Vandermeersch Delphine, à l'origine de ce projet : « à l'origine se sont corrélés une envie de ma part avec un besoin des producteurs du territoire d'avoir accès un lieu de transformation pour les légumes ». A l'avenir des partenariats pourraient être envisagés avec les collectivités voisines, permettant ainsi la création d'un réseau et d'une logistique afin de leur permettre de venir transformer leurs productions à Bernay.

# 03

## Approche sociale

# Aide alimentaire sur le territoire

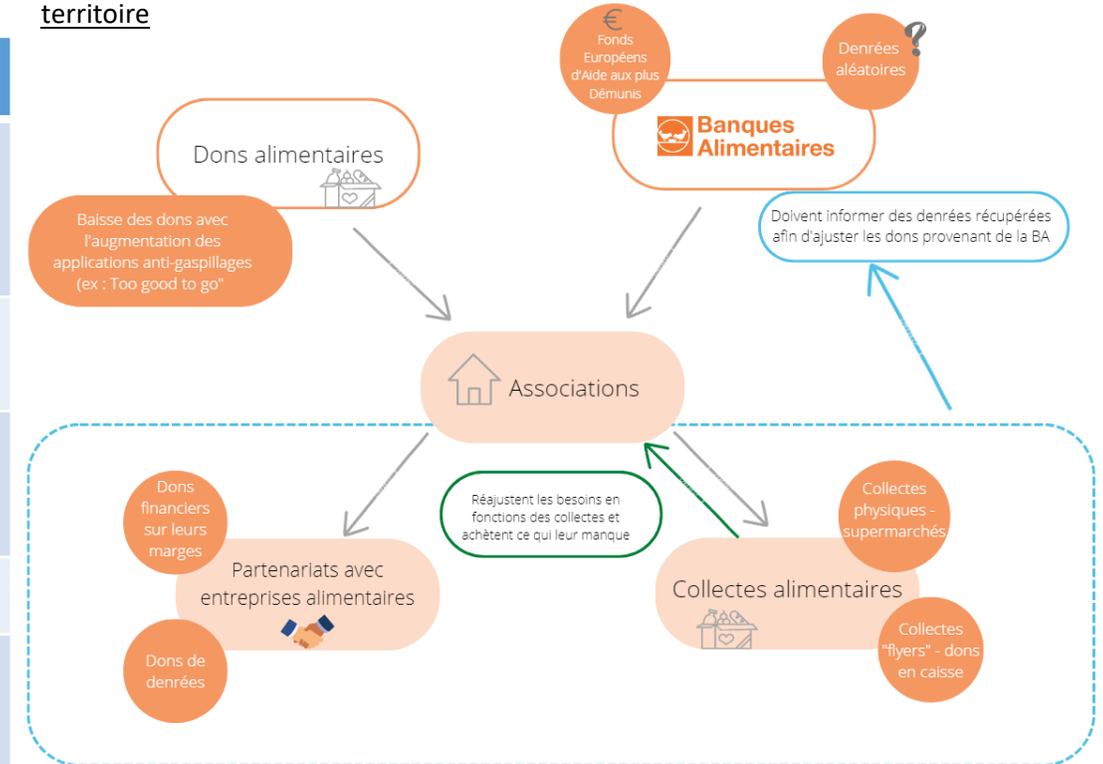
## Bilan des organismes en place et leur fonctionnement

| Associations   | Actions en faveur de l'alimentation   | Nombre de bénéficiaires  |
|--|---|--|
| La Croix Rouge (Unité locale de Deauville-Trouville) | Distribution de bons alimentaires et aides financières.<br>Se déplacent aussi aux domiciles des plus fragiles pour déposer des colis alimentaires.  | 120 familles (environ)   |
| Le Lion's Club (Deauville & Villers-sur-Mer)         | Evénements dont les gains vont à des associations (Restos du Cœur, entre autres)  | -  |
| A Touq'coeur   | Distribution de paniers repas, paniers d'urgence et bons alimentaires   | Paniers distribués à 108 adhérents.<br>Le nombre de bénéficiaires total peut atteindre 174 |
| Les restos du cœur                                   | Aide alimentaire  | -  |
| Du beurre dans les épinards                          | Vente de produits alimentaires à prix coutants et livrés à domicile.<br>Mis en place pendant le confinement.<br><b>L'association n'est plus en action mais le fond de commerce peut-être donné.</b> | -  |

Communes ayant un Centre Communal d'Actions Sociales : Deauville, Touques, Trouville-sur-Mer, Saint-Arnoult, Villers-sur-Mer.

- : pas de donnée transmise

### Schéma du fonctionnement des approvisionnements en denrées des associations sur le territoire



Les associations ont leur propre mode de fonctionnement avec des approvisionnements déjà définis. A l'heure actuelle, **aucune association ne fonctionne avec des producteurs locaux**. Néanmoins, si des surplus existaient une convention avec une association pourrait être envisagée et du glanage avec les adhérents pourrait être mis en place en lien avec le REGAL Normand (réseau normand pour lutter contre le gaspillage alimentaire).

# Actions sociales en faveur d'une alimentation de proximité

## *Jardins partagés la Ferme du Château*

A l'heure actuelle aucune action en faveur de l'aide alimentaire en dehors des associations n'est menée sur le territoire. Néanmoins, nous pouvons notifier l'action du jardin partagé de Villerville comme une action fédératrice de lien social autour de la culture maraîchère et donc de l'alimentation.

« Un jardin partagé est un jardin conçu, construit et cultivé par les habitants d'un quartier ou d'une communauté. », en d'autres termes c'est « un lieu de vie ouvert sur le quartier, convivial, qui favorise les rencontres entre générations ». Il est à nuancer des jardins collectifs qui sont « des espaces de terres rurales ou urbaines mises en place par les communes à la disposition des citoyens pour qu'ils y cultivent un potager » qui eux nécessitent une adhésion annuelle.

90 membres  
15 membres actifs

Le Président de l'association « *Jardins partagés de Villerville* », François DE LA PORTE, avec les membres de l'association travaillent le potager **en buttes**, en **permaculture** sur sol vivant.

Ce lieu a pour vocation de nourrir ceux qui le cultivent mais a aussi un rôle important dans **le lien humain et thérapeutique**, en créant un lieu de partage.

Les vendredis, durant les périodes scolaires, des élèves du centre « les Caillouets » à Bénerville-sur-Mer viennent travailler la butte qui leur est dédiée. Ils récupèrent leurs propres légumes et les cuisinent via des ateliers mis en place au centre. Le rôle éducatif est fort, il permet de connaître les légumes locaux, d'apprendre à les cuisiner.

Les volumes sont aléatoires, il est difficile de les estimer. Néanmoins, les productions permettent de **nourrir les membres** et lors des surplus, **les productions sont données aux locaux** qui le souhaitent.



# 04

## Approche santé

# Le surpoids et l'obésité

## Analyse des données Nationales et Départementales

En 40 ans, la part de personnes souffrant d'obésité dans le monde a été multipliée par trois, on constate en France que **32% de la population est en surpoids** et **17% en obésité**. Le lien entre nutrition et santé n'est plus à prouver, nous savons aujourd'hui que le risque de développer des maladies cardiovasculaires, des cancers ou du diabète peut être causé et/ou aggravé par une alimentation de mauvaise qualité et mal équilibrée. Selon l'Inserm, « seuls 42% des adultes et 23% des enfants consomment au moins cinq fruits et légumes par jour, avec toujours trop d'apport en acides gras saturés, en sucre et en sel, et des apports insuffisants en fibres » et cela n'a que peu évolué depuis 2006.

### Le classement des régions où l'IMC est le plus élevé

Part de la population qui possède un IMC égal ou supérieur à 25 dans les anciennes régions françaises, selon les dernières datas relevées en juillet 2020.



- 1 Guyane : 55,6%
- 2 Basse-Normandie : 52,1%
- 3 Picardie : 51,9%

En France, actuellement, l'obésité touche **8.5 millions de personnes**, soit 17% de la population Française contre 8.5% en 1997. Selon l'Organisation Mondiale pour la Santé, d'ici quinze ans 28% des femmes et 24% des hommes pourraient souffrir de surpoids et d'obésité en France avec une prévalence deux fois plus forte chez les catégories socio-professionnelles les plus modestes.

### Tableau de valeurs de l'IMC issus des données de l'OMS

| Classification selon l'OMS | Valeur de l'IMC (en kg/m <sup>2</sup> ) |
|----------------------------|---|
| Insuffisance pondérale     | < 18.5                                  |
| Corpulence normale         | 18.50 – 24.99                           |
| Surpoids                   | > = 25                                  |
| Obésité                    | > = 30                                  |

Le **Calvados est le premier département** Français métropolitain avec le plus de personnes en surpoids avec 52.1% de la population présentant un IMC supérieur ou égal à 25.

En France, la moitié des plus de 15 ans est en surpoids, les enfants d'ouvriers sont 4 fois plus touchés par l'obésité que les enfants de cadres. <sup>[1]</sup> Les enfants représentent la catégorie d'âge la plus importante à sensibiliser car on sait que « les connaissances scientifiques montrent que **les actions de prévention relatives au surpoids et à l'obésité sont d'autant plus efficaces qu'elles interviennent tôt.** » <sup>[2]</sup>

Chaque année en **France 180 000 personnes décèdent de l'obésité**, c'est plus que le nombre de victimes d'un cancer. C'est aujourd'hui scientifiquement reconnu que les polluants chimiques interviennent dans le développement de cette maladie (comme les perturbateurs endocriniens) souvent corrélés avec l'absorption régulière de produits ultra transformés (biscuits industriels, plats préparés industriels, etc.). Nous savons que l'alimentation industrielle, ultra transformée est un des facteurs mais elle est à corréliser avec d'autres éléments comme le stress, la sédentarité et les accidents de la vie. L'alimentation et notamment sa qualité, elle seule, ne suffit pas à justifier ces données, néanmoins c'est à minima un facteur aggravant.

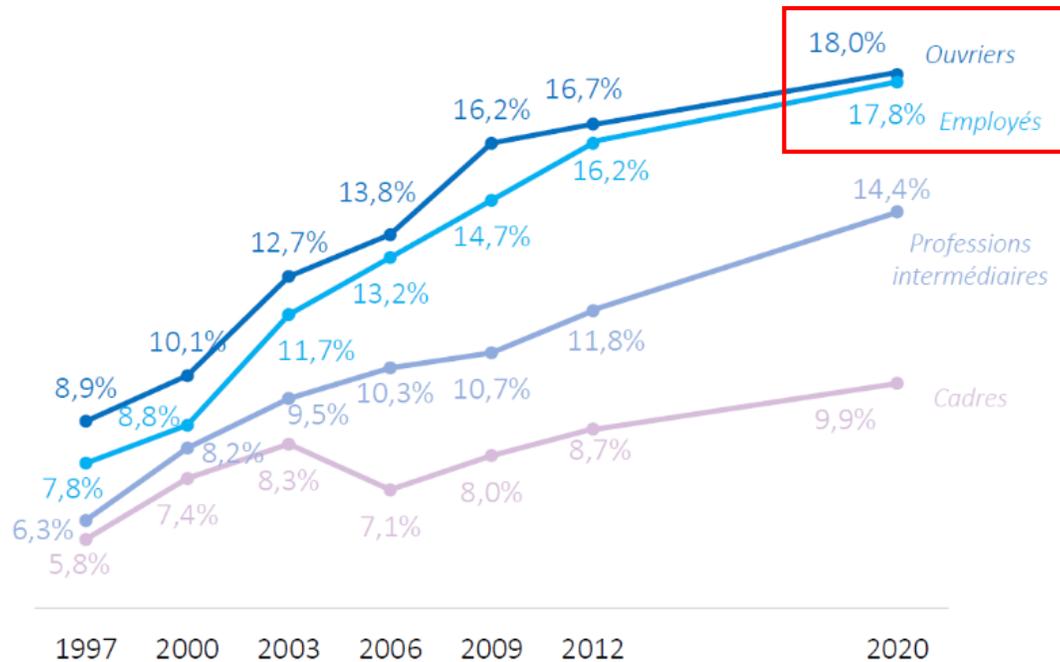
<sup>[1]</sup> Données issues de la Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques

<sup>[2]</sup> « Education alimentaire: agir de manière globale, dès le plus jeune âge pour faire évoluer les comportements » - Aprifel

# Le surpoids et l'obésité

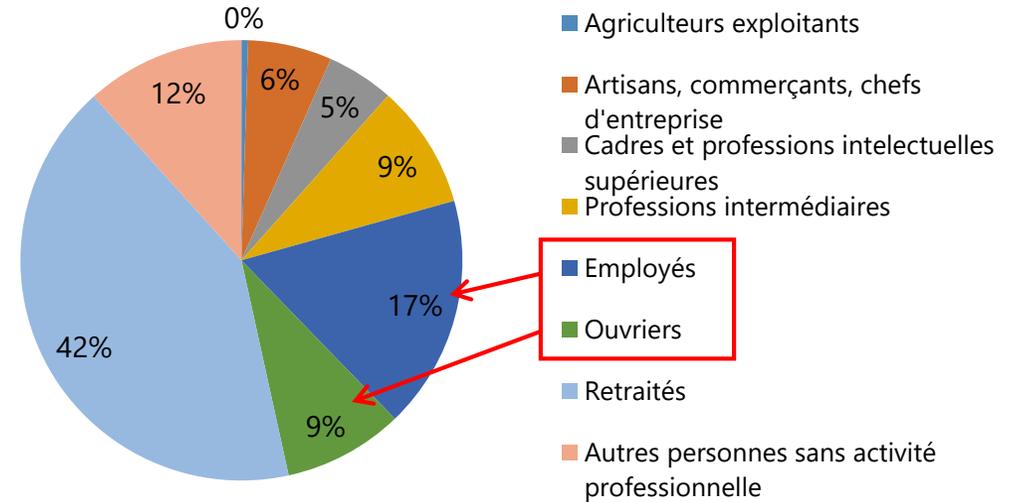
## Prévalence au sein des catégories socioprofessionnelles

Prévalence de l'obésité selon la catégorie socioprofessionnelles



Source : Enquête Obépi-Roche, 2020

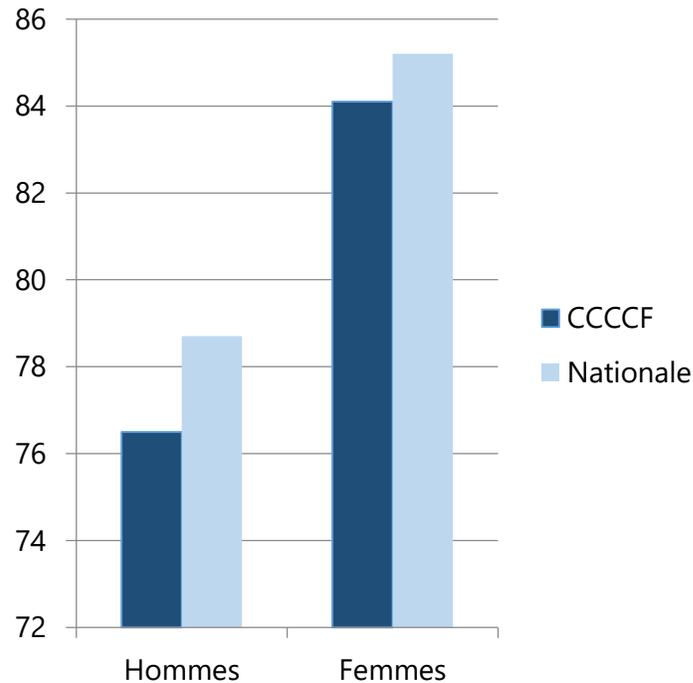
Rappel : découpage des catégories socio-professionnelles au sein de la Communauté de Communes



Il n'existe à ce jour pas de données précises sur les taux de surpoids et d'obésité au sein du territoire. Cependant, il est intéressant de corréliser les données sur la prévalence entre la catégorie socioprofessionnelle et l'obésité avec la composition du territoire (17% d'employés et 9% d'ouvriers) afin de mettre en lumière une certaine fragilité de la population face à cette maladie. Le territoire, semble avoir une sensibilité à cette dernière qui serait intéressante de prendre en compte dans les actions à venir du PAT.

# Les pathologies diverses

Espérance de vie en fonction du sexe de la population de CCCC



On observe que l'espérance de vie au sein de la Communauté de Communes pour les hommes comme pour les femmes est légèrement inférieure à la moyenne nationale.

Cause de décès par maladie sur le territoire de la CCCC et la Normandie<sup>[1]</sup>

|                            | CCCC  | France |
|----------------------------|-------|--------|
| Tumeurs                    | 31.1% | 29%    |
| Maladie circulaire         | 25.7% | 26.6%  |
| Maladie respiratoire       | 5%    | 6.5%   |
| Maladie du système nerveux | 7.4%  | 6.2%   |

Indice comparatif des patients en fonction de la pathologie au regard de la France

|                          | CCCC  | Normandie (moyenne) |
|--------------------------|-------|---------------------|
| Cancers                  | 114.9 | 96.5                |
| Maladies cardionerveuses | 150.1 | 96.2                |

On remarque que la population du territoire est plus sensible aux maladies comme les tumeurs et maladies du système nerveux avec une quantité plus importante de personnes touchées par un cancer ou un maladie cardionerveuse en comparaison à la France et la Normandie. Nous ne connaissons pas ici l'origine exacte des causes de ces pathologies, mais nous savons aujourd'hui qu'une alimentation de mauvaise qualité peut amener à certaines maladies, ou du moins peut les aggraver, et qu'à l'inverse, une alimentation saine et équilibrée permet une meilleure santé physique.

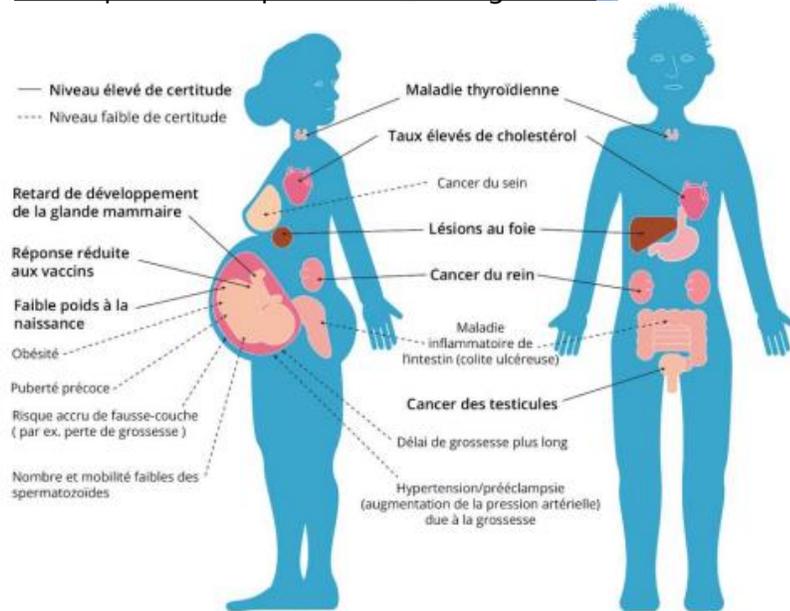
# Les perturbateurs endocriniens

## Les phtalates et les perfluorés

Chaque jour, nous absorbons des substances nocives pouvant avoir de graves conséquences sur notre organisme. Elles se trouvent dans divers contenants et produits et se fixent aux aliments. Il est important de les connaître afin de les éliminer de notre environnement.

- Les **phtalates** : principalement utilisés pour rendre les plastiques mous. On les retrouve dans les plastifiants des PVC, l'alimentation, l'environnement intérieur, les cosmétiques, les dispositifs médicaux, les jouets en plastique. Ils contaminent aussi l'environnement, des phtalates ont été retrouvé sur des fourmis en Amazonie. De plus, de nombreuses études scientifiques prouvent qu'ils sont responsables de la progression d'au moins 8 maladies infantiles : asthme, déficit d'attention-hyperactivité (TDAH), troubles cognitifs, troubles du langage, trouble de la reproduction, obésité, hypothyroïdien, et MIH (défaut de formation de l'émail des dents). Par chance, les phtalates peuvent être complètement éliminés de notre organismes lorsqu'ils ne sont plus en contact avec.
- Les **perfluorés** : ou les « produits chimiques éternels » sont des perturbateurs endocriniens qui ne se dégradent pas, ils restent dans l'environnement et dans le corps humain pendant des décennies, affectant même les générations futures.

### Conséquences des perfluorés sur l'organisme<sup>[1]</sup>



### Présence des perfluorés dans notre environnement quotidien<sup>[2]</sup>



# 05

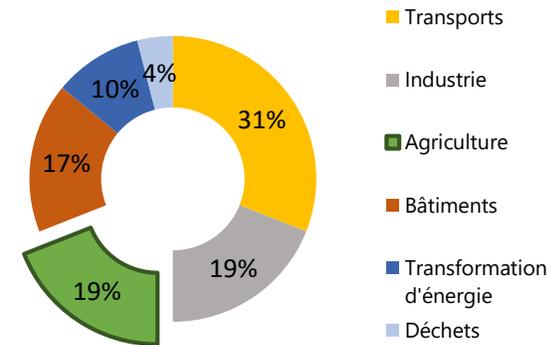
Approche  
environnementale

# Les émissions de gaz à effet de serre

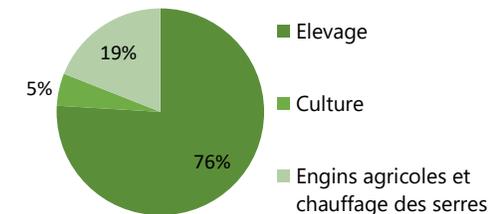
L'agriculture est le second secteur d'activité le plus émetteur avec l'industrie avec 19% des émissions de GES, soit 83 Mt éqCo<sub>2</sub>, précédés par le transport. Au sein même du système alimentaire c'est la **production agricole l'échelon le plus polluant**, suivi de la logistique avec les transports sans oublier le gaspillage qui est transversal aux problématiques environnementales relatives à l'alimentation. Une partie majeure des polluants responsables de cette pollution sont les gaz à effet de serre émis par diverses activités.

Une des sources les plus notables de GES est l'élevage. En effet, selon l'organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, **l'élevage est responsable de 14.5% des émissions de gaz à effet de serre** mondiales dont 9.7% pour les seuls bovins (légèrement plus que le secteur des transports), auxquelles s'ajoutent plus de 50% des émissions de protoxyde d'azote et de méthane (avec un potentiel de réchauffement nettement supérieur au CO<sub>2</sub>) à cause de l'usage des engrais pour les cultures et la digestion des ruminants.

Répartition des émissions de GES par secteur émetteur<sup>[1]</sup>



Répartition des émissions de GES au sein de l'agriculture<sup>[1]</sup>



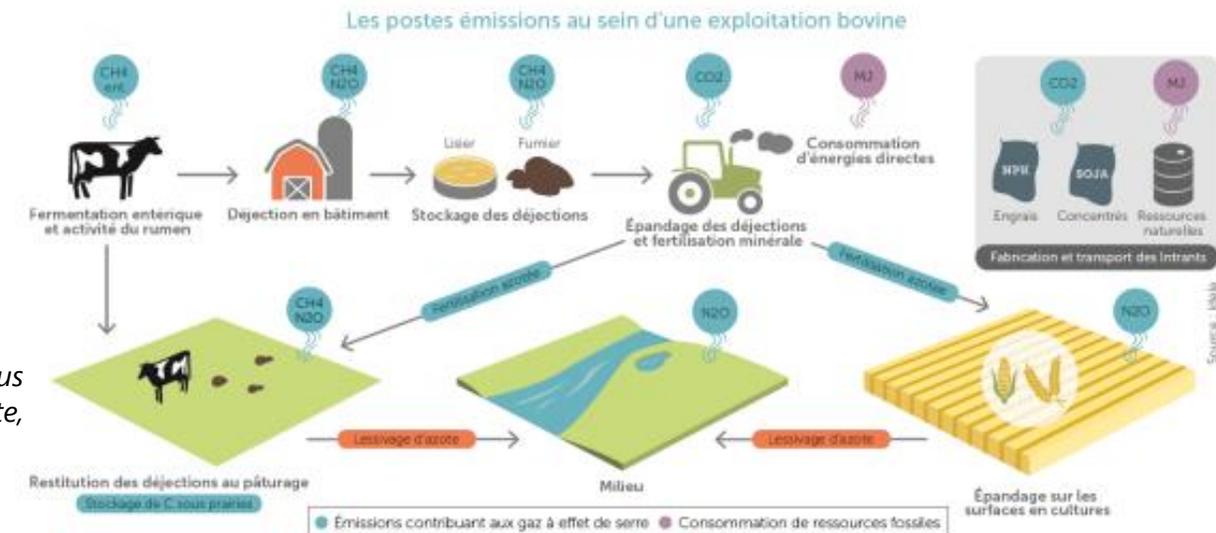
## Emissions par type de Cheptels sur le territoire de la Communauté de Communes<sup>[2]</sup>

| Emissions par type de cheptel | NH3  | PM10 | PM2.5 | unités | année |
|-------------------------------|------|------|-------|--------|-------|
| Bovins                        | 34,3 | 0,5  | 0,4   | tonnes | 2014  |
| Equidés                       | 6,4  | 0,1  | 0,0   | tonnes | 2014  |

**NH3** : Ammoniac, issu des nitrates. Pouvant provoquer des brûlures et irritations pulmonaires. Déchet dangereux pour l'environnement et la santé.

**PM10** : Particules en suspension inférieures à 13 micromètres. Plus les particules sont fines plus elles stagnent dans l'air et sont dangereuses. Ces particules peuvent être diverses : amiante, hydrocarbures, etc.

**PM 2.5** : Particules fines inférieures à 2.5 microns. Sous-catégorie des PM10.



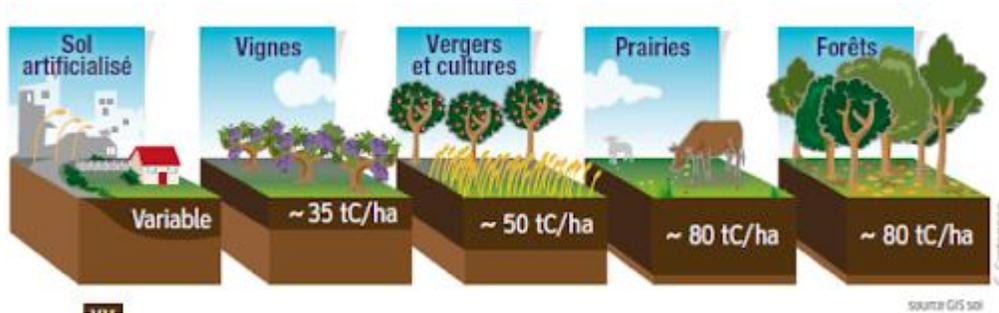
[1] Données issues du Haut conseil pour le climat

[2] Données issues de Atmo Normandie version 3.1.5, dans le cadre du PCAET

# Séquestration de carbone par l'agriculture

L'agriculture peut être source de pollution mais il est important de prendre en compte les effets positifs qu'ont les sols et les substrats agricoles et notamment les prairies, majoritaires sur le territoire, sur la séquestration du carbone.

Aujourd'hui des outils existent pour accompagner les agriculteurs vers la prise en compte de leurs actions de séquestration carbone accompagnés par le Label Bas Carbone (LBC) et permettre ainsi une valorisation des services éco-systémiques rendus par diverses occupations du sol et substrats pédologiques.

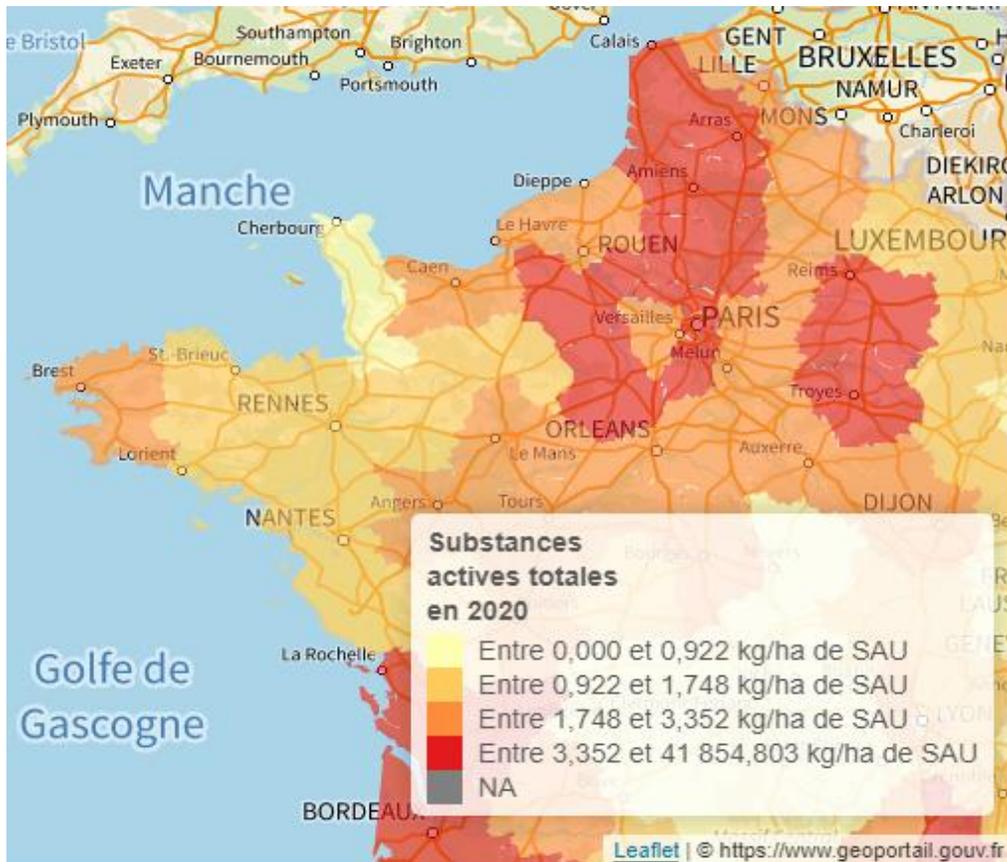


|  |                                   | Diagnostic sur la séquestration de dioxyde de carbone |   |
|--|-----------------------------------|---|---|
|  |                                   | Stocks de carbone (tCO <sub>2</sub> eq)               | Flux de carbone (tCO <sub>2</sub> eq/an)* |
| <b>Forêt</b>                                 |                                   | 1 920 782   | -18 158                                   |
| <b>Prairies permanentes</b>                  |                                   | 1 319 039   | 0   |
| <b>Cultures</b>                              | Annuelles et prairies temporaires | 247 035   | 0   |
|  | Pérennes (vergers, vignes)        | -   | 0   |
| <b>Sols artificiels</b>                      | Espaces végétalisés               | 132 637   | -39                                       |
|  | Imperméabilisés                   | 203 741   | 1 020                                     |
| <b>Autres sols (zones humides)</b>           |                                   | 13 619  | 0   |
| <b>Produits bois (dont bâtiments)</b>        |                                   | 144 457   | -518                                      |
| <b>Haies associées aux espaces agricoles</b> |                                   | 94 962  |   |

\* Les flux de carbone sont liés aux changements d'affectation des terres, à la Forêt et aux pratiques agricoles, et à l'usage des produits bois. Les flux liés aux changements d'affectation des terres sont associés à l'occupation finale. Un flux positif correspond à une émission et un flux négatif à une séquestration.

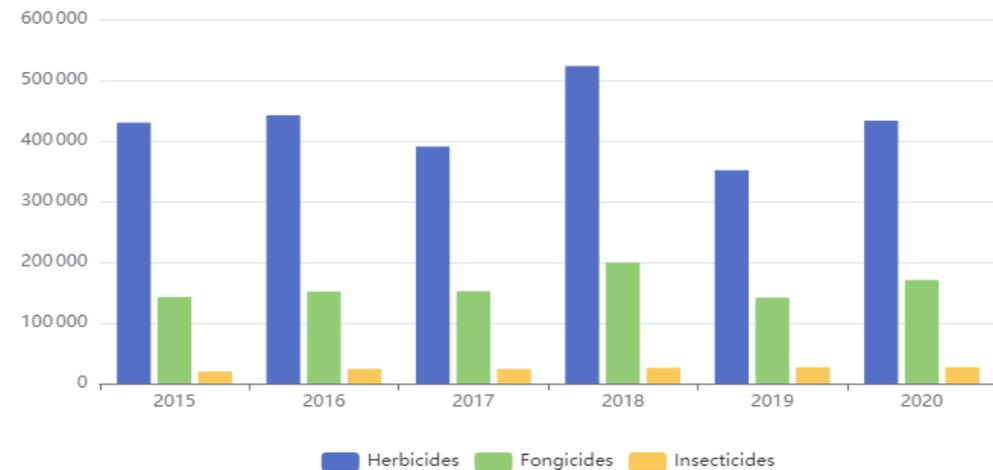
# Vente de produits phytopharmaceutiques

Substances actives achetées par hectare de SAU en 2020<sup>[1]</sup>



En 2020, 1,9kg de produits phytopharmaceutiques ont été acheté par hectare de SAU pour le Calvados. Dans ces produits de nombreuses substances nocives sont référencées : les plus toxiques les substances classées T (toxique), T + (très toxique) et CMR (cancérigène, mutagène, reprotoxique). Dans ce recensement, seules les ventes par les distributeurs professionnels sont comptabilisées grâce au code postal des acheteur.

Quantités achetées de substances par fonction en kilogrammes dans le Calvados<sup>[1]</sup>



On observe dans le Calvados une augmentation générale depuis 2015 de l'emploi de fongicides et insecticides. Il n'existe pas de données précises sur le territoire de la Communauté de Communes, mais de par sa composition (avec 87% de prairies) il est aisé de déduire que le territoire n'est pas le plus consommateur de tels produits en comparaison à des plaines céréalières telles que celles de Caen. Néanmoins, il reste important et pertinent de tendre à toujours réduire l'utilisation de ce type de produits en promouvant une agriculture respectueuse de l'environnement.

# 06

Producteurs locaux vendant  
en circuit-court

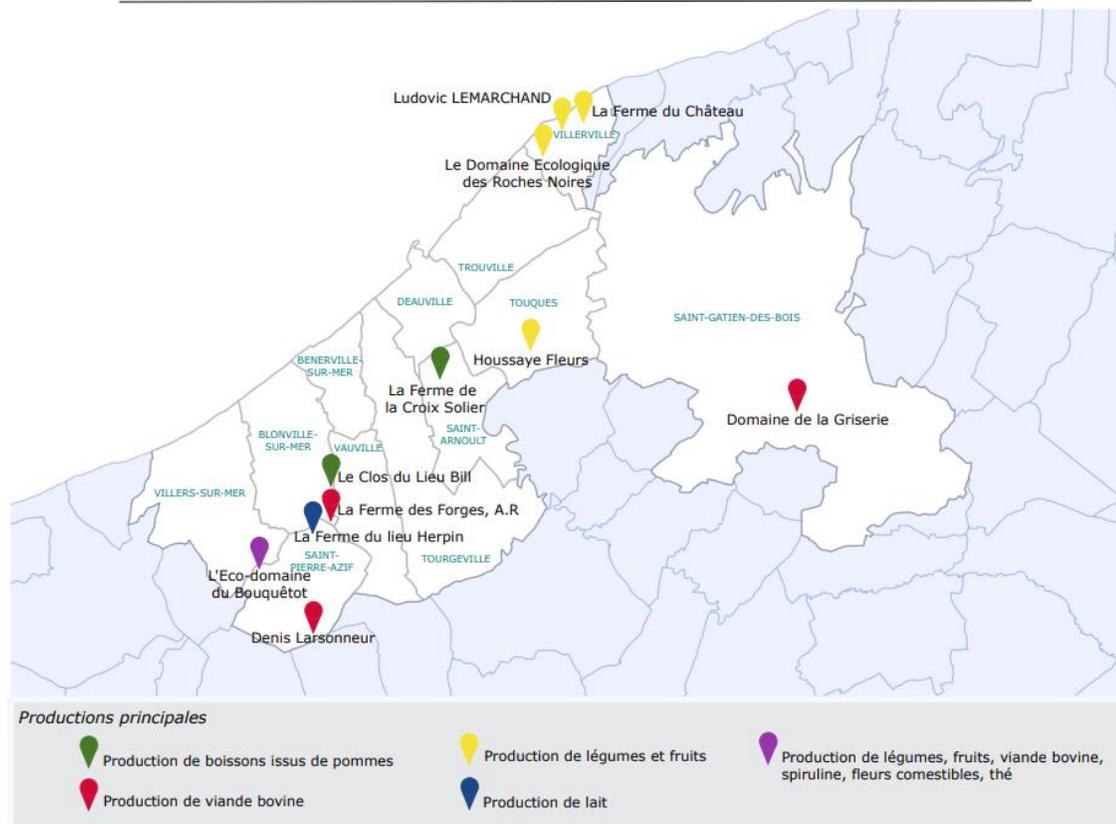
# Producteurs locaux vendant en circuit-court

## Bilan des entretiens

A ce jour, on dénombre **15 exploitations vendant en circuit-court** sur le territoire. L'Eco-domaine du Bouquetot accueille 5 exploitations en lien avec l'alimentation, ainsi sont recensées sur la carte 9 lieux de production.

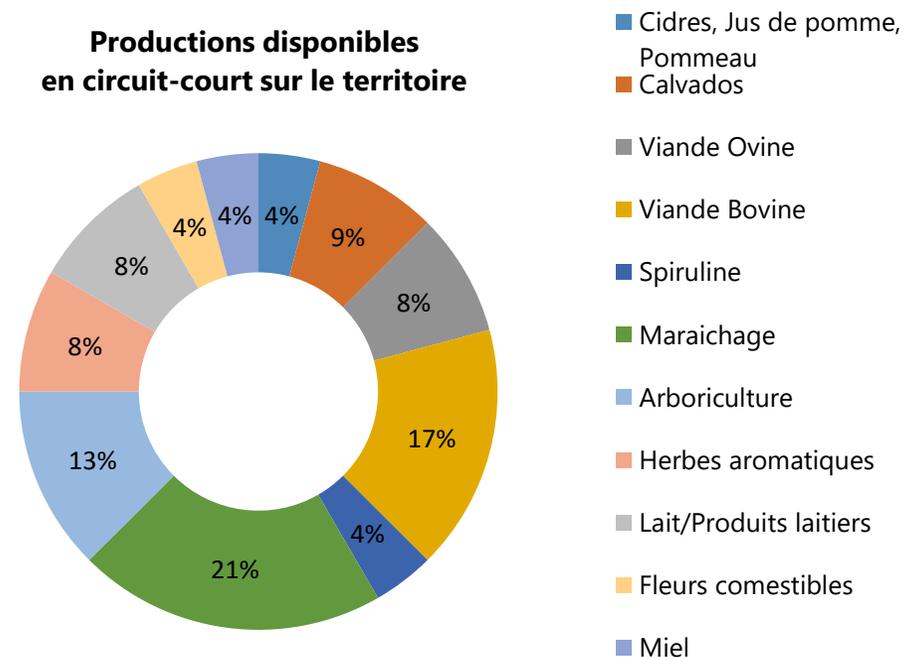
Le recensement n'est pas exhaustif même s'il tend à l'être, certaines ventes au détail à la ferme connues par le bouche à oreille uniquement peuvent échapper au recensement.

Carte des producteurs vendant en circuit-court sur le territoire de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie



Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie

Productions disponibles en circuit-court sur le territoire

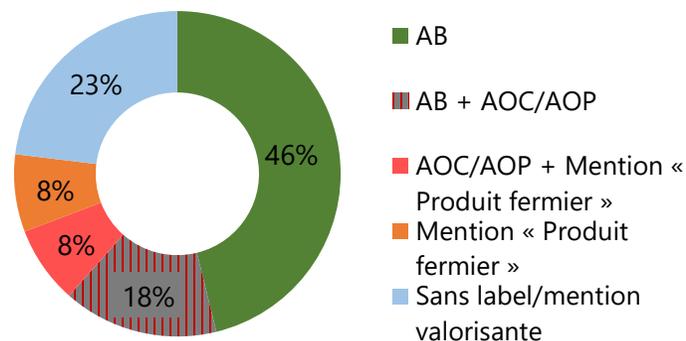


Une grande variété de productions est disponible en circuit-court sur le territoire, on note néanmoins une présence plus importante de **viande bovine, de maraichage et arboriculture**.

# Producteurs locaux vendant en circuit-court

## Valorisation des productions et transformation

Nombre d'exploitations  
labellisées/possédant une mention valorisante



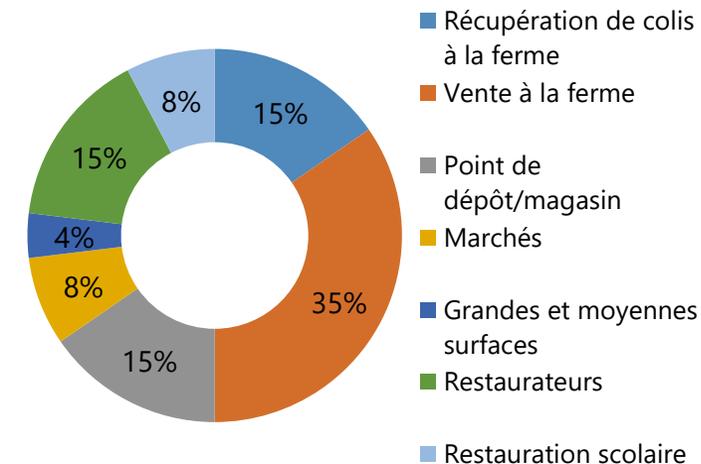
Sur le territoire, en circuit-court, plus de 64% des productions sont en Agriculture Biologique, dont 18% cumulent le label AB et le label AOC/AOP. Ces résultats sont encourageants notamment pour la restauration collective afin de répondre aux exigences de la loi EGalim.

Nous observons que les débouchés dépendent du type de production :

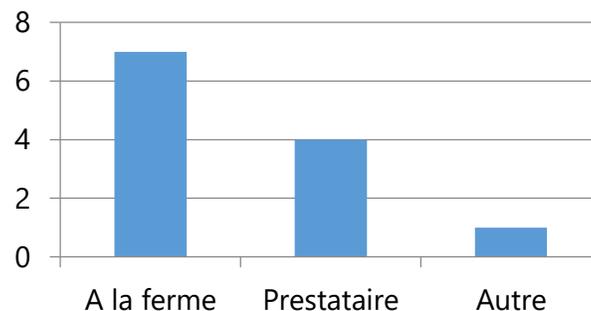
- Pour la viande se sont principalement des colis sur commande
- Pour les légumes, on observe une majorité de ventes à la ferme et sur les marchés
- Pour les productions de jus de fruits et boissons alcoolisées, cela s'effectue en dépôt-vente dans des magasins de proximité et directement à la ferme (facilite les démarches avec la douane).

La plupart des producteurs rencontrés ici ont déjà les débouchés nécessaires pour écouler leur productions. Ainsi, pour développer la production de produits locaux et de qualité sur le territoire il faudra s'orienter vers l'installation de nouveaux porteurs de projets en travaillant notamment sur la transmission agricole.

Les circuits de distribution



Modes de transformation



Sur les 15 exploitations, 12 transforment ou font transformer leurs productions. Principalement ce sont les éleveurs de vaches allaitantes qui font transformer chez un prestataire pour des raisons de normes sanitaires, de rentabilité et de temps disponible. Pour le reste, ils ont leurs propres laboratoires de transformation sur la ferme dimensionnés pour leurs productions uniquement, ce qui exclut donc la sous location.

# Producteurs locaux vendant en circuit-court

## Contraintes et besoins

### Contraintes liées au circuit-court

Voici les principales remarques soulevées quant aux contraintes liées au circuit-court :

- Le **temps nécessaire** : « Le temps ouvert au public pas toujours rentabilisé » / « Activité très chronophage » / « Contraintes horaires (notamment pour les marchés) »
- La **communication** : « Producteurs dispersés : il faudrait un point de vente commun » / « Manque un répertoire des producteurs, public très en demande de cette information. » / « Bonne idée de mettre en place une carte interactive. » / « Trouver et fidéliser la clientèle »
- Le **contact direct** : « Se justifier sur le prix, sa façon de produire et la qualité, très régulièrement ». Lorsque les gens viennent hors des horaires d'ouverture, c'est une intrusion dans leur vie personnelle pour certains.

Néanmoins, aujourd'hui la plupart ont une **clientèle fidélisée**, et tous ont conscience que « *le circuit-court permet aussi de tirer des prix convenables* » et de vendre au détail. Pour beaucoup, « *c'est agréable de rencontrer les personnes, échanger avec eux* ».

### Les besoins des producteurs

Chaque producteur a des besoins particuliers en fonction de sa production. Cependant, certains sont communs et/ou peuvent être supportés par la Communauté de Communes :

- **Mise en réseau** : découvrir les producteurs des alentours
- **Plus de terrains** pour augmenter les productions (notamment maraîchères) et au long terme permettre de développer leurs débouchés
- Pas de besoin spécifique, uniquement de la **communication constante sur leurs productions**

### Suggestions quant au PAT

Beaucoup des producteurs rencontrés ont un emploi du temps chargé mais tous souhaitent être informés des différentes démarches du PAT et dès lors pourraient être remobilisés lors de groupes de travail.

Il était intéressant de leur demander ce qu'ils leur sembleraient judicieux de mettre en place comme projets alimentaires et agricoles étant acteurs à temps plein de l'alimentation locale. Différentes thématiques en sont ressorties :

- Mettre en place **des outils fonciers** afin de limiter l'expansion des grandes fermes tout en permettant l'installation des jeunes / Utiliser les **terrains communaux non exploités** pour la relocalisation de l'alimentation
- Créer un **point de vente** où se retrouveraient les différents producteurs locaux afin de toucher un plus large public (boutique/marché de producteurs locaux)
- Faire un **groupement d'achat** (matériel agricole, intrants, etc.) pour les producteurs locaux
- Beaucoup trouvent intéressante l'idée de créer **une carte interactive/répertoire des producteurs** : nombreux sont les gens qui ne connaissent pas les producteurs du territoire et parfois même entre producteurs il y a des méconnaissances
- **Développer une démarche éducative** auprès des consommateurs : expliquer pourquoi la qualité a un coût

Une idée est revenue plusieurs fois : créer un lieu qui accueillerait les produits de divers producteurs locaux et qui permettrait ainsi aux consommateurs de trouver en un même lieu, des produits locaux diversifiés sans avoir à se déplacer dans différents points de vente à des horaires variables. D'après eux, cela augmenterait la consommation de produits locaux.

# 07

Restauration scolaire :  
maternelles et élémentaires

# Informations générales

## Bilan des effectifs et modes de gestion

Afin de connaître de façon la plus exhaustive possible les restaurations scolaires (maternelles et élémentaires) sous la responsabilité des communes du territoire, nous avons diffusé durant le mois de Février 2022 des questionnaires à destination des mairies et chefs de restaurants scolaires. Les informations suivantes découlent de l'analyse des réponses qui a pu être effectuée.

### Bilan des effectifs des différents restaurants scolaires

|  | Nombre repas maternelles/jour* | Nombre de repas élémentaires/jour* | Nombre de repas adultes/jour* |
|--|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Blonville-sur-Mer</b>                 |                                | 60**                               |                               |
| <b>Deauville</b>                         | 75                             | 257                                | 45                            |
| <b>Saint Arnoult</b>                     |                                | 92**                               | 1                             |
| <b>Saint Gatien-des-Bois</b>             | 14                             | 46                                 | 4                             |
| <b>Touques</b>                           | 50                             | 75                                 | 9                             |
| <b>Tourgéville</b>                       | 19                             | 25                                 | 6                             |
| <b>Trouville-sur-Mer</b>                 | NR                             | NR                                 | NR                            |
| <b>Villers-sur-Mer</b>                   | 50                             | 80                                 | 1                             |
| <b>TOTAL</b>                             | 288                            | 697                                | 71                            |
| <b>TOTAL (maternelles+ élémentaires)</b> | 986                            |                                    |                               |

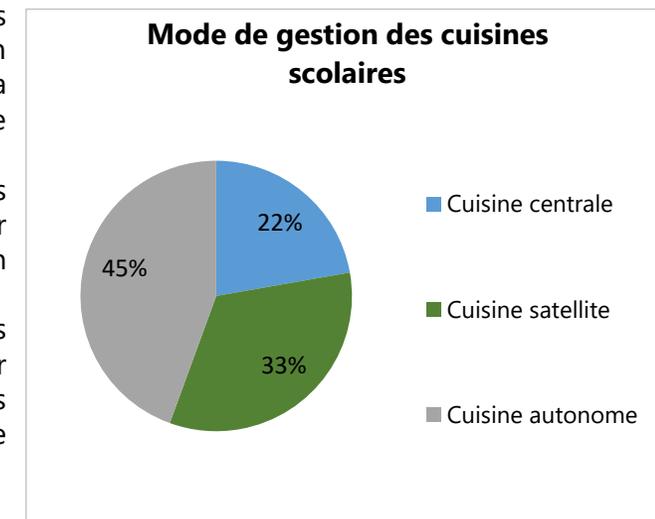
\*Les données ne sont pas exhaustives. Elles résultent d'un recoupement d'informations entre les questionnaires transmis et les vérifications effectuées par appels téléphoniques.

\*\*Les effectifs ne différenciant par les maternelles des élémentaires sont comptabilisés dans les élémentaires.

|                                  |
|----------------------------------|
| Données vérifiées                |
| Données en cours de vérification |
| Données non vérifiées            |
| NR : Non renseigné               |

Les modes de fonctionnement des cuisines sont divers sur le territoire. En effet, ont pu être recensés :

- **3 cuisines satellites.** Les repas sont préparés et livrés par un prestataire (public ou privé), la cuisine satellite n'assure que le service
- **3 cuisines autonomes.** Elles confectionnent les repas sur place pour leur utilisation propre
- **2 cuisines centrales.** Elles confectionnent les repas sur place et les livrent à d'autres organisations, que l'on nomme « cuisines satellites »

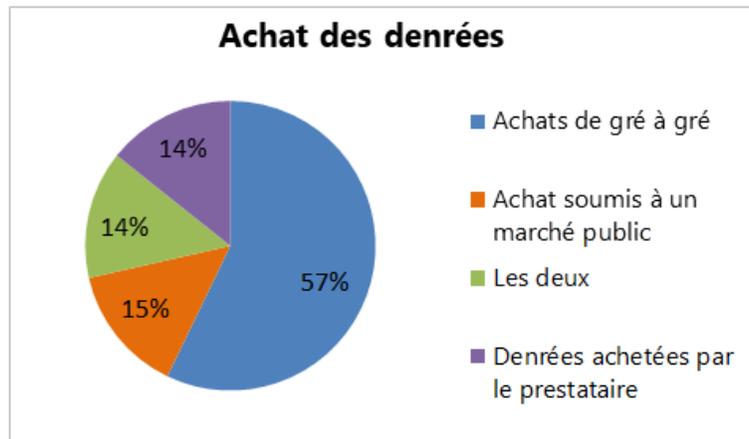


# Informations générales

## Modes de gestion

|                              | Mode de gestion              | Mode de fonctionnement | Liaison | Prestataire                | Livrés  |
|------------------------------|------------------------------|------------------------|---------|----------------------------|---|
| <b>Blonville-sur-Mer</b>     | Régie                        | Autonome               | Froide  | NC                         | NC  |
| <b>Deauville</b>             | Régie                        | Centrale               | Chaude  | NC                         | La crèche, Club Letarouilly, Centre de vaccinations |
| <b>Saint Arnoult</b>         | Régie                        | Autonome               | NC      | Scolarest                  | NC  |
| <b>Saint Gatien-des-Bois</b> | Régie                        | Satellite              | Froide  | Convivio - Gavrus          | NC  |
| <b>Touques</b>               | Délégation de service public | Satellite              | NR      | Saveurs Traiteur - Lisieux | NC  |
| <b>Tourgéville</b>           | Régie                        | Autonome               | NC      | NC                         | NC  |
| <b>Trouville-sur-Mer</b>     | Régie                        | Autonome               | NC      | NC                         | NC  |
| <b>Villers-sur-Mer</b>       | Régie                        | Centrale               | Chaude  | NC                         | Groupe scolaire Victor DUPREZ                       |

NC : Non concerné  
NR : Non renseigné



La cantine de Saint-Arnoult fonctionne en autonomie en cuisinant ses repas sur place, néanmoins les denrées sont achetées, livrées et préparées par un chef de la société SCOLAREST. Seule la commune de Villers-sur-Mer fonctionne en groupement d'achat avec la société PROCLUB.

# Approvisionnement en denrées

## Focus sur le bio et les SIQOs

|                              | Localité                              |  |                         | Bio      | SIQO <sup>2</sup> | Respect de la loi EGALim  |
|------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------------|----------|-------------------|---|
|                              | Niveau de localité le plus important* | Proportion du niveau de localité le plus important | Localité la plus proche |          |                   |   |
| <b>Blonville-sur-Mer</b>     | Français + Pays d'Auge                |  | CCCCF                   | 10 à 30% | 30 à 50%          |  |
| <b>Deauville</b>             | Français                              | 70 à 90%   | CCCCF                   | 10 à 30% | 5 à 10%           |  |
| <b>Saint Arnoult</b>         | Français, Normand, Calvados           | 10 à 30%   | CCCCF                   | 5 à 10%  | 5 à 10%           | X   |
| <b>Saint Gatien-des-Bois</b> | NR                                    | NR   | -                       | 10 à 30% | 30 à 50%          |  |
| <b>Touques</b>               | Normand                               | 90 à 100%  | CCCCF                   | 30 à 50% | 10 à 30%          |  |
| <b>Tourgéville</b>           | Français + Pays d'Auge                | 30 à 50%   | Pays d'Auge             | Jamais   | Jamais            | X   |
| <b>Trouville-sur-Mer</b>     | Français + Normand                    | 70 à 90% / 50 à 70%                                | CCCCF                   | 30 à 50% | 30 à 50%          |  |
| <b>Villers-sur-Mer</b>       | Français                              | 70 à 90%   | Pays d'Auge             | 5 à 10%  | 5 à 10%           | X   |

Des disparités en ce qui concerne le respect de la loi EGALIM sont constatées. Rappelons que depuis le mois de Janvier 2022 la loi exige au moins 50% de produits de qualité et 20% de produits Bio au sein de la restauration scolaire (il est à noter que les volumes sont estimés en volumes financiers et non en volumes denrées). Au sein de la 4CF, 5 des communes se situent entre 10 et 50% de produits Biologiques et 3 communes entre 30 et 50% de produits labellisés. Ainsi, à ce jour seules 3 communes semblent respecter pleinement les objectifs de la loi EGALim, ces dernières sont indiquées en vert dans le tableau.

\*Certaines communes peuvent cumuler plusieurs localités lorsque les pourcentages renseignés sont les mêmes.

« ≤ Normandie » comprend les localités suivantes : Pays d'Auge, Calvados et Normandie  
NR : Non renseigné

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Respect de la loi         |  |
| En cours de mise à niveau |  |
| Pas encore abouti         | X   |

# Bilan des approvisionnements

Tableau synthétique sur les approvisionnements des communes en fonction des types de denrées

|                       | Légumes                          |                                     |                 | Produits laitiers                |                                      | Poissons                         |                                      |                 |
|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------|
|                       | Approvisionnements principaux    |                                     |                 | Approvisionnements principaux    |                                      | Approvisionnements principaux    |                                      |                 |
|                       | Provenance                       | Qualité                             | Conditionnement | Provenance                       | Qualité                              | Provenance                       | Qualité                              | Conditionnement |
| Blonville-sur-Mer     | 4CF, ≤ Normandie, France         | Bio<br><10%<br>SIQO<br>Jamais       | Frais           | 4CF, ≤ Normandie, France         | Bio<br><10%<br>SIQO<br>Jamais        | NR                               | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Surgelé         |
| Deauville             | France, Europe                   | Bio<br><10%<br>SIQO<br>Jamais       | Frais           | France                           | Bio<br><10%<br>SIQO<br><10%          | France, Europe                   | Bio<br>10% à 30%<br>SIQO<br>10 à 30% | Surgelé/Frais   |
| Saint Arnoult         | 4CF, ≤ Normandie, France, Europe | Bio<br>10 à 30%<br>SIQO<br>10 à 30% | Frais           | 4CF, ≤ Normandie, France, Europe | Bio<br>10% à 30%<br>SIQO<br>10 à 30% | 4CF, ≤ Normandie, France, Europe | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Surgelé/Frais   |
| Saint Gatien-des-Bois | NR                               | Bio<br>10 à 30%<br>SIQO<br>30 à 50% | Conserves       | NR                               | Bio<br>10 à 30%<br>SIQO<br>30 à 50%  | NR                               | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Surgelé         |
| Touques               | ≤ Normandie                      | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais     | Frais           | ≤ Normandie                      | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | ≤ Normandie                      | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Frais           |
| Tourgéville           | ≤ Normandie                      | Bio<br><10%<br>SIQO<br>Jamais       | Frais           | France, Europe                   | Bio<br>10 à 30%<br>SIQO<br>10 à 30%  | NR                               | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Surgelé/Frais   |
| Trouville-sur-Mer     | ≤ Normandie                      | Bio<br>30 à 50%<br>SIQO<br>30 à 50% | Frais           | France                           | Bio<br>50 à 70%<br>SIQO<br>50 à 70%  | France, Europe                   | Bio<br><10%<br>SIQO<br>10 à 30%      | Surgelé         |
| Villers-sur-Mer       | ≤ Normandie, France              | Bio<br><10%<br>SIQO<br>Jamais       | Frais           | ≤ Normandie, France              | Bio<br>10 à 30%<br>SIQO<br>30 à 50%  | NR                               | Bio<br>Jamais<br>SIQO<br>Jamais      | Surgelé         |

« ≤ Normandie » comprend les localités suivantes : Pays d'Auge, Calvados et Normandie  
NR : Non renseigné

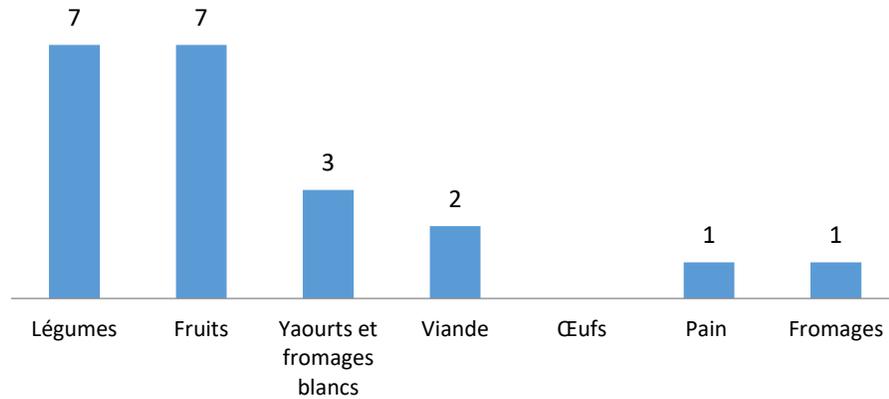
Dans le tableau sont précisés les types d'approvisionnements (provenance et conditionnement) en fonction de la catégorie d'aliment et des communes.

Le tableau est un exemple de classement qui a été créé en fonction des données et pourcentages indiqués dans le questionnaire, il ne définit pas un modèle ou une vérité, il reste un outil d'identification pouvant être amélioré.

# Zoom sur la qualité

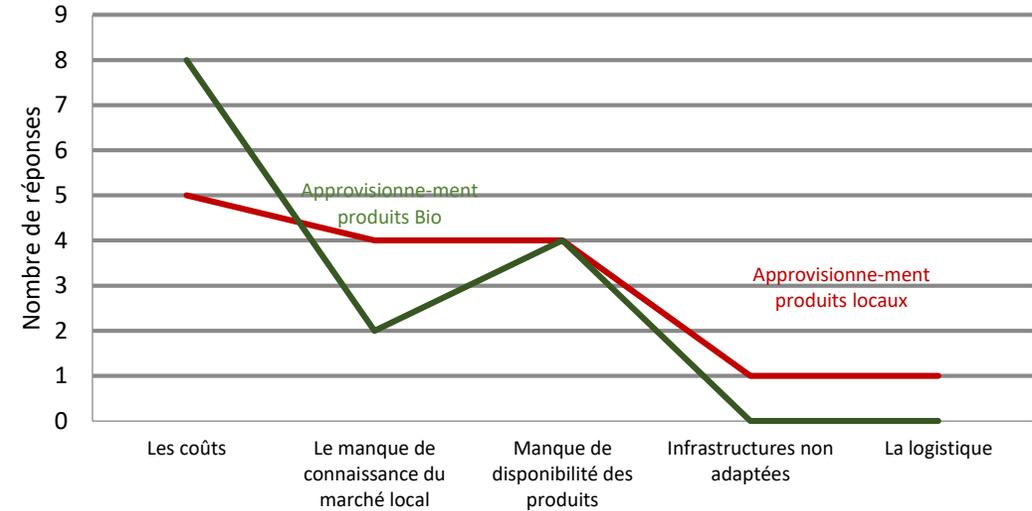
## Définition et freins à l'approvisionnement

Aliments pour lesquels les communes souhaitent améliorer la qualité



La notion de qualité en termes d'alimentation peut être une notion relative, néanmoins toutes les communes se sont accordées pour la définir ici par **la provenance** de l'aliment et sa **fraîcheur**, exceptée pour la commune de Saint-Arnoult qui notifie le label comme un gage de qualité. Ce qu'il faut retenir en croisant cette définition avec le graphique ci-contre, c'est une volonté des communes d'améliorer la qualité des repas qu'ils fournissent **en s'approvisionnant de façon plus locale et en priorité pour les légumes et les fruits suivi des yaourts et fromages blancs.**

Freins à l'alimentation locale et biologique



Le coût est le principal frein à l'augmentation de la part d'achats en produits locaux et biologiques, cependant des leviers d'actions existent afin de rendre ce surcoût transparent.

Le manque de connaissances du marché local et le manque de disponibilité des produits sont aujourd'hui les premiers axes de réflexions du PAT.

# Gaspillage alimentaire

## Estimations et rappels

Les données concernant le gaspillage alimentaire sont variables, encore une fois ces dernières ne sont qu'estimées pour la plupart des communes et n'ont pas été vérifiées par des pesées précises.

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>5 à 10%</b>     | Blonville-sur-mer, Tourgéville                               |
| <b>10 à 20%</b>    | Deauville, Saint-Arnoult, Trouville-sur-Mer, Villers-sur-Mer |
| <b>20 à 30%</b>    | Touques  |
| <b>Plus de 30%</b> | Saint-Gatien-des-Bois  |

Face à ces estimations, chacune des communes a pu mener à bien diverses actions afin de lutter contre le gaspillage alimentaire :

### Actions menées contre le gaspillage alimentaire

|  | Mesure des repas jetés | Formation du personnel | Sensibilisation diverses des élèves | Retour auprès des élèves d'une campagne de pesées |
|--|------------------------|------------------------|-------------------------------------|---|
| Nombre d'établissements ayant mené ces actions | 5                      | 2                      | 5                                   | 1   |

Suite à la mise en place de ces différentes actions, une diminution du gaspillage alimentaire a pu être globalement constatée (excepté pour la commune de Trouville-sur-Mer) à la fois auprès des élèves mais aussi du personnel. D'autres actions secondaires ont pu voir le jour, comme la conception des menus concertée avec les élèves et le changement de la présentation des plats.

### Rappel !

D'après la **loi anti-gaspillage** votée en 2016, « les secteurs de la distribution alimentaire et de la restauration collective (supermarchés, cantines...) devront **réduire le gaspillage alimentaire de 50 %** par rapport **au niveau de 2015 et cela d'ici 2025**. Les secteurs qui produisent ou transforment des denrées alimentaires ainsi que la restauration commerciale devront également réduire de 50 % leur gaspillage alimentaire par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2030. »

*L'objectif de 50% est défini pour un niveau d'activité et non pour chaque site, ainsi c'est la restauration collective dans sa globalité qui doit réduire son gaspillage alimentaire.*

Il est à noter que selon l'ADEME un repas consommé en restauration collective génère en moyenne 450g de déchets, dont 200g sont biodégradables. Trois types de biodéchets existent :

Les biodéchets liquide (huiles alimentaires, eaux de cuisine)

Les biodéchets à base de produits animaux

Les biodéchets conditionnés sous emballages plastiques

A compter du **1<sup>er</sup> Janvier 2024**, toujours d'après la loi anti-gaspillage, ces biodéchets **devront être triés à la source** pour tous les producteurs de déchets, y compris la restauration scolaire.

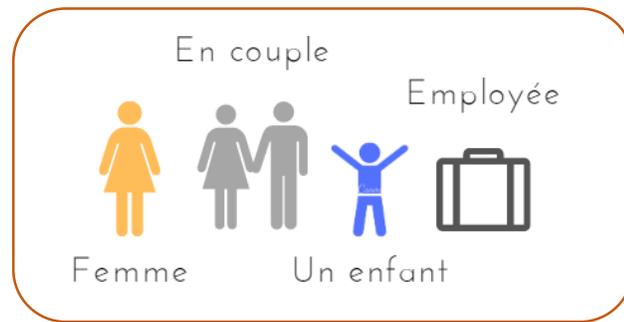
# 08

Analyse de la  
consommation alimentaire

# Profils des répondants et habitudes de consommation

Un questionnaire à destination des consommateurs a été diffusé entre le 18 juillet et le 31 août 2022 afin de prendre connaissance des habitudes de consommation alimentaire des habitants de la Communauté de Communes et citoyens fréquentant le territoire (commune voisine, touristes, etc.) ainsi que leur rapport à diverses thématiques comme l'alimentation locale et les biodéchets. A l'issue de ce questionnaire, 437 réponses ont pu être recensées dont 180 réponses complètes et 257 partielles.

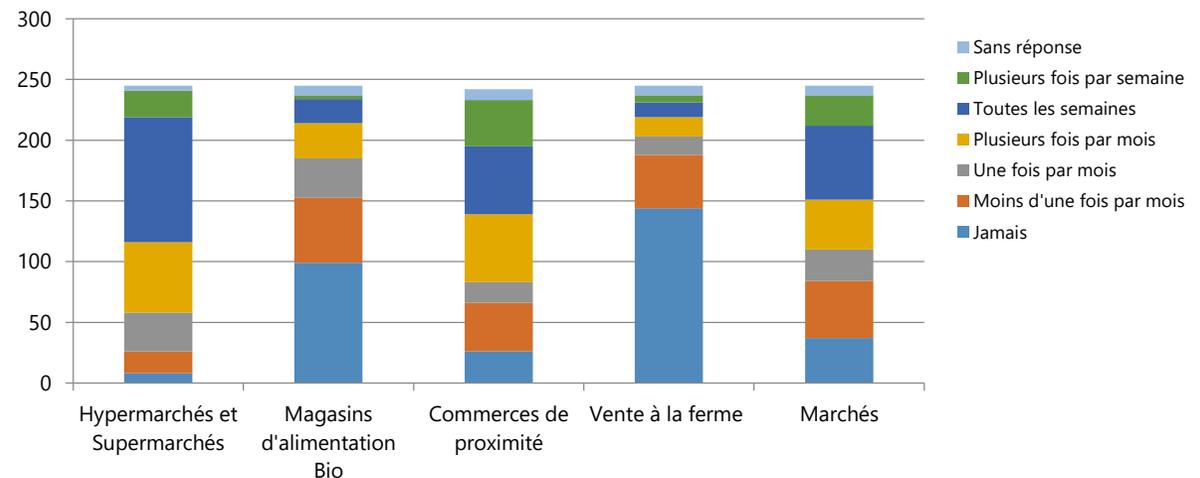
## Deux profils majeurs dans les questionnaires :



## Habitudes de consommation :

Les hypermarchés et supermarchés sont les plus fréquentés de par leur facilité d'accès, notamment le *Carrefour* et le *Leclerc de Touques*, suivis des commerces de proximité des communes de *Deauville*, *Trouville-sur-Mer* et *Villers-sur-Mer*, de même pour les marchés, avec principalement un pas de temps hebdomadaire. Les magasins bio sont davantage moins fréquentés tout comme les ventes à la ferme, néanmoins une part non négligeable les pratique avec parcimonie mais régulièrement (moins d'une fois par mois).

Les prix élevés et le manque d'accessibilité corrélés à la dispersion des points de vente et le manque de temps, sont les principaux critères du peu de fréquentation des points de vente locaux. En effet, l'information concernant les produits locaux sur le territoire est estimée comme insuffisante à 81%. Néanmoins, les produits locaux sont valorisés par leur qualité, et sont qualifiés de « bons » et « frais », 93% des personnes interrogées souhaitent augmenter la part de produits locaux dans leur alimentation.

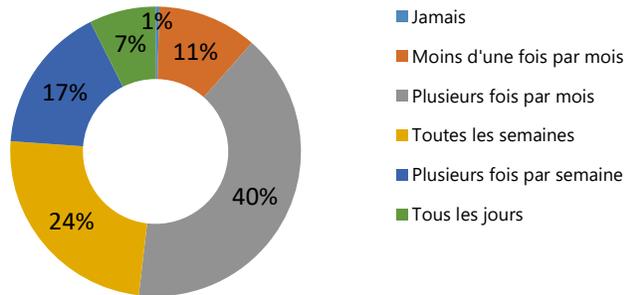


# Approvisionnement local

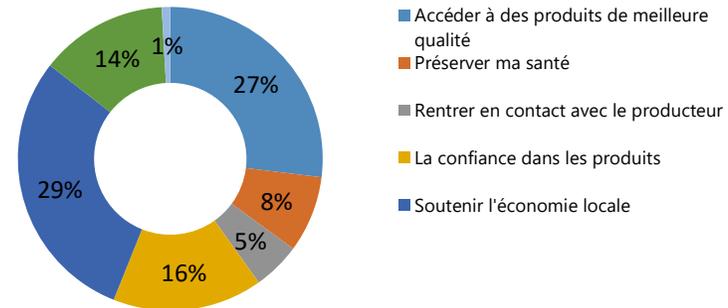
## Fréquence et raisons

Actuellement, les produits Normands sont consommés plusieurs fois dans le mois, voir toutes les semaines pour toutes les catégories d'aliments exceptés pour les produits secs et les légumineuses, qui sont produits à moindre échelle sur le territoire. En achetant local, les consommateurs ici ont l'impression de consommer des produits de qualité dans lesquels ils placent leur confiance tout en soutenant l'économie locale et en préservant l'environnement. Néanmoins, les niveaux de satisfaction des produits locaux varient nettement entre les catégories. En effet, les produits secs et les légumineuses atteignent les niveaux de satisfaction les plus bas à cause de leur manque de disponibilité à l'échelle locale, suivis des fruits, eux aussi peu disponibles sur le territoire (en dehors des pommes et poires). A l'inverse, les fromages et les œufs apportent le plus haut niveau de satisfaction, nous savons que ce sont aussi les produits qui sont les plus achetés dans les commerces de proximité et les marchés, on peut donc supposer que le niveau de satisfaction est lié à ces modes de ventes de proximité, plus proches des consommateurs, ils répondent à leurs attentes beaucoup plus facilement.

### Fréquence consommation de produits Normands



### Raison de cette consommation locale



#### Focus sur les labels :

De façon générale, les labels les plus reconnus par les consommateurs sont le label AB suivi des labels AOP/AOC, néanmoins tous les labels cités étaient familiers (MSC pêche durable, bleu blanc cœur, etc.), excepté le label HVE qui semble avoir moins de visibilité au sein du grand public.

# Besoins, budgets et gaspillage alimentaire

Connaissez-vous ... ?

| Des outils de recensement des producteurs locaux  | Des points de vente de produits locaux  | Des restaurants avec produits locaux                     |
|---|---|--|
| <b>Oui</b>  | <b>Oui (59%) / Non (41%)</b>  | <b>Non</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- « La ruche qui dit oui »</li> <li>- Page facebook « Producteurs et commerçants du Pays d'Auge »</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marchés et épiceries locales</li> <li>- Grande diversité de fermes citées</li> </ul> | <p><i>Aucun restaurant cité suffisamment de fois</i></p> |

La carte interactive, un des outils de recensement des producteurs locaux, mise en place récemment par la Communauté de Communes, a permis pour ceux qui l'ont consulté, de découvrir davantage de producteurs du territoire.

Quels sont les principaux critères d'achat d'un produit classés par leur ordre d'importance :



Ainsi, les principaux besoins pour augmenter la part de produits locaux :

- Un **prix plus accessible**
- Augmenter la **proximité des points de vente**
- **Plus de temps** (diversité de produits locaux non disponibles en un même lieu)

Budget moyen loué à l'alimentation par foyer

|         |                |
|---------|----------------|
| Semaine | <b>130.31€</b> |
| Mois    | <b>528.6€</b>  |

Les budgets se situent dans la moyenne nationale (entre 100 et 400 euros/mois et par personne) avec un budget moyen de 528.6 euros par mois pour des familles avec un enfant, cela revient à 211.44 par personne adulte/par mois.

Gaspillage alimentaire

Principalement deux définitions sont données du gaspillage alimentaire :

- Fait de jeter des **aliments encore consommables**
- **Acheter trop** sans réel besoin, fait de **surconsommer**

Les répondants évoquent des problèmes comme le gaspillage de la production (agriculture) jusqu'aux consommateurs en passant par la transformation (industries agroalimentaire) et la vente (grande surfaces). Nombreux sont ceux qui inscrivent dans le gaspillage alimentaire le fait de jeter des aliments périmés, « moches » ou abîmés.

En moyenne, les répondants estiment gaspiller entre moins de 250g et 500g. Parmi les aliments les plus jetés estimés nous retrouvons les légumes et le pain, suivis des fruits. Les données du territoire concordent avec les données Nationales qui estiment que les légumes et les fruits font partie des aliments les plus jetés de la production à la consommation. Les principales raisons ici sont les dates de péremption dépassées, et des restes oubliés. A contrario, beaucoup des personnes interrogées estiment ne jamais rien jeter, être vigilant, malheureusement le gaspillage est souvent mal évalué et sont oublié les bouts de pains jetés, les petits restes, etc. L'utilisation de produits en vrac peut être une des solutions à la réduction du gaspillage alimentaire, cela permet de choisir des quantités plus précises. C'est le cas d'une partie importante des répondants pour qui seulement 28% préfèrent prendre directement emballé.

# Conclusion

# Conclusion

| Forces  | Faiblesses   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grande diversité de types de productions en circuit-court</li> <li>• Part importante de l'élevage dans la production agricole</li> <li>• Aides alimentaires déjà en place sur le territoire</li> <li>• Prairies très importantes = puits de carbone</li> <li>• Diversité de points de vente de produits locaux</li> <li>• Sensibilisation à la consommation locale pour les habitants du territoire : fréquentation des marchés et vente à la ferme</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vieillesse de la population agricole = difficultés de transmission agricole</li> <li>• Potentiel nourricier du territoire : 43% seulement</li> <li>• Manque de productions de légumes &amp; fruits</li> <li>• Pas d'outils de transformation collectif à disposition des producteurs</li> <li>• Pas de lien entre l'aide alimentaire et la production locale</li> <li>• Manque d'un lieu central pour les producteurs afin de vendre leurs productions en circuit-court</li> <li>• Manque de terres agricoles pour l'installation de nouveaux porteurs de projets et déprise agricole au profit de l'agrandissement des exploitations</li> <li>• Manque de connaissances par les restaurateurs et particuliers sur les lieux d'approvisionnement en produits locaux (points de vente et restaurants)</li> <li>• Le label HVE peu connu par la population</li> </ul> |
| Opportunités  | Menaces  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmentation du nombre de fermes en Bio</li> <li>• Légumerie /conserverie en construction à Bernay</li> <li>• 5 écoles maternelles et/ou élémentaires gérant son approvisionnement</li> <li>• Possibilité de diminuer le gaspillage dans les écoles afin d'augmenter la qualité des repas</li> <li>• Pays d'Auge : un des plus grands espaces toujours en herbe</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baisse du nombre d'exploitants en 10 ans</li> <li>• Perte de 12,1% de la SAU en 10 ans</li> <li>• La Normandie : plus fort département touché par l'obésité et le surpoids</li> <li>• Augmentation de la demande d'aide alimentaire : inflation</li> <li>• Augmentation de l'exposition aux substances nocives : perturbateurs endocriniens dans l'alimentation</li> <li>• L'agriculture : second secteur émetteur de GES</li> <li>• Loi Egalim : 50% de produits de qualité et 20% de produits Bio. Non réalisable actuellement à l'échelle du territoire</li> </ul>   |