



© Emmanuel Berthier

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE DIAGNOSTIC

Dernière mise à jour : Juin 2025



Financé par



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Table des matières

I. Tendre vers une relocalisation de l'alimentation : Une préoccupation générale	4
A. A l'échelle nationale	4
B. A l'échelle régionale	7
C. A l'échelle départementale	8
D. A l'échelle du Pays de Brest.....	9
II. Une démarche portée par la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime	10
A. Présentation de la collectivité	10
B. Montage et gouvernance du projet	12
1. Le PAT de la Communauté de communes labellisé de niveau 1 et subventionné	12
2. Une gouvernance associant de nombreux acteurs.....	13
III. Diagnostic agricole et alimentaire du territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime	15
A. Caractéristiques territoriales et dynamiques socio-environnementales.....	15
1. Profil socio-économique de la population	15
2. Alimentation et santé : caractéristiques et dispositifs existants	17
3. Contexte environnemental et paysager	19
4. Milieux naturels, qualité de l'eau et pression sur la ressource	22
5. La Presqu'île de Crozon et l'Aulne Maritime : un territoire littoral et agricole	24
B. Diagnostic de la production alimentaire	26
1. État des lieux de l'agriculture du territoire.....	26
2. Synthèse des enjeux de la production alimentaire.....	36
C. Diagnostic de la consommation alimentaire.....	37
1. La distribution alimentaire et les initiatives locales.....	37
2. Les pratiques et attentes de la population locale et touristique : Résultats de l'enquête consommateurs	40
3. La restauration collective.....	51
4. Autoproduction : des initiatives et projets innovants sur le territoire	56
5. La solidarité alimentaire	57
6. Synthèse des enjeux de la consommation alimentaire	60

Table des illustrations

Figure 1 : Cartographie des PAT en Bretagne (DRAAF Bretagne, novembre 2024)	5
Figure 2 : Territoire de la Communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime	10
Figure 3 : Gouvernance du PAT	13
Figure 4 : Population par grandes tranches d'âges - 2009-2020 (Insee).....	15
Figure 5 : Le taux de pauvreté en 2017 (ADEUPA, Projet de territoire).....	16
Figure 6 : Part des ménages en situation de précarité énergétique en 2021 (CLS).....	16
Figure 7 : Les trois unités paysagères - fond de carte IGN (A3 paysages).....	19
Figure 8 : Etat écologique des masses d'eau (ALEB, 2020)	23
Figure 9 : L'agriculture du Pays de Brest caractérisée par différents espaces (PADD du SCoT)	25
Figure 10 : Surface agricole utilisée (RA 2020).....	26
Figure 11 : Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne (RA 2020).....	27
Figure 12 : Productions agricoles principales (CRAB selon RA 2020)	28
Figure 13 : Nombre de chefs d'exploitation par tranche d'âge (CRAB selon RA 2020)	29
Figure 14 : Répartition des chefs d'exploitation de moins de 40 ans par communes (RA 2020).....	30
Figure 15 : Evolution du nombre de fermes et des surfaces bio (2010-2020, GAB-FRAB).....	31
Figure 16 : Un recours important au circuit court sur l'ensemble de l'intercommunalité (DRAAF Bretagne RA 2020)	32
Figure 17 : Mise en œuvre de la Loi Littoral	33
Figure 18 : Localisation des exploitations agricoles de la CCPCAM dans les Espaces Proches du Rivage (EPR)	34
Figure 19 : Inventaire départemental des friches parcellaires agricoles (2019, DDTM)	35
Figure 20 : Fréquence de consommation des produits locaux des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM).....	40
Figure 21 : Raisons expliquant l'achat de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)	41
Figure 22 : Freins à la consommation de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM).....	42
Figure 23 : Critères motivant les achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)	44
Figure 24 : Critères motivant les achats alimentaires des Finistériens (Enquête 2018 du CD29)	45
Figure 25 : Lieux d'achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)	47
Figure 26 : Sensibilisation des répondants à l'alimentation durable et de proximité	48
Figure 27 : Définition d'un produit "local" selon les répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM).....	49
Figure 28 : Nuage de mots représentant les attentes des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)	50

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

A. A l'échelle nationale

L'émergence des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) :

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

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

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

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

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

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

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

De plus, le contexte de la crise sanitaire de la Covid-19 a souligné l'importance de relocaliser notre agriculture et notre alimentation pour un accès de tous à une alimentation saine, sûre et durable. Il a mis en évidence que les PAT étaient des instruments clefs pour développer la résilience alimentaire des territoires. **Au 1^{er} juillet 2024, plus de 440 PAT ont été reconnus par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.**

Des plans nationaux qui cadrent les actions des PAT :

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

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

Précisons que la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », prévoit la mise en place d'une [Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat \(SNANC\)](#). La SNANC, mise en consultation publique en avril 2025, définit les orientations de la politique de l'alimentation durable en France, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition. Elle prend la suite du PNAN. Elle se situe à la croisée des enjeux d'alimentation durable, de santé publique, de nutrition, de préservation de la biodiversité et du climat, et de la transition écologique. Cette nouvelle stratégie nationale, devant être publiée à l'été 2025, vise plusieurs objectifs à horizon 2030, notamment de :

- Viser une cible de 12 % de consommation de produits bio en valeur et en moyenne pour l'ensemble de la population sur l'ensemble des circuits de consommation ;
- Atteindre l'objectif d'au moins 80 % du territoire couvert par des PAT labellisés niveau 2 avec des critères renforcés sur les différentes dimensions de l'alimentation durable et favorable à la santé ;
- Tendre vers plus de 30 % la part de fruits et légumes dans l'offre de l'aide alimentaire.

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

- Réduire les émissions non-énergétiques du secteur agricole (objectifs de -17 % en 2030 et -38% en 2050 par rapport à aujourd'hui) en développant l'agroécologie (dont l'agriculture biologique) ;
- Réduire les émissions énergétiques du secteur en généralisant l'utilisation d'énergies renouvelables ;
- Développer la production d'énergie décarbonée et la bioéconomie pour fournir énergie et matériaux moins émetteurs de gaz à effet de serre ;
- Développer l'agroforesterie, les changements de pratiques (notamment le maintien des prairies permanentes) et la diminution de l'artificialisation des sols ;
- Faire évoluer la demande alimentaire au regard des dernières recommandations nutritionnelles (consommer moins de charcuterie et de viandes hors volaille, et davantage de légumineuses, fruits et légumes), vers des produits locaux, de meilleure qualité et durables (dont ceux issus de l'agriculture biologique) et de réduire le gaspillage alimentaire.

Précisons également qu'au niveau national, la volonté de développer les circuits courts est également appuyée par la loi d'Orientation des Mobilités (LOM) de 2019. En effet, bien que la loi LOM soit principalement axée sur les mobilités, elle inclut des dispositions sur le transport et la logistique durable pour les produits alimentaires.

Enfin, le gouvernement a adopté, le 28 février 2024, le Plan de Soutien à l'Agriculture Biologique. Ce plan introduit des subventions et des incitations pour les agriculteurs qui adoptent des pratiques biologiques.

B. A l'échelle régionale

La politique régionale du « Bien manger pour tous » :

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

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

Le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité du Territoire :

Le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité du Territoire (SRADDET) de la Région Bretagne, adopté en 2020, fixe les grandes orientations en matière de planification du territoire. En particulier sur la réduction de la consommation d'espaces agricoles et naturels (conformément à la loi Climat et Résilience, favoriser la transition énergétique et écologique en promouvant les énergies renouvelables et la mobilité durable (le changement vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement) et renforcer la cohésion territoriale, en soutenant les territoires ruraux et littoraux.

C. A l'échelle départementale

La plateforme départementale « Agrilocal » :



En lien avec le PAT départemental³, la plateforme Agrilocal 29, favorisant une mise en relation simple et directe entre les acheteurs de la restauration collective (crèches, écoles, collèges, établissements d'accueil des personnes âgées, etc.) et les fournisseurs locaux (producteurs, pêcheurs, artisans, entreprises locales). Valorisant les savoir-faire et les produits locaux en privilégiant la proximité géographique, l'outil sécurise et simplifie également la passation des marchés dans le respect de la commande publique.

Le plan départemental « Agriculture 2024-2028 » :

Le Plan agriculture 2024-2028 vise à soutenir et à transformer durablement le secteur agricole dans le département, qui représente 10 % des emplois du Finistère avec 6 267 exploitations⁴. Le plan d'action est constitué de deux volets :

- 1) Soutenir les agriculteurs** : valoriser les métiers de l'agriculture et encourager le vivre ensemble ; favoriser l'installation et le renouvellement des générations ; renforcer la cohérence des espaces agricoles ; soutenir les agriculteurs en difficulté ; favoriser la compétitivité de l'agriculture finistérienne et soutenir les organismes agricoles.
- 2) Accompagner les transitions** : développer les filières locales et les liens entre producteurs et consommateurs ; favoriser l'innovation et la recherche pour une agriculture performante sur le plan environnemental et encourager les pratiques environnementales vertueuses.

Ce plan a donc pour buts la souveraineté alimentaire, la préservation des terres agricoles et de favoriser une alimentation de qualité accessible à tous, en cohérence avec les objectifs de développement durable du territoire.

³ Le Conseil départemental du Finistère porte un PAT, labellisé niveau 2 en 2021, visant à « Favoriser la consommation d'une alimentation saine, de proximité, à un prix adapté à tous, producteurs et productrices, consommateurs et consommatrices ». Il promeut la richesse de l'agriculture et de la pêche du Finistère, et contribue à la mobilisation des finistériens autour de 5 défis partagés : Connaître les dynamiques alimentaires ; Un.e consommateur/consommatrice, acteur/actrice de ses choix ; Fédérer une diversité d'acteurs ; Favoriser une alimentation pour toutes et tous, issue du territoire ; Conforter l'alimentation comme vecteur de lien social.

⁴ Données Plan d'action 2024-2028

Dans ce contexte, le département du Finistère a également créé une charte d'installation en milieu rural pour encourager une bonne cohabitation entre les agriculteurs et les nouveaux habitants qui s'installent à la campagne. La charte d'installation en milieu rural pour bien vivre ensemble est à destination de tous, mais principalement aux moins familiers avec le monde rural et agricole. Cette charte est également un outil de sensibilisation sur le rôle et les contraintes des agriculteurs.

D. A l'échelle du Pays de Brest

Le Contrat Local de Santé du Pays de Brest :

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

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

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

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

Le Schéma de Cohérence Territoriale du Pays de Brest :

Le **Schéma de Cohérence Territoriale** (SCoT) du Pays de Brest s'applique également aux EPCI appartenant au territoire. Ce document, adopté en 2018, fixe des orientations en matière d'aménagement du territoire (urbanisation, habitat, développement, déplacements et préservation de l'environnement). Le SCoT vise entre autres la réduction de la consommation d'espaces agricoles et naturels (conformément à la loi Climat et Résilience de 2021), le développement économique

incluant l'agriculture et l'économie maritime et la préservation des ressources naturelles et la gestion des risques. Il encourage ainsi la mise en place de politiques locales cohérentes avec ces objectifs en matière de développement agricole et alimentaire.

Dans sa continuité, le Plan Local d'Urbanisme intercommunal valant programme de l'Habitat, document stratégique et réglementaire qui doit être compatible au SCoT, définit sur le périmètre de l'EPCI les orientations en matière d'urbanisme, d'habitat et d'aménagement du territoire. Parmi ses objectifs principaux, il y a notamment la préservation des espaces naturels et agricoles, en limitant l'artificialisation de sols, l'organisation du développement urbain de manière équilibrée et le fait de favoriser la mixité sociale et intergénérationnelle dans l'habitat.

En résumé :

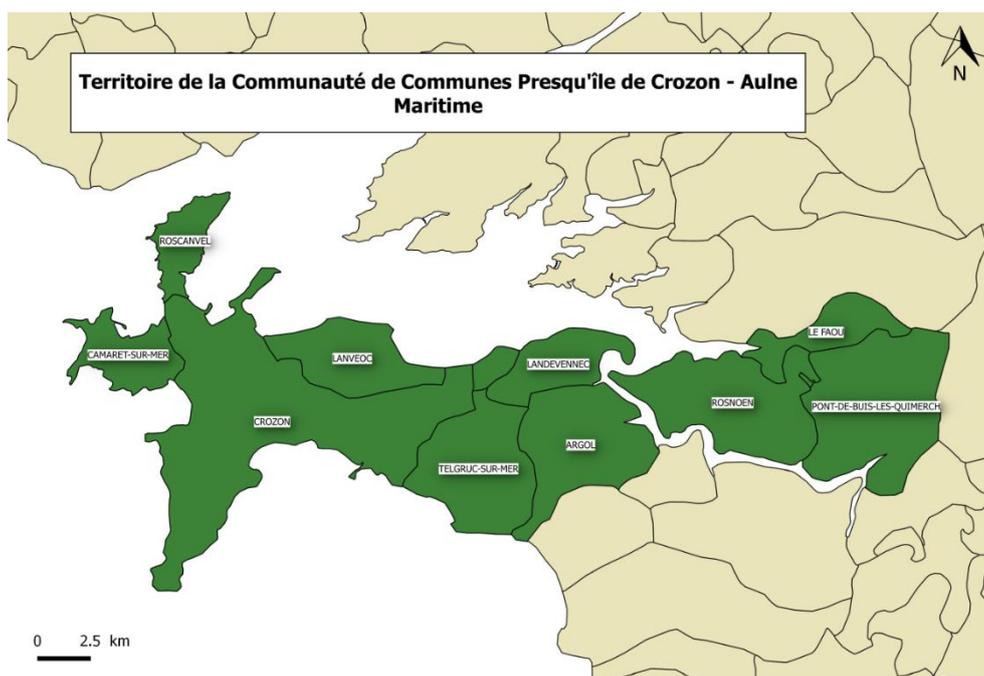
Depuis plusieurs années, les politiques publiques se saisissent des enjeux liés à l'alimentation, l'agriculture et la santé. Les collectivités locales, quelle que soit leur échelle géographique, proposent des actions concrètes sur leur territoire. Les PAT apparaissent comme des leviers pour répondre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

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

A. Présentation de la collectivité

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

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



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

Comptant 22.419 habitants en 2020⁵ sur 281 km², la communauté de communes est entièrement intégrée au Parc Naturel Régional d'Armorique et du Pôle Métropolitain du Pays de Brest. Organisé autour de Brest Métropole, ce dernier est composé de 7 intercommunalités rassemblant 103 communes, sur un territoire de plus de 2.000 km².

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

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

A titre obligatoire

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

A titre supplémentaire

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

A titre facultatif

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

Dans un contexte de transition écologique, la Communauté de Communes oriente ses actions vers un développement durable de son territoire. Le développement d'une agriculture de proximité et l'accès

⁵ Donnée INSEE

à une alimentation saine et durable sont des enjeux importants, inscrits dans de multiples plans et programmes portés la collectivité.

1. [Le Plan Climat Air Énergie Territorial \(PCAET\)](#) définit 7 ambitions dont l'une vise « Des circuits courts durables et valorisés ». Il recense les actions suivantes : (1) Proposer des produits locaux, sains et durables dans les restaurants scolaires ; (2) Structurer les débouchés agricoles locaux ; (3) Etablir un PAT.
2. [La Stratégie de Développement Économique \(SDE\) 2023-2028](#) ambitionne de diversifier l'économie en s'appuyant sur les singularités du territoire. Son enjeu n°5 est de maintenir et diversifier une agriculture durable pour une meilleure alimentation locale, à travers la mise en œuvre du projet alimentaire de territoire et le maintien d'un service public d'abattage de proximité.
3. [Le Dispositif Petites Villes de Demain](#) concerne les communes de Crozon, Le Faou et Pont-de-Buis lès Quimerc'h. La définition et la mise en œuvre d'un PAT figurent comme l'une des orientations et l'un des enjeux communs aux trois territoires.
4. [Le Projet de Territoire 2020-2040](#) identifie deux actions en lien avec l'agriculture et l'alimentation, à savoir (1) Favoriser une alimentation locale et durable pour tous, (2) Maintenir une agriculture raisonnée en soutenant les circuits courts.

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

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

B. Montage et gouvernance du projet

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

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

Sur base de ce diagnostic, le PAT de la CCPCAM a été labellisé de niveau 1 comme « PAT émergent ». En octobre 2021, la collectivité a répondu à l'appel à projets « Émergence de PAT »⁶ proposé par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, dans le cadre de la mesure du plan France Relance dédiée au déploiement des PAT. Lauréate de l'appel à projets national, elle a reçu **une subvention de 62 770 € pour le déploiement d'actions**.

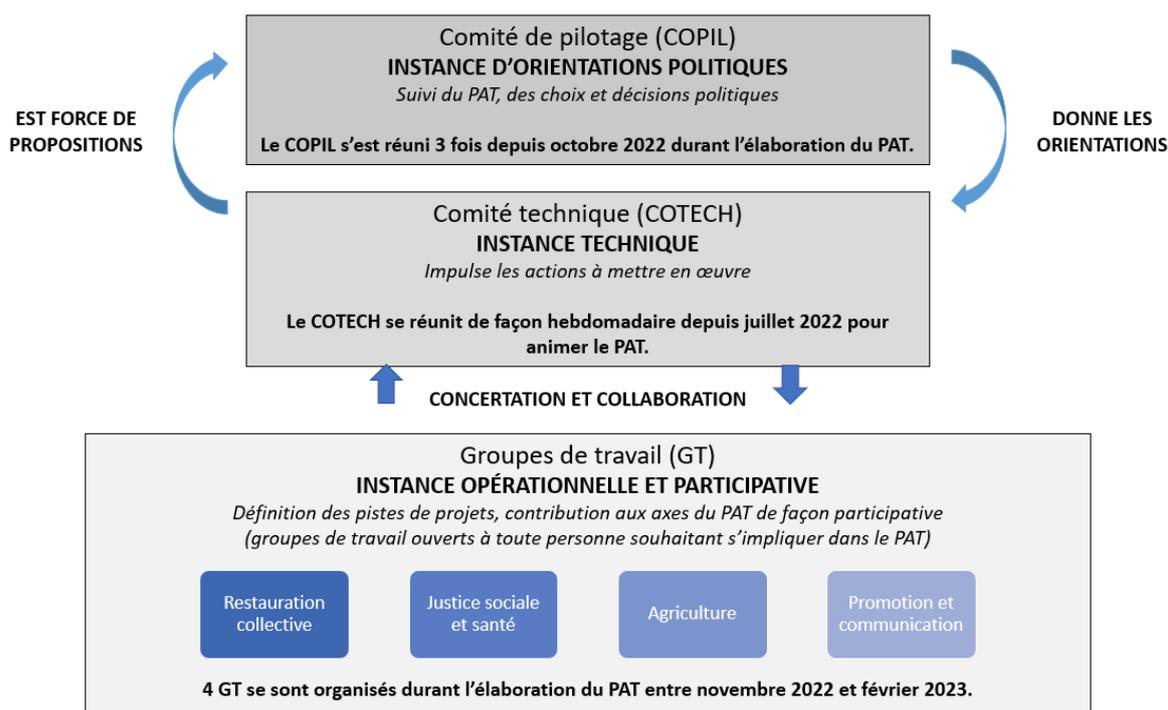
L'arrivée d'une chargée de mission à temps plein en juillet 2022 a permis de lancer la dynamique sur le territoire.

⁶ Plus d'informations : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-projets-systemes-et-demarches-alimentaires-en-bretagne-a2182.html>

2. Une gouvernance associant de nombreux acteurs

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

Figure 3 : Gouvernance du PAT



Le comité de pilotage :

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

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

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

Le comité technique :

Le comité technique se compose de la chargée de mission PAT et de la Directrice du pôle Aménagement et Développement Durable de la collectivité. Il impulse les actions à mettre en œuvre sur base des propositions des groupes de travail. Des échanges fréquents avec les partenaires et entre services de la collectivité (eau, déchets, urbanisme, communication...) ont permis d'affiner et préciser les actions proposées par les groupes de travail.

Les groupes de travail :

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

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

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

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

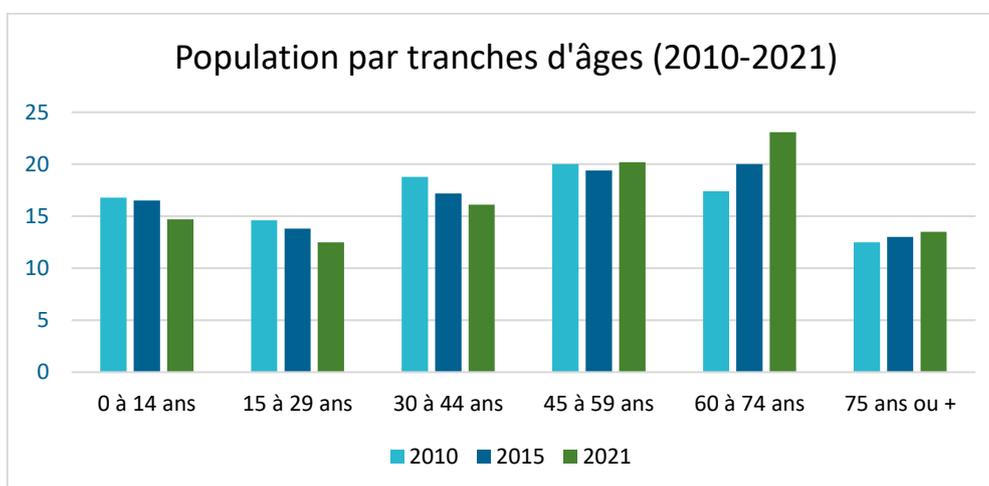
Les données chiffrées ci-dessous sont issues de plusieurs recensements officiels : les chiffres-clés issus du recensement agricole 2020 (données Agreste), l'observatoire de l'agriculture biologique 2020 (« La bio dans les EPCI bretons » réalisé par le réseau GAB-FRAB et le portrait territorialisé de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

A. Caractéristiques territoriales et dynamiques socio-environnementales

1. Profil socio-économique de la population

Comptabilisant 22 430 habitants, la Communauté de communes Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime connaît une baisse de sa population de 4,5 % par rapport à 2010 (- 1 050 habitants entre 2010 et 2021).

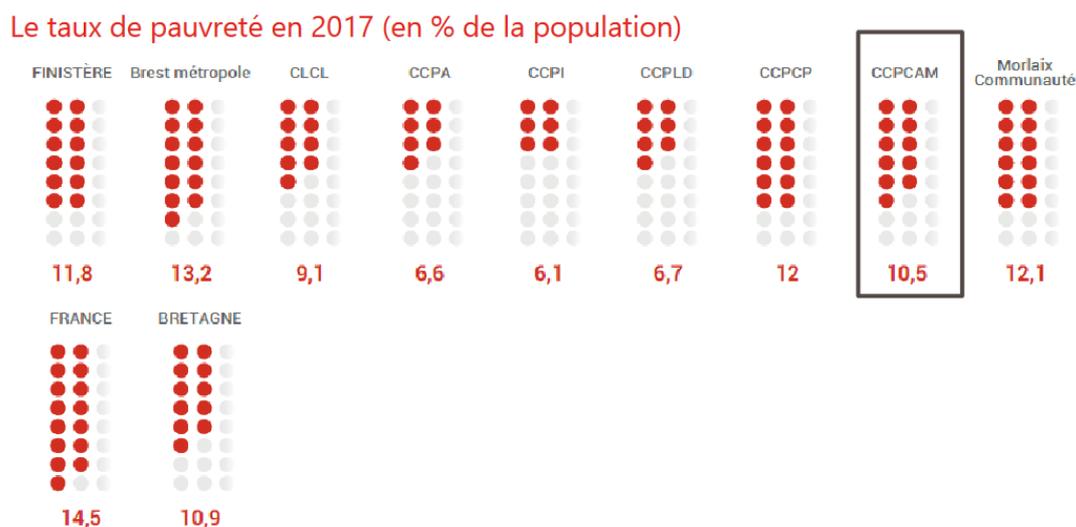
Figure 4 : Population par grandes tranches d'âges - 2009-2020 (Insee)



Les plus de 60 ans représentent 36,6 % de la population totale. Les communes de Camaret-sur-mer et Roscanvel comptent plus de la moitié de leur population âgée de plus de 60 ans (respectivement : 52 % et 52,5 %, en 2021⁷). Selon des projections démographiques, le territoire connaîtrait un vieillissement de sa population d'ici 2040, notamment avec une baisse de 12 % des jeunes de moins de 20 ans, une baisse de 3 % des actifs de 20 à 64 ans et une hausse de 47 % des plus de 65 ans.

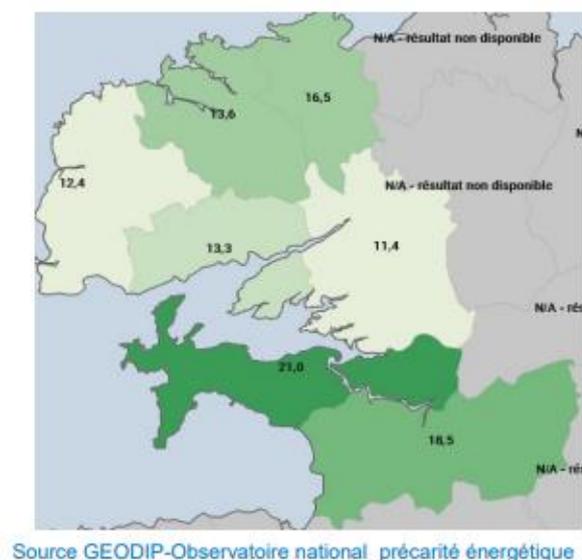
⁷ Dossiers complet INSEE des communes de Camaret-sur-mer et de Roscanvel

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



En 2017, le taux de pauvreté sur la CCPCAM s'élève à 10,5 %, soit un habitant sur dix. Avec un revenu disponible médian de 21 390 €, le territoire connaît un niveau de pauvreté légèrement inférieur à la moyenne finistérienne mais plutôt élevé au sein du pays de Brest. Ces chiffres renforcent l'enjeu de permettre aux familles précarisées, aux revenus plus modestes, d'accéder à une alimentation durable et de qualité et en luttant contre la précarité alimentaire.

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



L'un des facteurs pouvant expliquer la précarité alimentaire peut être la précarité énergétique, bien réelle sur le territoire de la CCPCAM. En effet, en 2021, 21 % des ménages étaient en situation de précarité (contre 14,7 % à l'échelle régionale et 13,9 % à l'échelle nationale). Selon le diagnostic du CLS⁸, la précarité énergétique a des impacts néfastes sur la santé tels que les effets directs du froid, de l'humidité et des moisissures, un impact sur la santé mentale. Elle favorise l'adoption de comportements à risque (utilisation de chauffages d'appoint, calfeutrage, entretien insuffisant des appareils...) et induit un arbitrage budgétaire au détriment d'autres dépenses (alimentation, soins, etc.).

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

⁸ CLS = Contrat Local de Santé

2. Alimentation et santé : caractéristiques et dispositifs existants

a) *Caractéristiques locales et dispositifs existants*

Le CLS du Pays de Brest propose 12 lieux de consultation en addictologie sur son territoire, avec une journée de permanence par mois pour chaque EPCI. Pour la communauté de communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime, les consultations se tiennent à Crozon (à la maison de l'emploi) et au Faou (à la maison de santé) les deuxièmes jeudis du mois pour le volet « tabac ». Pour le volet « autres addictions », une permanence au Faou est tenue les premiers lundis du mois. Entre juin 2024 et février 2025, la CCPCAM est l'EPCI avec le plus de consultations sur l'addictologie. 49 consultations ont eu lieu sur le territoire et le CLS a mené un total 157 consultations dans le Pays de Brest⁹.

Le CLS du Pays de Brest (en partenariat avec l'ARS Bretagne et cofinancé par l'Union Européenne et la région Bretagne) prévoit de mettre en service une unité mobile de prévention à partir de juin 2025, sur les territoires suivants :

- Communauté d'Agglomération du Pays de Landerneau-Daoulas,
- Communauté de Communes Pays des Abers,
- Communauté de Communes Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime,
- Communauté de Communes de Pleyben-Châteaulin-Porzay,
- Communauté Lesneven Côte des Légendes

A noter que le MarSOINS intervient également sur le territoire de l'EPCI. Le MarSOINS est une unité mobile de santé initiée en 2017, par l'association A Vos Soins, à Saint-Nazaire. Le camion se déplace dans différentes régions proposant des consultations gratuites, sans prise de rendez-vous et accessible à tous des services de prévention et de dépistage (bilans visuels, dentaires, auditifs, dermatologiques mais aussi des consultations avec des professionnels de santé).

Le Pays de Brest met également en place d'autres actions dans le domaine de la santé. En partenariat avec l'assurance-maladie du Finistère et le Pôle métropolitain du Pays de Brest, la CCPCAM met en place une action de prévention sur la santé bucco-dentaire des enfants. En effet, nous pouvons constater un taux important de recours au chirurgien-dentiste sur le territoire (36,8 % pour les enfants de 6 ans et 42,9 % pour les enfants de 3, 6, 9 et 12 ans sur l'EPCI en 2021¹⁰). Afin de mieux répondre aux enjeux de santé de la population et de lutter contre les inégalités sociales et territoriales de santé, des actions de sensibilisation de la population à la santé (bucco-dentaire et éducation alimentaire) et des temps d'accompagnement auprès des professionnels pour la mise en place d'actions en prévention bucco-dentaire et alimentaire vont être mises en place.

⁹ Présentation commission santé CCPCAM 22/05/2025

¹⁰ Base informationnelle de l'assurance maladie

b) *Actions « alimentation-santé » réalisées dans le cadre du PAT*

En 2023 :

- Partenariat avec Séverine Doué, diététicienne nutritionniste, ayant animé une conférence sur la nutrition dans le cadre du Défi Foyers à Alimentation Positive. 6 foyers ont participé à la conférence.
- Partenariat avec MarSOINS pour l'organisation d'une permanence « Bilan nutritionnel avec une diététicienne-nutritionniste » lors de l'évènement « Le Bout du Monde met les pieds dans le plat ».

En 2024 :

- Relais du bilan de la première édition du Défi Foyers à Alimentation Positive dans la newsletter du Contrat Local de Santé du Pôle Métropolitain du Pays de Brest.

En 2025 :

- Déploiement du projet « Marmitons ensemble ! » en partenariat avec Défi Santé Nutrition. L'objectif est de sensibiliser et accompagner les familles avec enfants à une alimentation favorable à la santé. Le programme se compose de 3 ateliers cuisine en binôme parent/enfant pour réaliser des préparations culinaires et favoriser les échanges sur l'alimentation. Programme financé par le REEAP (Réseau d'écoute, d'appui et d'accompagnement des parents).
- Déploiement du projet « Sur le chemin du petit-déjeuner d'Edgar le lion », en partenariat avec Défi Santé Nutrition. Les objectifs sont de sensibiliser les enfants à une alimentation favorable pour leur santé et d'accompagner les parents dans l'éducation nutritionnelle de leurs enfants. Le projet se déroule dans les écoles et les familles sont invitées à y participer. 6 écoles du territoire vont participer à cette animation en 2025.
- Partenariat avec Catherine Weber, diététicienne nutritionniste, qui va animer des ateliers nutrition et cuisine auprès des participants de la deuxième édition du Défi Foyers à Alimentation Positive.



3. Contexte environnemental et paysager¹¹

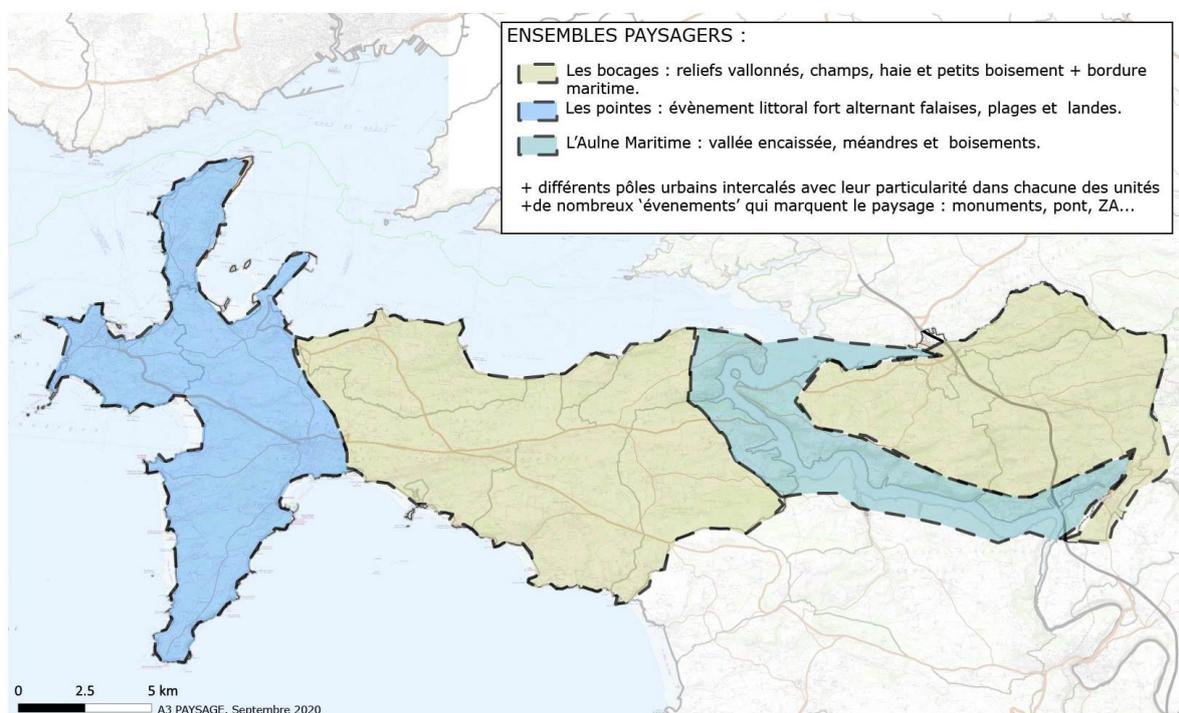
a) Les grands ensembles paysagers

La richesse des éléments structurants des paysages du territoire de la CCPCAM crée une mosaïque d'ambiances très hétérogènes formant autant d'évènements singuliers. On peut néanmoins définir trois grands ensembles de paysage :

- Les bocages au relief plus ou moins vallonnés alternant champs, haie et petits boisements avec une bordure maritime.
- L'Aulne Maritime qui se singularise par sa vallée encaissée, ses méandres et ses boisements.
- Les pointes : évènement littoral fort alternant falaises, plages et couverture de landes.

Les différents pôles urbains s'intercalent avec leur particularité dans chacune des unités.

Figure 7 : Les trois unités paysagères - fond de carte IGN (A3 paysages)



b) Une grande diversité écologique

Le territoire présente 130 km de côte et est structurée, à l'Est, par l'Aulne. Cette interface entre mer et terre génère une diversité des paysages et une gradation des unités écologiques selon la dynamique maritime. D'Ouest en Est se succèdent alors des écosystèmes de type marin, intertidal, littoral puis terrestre dont le fonctionnement est conditionné par des facteurs que sont les fonds marins, la profondeur des eaux, les faciès littoraux, le climat, les courants, la marée et les activités humaines notamment l'agriculture.

- L'espace marin :

Le relief terrestre observable de la presqu'île se poursuit sous la mer où le plateau continental se prolonge en pente douce. La profondeur des fonds marins y est globalement inférieure à 100m,

¹¹ (Source : Etude diagnostic et opportunité d'une démarche grand site de France -Urbicand -Soberco environnement_-A3 paysages-Atemia)

permettant le développement de nombreuses espèces animales et végétales, qui profitent de la lumière.

- **L'interface terre/mer :**

Le cordon littoral de la presqu'île est caractérisé par différents faciès littoraux façonnés par les variations de marées, la houle, le vent et les flux de sédiments. On y retrouve les falaises meubles et les vasières, principalement au nord (rade de Brest). A l'ouest et au sud ce sont plutôt les falaises de roches dures et hautes. Ces falaises sont alternées avec des anses sableuses (dunes), estuaires et prés salés comme à l'Aber ou étangs rétro littoraux comme à Kerloc'h et au Fret. L'ensemble de ces milieux abritent une diversité faunistique et floristique unique.

- **La frange littorale :**

La zone haute de la frange littorale est formée essentiellement de landes que viennent ponctuer les pelouses. Les landes forment des habitats complexes en mosaïque avec les pelouses sur les affleurements rocheux et les secteurs décapés, les mares et les tourbières dans les bas-fonds à engorgement quasi permanent. Leur richesse peut alors s'avérer remarquable par la présence d'espèces animales et végétales de grande valeur patrimoniale. D'ailleurs, la quasi-totalité des habitats de landes sont reconnus d'intérêt communautaire dans le cadre de la directive européenne habitat – faune – flore (Natura 2000).

- **Les plateaux et collines intérieures :**

A l'intérieur des terres, entre les falaises du littoral et la vallée de l'Aulne, les plateaux et collines accueillent les activités agricoles, créant ainsi de nombreux paysages et une nouvelle variété d'habitats semi-naturels. Ces espaces, cultivés ou non, sont accompagnés d'un réseau bocager plus ou moins lâche, et par secteurs, d'importantes forêts se sont développées.

- **Les espaces agricoles :**

On retrouve ainsi majoritairement des cultures de céréales, sarrasin, colza mais encore des cultures maraîchères (environ 6 700 ha). Occasionnellement, on retrouve également des prairies temporaires, labourées et le plus souvent semées en ray-grass d'Italie et parfois en trèfles.

De la végétation spontanée, source de biodiversité, peut être présente au sein même de ces cultures ou en bordure de champs (pensée des champs, renouée faux-liseron, grand coquelicot...).

Ces cultures sont également accompagnées de prairies (environ 6 800 ha sur le territoire) le plus souvent entretenues par fauche et/ou pâturage.

Les prairies humides de type oligotrophes (pauvres en éléments nutritifs) à mésotrophes peuvent notamment se développer en contexte de lande humide ou de tourbière. En l'absence de gestion, les prairies humides, riches en jonc, peuvent évoluer vers des fourrés, en passant parfois par des stades de moliniaie haute et dense. Ces prairies sont d'une grande richesse en termes de biodiversité, en particulier si elles font l'objet de fauches tardives une fois tous les 2 ou 3 ans. Ces prairies humides se développent le plus souvent dans les vallées des deux rivières Aber et Kerloc'h. Lesquelles abritent, entre autres, la Loutre d'Europe.

Les fourrés secs et mésophiles peuvent s'étendre sur de vastes surfaces, souvent anciennement exploités par l'agriculture. Les arbustes des fourrés forment une végétation dense difficilement pénétrable de par la présence d'espèces épineuses telles que le prunellier. Les fourrés sont en général composés de prunellier, d'églantier, d'aubépine à un style, de noisetier, de sureau noir et d'ajonc

d'Europe. Sur la partie ouest du territoire, il pourrait être intéressant de permettre le développement d'une agriculture extensive afin de rouvrir certaines parcelles. On peut se baser sur l'exemple de la ferme de Kerguillé.

- **Les tourbières :**

Les tourbières (haut-marais) constituent des milieux originaux, souvent associés aux landes humides et conditionnées par le climat et la géomorphologie locale. Sur le territoire, les tourbières constituent des habitats isolés et relictuels. Mais celles-ci abritent une biodiversité typique de ces milieux et doivent être préservées.

- **Le bocage :**

Selon les secteurs, le réseau bocager est plus ou moins dense et connecté aux espaces boisés alentours, favorisant ainsi la diversité et les échanges écologiques. Des murets de pierres sèches accompagnent dans certains cas le bocage et accroissent l'intérêt écologique.

Plus relictuelle au niveau du littoral (notamment dans le secteur du Cap de la Chèvre), la densité de haies s'accroît d'Ouest en Est, à mesure que les espaces agricoles sont plus denses. Quelques secteurs semblent toutefois présenter un maillage plus dense : Landévennec, Le Faou, Pont-de-Buis.

Le bocage du territoire est composé d'espèces arbustives formant une végétation dense, difficilement pénétrable, notamment de par la présence d'espèces épineuses telles que le prunellier. Les espèces caractéristiques sont le prunellier, l'églantier, l'aubépine, le noisetier, le sureau noir ou encore l'ajonc d'Europe. Les bocages sont des milieux favorables à de nombreuses espèces protégées comme par exemple la vipère péliade qui se nourrit principalement des invertébrés qui vivent dans les haies bocagères.

- **Les forêts :**

Les forêts, recouvrant une surface d'environ 6 000 ha (soit environ de 20 % du territoire), sont de deux types : les forêts de feuillus et les forêts de résineux.

La forêt mixte ou de feuillus constitue un biotope indispensable à de nombreuses espèces de flore herbacée, de champignons, de mousses, de fougères, d'oiseaux (pics, rapaces), de mammifères (cerf, blaireau, martre...) ou encore d'insectes.

En lisière ou à l'intérieur des forêts, on observe une grande diversité d'ourlets. Ces végétations herbacées se développent à la faveur de clairières ou en bordure de sentier où l'apport de lumière est plus important.

- **La vallée de l'Aulne Maritime :**

L'Aulne constitue le plus grand fleuve côtier de l'Ouest breton. La richesse écologique et paysager de la vallée de l'Aulne tient à la présence de plusieurs habitats naturels :

- **Les versants boisés des rives de l'Aulne et de ses affluents, les rives du fleuve qui sont occupées par des groupements prairiaux hygrophiles.**
- **Les prés salés des bords de l'Aulne, les schorres et les vasières (colonisées par les halophytes), qui se développent au fond de la plupart des anses, ainsi que les flèches littorales (du Faou et du Pal à Landévennec).**

La richesse ornithologique de la vallée de l'Aulne tient à la présence d'importants groupes de migrateurs et de nicheurs maritimes ainsi qu'aux rapaces. La vallée présente un intérêt majeur pour la reproduction et l'hivernage du grand rhinolophe.

Par ailleurs, la loutre reconquiert depuis 15 ans le cours principal du fleuve, à partir des têtes de bassins versants du fleuve. Enfin, elle accueille la plus importante population reproductrice de saumon atlantique.

4. Milieux naturels, qualité de l'eau et pression sur la ressource

a) *Les milieux naturels*

Le territoire est partagé entre deux bassins versants : celui de l'Aulne, incluant la rade de Brest, et celui de la baie de Douarnenez, englobant l'anse de Camaret et la mer d'Iroise. Chacun occupe environ la moitié du territoire. Il bénéficie d'une façade littorale de 235 km. Son réseau hydrographique, relativement dispersé, compte cinq cours d'eau principaux : le Kerloc'h, l'Aber, la Douffine, la rivière du Faou et le fleuve côtier de l'Aulne.

L'intégralité du territoire est couverte par le SDAGE Loire-Bretagne. 2 SAGE sont effectifs sur le territoire : le SAGE Aulne et le SAGE Baie de Douarnenez.

Ces bassins versants abritent des paysages variés et un patrimoine naturel reconnu, notamment au sein des zones Natura 2000 « presqu'île de Crozon » et « rade de Brest - estuaire de l'Aulne ». Dans ces sites, la rencontre entre mer et cours d'eau côtiers a contribué au façonnement d'une mosaïque d'habitats : falaises, marais littoraux bordés de roselières, landes, dunes et flèche littorales. La diversité des paysages liés à l'eau crée des zones humides ponctuelles, abritant une faune et une flore particulière, dont plusieurs espèces sont protégées. Certains sites sont d'ailleurs remarquables comme l'étang de Kerloc'h et le marais de l'Aber.

b) *Les ressources en eau*

- **Eaux souterraines :**

Selon la Directive Cadre sur l'Eau, les eaux souterraines du territoire se répartissent en deux masses d'eau : « Baie de Douarnenez » et « Aulne ». En 2022, leur état a été jugé « bon », tant sur le plan quantitatif que chimique (Etat écologique des masses d'eau, AELB, 2020).

Toutefois, les pressions liées aux nitrates et aux pesticides ont été évaluées comme « moyennes » dans la baie de Douarnenez.

Quantitativement, les pressions sur les ressources en eau s'intensifient, notamment en période estivale du fait des variations démographiques et de la recrudescence des épisodes sécheresses.

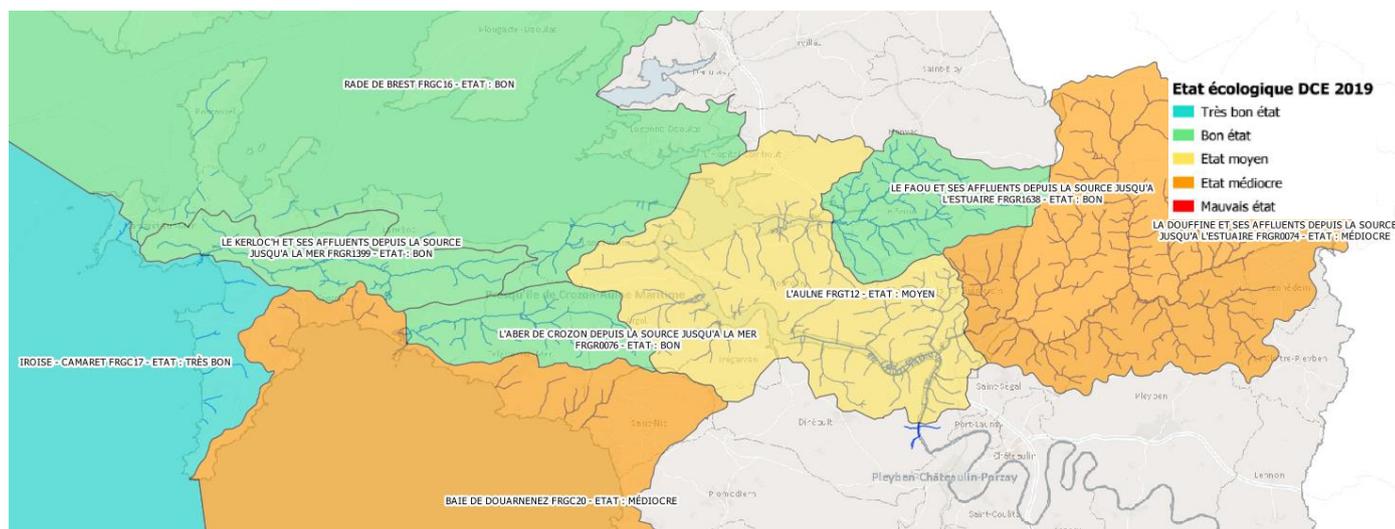
- **Eaux de surfaces :**

L'état écologique des eaux superficielles oscille entre un niveau bon (voire très bon en mer d'Iroise) et moyen à médiocre, en particulier sur la baie de Douarnenez, l'Aulne, et la Douffine.

L'état des eaux qui se dégrade à l'approche du littoral peut entraîner des proliférations d'algues vertes et de phytoplanctons toxiques notamment en baie de Douarnenez et en rade de Brest. Ces nuisances sont dues à un apport excessif de nutriments d'origine agricole (azote) et urbaine (phosphore), transportés jusqu'à la mer par les cours d'eau. Les interdictions de produire ou de pêcher dans ces secteurs sont des conséquences directes de ces pollutions.

Malgré un bon état écologique, les profils de vulnérabilité conchylicoles réalisés dans le secteur de la rade de Brest mettent en évidence des pollutions microbiologiques d'origine plutôt domestique à l'ouest du territoire (mauvaise gestion des eaux pluviales et des systèmes d'assainissement) et plutôt agricole à l'est (problématiques de gestion des bâtiments d'élevages, fuites d'effluents). Ces pollutions dégradent la qualité sanitaire des coquillages dans l'estuaire du Faou. Elles empêchent la pratique de la pêche à pied de loisir et contraignent les pratiques des conchyliculteurs.

Figure 8 : Etat écologique des masses d'eau (ALEB, 2020)



- **Situation générale de l'alimentation en eau potable sur le territoire :**

L'eau brute est prélevée pour produire de l'eau potable sur 5 sites du territoire. Une prise d'eau dans le ruisseau d'Aber sur la commune de Crozon, traitée par l'usine de Poraon. Mais aussi 4 sites de captage d'eaux souterraines sur les communes d'Argol (usine de Kernagoff), de Pont-de-Buis lès Quimerc'h (usines de Goastallan et du Pouldu) et du Faou (usine de Pen a Vern de la commune de Rosnoën).

Une partie de l'eau potable consommée sur la communauté de communes est achetée au Syndicat Mixte de l'Aulne (SMA). Cet achat permet de combler les manques de production, notamment en période estivale avec une consommation en eau potable qui augmente fortement. L'apport du SMA représente 40 % du total de la consommation d'eau annuelle.

En 2023, l'eau potable distribuée par le service de l'eau a été jugée de « bonne qualité » par l'ARS. 100 % des analyses « Bactériologiques » (130 analyses), « Nitrates » (21 analyses) et « Pesticides » (112 analyses)¹² réalisées par l'ARS étaient conformes aux normes de qualité¹³.

- **Eau potable sur le territoire de la presqu'île de Crozon Aulne Maritime : Quelques chiffres**

La CCPCAM a vendu 1 494 419 m³ d'eau potable sur son territoire, en 2021 et connaît peu d'évolution ces dernières années (1 579 450 m³ vendus, en 2023¹⁴). Selon le diagnostic des usages de l'eau potable 2021 parmi les 500 plus gros consommateurs du territoire, le secteur agricole représente 7 % de la

¹² Fiche synthèse 2023, Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public de l'eau potable : Qualité de l'eau régie et DSP

¹³ Conclusion sanitaire de l'ARS pour 2023

¹⁴ Rapport annuel sur le prix et la qualité du service public de l'eau potable 2023

part totale consommée. L'usage agricole est dédié à l'élevage et en partie à l'abreuvement des animaux.

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

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

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

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

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

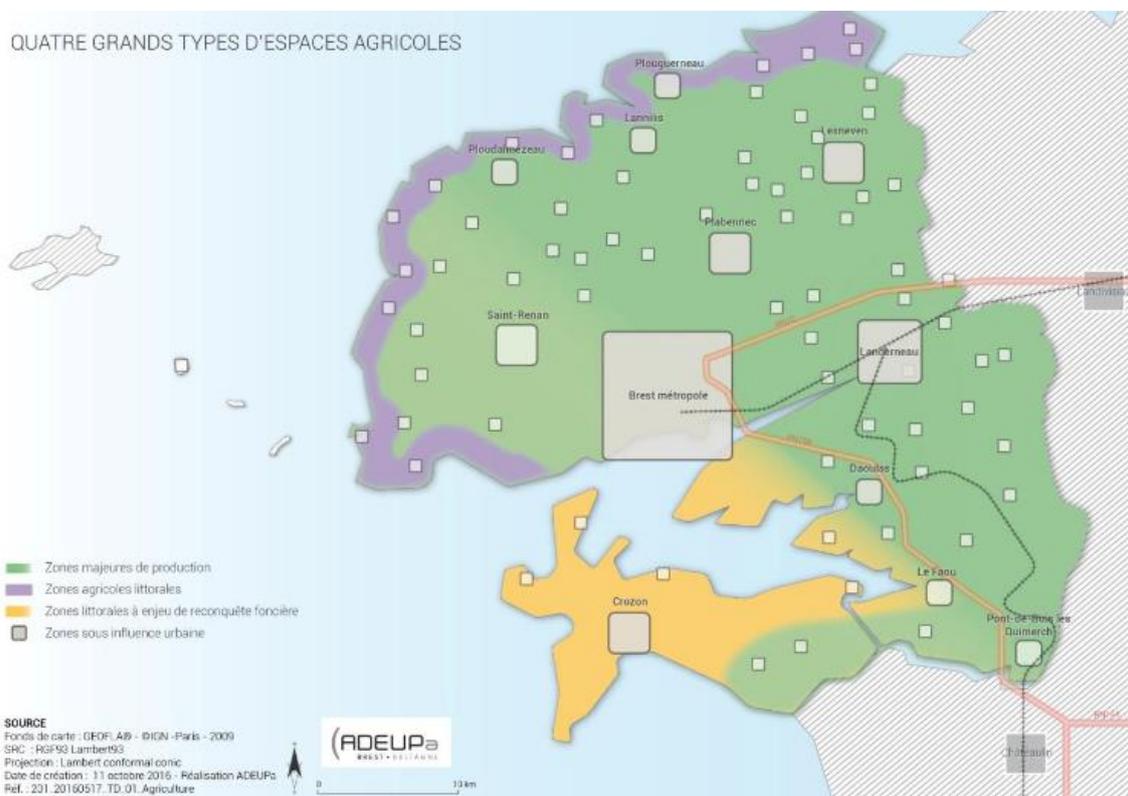
Ayant diminué de 5.000 hectares depuis 1988, la surface agricole du Pays est soumise à de multiples pressions (extension de l'urbanisation, concurrence entre les agriculteurs et tension entre acteurs sur le foncier exploité). Le changement de destination des espaces agricoles peut s'estimer comme suit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

- Environ 40 à 50 % vers l'enfrichement (Presqu'île de Crozon, fond de rade). La transformation des surfaces agricoles en espaces naturels se traduit principalement par une extension de la forêt sous forme de peuplement pauvre. Cette évolution se produit essentiellement dans les

zones agricoles en déprise, en Presqu'île de Crozon notamment. Selon les services de l'État, les friches représenteraient un tiers de la surface des terres agricoles.¹⁵

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

Figure 9 : L'agriculture du Pays de Brest caractérisée par différents espaces (PADD du SCoT)



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

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

¹⁵ Source : La préfecture encourage la remise en culture de friches agricoles, Ouest France, 3 janvier 2020

- **Les zones sous influence urbaine**, en gris sur la carte, où l'objectif est d'explicitier sur le long terme les perspectives d'extension urbaine.

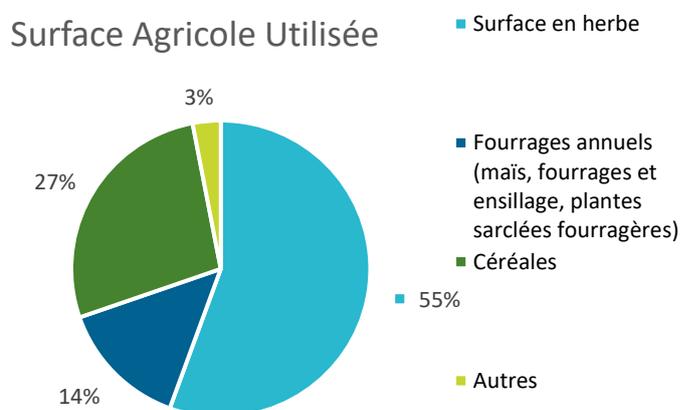
Il est important de constater que la Presqu'île de Crozon est considérée comme « un espace agricole sur le littoral », où l'activité agricole peut connaître des difficultés. Le territoire de l'Aulne Maritime est perçu comme une « zone de production majeure ».

B. Diagnostic de la production alimentaire

1. État des lieux de l'agriculture du territoire

a) Occupation des sols

En 2020, **10.141 hectares étaient dédiés à l'agriculture sur le territoire** (Superficie Agricole Utilisée - SAU¹⁶) de la CCPCAM, représentant environ 36 % de la surface totale du territoire.



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

Plus de la moitié de la surface agricole du territoire est en herbe, principalement en prairie pour une production fourragère. Les céréales occupent un quart des surfaces.

Figure 10 : Surface agricole utilisée (RA 2020)

b) Exploitations agricoles

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

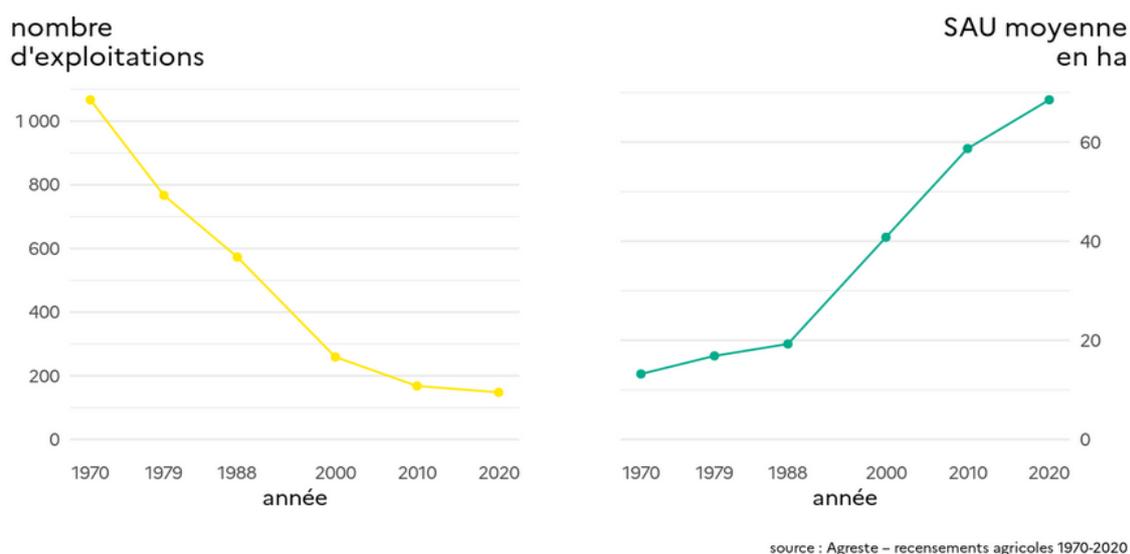
Communes	Exploitations agricoles			
	2000 (recensement Agreste)	2010 (recensement Agreste)	2016 (recensement commune)	2020 (recensement Agreste)
Argol	34	21	13	16
Camaret-sur-Mer	2	2	2	2
Crozon	48	34	37	31
Le Faou	13	5	4	3

¹⁶ Selon l'INSEE, « la superficie agricole utilisée (SAU) est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...). »

Landévennec	13	12	10	12
Lanvéoc	9	4	4	5
Pont-de-Buis lès Quimerc'h	42	33	24	25
Roscanvel	6	0	1	3
Rosnoën	46	30	38	31
Telgruc-sur-Mer	46	27	15	20
Total	259	168		148

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

Figure 11 : Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne (RA 2020)



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

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

c) Productions agricoles

Figure 12 : Productions agricoles principales (CRAB selon RA 2020)

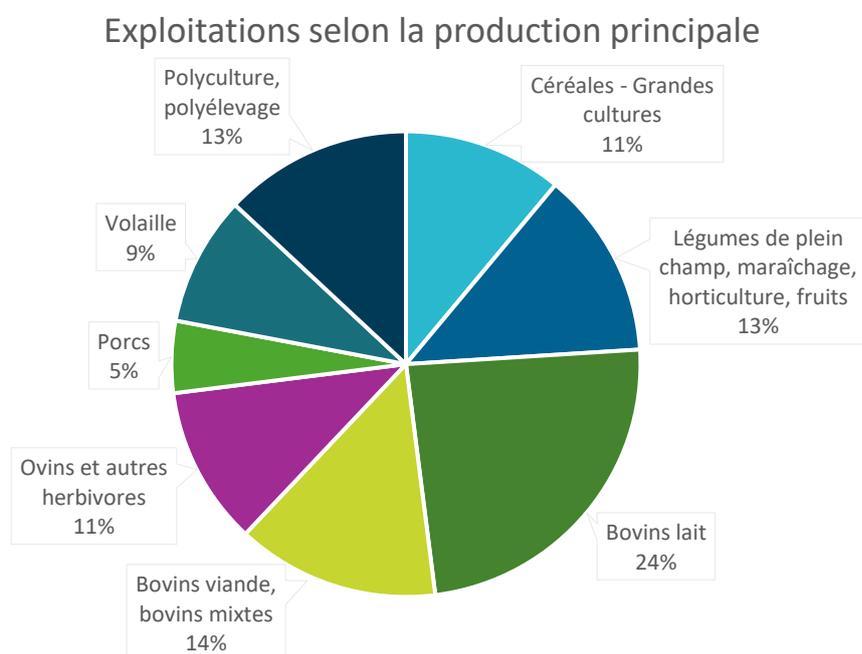


Tableau 2 : Productions agricoles (RA 2020)

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

Polyculture et/ou polyélevage	6 %	9 %	10 %
Viticulture	/	/	0 %
Non classées	/	/	0 %

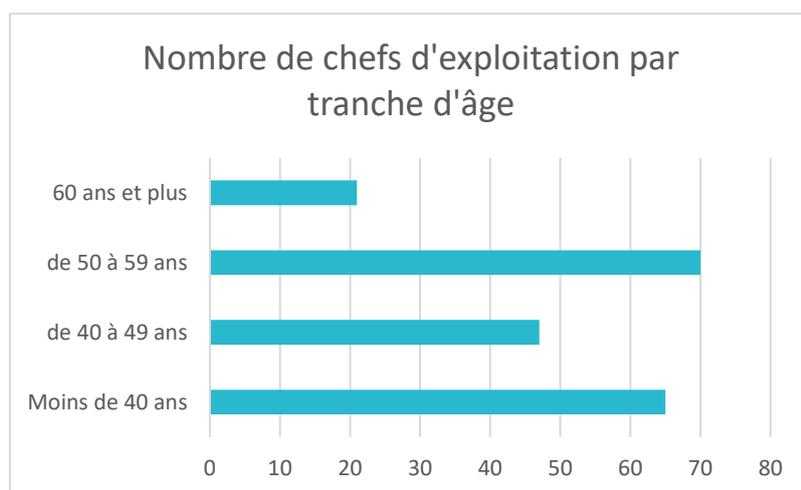
Les productions dominantes au sein du territoire sont l'élevage. En effet, l'activité agricole est dominée par la filière laitière avec 24 % des exploitations laitières. 11 % des exploitations sont spécialisées dans la viande bovine, contre 7 % à l'échelle du Finistère et 8 % à l'échelle régionale. L'activité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

d) *Emploi en agriculture*

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

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

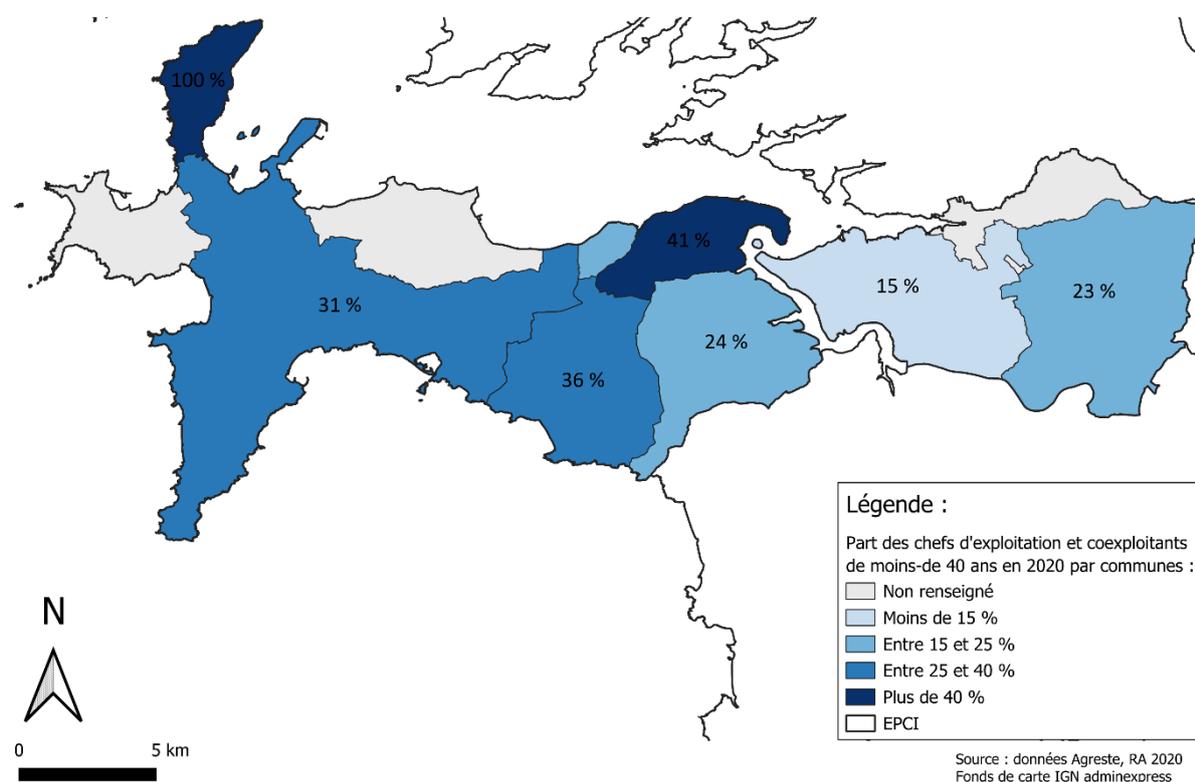
Figure 13 : Nombre de chefs d'exploitation par tranche d'âge (CRAB selon RA 2020)



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

n'est encore déterminé pour les trois prochaines années. Les communes avec le plus de « jeunes chefs d'exploitation » âgés de moins de 40 ans sont les communes de Roscanvel, Landévennec et Telgruc sur-Mer, représentant respectivement : 100 %, 41 % et 36 % du nombre total des chefs d'exploitation de leur commune.

Figure 14 : Répartition des chefs d'exploitation de moins de 40 ans par communes (RA 2020)



Le taux très important de jeunes agriculteurs sur la commune de Roscanvel s'explique par le fait que la seule agricultrice présente sur la commune est âgée de moins de 40 ans.

Tableau 3 : Exploitations selon leur dimension économique¹⁷ en 2020 (RA 2020)

Dimension économique	Nombre	%
Micro-exploitations (PBS < 25 000 €)	42	28 %
Petites exploitations (PBS de 25 à 100 000 €)	33	22 %
Moyennes exploitations (PBS de 100 à 250 000 €)	32	22 %
Grandes exploitations (PBS > 250 000 €)	41	28 %
Total	148	100 %

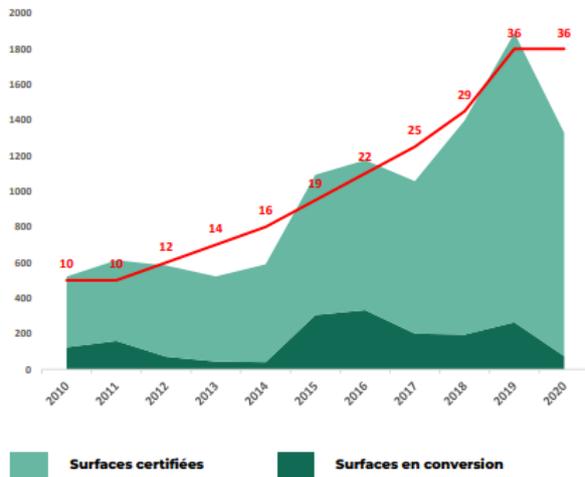
e) L'agriculture biologique en Presqu'île de Crozon – Aulne Maritime

En 2023, 35 fermes sur le territoire sont certifiées par l'agriculture biologique, représentant 23,6 % des fermes totales, soit une augmentation de 23 fermes depuis 2010. La bio concerne 1 491 hectares, dont

¹⁷ La dimension économique des exploitations est déterminée à partir de leur Production Brute Standard (PBS). Cette PBS représente la valeur du potentiel de production des exploitations.

107 en conversion, représentant 14,16 % de la SAU du territoire, soit une augmentation de 2.6 % en 1 an.

Figure 15 : Evolution du nombre de fermes et des surfaces bio (2010-2020, GAB-FRAB)



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

L'agriculture biologique du territoire est proche des objectifs nationaux avec le Plan Ambition Bio 2022 adopté en 2017 qui visait un objectif de 15 % de SAU en bio d'ici 2022. Cependant, la surface bio ou en conversion du territoire stagne ces dernières années autour de 1.500 hectares, soit environ 14 % de la SAU. Le Plan Ambition Bio 2027, adopté en 2024, réaffirme les orientations du programme précédent, tout

en souhaitant . Ce nouveau Plan Ambition Bio souhaite notamment développer les filières biologiques, accompagner les exploitants face aux enjeux environnementaux et encourager la demande de produits biologiques. L'objectif à terme de ce plan est d'atteindre 18 % de la surface agricole utile française en bio à horizon 2027. Un plan européen a été signé en 2021 dont l'objectif est de consacrer 25 % des terres à l'agriculture biologique d'ici 2030.

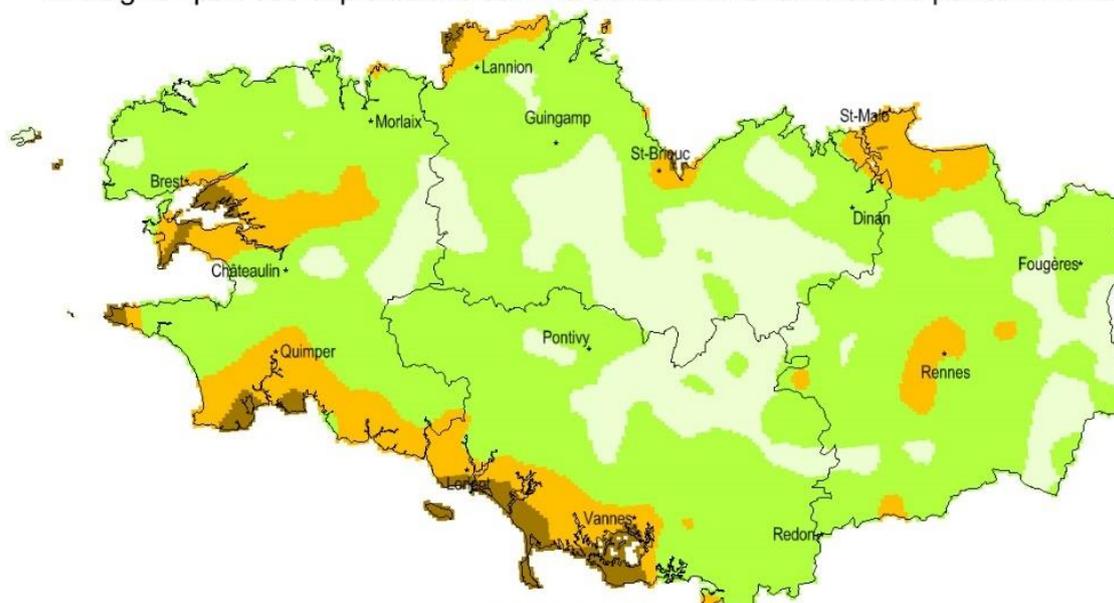
Notons que le Programme National Nutrition Santé 2019-2023 (PNNS 4) recommandait d'aller vers les aliments biologiques et locaux pour un mode de vie plus équilibré. Aujourd'hui, le Programme National Nutrition Santé 2025-2030 a pour ambition de prolonger et d'amplifier les précédentes actions, notamment sur la santé, l'alimentation durable et le climat.

f) Démarches de valorisation

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

Figure 16 : Un recours important au circuit court sur l'ensemble de l'intercommunalité (DRAAF Bretagne RA 2020)

Bretagne : part des exploitations commercialisant en circuits courts par commune



Part des exploitations en circuits courts par commune (%) - grille 100 HA - rayon de lissage 10 km
Source : Agreste DRAAF Bretagne - RA 2020

- 40 et plus
- de 25 à moins de 40
- de 10 à moins de 25
- moins de 10

g) Un territoire soumis à des contraintes d'urbanisme

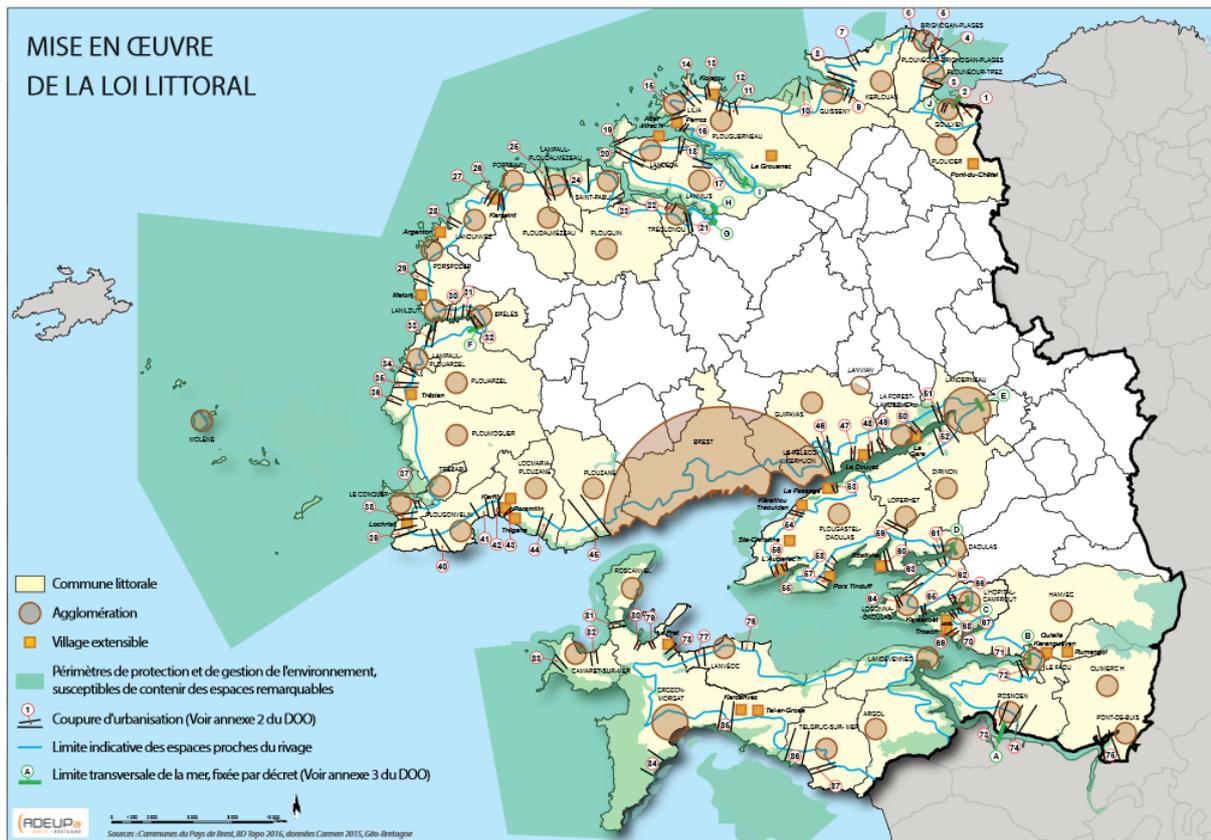
Le territoire de la CCPCAM est un territoire littoral. Ses dix communes sont couvertes par le PNRA¹⁸ et le Parc Naturel Marin d'Iroise. Actrice du programme Natura 2000¹⁹, la communauté de communes participe à la préservation de ses espaces naturels. Le SCoT du Pays de Brest identifie la Presqu'île de Crozon comme un paysage emblématique, vitrine touristique du territoire.

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

¹⁸ Parc Naturel Régional d'Armorique

¹⁹ Natura 2000 est un programme européen, constitué d'un ensemble de sites naturels, terrestres et marins. L'objectif de la démarche est la préservation de la diversité biologique et du patrimoine naturel, en tenant compte de l'environnement et des particularités territoriales.

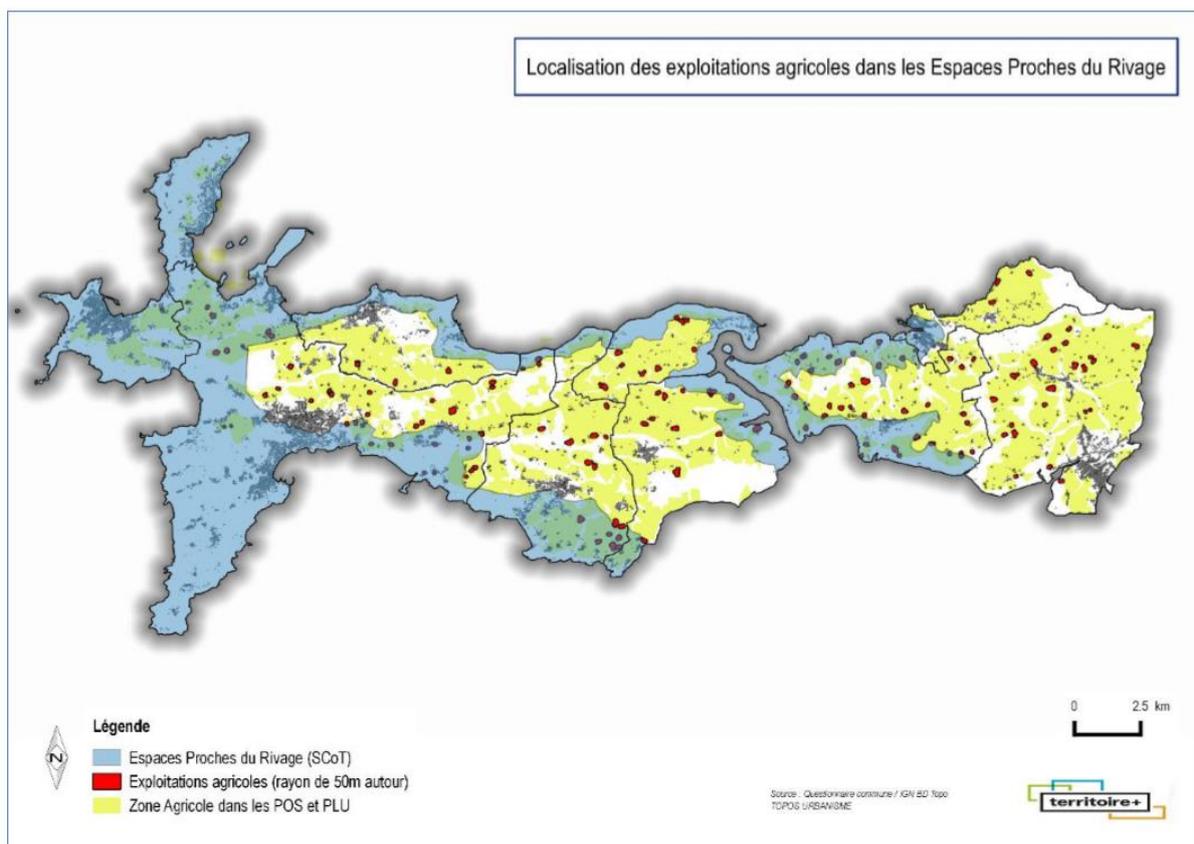
Figure 17 : Mise en œuvre de la Loi Littoral



La carte ci-dessus montre la mise en œuvre de la loi Littoral, à travers le Document d'Orientation et d'Objectifs (DOO) du Pays de Brest. En vue de limiter la consommation d'espaces agricoles et naturels, il a permis de délimiter les espaces proches du rivage. Selon l'article L121 – 13 du code de l'urbanisme, « l'extension limitée de l'urbanisation des espaces proches du rivage ou des rives des plans d'eau intérieurs (...) est justifiée et motivée dans le plan local d'urbanisme, selon des critères liés à la configuration des lieux ou à l'accueil d'activités économiques exigeant la proximité immédiate de l'eau. » Ces trois critères relèvent de la distance par rapport au rivage, les caractéristiques de l'espace et la co-visibilité avec la mer.²⁰

²⁰ Conseil d'État, 3 juin 2009

Figure 18 : Localisation des exploitations agricoles de la CCPCAM dans les Espaces Proches du Rivage (EPR)



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

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

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

Figure 19 : Inventaire départemental des friches parcelaires agricoles (2019, DDTM)



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

h) La filière des produits de la mer

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

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

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

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

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

2. Synthèse des enjeux de la production alimentaire

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

ATOUS	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> - 23,6 % de fermes bio, soit 14,7 % de la SAU - 33 % des fermes en circuit court - Diversité des productions agricoles (filière laitière, viande bovine, volailles, ...) - Présence d'infrastructures agroalimentaires locales (abattoir public intercommunal) 	<ul style="list-style-type: none"> - Un nombre d'exploitations agricoles en baisse (-43 % en 20 ans) - Un territoire agricole (est/ouest) à deux vitesses - Difficulté d'accès au foncier - L'impact de la loi Littoral et des contraintes urbanistiques sur l'évolution des exploitations agricoles
MENACES	OPPORTUNITÉS
<ul style="list-style-type: none"> - Des départs potentiels de chefs d'exploitations à court terme - Un recul progressif de l'activité agricole et risque de déprise dans les communes littorales les plus contraignantes - Spéculation foncière, changement de destination de bâtiments agricoles 	<ul style="list-style-type: none"> - Des produits locaux valorisés par les circuits courts et démarches de valorisation - Une remobilisation des friches agricoles - Un projet de construction d'un nouvel abattoir public multi-espèces d'une plus grande capacité - Accompagnement des changements de mode de consommation alimentaire

C. Diagnostic de la consommation alimentaire

1. La distribution alimentaire et les initiatives locales

La distribution :

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

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

Les métiers de bouche :

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

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

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

Les marchés alimentaires de plein vent :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Autres initiatives agricoles :](#)

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

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

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

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

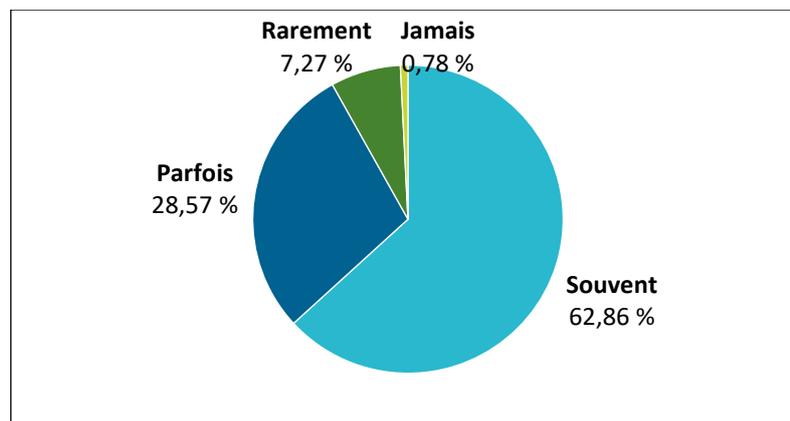
Précisons que l'enquête de 2019 pourrait être réactualisée dans le cadre de l'évaluation du PAT. En effet, la Covid-19 et la hausse de l'inflation ont modifié les habitudes de consommation alimentaire. Il serait intéressant d'étudier les habitudes des habitants de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime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

L'actualisation de cette enquête est prévue en 2025.

a) Les pratiques alimentaires des répondants

- La fréquence de consommation de produits locaux :

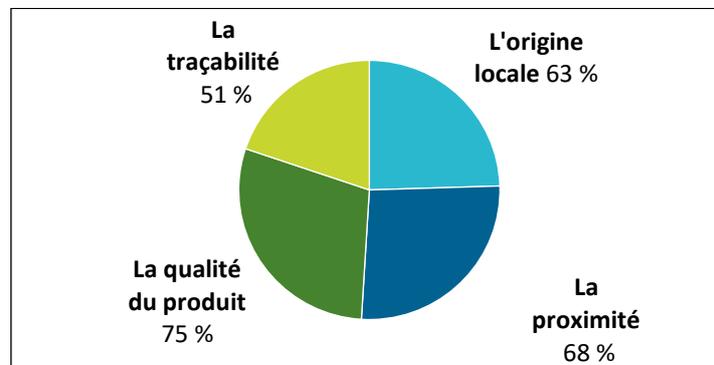
Figure 20 : Fréquence de consommation des produits locaux des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

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

Figure 21 : Raisons expliquant l'achat de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

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

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

Selon l'enquête réalisée par Ipsos²¹, la consommation de produits locaux est un « gage de qualité et de sécurité ». 82 % des français privilégient l'achat d'origine française et 77 % l'achat de produits proposés par les producteurs locaux. La vente directe, auprès des producteurs, permet aux consommateurs de se rassurer. En échangeant avec le producteur, ils peuvent s'informer sur les modes de production. Ces chiffres montrent que les circuits courts répondent aux attentes grandissantes des consommateurs. En effet, les modes de consommation évoluent : les consommateurs sont de plus en plus à la recherche de sens, de transparence et de proximité.

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

²¹ L'enquête a été réalisée du 17 au 24 octobre 2019 selon la méthode des quotas, auprès d'un échantillon de 1.000 français (<https://www.ipsos.com/fr-fr/pour-79-des-francais-lorigine-geographique-dun-produit-est-primordiale>).

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

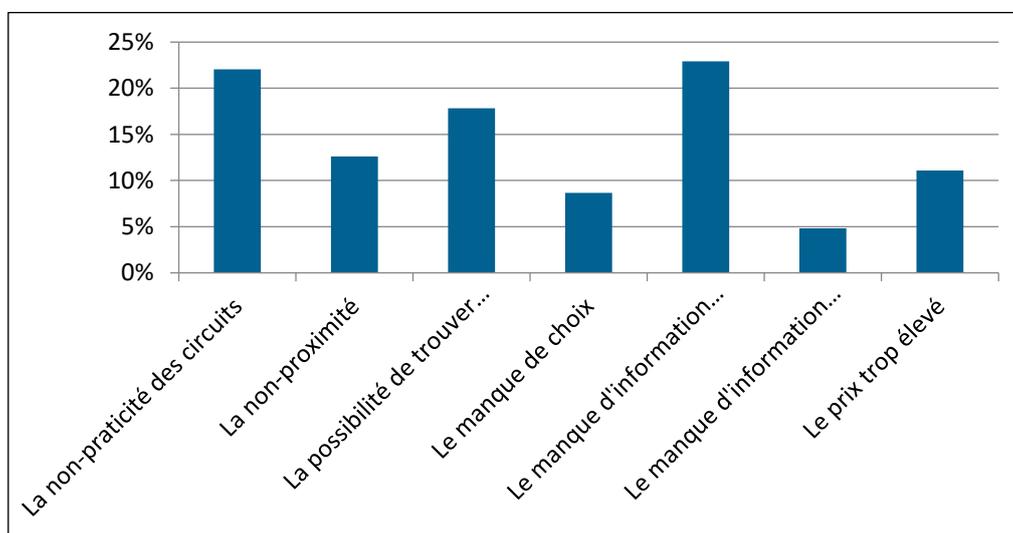
La proximité avec le producteur explique également la consommation des produits locaux sur le territoire. La vente directe permet de renforcer les liens entre le producteur et les consommateurs. En effet, ils peuvent échanger sur le produit, les modes de productions utilisées et le métier d'agriculteur.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

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

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

- **Les freins à la consommation de produits locaux :**

Figure 22 : Freins à la consommation de produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

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

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

Le prix trop élevé des produits locaux constitue également un frein important pour les répondants. Une enquête nationale²² révèle que le prix est de loin le premier critère de choix. Bien qu'ils aient modifié leurs habitudes de consommation, 57% des Français déclarent y faire encore plus attention qu'auparavant et 95 % déclarent qu'ils continueront à y faire davantage attention après la crise sanitaire.. 49 % des sondés considèrent que « les produits locaux ne sont pas plus chers que les autres », même si 62 % des Français considèrent que le fait de proposer des prix plus accessibles renforcerait la consommation de produits locaux.

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

- **Motivations à accroître la consommation de produits locaux :**

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

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

²² L'enquête a été réalisée par Ipsos en 2020 sur un échantillon national représentatif de 1051 personnes selon la méthode des quotas.

pas pour eux. En revanche, une fois que les consommateurs ont passé la barrière (qui est très forte), une fois qu'ils ont goûté, ils comprennent et ils sont convaincus. »²³

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

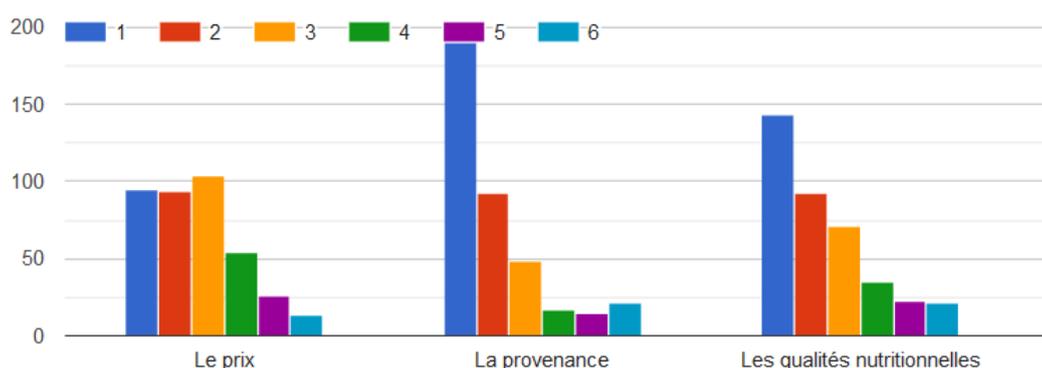
Du côté de l'enquête menée à l'échelle du Finistère, une question très semblable a été posée : « *Qu'est-ce qui pourrait vous inciter à consommer davantage de produits locaux ?* » Les éléments apportés relèvent également de l'accessibilité : un accès facilité et des informations plus nombreuses et de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

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

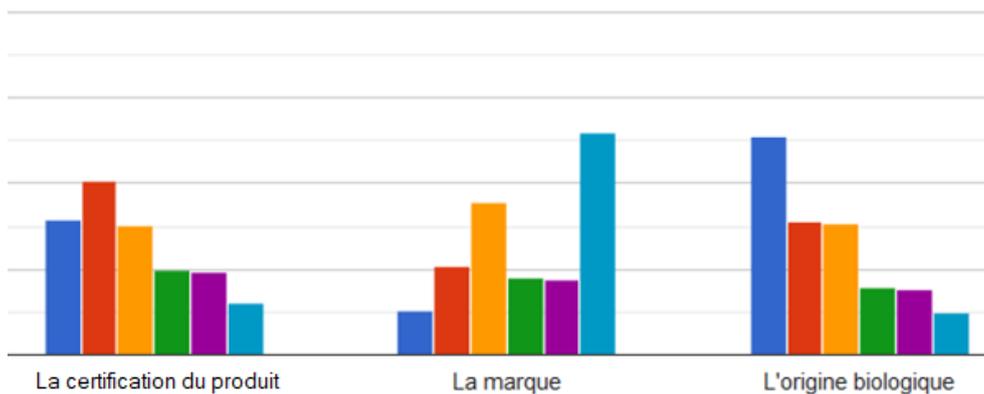
- **Les critères motivant les achats alimentaires :**

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

Figure 23 : Critères motivant les achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)

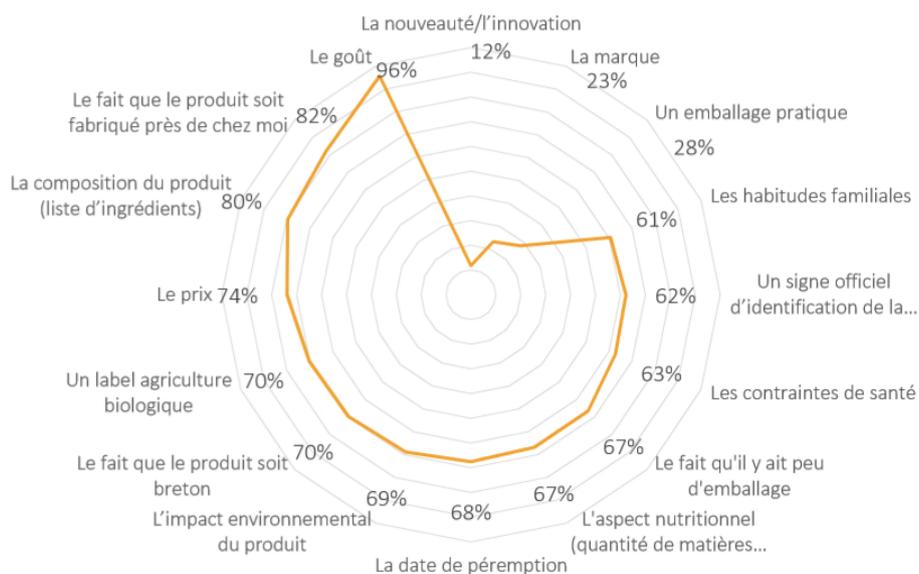


²³ Citation tirée de l'article *Manger local ? « Je pensais que ça aurait été plus compliqué et plus cher »* paru dans le Monde, le 25 novembre 2017



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

Figure 24 : Critères motivant les achats alimentaires des Finistériens (Enquête 2018 du CD29)



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

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

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

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

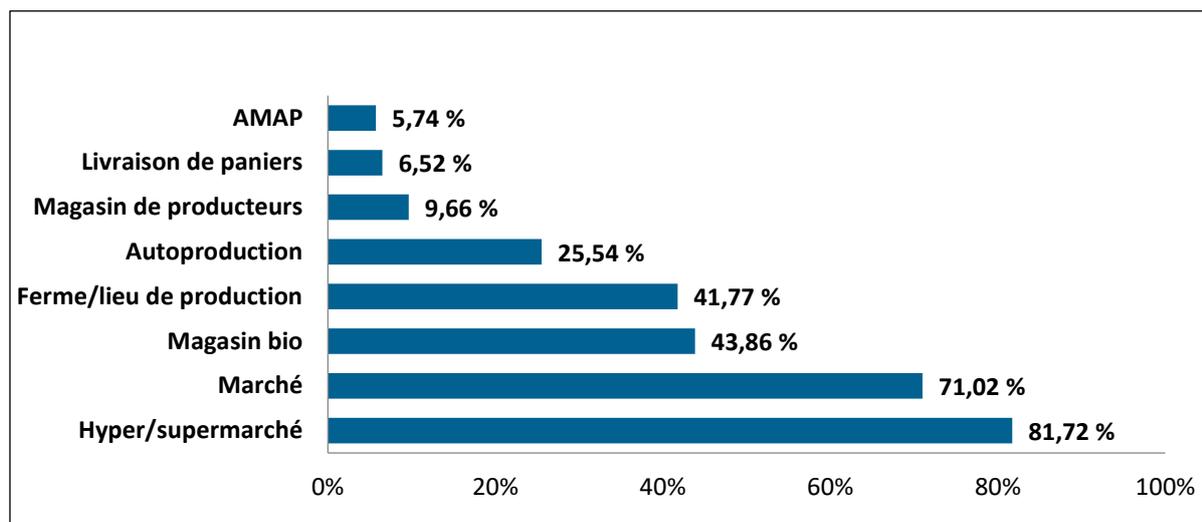
Tableau 4 : Croisement entre la catégorie socio-professionnelle et la proportion d'achat en produits locaux (Enquête 2019 de la CCPCAM)

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

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

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

Figure 25 : Lieux d'achats alimentaires des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

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

Tableau 5 : Comparaison des lieux d'achats alimentaires (Enquête 2019 de la CCPCAM)

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

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

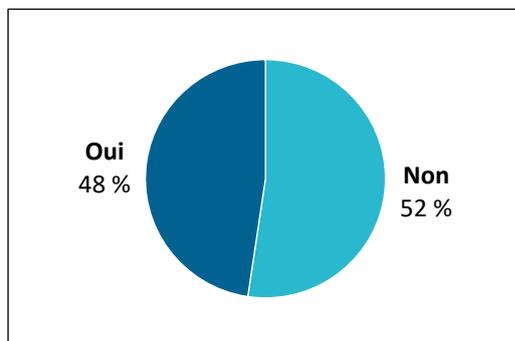
On peut constater que les « commerces de proximité » ne figurent pas dans les propositions de lieux d'achats. De plus, il aurait été intéressant de mieux appréhender la problématique du numérique dans l'approvisionnement de proximité en proposant les « magasins drive » aux répondants.

- **Des avis partagés sur l'offre de produits locaux :**

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

- **La sensibilisation à l'alimentation de proximité et durable :**

Figure 26 : Sensibilisation des répondants à l'alimentation durable et de proximité



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

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

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

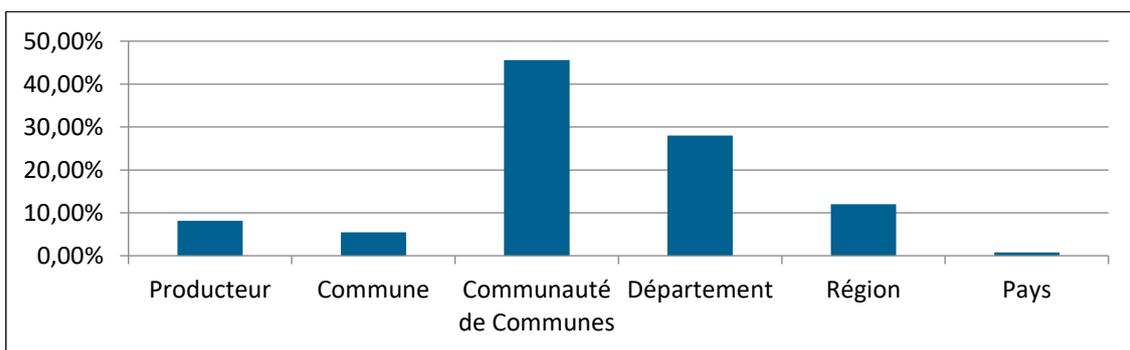
- **La définition d'un produit local :**

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

Le produit local, à la différence du produit localisé²⁴, se distingue par la proximité géographique entre l'activité de production et l'activité de consommation. Pour les pays anglo-saxons, la distance des 100 miles a été retenue par les locavores²⁵. En France, des distances maximales de 80 à 100 kilomètres ont été retenues par les Associations pour le Maintien des Agricultures Paysannes (AMAP) et par des points de vente collectifs. L'ADEME évoque les circuits courts alimentaires de proximité pour lesquels « la distance est raisonnable entre le lieu de production et de celui de consommation, variable selon le lien et les produits d'une trentaine à une centaine de kilomètres »²⁶.

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

Figure 27 : Définition d'un produit "local" selon les répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

²⁴ Un produit alimentaire localisé fait référence à un territoire bien particulier. Il utilise son origine géographique comme argument commercial (Aurélien MERLE, Mathilde PIOTROWSKI). Par exemple, le bleu d'Auvergne ou les pruneaux d'Agen sont des produits localisés.

²⁵ Selon le Petit Larousse, un locavore est « une personne qui décide de ne consommer que des fruits et des légumes locaux et de saison pour contribuer au développement durable ».

²⁶ Les avis de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie), Alimentation – Les circuits courts de proximité, juin 2017

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

- **Les attentes des répondants :**

Figure 28 : Nuage de mots représentant les attentes des répondants (Enquête 2019 de la CCPCAM)



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

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

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

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

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

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

3. La restauration collective

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

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

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

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

a) *La restauration collective en milieu scolaire*

Les écoles maternelles et primaires :

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

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

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

Des menus végétariens sont servis toutes les semaines, plutôt appréciés par les petits convives. Les agents expriment une volonté générale d'être formés à la cuisine végétarienne (cf. actions réalisées dans le cadre du PAT en fin de partie).

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

De plus, dans un objectif de justice sociale, afin de permettre à tous les publics d'avoir accès à l'éducation au goût, au bien manger et au vivre ensemble, les communes rurales peuvent proposer une tarification sociale aux familles les plus modestes. Cette démarche est soutenue par l'État à travers le dispositif « Cantine à 1 € ». En effet, les communes perçoivent 3 € par repas facturé à 1 €. Une bonification de 1 € est prévue pour les collectivités dont les cantines respectent les engagements de la loi EGAlim et si elles sont inscrites sur le site gouvernemental « Ma cantine » (télédéclaration annuelle des achats).

Les communes ayant recours à cette démarche sont :

Commune	Date de mise en place du dispositif	Nombre de familles en 2025	Nombre total d'élèves déjeunant à la cantine	Nombre d'enfants bénéficiaires du dispositif en 2025	Part d'enfants bénéficiaires en 2025, en pourcentage
ARGOL	2021	/	100	34	34 %
CAMARET-SUR-MER	2023	/	60	22	37 %
FAOU	2023	20	120	29	24 %
LANVEOC	2022	/	107	11	10 %
PONT-DE-BUIS-LES-QUIMERCH	2023	75	271	103	38 %
ROSNOEN	2022	18	97	18	19 %
TELGRUC-SUR-MER	2021	/	149	7	5 %

Les communes de Landévennec et de Roscanvel sont éligibles, mais ne sont pas inscrites au dispositif repas à 1 € - Landévennec n'ayant pas d'école. La commune de Crozon n'est pas éligible au dispositif.

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

Établissements	Nombre de repas	Part de bio	Part de produits durables et de qualité	Diversification des menus	Communication aux convives	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Interdiction du plastique
Roscanvel	30	3 %	0,2 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Rosnoën	97	69 %	1 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Camaret-sur-mer	60	12 %	0,3 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Le Faou	120	13 %	14 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Pont-de-Buis lès Quimerc'h	271	8 %	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Crozon	340	4 %	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Lanvéoc	107	35 %	4 %	Oui – Expérimentation 2 fois par semaine	Oui	Oui	Oui
Telgruc-sur-mer	149	23 %	3 %	Oui	Oui	Oui	Oui
Argol	100	/	/	Oui	Oui	Oui	Oui
Total	1 274						

Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine (télédéclaration des cantines de 2023) et/ou été transmises par les collectivités.

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

Les collèges :

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

Collèges	Nombre de repas	Part de bio	Part de produits durables et de qualité	Diversification des menus	Communication aux convives	Lutte contre le gaspillage alimentaire	Interdiction du plastique
Collège Alain (Crozon)	352	24 %	7 %	Non	Oui	Oui	Oui
Collège François Collobert (Pont-de-Buis lès Quimerc'h)	260	17 %	15 %	Oui	Non	Oui	Oui

Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine (télédéclaration des cantines de 2023).

Les lycées et autres structures de l'enseignement supérieur :

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

Le territoire recense deux établissements de l'enseignement supérieur, à savoir le lycée automobile de Pont-de-Buis lès Quimerc'h et la Maison Familiale Rurale (MFR) de Rumengol. Le lycée automobile sert par jour environ 115 repas. D'après la dernière télédéclaration des cantines de 2023 (plateforme Ma Cantine), le lycée professionnel de Pont-de-Buis lès Quimerc'h propose une part de 13% de produits bio et de 2 % de produits durables et de qualité (hors bio). N'ayant pas plus de détails sur la restauration, il y a toutefois une forte volonté de développer des actions d'éducation à l'alimentation des lycéens. En 2024, la Communauté de communes a été sollicitée par le lycée pour un projet autour du bien-manger. Plusieurs actions ont été réalisées dans ce cadre : décryptage des étiquettes et achat d'aliments au sein d'un supermarché et réalisation de recettes équilibrées et économiques, découverte des produits de la mer et escape game autour du bien-manger²⁷.

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

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

b) La restauration collective dans les autres établissements :

Les établissements médico-sociaux :

Le territoire compte plusieurs établissements médico-sociaux tels que l'**Hôpital de la Presqu'île de Crozon** (maison de retraite à Crozon), la **résidence Prat An Aod à le Faou** et l'**Ehpad Ti Ar Garantéz à Camaret-sur-mer**. Des rencontres spécifiques seront menées avec les établissements afin de comprendre l'organisation de leur restauration, freins et besoins. Dans le cadre du PAT porté par la

²⁷ Les actions ont été réalisées par l'association Aux Goûts du Jour dans le cadre du projet ICAPS (Intervention centrée sur l'activité physique et la lutte contre la sédentarité) du lycée.

CCPCAM, une animation a eu lieu dans les établissements de Camaret-sur-mer et Crozon en présence de producteurs locaux (confection et dégustations de crêpes à partir de produits du territoire).

Établissements médico-sociaux	Type de gestion	Nombre de repas servis par jour	Nombre de repas servis par an	Part de bio	Part de produits durables et de qualité
Centre Hospitalier de la Presqu'île de Crozon	Directe	347	126 488	4 %	1 %
Résidence Prat An Aod au Faou	Concédée	249	91 069	/	/
EHPAD Ti Ar Garantez à Camaret-sur-mer	Concédée	130	47 050	0,49 %	0,25 %

Les données ci-dessus sont issues de la plateforme Ma Cantine (télédéclaration des cantines de 2023).

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

Autres établissements de restauration collective :

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

c) Les actions « restauration collective » réalisées dans le cadre du PAT



En 2023 :

- Organisation d'une formation « Diversification des protéines » dans le cadre de la 5^{ème} étape de la Maison de l'Alimentation Itinérante. Formation animée par le Collectif « Les Pieds dans le Plat » - 10 participants (9 collectivités).
- Organisation d'une réunion « Recensement des besoins en restauration collective » en partenariat avec l'EPAB – 5 participants.

En 2024 :

- Organisation d'une visite de la cantine de Lanvéoc entre élus et cuisiniers, en partenariat avec le Parc Naturel Régional d'Armorique – 15 participants (7 collectivités).
- Organisation d'une formation à destination du personnel de la restauration collective sur la cuisine des protéines végétales, en partenariat avec la Maison de l'Agriculture Biologique – 13 participants (5 collectivités).

En 2025 :

- Organisation d'une formation « Cuisine bio et repas alternatif : associer protéines végétales et protéines animales de qualité pour maîtriser son budget », en

partenariat avec la Maison de l'Agriculture Biologique –
Formation à venir en octobre 2025.

Depuis 2022 :

- Relais d'informations et accompagnement des établissements de restauration collective (télédéclarations « ma cantine », Lait et Fruits à l'école, « Cantine à 1 € », approvisionnements...).

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

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

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

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

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

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

Depuis 3 ans, Roscanvel voit également un projet fleurir sur sa commune, à l'initiative de l'association « Du reuz dans le bourg ». Organisant de nombreuses activités en période estivale (randonnée gourmande, vide grenier, pique-nique partagé), l'association a à cœur de conserver et créer du lien social tout au long de l'année. Six parcelles composent le jardin, sur un terrain privé mis à disposition par un habitant.

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

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

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

5. La solidarité alimentaire

a) *Éléments de diagnostic*

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

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

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

Les associations de l'aide alimentaire se fournissent auprès du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), des dons des supermarchés, industries agroalimentaires et commerces locaux. Le don permet une défiscalisation. Bien souvent, il s'agit d'inventus ou produits en date courte où la qualité peut être remise en cause ce qui accentue la problématique sur la redistribution de ces produits ayant une durée de vie courte. Les structures peuvent réaliser des achats afin de compléter les colis. Des collectes nationales sont également organisées ponctuellement à la sortie des supermarchés. Toutefois, les associations sont confrontées à des difficultés d'approvisionnement en produits de toute sorte. Le Secours populaire de la presqu'île de Crozon a créé une commission dédiée aux collectes alimentaires pour trouver des solutions auprès des producteurs locaux. Les CCAS s'approvisionnent à travers les Banques Alimentaires (Brest ou Quimper) qui se fournissent elles-mêmes avec les canaux cités précédemment.

La précarité alimentaire sur le territoire de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime :

Communes	Contraintes économiques			Précarité alimentaire
	Nombre d'habitants	Bénéficiaires du RSA	%	Bénéficiaires de l'aide alimentaire (associations ou CCAS)
Crozon	7321	110	1,5 %	?
Camaret-sur-mer	2447	45	1,84 %	120 personnes
Roscanvel	823	15	1,82 %	?
Lanvéoc	1955	35	1,79 %	?
Landévennec	338	10	2,96 %	?
Telgruc-sur-mer	1641	20	1,22 %	?
Argol	1021	15	1,47 %	?

Rosnoën	974	20	2,05 %	10 foyers
Le Faou	1832	30	1,64 %	?
Pont-de-Buis lès Quimerc'h	3565	60	1,68 %	20 à 30 foyers

A la lecture des chiffres ci-dessus, il est possible de faire l'hypothèse suivante : une majorité des personnes en situation de précarité n'a pas recours à l'aide à l'alimentaire. Cela peut peut-être s'expliquer par la peur du jugement, exacerbée sur des territoires ruraux où tout le monde se connaît, ou par des problèmes de mobilité. En effet, le territoire de la Presqu'île de Crozon-Aulne Maritime est un territoire rural vaste, peu desservi par les transports en commun.

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

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

b) Actions « lutte contre la précarité alimentaire » réalisées dans le cadre du PAT :

Projet « Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à l'alimentation durable pour toutes et tous » :

Les éléments de diagnostic sur la précarité alimentaire seront approfondis dans le cadre du projet « **Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à l'alimentation durable pour toutes et tous²⁸** », d'une durée de trois ans, en collaboration avec l'association Aux Goûts du Jour. Ce projet vise à permettre au territoire d'inclure dans le PAT le développement d'actions innovantes redonnant de la dignité aux personnes en situation de précarité alimentaire tout en limitant le recours à l'aide alimentaire. La première étape consiste à recueillir les idées, freins et besoins des travailleurs sociaux sur le sujet de l'accompagnement des personnes en situation de précarité alimentaire. Jusqu'en 2026, des plans d'actions seront coconstruits avec les structures (établissements avec des services sociaux et médico-sociaux, structures travaillant tout de la santé, maisons des habitants...). Ces dernières seront ensuite accompagnées à la mise en place de leur plan d'actions.

Entre janvier 2024 et avril 2025, plusieurs actions ont été mises en place sur le territoire :

Lycée automobile de Pont-de-Buis lès Quimerc'h	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de cycles d'ateliers sur l'alimentation et la santé mentale pour les secondes (ateliers sur les aliments à favoriser pour une bonne santé mentale à destination des lycées) ; - Stand petit-déjeuner (dégustation de recettes saines pour le petit-déjeuner et vote pour sa recette préférée pour qu'elle soit proposée au self) ; - Cycle d'ateliers Opticourses (ateliers sur la gestion du budget alimentaire).
Mission locale de Crozon	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier du potager à la cuisine à Gouézec (visite d'une exploitation agricole, atelier cuisine en plein air et repas partagé).

²⁸ Projet retenu dans le cadre de l'appel à projets « Mieux manger pour tous » 2023 s'inscrivant dans le cadre du Fonds pour une alimentation durable, porté par le Ministère des solidarités, de l'autonomie et des personnes handicapées

Prépa Avenir Jeunes de Pont-de-Buis lès Quimerc'h	<ul style="list-style-type: none"> - Cycle d'ateliers AAPETI ; - Cycle d'ateliers sur l'alimentation et la santé mentale à venir.
Secours Populaire de Crozon	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation de 3 stands « Une place à table » : Démonstration de cuisine durable et dégustation des recettes, et échanges avec les bénéficiaires sur les freins d'accès à l'alimentation.

Projet « Accès à l'Autonomie Alimentaire grâce au Partage d'Equipements et à la Transformation d'Invendus (AAPETI) » :



En parallèle du projet « Développement d'actions innovantes favorisant l'accès à l'alimentation durable pour toutes et tous », la CCPCAM est inscrite au côté de 5 autres intercommunalités (CC Côte d'Emeraude, Lannion Trégor Communauté, Liffré Cormier Communauté, Quimper Bretagne Occidental et Quimperlé

Communauté) dans le projet accès à l'Autonomie Alimentaire grâce au Partage d'Equipements et à la Transformation d'Invendus (AAPETI).

Le projet AAPETI, porté par l'association Aux Goûts du Jour et soutenu par la DREETS Bretagne, propose des ateliers de cuisine à destination de publics en situation de précarité. Les produits utilisés dans ces ateliers proviennent de dons agricoles et agroalimentaires locaux. Les participants transforment ces produits dans les établissements de restauration collective mis à disposition. Ces ateliers permettent de valoriser des produits qui auraient autrement été perdus et d'augmenter l'autonomie alimentaire des participants qui peuvent aussi repartir avec les plats cuisinés.

Des ateliers se sont organisés avec les jeunes de la Prépa Avenir de Pont-de-Buis lès Quimerc'h en mars 2025 :

- Choix et test des recettes qui allaient être cuisinées ;
- Visite de la ferme maraîchère « Les Jardins de Ti Raden » à Pont-de-Buis lès Quimerc'h ;
- Cuisine et mise en bocal au restaurant scolaire de Telgruc-sur-mer, mise à disposition gratuitement par la mairie.

Suite au premier défi bien dans mon assiette de 2023, qui consistait à suivre 25 foyers pendant 9 mois pour les accompagner vers de nouvelles pratiques alimentaires sans avoir à dépenser plus. La communauté de communes et ses partenaires sont en cours d'élaboration d'une nouvelle édition de ce défi avec une envie d'atteindre un nouveau public.

Actions prévues pour 2025 :



La Communauté de communes, l'association Aux Goûts du Jour et le Civam du Finistère ont défini un parcours à destination des structures de la solidarité. L'objectif ? Permettre aux différents acteurs de se rencontrer, d'échanger et d'envisager des solutions pour lutter contre la précarité alimentaire autour de trois temps forts :

- **Temps d'échanges sur la précarité alimentaire et l'alimentation durable** : Aborder les enjeux de précarité alimentaire et d'alimentation, et les problématiques qu'ils rencontrent localement.

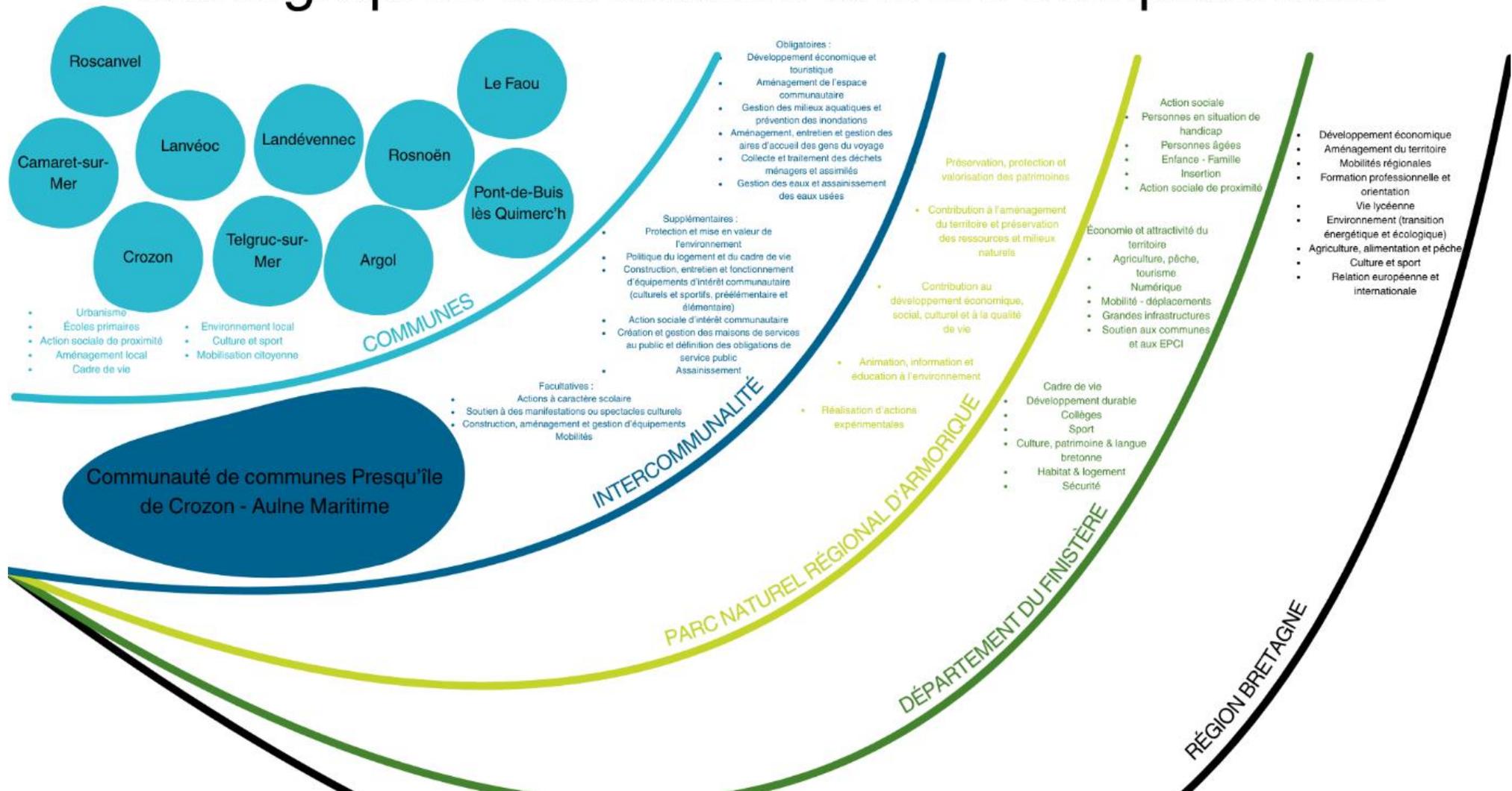
- **Visite de ferme** : Temps de rencontre et de discussion avec les professionnels du monde agricole. Echanges pour identifier les freins et leviers du rapprochement entre acteurs du monde agricole et acteurs de la solidarité.
- **Temps d'échanges entre acteurs de la solidarité et agriculteurs** : Groupe de travail pour comprendre les réalités des uns et des autres, imagines des solutions concrètes pour rapprocher agriculteurs et acteurs de la solidarité.

6. Synthèse des enjeux de la consommation alimentaire

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

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

Cartographie des acteurs & leurs compétences



Légende :

Structure travaillant avec :



Collectivités, communes



Acteurs privés



Grand public



Producteurs



Scolaires



Lien social, intégration



Santé



Accessibilité



Réduction du gaspillage alimentaire

Services proposés :



Animations, ateliers, informations



Vente directe

Acteurs de la santé

ARS :

Pilotage de la politique de santé publique en région afin de protéger la population, améliorer sa santé et garantir un accès équitable à des soins de qualité.



Enjeux :   

Actions : 

Défi santé nutrition :

Prévention des maladies liées à la nutrition en promouvant une alimentation équilibrée, une activité physique régulière et un sommeil de qualité, afin de rendre chacun acteur de sa santé tout au long de la vie.



Enjeux :  

Actions : 

Pôle Métropolitain du Pays de Brest :

Espace de coopération entre intercommunalités visant à promouvoir un développement équilibré, solidaire et durable du territoire. Met en place le Contrat Local de Santé.



Enjeux :   

Actions : 

Diététiciens et naturopathes :

Accompagnement vers une meilleure santé en agissant sur l'alimentation et l'hygiène de vie de façon préventive et personnalisée.



Enjeux :   

Actions : 

Le secours populaire :

Lutte contre la pauvreté et l'exclusion en apportant une aide matérielle, alimentaire, médicale et morale aux personnes en difficulté.



Enjeux :

Actions :

SOLAAL Bretagne :

Facilitation des dons agricole pour lutter contre le gaspillage alimentaire, valoriser les invendus et soutenir l'aide alimentaire auprès des plus démunis.



Enjeux :

Actions :

Les restos du cœur :

Lutte contre la pauvreté et l'exclusion en apportant une aide matérielle, alimentaire, médicale et morale aux personnes en difficulté.



Enjeux :

Actions :

CCAS :

Aide aux personnes en difficulté, notamment en matière d'aide alimentaire, de logement et d'accès aux droits.



Enjeux :

Actions :

**Acteurs de la
solidarité
alimentaire**

Centre social :

Renforcer le lien social et favoriser la participation des habitants à la vie locale, en proposant des services et des actions solidaires.



Enjeux :

Actions :

Acteurs de l'agriculture

GAB 29 :

Accompagnement pour un développement cohérent et durable de la filière biologique dans le Finistère.



Enjeux :  

Actions : 

Terres de liens :

Facilitation de l'accès au foncier agricole et accompagnement des porteurs de projet à l'installation.



Enjeux :  

Actions : 

Association des Fermiers de la Presqu'île :

Mise en réseau des producteurs et promotion de l'agriculture au grand public



Enjeux :  

Actions :  

Acteurs de la transformation et de la distribution

Magasin de producteurs l'Abeille et la Bêche :

Proposition de produits locaux en circuit court, en valorisant le travail des producteurs de la presqu'île et en renforçant l'économie locale.



Enjeux :   

Actions : 

L'AMAP du Bout du Monde :

Établit des partenariats solidaire entre consommateurs et producteurs locaux pour une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement.



Enjeux :   

Actions : 

CCI du Finistère :

Accompagnement des entreprises dans leur développement économique, l'innovation et la structuration de filières sur le territoire.



Enjeux : 

Actions : 

Le Garde-Manger (casiers distributeur de Crozon) :

Permet aux habitants d'accéder facilement à des produits frais, locaux et de qualité via un système de casiers en libre-service.



Enjeux :  

Actions : 

CMA du Finistère :

Soutient les artisans dans la création, le développement et la transmission de leurs entreprises, tout en valorisant les savoir-faire locaux.



Enjeux : 

Actions : 

EPAB :

Gestion durable de la ressource en eau et des milieux aquatiques du bassin versant de la baie de Douarnenez, en favorisant une gestion concertée à l'échelle du territoire.



Enjeux :



Actions :



Acteurs de l'environnement

EPAGA :

Gestion durable de la ressource en eau et des milieux aquatiques du bassin versant de l'Aulne, en favorisant une gestion concertée à l'échelle du territoire.



Enjeux :



Actions :



Acteurs institutionnels

ADEME :

Soutient et accompagne la transition écologique en promouvant l'efficacité énergétique, la gestion durable des ressources et la lutte contre le changement climatique.



Enjeux :

Actions :

DREETS :

Coordination des politiques publiques en matière d'emploi, d'économie, de travail, de solidarité et de cohésion sociale à l'échelle régionale.



Enjeux :

Actions :

Sous-préfecture :

Représente l'État au niveau local et assure la mise en œuvre des politiques publiques dans l'arrondissement, en lien avec les collectivités et les citoyens.



Enjeux :

Actions :

DDTM :

Pilotage des politiques d'aménagement durable du territoire, de gestion de l'environnement, de prévention des risques et de la mer au niveau départemental.



Enjeux :

Actions :

DDETS :

Mise en œuvre des politiques sociales, d'insertion, d'emploi et de travail dans le département.



Enjeux :

Actions :

DRAAF :

Mise en œuvre des politiques agricoles, alimentaires et forestières au niveau régional, en soutenant les filières, la sécurité alimentaire et le développement rural.



Enjeux :

Actions :

Collectivités

Région Bretagne :

Élabore et mise en œuvre des politiques régionales de développement économique, d'aménagement du territoire, de formation, de mobilité et de transition écologique.



Enjeux :



Actions :



Conseil départemental du Finistère :

Agit pour la solidarité sociale et territoriale, en soutenant les populations vulnérables, les collèges, les infrastructures et le développement local.



Enjeux :



Actions :



Les communes de la CCPCAM :

Gestion de proximité des services publics (urbanisme, écoles, voirie, action sociale) et pilotent les projets locaux répondant aux besoins de leurs habitants.



Enjeux :



Actions :



MAB 29 :

Promotion, soutien et accompagnement du développement de l'agriculture biologique dans le Finistère auprès des producteurs, collectivités et consommateurs.



CRAB :

Accompagnement des agriculteurs dans le développement durable de leurs exploitations, en apportant conseils, formation et appui technique pour répondre aux enjeux économiques, environnementaux et sociétaux.



Aux Goûts du Jour :

Sensibilisation de tous les publics à une alimentation saine, locale et durable à travers des ateliers, formations et animations.



CIVAM 29 :

Œuvre pour une agriculture durable, citoyenne et solidaire, en favorisant les échanges de pratiques et les projets collectifs entre agriculteurs et habitants.



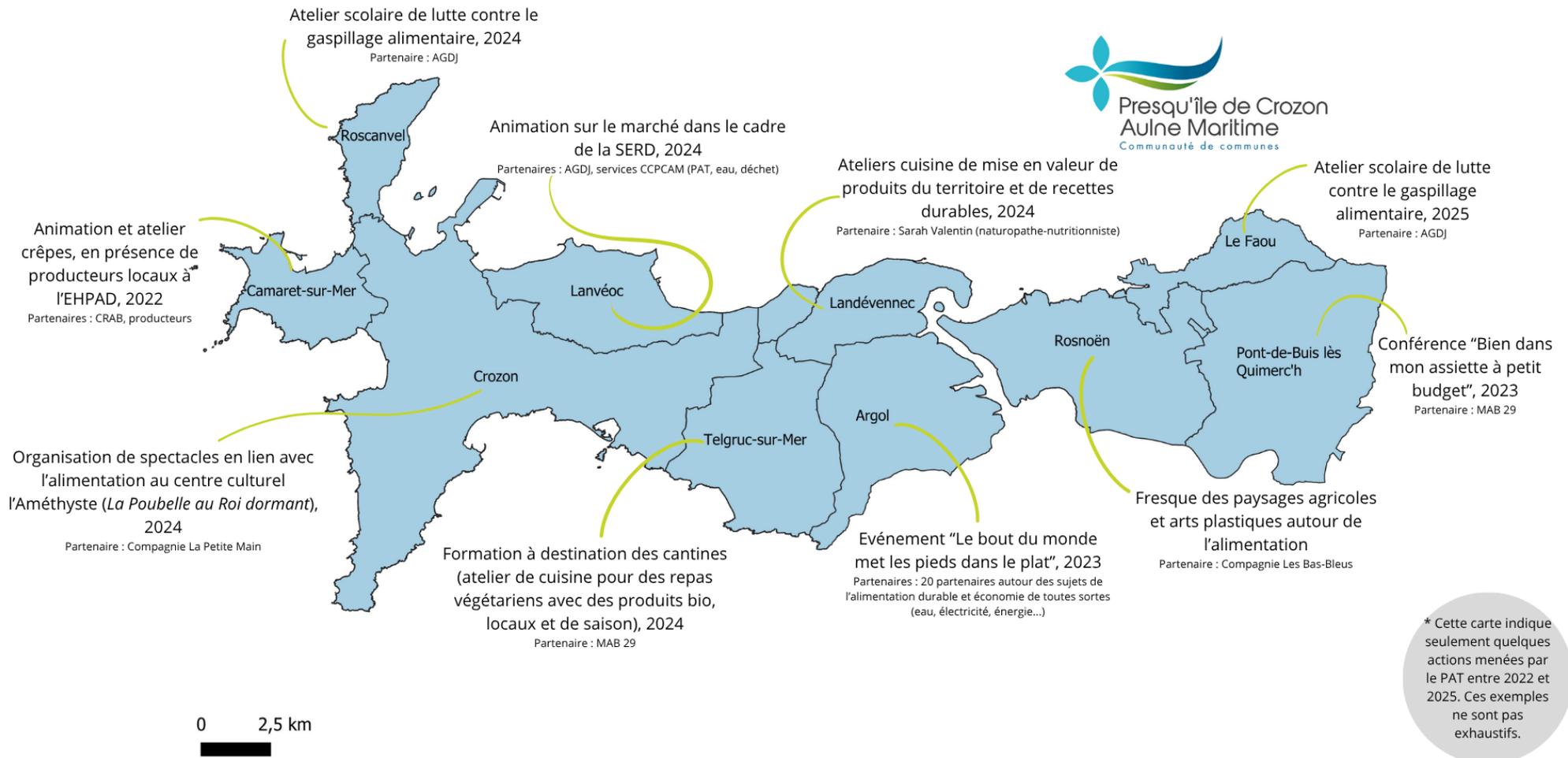
Acteurs
transversaux

PNRA :

Protection et valorisation des patrimoines naturels, culturels et paysagers tout en soutenant un développement local durable et respectueux de l'environnement.



La mise en œuvre d'actions diversifiées sur l'ensemble du territoire par le PAT*



Lexique :

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

AGDJ : Au Goûts Du Jour

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

ARS : Agence Régionale de Santé

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CCI : Chambre de Commerce et d'Industrie

CCPCAM : Communauté de Communes Presqu'île de Crozon - Aulne Maritime

CIVAM 29 : Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural du Finistère

CMA : Chambre de métiers et de l'artisanat de Bretagne

CRAB : Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne

DREETS : Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités

DDTM : Direction Départementale des Territoires et de la Mer

DDETS : Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des Solidarités

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EPAB : Établissement Public de gestion et d'Aménagement de la Baie de Douarnenez

EPAGA : Établissement Public d'Aménagement et de Gestion du bassin versant de l'Aulne

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

GAB 29 : Groupement des Agriculteurs Biologiques du Finistère

MAB 29 : Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

PAT : Projet Alimentaire de Territoire

PNRA : Parc Naturel régional d'Armorique

SERD : Semaine Européenne de la Réduction des Déchets

SOLAAL : SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires