



Stratégie et orientations du Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Quimperlé

Sommaire

Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Quimperlé	3
Pilotage et animation du PAT	12
Restauration collective	15
Filières alimentaires	25
Agriculture et foncier	31
Accès au bien-manger	39
Synthèse du plan d'actions	48

Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Quimperlé

Depuis de nombreuses années, Quimperlé Communauté mène des actions dans le champ de l'alimentation et en lien avec les partenaires.

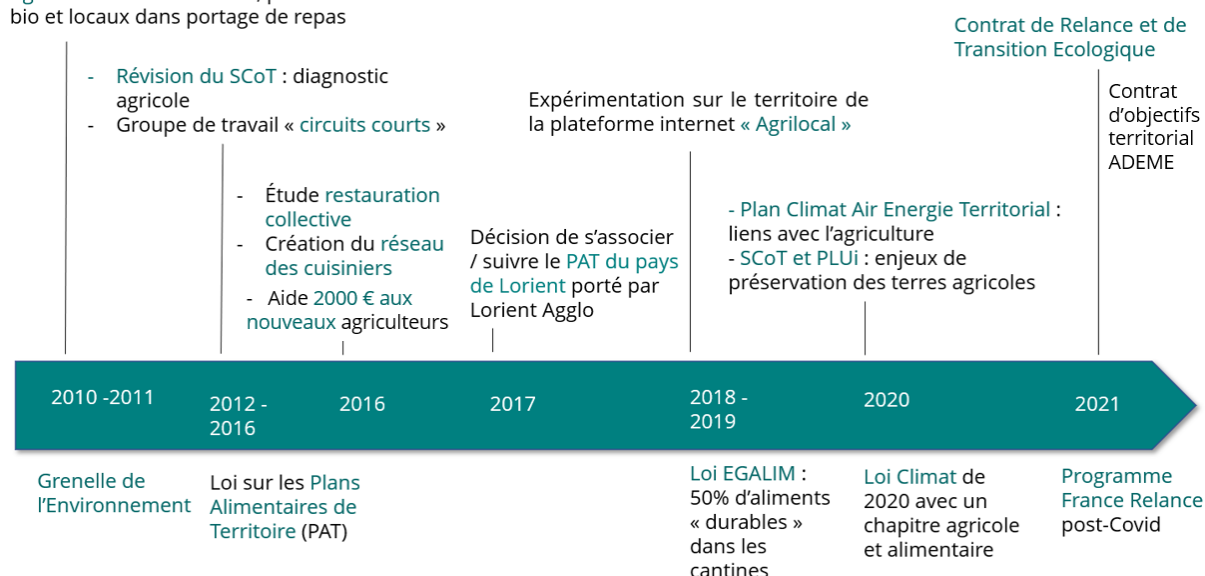
Le lancement du PAT est l'occasion de conforter et de développer ces premières avancées.

Les étapes de construction du PAT

HISTORIQUE

Depuis de nombreuses années, Quimperlé Communauté et ses partenaires mènent des **actions dans le champ de l'alimentation** : diagnostic agricole et travail sur les circuits courts, enquête auprès de la restauration collective et accompagnement à la lutte contre le gaspillage, engagements sur l'agriculture et la préservation des terres agricoles dans le cadre du PLUi et du PCAET, aides à l'installation des jeunes agriculteurs, service de portage de repas à domicile...

Agenda 21 : circuits courts, produits bio et locaux dans portage de repas



DEMARCHE

Dans sa feuille de route du mandat, Quimperlé Communauté a conforté son souhait de favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine et durable. Cela s'est traduit par la nomination d'une Vice-Présidente en charge de l'environnement, du projet alimentaire de territoire et de la gestion durable des déchets, ainsi que d'une Conseillère communautaire déléguée en charge du projet alimentaire de territoire.



Lauréate de l'appel à projet « **Projet Alimentaire de Territoire** » (PAT) porté par la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) en Novembre 2021, Quimperlé Communauté bénéficie d'un financement dans le cadre du Plan de Relance.

La collectivité désire travailler avec l'ensemble des acteurs du territoire pour :

- Valoriser les initiatives déjà en place portées par les secteurs associatif, privé et public
- Coordonner et développer de nouvelles actions identifiées comme nécessaires

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

Des thématiques de travail ont été identifiées par les élus dans la feuille de route : restauration collective, lutte contre la précarité alimentaire, foncier agricole et valorisation des productions locales, lutte contre le gaspillage alimentaire et prévention des déchets, interconnaissance entre producteurs-consommateurs et filières alimentaires.

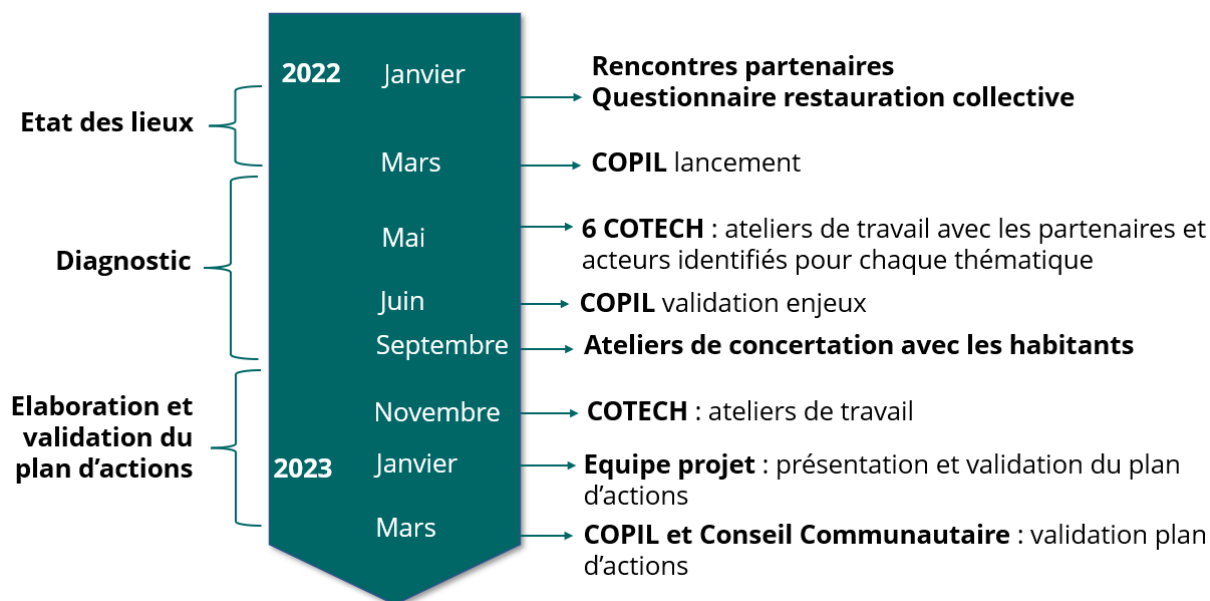
La collectivité vise 3 objectifs à travers le PAT :

- **Répondre aux enjeux et problématiques** pressentis sur le territoire ou aux attentes d'acteurs
- **Faire dialoguer et fédérer les différents acteurs** de l'alimentation qui ne se connaissent pas toujours, élaborer une stratégie locale collective
- **Mettre en œuvre un plan d'actions portées par les acteurs** du territoire afin de favoriser l'accès à une alimentation saine et durable pour tous

LANCEMENT DU PAT

Le Projet alimentaire de territoire s'appuie sur un diagnostic partagé des enjeux de l'alimentation. A ce titre, l'année 2022 a été mise à contribution pour identifier ces enjeux et les actions à mettre en œuvre pour y répondre, au cours de 3 grandes phases :

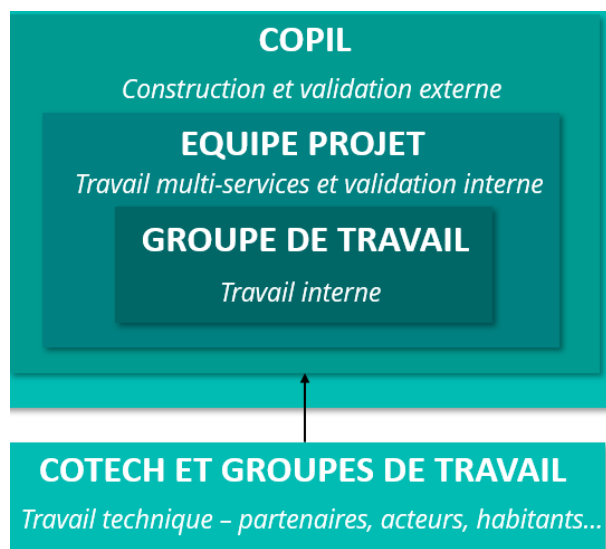
- 1- **Etat des lieux** de l'alimentation sur le territoire
- 2- **Diagnostic des enjeux** grâce à 6 Comités Techniques (COTECH) avec des acteurs et 2 ateliers de concertation avec les habitants
- 3- **Elaboration du plan d'actions** lors de 4 Comités Techniques puis validation du plan d'actions en instances communautaires et en Comité de Pilotage (COPIL)



Une gouvernance multi-acteurs

Un travail a été mené avec les élus pour définir les instances de gouvernance du PAT. Ainsi plusieurs instances ont été définies avec pour chacune un rôle précis.

La composition des différentes instances se décline ci-dessous :



GROUPE DE TRAVAIL

Il se réunit régulièrement pour rendre compte du travail réalisé par le chargé de projet PAT et **fixer la méthodologie de travail** sur l'avancement du PAT et la rencontre des acteurs. Il se compose ainsi :

- Elues en charge du PAT de Quimperlé Communauté
- Service environnement de Quimperlé Communauté dont le chargé de PAT

EQUIPE PROJET

Cette instance se réunit selon les besoins. Elle permet de réaliser un **travail interne et transversal aux services** et compétences de Quimperlé Communauté et de s'accorder sur la feuille de route du PAT en cohérence avec les autres stratégies de la collectivité. Elle réunit :

- Le Président, les élus en charge du projet alimentaire de territoire, l'élu en charge du développement économique, l'élu en charge des initiatives sociales et santé, et l'élu en charge de l'enfance, la prévention et l'accès aux droits
- La direction générale, le pôle aménagement, le pôle solidarités, le service gestion des déchets et le service communication de Quimperlé Communauté

COMITE DE PILOTAGE (COPIL)

Le COPIL a vocation à **valider la feuille de route pour l'élaboration du PAT** avec les principaux partenaires. Il se réunit environs deux fois par an à l'issue de certaines phases importantes du PAT. Il rassemble :

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

- Les partenaires-collectivités : DRAAF, Région Bretagne, Conseil départemental du Finistère, un élu référent de chaque commune du territoire, Lorient Agglo
- Les représentants des acteurs alimentaires : Chambre d'agriculture, Conseil de Développement du Pays de Lorient, Syndicats agricoles

COMITES TECHNIQUES (COTECH)

Les Comités Techniques sont des groupes de travail techniques qui se réunissent pour **échanger et déterminer des actions sur des sujets spécifiques**. Les acteurs qui y participent sont ciblés en fonction de la thématique abordée.

Deux sessions de Comités Techniques ont eu lieu : la première au printemps 2022 afin d'identifier les enjeux de et la 2^{ème} à l'automne 2022 dans le but de déterminer les actions du plan d'actions :

- **1^{ère} session** : 6 Comités Techniques correspondant aux 6 thématiques déterminées dans la feuille de route initiale du PAT (restauration collective, précarité alimentaire...). Les structures identifiées ont été invitées exclusivement au(x) Comité(s) Technique(s) qui les concernai(en)t
- **2^{ème} session** : 4 Comités Techniques correspondant aux 4 axes d'enjeux déterminés au printemps par les acteurs. La liberté a été laissée aux structures conviées de participer au(x) COTECH(s) de leur choix, permettant ainsi de croiser les acteurs et de favoriser l'interconnaissance

1 ^{ère} session	2 ^{ème} session
Restauration collective	Restauration collective
Gaspillage alimentaire	
Précarité alimentaire	Accès au bien-manger
Foncier agricole	Agriculture et foncier
Interconnaissance producteurs-consommateurs	Filières alimentaires et interconnaissance
Filières alimentaires	

Au total les deux sessions de Comités Techniques ont mobilisé **70 structures**, listées ci-dessous :

- **Elus référents des communes** du territoire : Arzano, Bannalec, Clohars-Carnoët, Guilligomarc'h, Le Trévoux, Locunolé, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Querrien, Quimperlé, Rédéné, Riec-sur-Bélon, Scaër
- **CIAS et CCAS** : Arzano, Clohars-Carnoët, Quimperlé (épicerie sociale), Rédéné, Scaër
- **Etablissements de restauration collective** : restaurants scolaires (Arzano, Bannalec, Mellac, Quimperlé, Riec-sur-Bélon, Saint-Thurien), cuisines centrales (Moëlan-sur-Mer, Scaër), Centre d'accueil de jour Ti ma bro, restaurant du centre hospitalier de Quimperlé, Hôpital de jour de Quimperlé, Collège Jules Ferry, collège Parc ar C'hoat, crèche Les Tournesols, EHPAD résidence du soleil levant, association des parents d'élèves de l'école du bourg de Moëlan-sur-Mer, ALSH
- **Représentants des agriculteurs** : Chambre d'agriculture, Agriculteurs de Bretagne, FDSEA, GAB, Confédération Paysanne

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

- **Acteurs du foncier agricole** : SAFER, Syndicat de la propriété privée rurale du Finistère
- **Représentants des producteurs de la mer** : CDPMEM 29, Comité régional conchyliculture Bretagne Sud, GALPA de Lorient Agglo
- **Acteurs des circuits courts** : AMAP Bannalec, Jardins solidaires de Kerbellec, La Lande Fertile, GAEC de Coat Savé
- **Structures qui accompagnent les agriculteurs** : ADESS Cornouaille, MAB, CIVAM, CIAP, porteurs de projets, Optim'ism, Réseau Cohérence
- **Associations** agissant dans le champ de l'alimentation : Restos du Cœur, Aux Goûts du Jour, Astuce et Fourchette
- **Syndicat** : Union locale CGT
- **Acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire** : COCICO, SYMEED 29, SOLAAL
- **Représentant de la grande distribution** : Quimperlé distribution – Intermarché
- **Partenaires** : Audélor, Lorient Agglo, Office de Tourisme Destination Quimperlé les Rias

ATELIERS DE CONCERTATION AVEC LES HABITANTS

La place des habitants sur le sujet de l'alimentation a été identifiée comme un élément important de la démarche du PAT. Le souhait a été exprimé de partager avec les citoyens le diagnostic et les enjeux, de recueillir leurs avis et idées d'actions, et de relever les freins et pistes de solutions pour y remédier.

Ainsi, **deux ateliers de concertation** ont été organisés : le premier à Scaër le lundi 19 Septembre de 20h à 22h et le second le samedi 1^{er} Octobre de 10h à 12h à Quimperlé.

Une **communication** a été réalisée en amont sur le site internet et les réseaux sociaux de Quimperlé Communauté. Des flyers d'invitation ont été déposés dans les mairies, médiathèques et commerces alimentaires du territoire. D'autres flyers ont également été distribués auprès des habitants sur certains marchés (Baye, Scaër, Bannalec) et dans certains halls de grandes surfaces (Leclerc de Scaër, Leclerc de Quimperlé, Intermarché de Moëlan-sur-Mer, Intermarché de Bannalec).

Au total **30 personnes** ont participé aux ateliers. L'ensemble des participants souhaite être informé de la suite de la démarche et être convié aux autres temps de travail. Malgré tout le constat est fait qu'il est **difficile de mobiliser la population active** pour ce type de réunions, ce format d'instances, malgré le choix des créneaux horaires en ce sens.



La construction collective du plan d'actions

ETAT DES LIEUX THEMATIQUE

Lors de la définition de la feuille de route, les élus ont déterminé **6 thématiques de travail** : restauration collective, gaspillage alimentaire, précarité alimentaire, foncier agricole, interconnaissance producteurs – consommateurs, filières alimentaires.

Un état des lieux a été réalisé pour chacune de ces thématiques grâce à :

- Un **questionnaire** adressé aux établissements de restauration collective
- Une **recherche bibliographique** et des ressources documentaires de partenaires pour les autres thématiques

IDENTIFICATION DES ENJEUX

Sur la base de présentation de cet état des lieux, les acteurs réunis lors de la 1^{ère} session de COTECH ont **énoncé des enjeux** pour chacune des thématiques. Ces enjeux ont été ensuite synthétisés en 1 axe transversal et 3 axes stratégiques déclinés en enjeux.

La liste d'enjeux a dans un deuxième temps été **priorisée par les membres du COPIL**. Le tableau ci-dessous présente ainsi l'ordre de priorité des enjeux :

1 axe transversal		
Piloter et animer le Projet Alimentaire de Territoire		
3 Axes stratégiques		
Sensibiliser et favoriser l'accès au "bien manger"	Maintenir et soutenir l'agriculture et la production du territoire	Organiser l'approvisionnement alimentaire du territoire et accompagner les acteurs des filières
Enjeux prioritaires		
Sensibiliser au « bien manger » et éduquer au « bien cuisiner »		
Maintenir l'agriculture du territoire et préserver le foncier agricole		
Améliorer l'autonomie et la souveraineté alimentaire du territoire		
Favoriser l'accès à l'alimentation de qualité en restauration collective		
Lutter contre la précarité alimentaire et développer les dispositifs d'aide alimentaire		
Soutenir la viabilité des exploitations agricoles		
Favoriser une culture commune du sujet de l'alimentation		
Coordonner, fédérer et mettre en réseau les acteurs de l'alimentation du territoire		
Accompagner et encourager le développement des filières alimentaires de qualité		
Connaître les filières locales et évaluer les besoins		
Développer l'offre en distribution alimentaire		
Valoriser les acteurs de l'alimentation du territoire		
Identifier et communiquer sur la production du territoire		
Encourager l'autoproduction alimentaire		

ELABORATION DU PLAN D'ACTIONS

Les **ateliers de concertation avec les habitants** ont permis de présenter les enjeux prioritaires et d'entamer un travail d'élaboration des actions pouvant y répondre. En l'occurrence le choix a été fait de laisser la possibilité aux habitants de travailler sur les enjeux suivants pour lesquels ils sont directement concernés :

- Sensibiliser au bien-manger, éduquer au bien cuisiner et lutter contre la précarité alimentaire
- Favoriser l'accès à une alimentation de qualité en restauration collective
- Développer l'offre en distribution alimentaire
- Identifier, communiquer et valoriser les acteurs de l'alimentation du territoire
- Encourager l'autoproduction alimentaire

Les deux ateliers de travail de 2h avaient pour objectif de permettre aux habitants de s'exprimer sur l'alimentation grâce à 3 temps :

- 1- Photolangage : chacun choisit une photo en rapport avec le bien-manger et explique son choix
- 2- Positionnement : chacun se positionne pour expliquer s'il est plutôt « d'accord » ou « pas d'accord » avec des affirmations en lien avec des pratiques alimentaires (coût, accessibilité et information)
- 3- Actions : les habitants forment des groupes et élaborent des actions concrètes

Des idées d'actions précédemment émises par les acteurs ont été soumises à **l'avis des habitants** qui pouvaient aussi compléter avec de nouvelles actions.

La **2^{ème} session de COTECH** a été l'occasion d'approfondir les enjeux identifiés en proposant des actions, à l'image du travail effectué par les habitants, mais cette fois-ci pour l'ensemble des enjeux. Les 4 COTECH organisés se découpaient ainsi, en petits groupes de travail :

- Prise de connaissance, relecture et commentaires de modifications / compléments sur la proposition de plan d'actions et positionnement des acteurs intéressés sur les actions auxquelles ils souhaitent participer
- Sélection des 5 actions prioritaires (urgence, répond à un enjeu fort, action pertinente...)
- Notation de la faisabilité des 5 actions choisies (moyens à déployer, acteurs à contacter, temps...)
- Approfondissement d'une action choisie par groupe : mise en œuvre, pilotage, partenaires...

Cette proposition de plan d'actions a été confrontée et **validée en équipe projet** avec les élus référents. L'aboutissement de la co-construction et de la concertation avec les élus, partenaires, acteurs de l'alimentation et habitants du territoire se traduit dans le **plan d'actions** présenté dans la suite du document. Celui-ci se décline en cinq axes stratégiques du PAT, puis en 14 grands enjeux et 27 actions. Le plan d'actions se veut évolutif et est programmé pour la période **2023-2026**.

AXE N°1 : PILOTAGE ET ANIMATION DU PAT

L'objectif est de poursuivre la démarche du PAT en prenant en compte les 3 enjeux suivants :



- Coordonner et fédérer les acteurs de l'alimentation du territoire
- Valoriser les acteurs de l'alimentation
- Favoriser une culture commune du sujet de l'alimentation

AXE N°2 : RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective représente un levier pertinent pour le PAT, c'est pourquoi il convient de :



- Travailler sur les moyens et l'organisation de la restauration collective
- Développer l'approvisionnement en produits de qualité
- Valoriser les acteurs de la restauration collective

AXE N°3 : FILIERES ALIMENTAIRES

Le territoire dispose de nombreuses filières alimentaires, auxquelles se posent les enjeux suivants :



- Identifier, recenser et caractériser les filières locales
- Accompagner et encourager le développement économique des acteurs locaux des filières alimentaires

AXE N°4 : AGRICULTURE ET FONCIER

L'agriculture à la base de l'alimentation rencontre plusieurs enjeux, avec le foncier comme levier d'action majeur :



- Donner les moyens aux collectivités de suivre et d'agir sur le foncier agricole
- Favoriser l'installation-transmission des exploitations agricoles
- Soutenir la viabilité des exploitations agricoles

AXE N°5 : ACCES AU BIEN-MANGER

L'alimentation des habitants interroge les différentes facettes de son accessibilité :



- Sensibiliser au bien-manger et au bien-cuisiner
- Développer et soutenir les dispositifs d'accès à l'alimentation
- Encourager l'autoproduction alimentaire



1

Pilotage et animation du PAT

Coordonner et fédérer les acteurs de l'alimentation

À l'issue de la première phase du PAT, l'organisation des instances doit être poursuivie et ajustée afin de :

- ↳ Suivre, évaluer et adapter la stratégie, la vision commune, les objectifs à atteindre, les actions à mener à partir d'indicateurs
- ↳ Poursuivre les échanges sur des définitions communes : local, qualité, durabilité, bien-manger, précarité alimentaire...
- ↳ Mobiliser les différents acteurs, favoriser les coopérations et les partenariats entre diverses structures, permettre l'émergence de nouveaux projets collectifs

1.1 Organiser régulièrement les instances du PAT

Il s'agit d'organiser et d'animer :

- Un **Comité de suivi** (COSUI) de la mise en œuvre des actions 1 ou 2 fois par an. Les membres du COSUI seront à définir à partir de la composition initiale du COPIL. Il s'agit notamment d'inclure les pilotes d'actions du PAT
- Des **groupes de travail techniques** selon les actions et selon les besoins
- La **restitution** de l'avancement du PAT aux **acteurs et au grand public**

Une attention particulière sera portée à la **place et au rôle des habitants** dans le PAT, tant en termes d'information que de concertation et de participation. Il revient de déterminer la forme que prendra cette mobilisation citoyenne. Plusieurs formats envisageables seront à sélectionner et valider :



- Restitution de l'avancement des actions du PAT auprès du grand public et des acteurs lors d'un événement particulier (forum de l'alimentation) ou via un média de communication (bulletin d'information)
- Création d'une instance de concertation
- Lancement d'un appel à projets porté par Quimperlé Communauté...

1.2 Informer et coordonner les acteurs de l'alimentation

L'action consiste à :

- **Rencontrer** les principaux partenaires et acteurs
- Répondre aux sollicitations des acteurs : **information, mise en lien**
- Assurer une **veille sur les enjeux** de l'alimentation, notamment sur le territoire

Favoriser une culture commune de l'alimentation et valoriser ses acteurs

Le PAT a un rôle à jouer pour renforcer la connaissance sur l'alimentation du grand public et ainsi atteindre les 3 objectifs suivants :

- ↳ Acculturer au sujet et aux enjeux de l'alimentation
- ↳ Organiser des temps permettant la discussion, le débat, les échanges et témoignages autour de l'alimentation
- ↳ Valoriser les acteurs et l'alimentation du territoire via la communication et les événements d'interconnaissance



1.3 Réaliser un plan de communication

Une attention sera portée sur les **formats et canaux de communication** choisis et l'évaluation de leurs impacts : affichage, réseaux sociaux, stands, magazines...

1.4 Organiser des événements de valorisation de l'alimentation du territoire et d'interconnaissance

L'objectif de cette action est de faire découvrir l'alimentation du territoire au grand public. Plusieurs types d'événements sont envisageables, par exemple :

- **Événements touristiques** de valorisation des produits locaux / acteurs locaux
- **Portes ouvertes de fermes** : grand public, scolaires et équipes de restauration collective
- **Témoignages de producteurs** en établissements



Figure 1 : "Clohars. L'agriculture en marchant" - Le Télégramme. 28/08/12.

1.5 Organiser des temps d'échanges et de sensibilisation sur l'alimentation

L'objectif de cette action est d'organiser des temps d'échanges, de débat et d'acculturation pour le grand public sur le sujet de l'alimentation. Plusieurs formats peuvent être imaginés : **projection de film, animation sur une fresque de l'alimentation, conférences, atelier...**



2 Restauration collective

En France, la restauration collective représente **5% du nombre de repas** consommés.¹ Bien que représentant une part mineure de la consommation, il s'agit d'un levier important pour les collectivités qui en ont la compétence.

¹ CESER (Conseil Economique, Social et Environnemental Régional). « L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ? ». 2021. Page 74

10 000 repas quotidiens sur le territoire

Il existe des données concernant la restauration collective du Pays de Quimperlé grâce à deux enquêtes réalisées par Quimperlé Communauté :

- Une **enquête qualitative menée en 2016** auprès de **28 établissements** publics du territoire via des entretiens semi-directifs avec les cuisiniers, responsables de restaurants et élus
- Une **enquête quantitative menée en 2022** via un questionnaire à compléter : **20 établissements** ont répondu

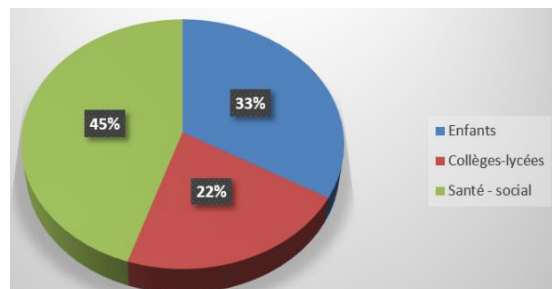
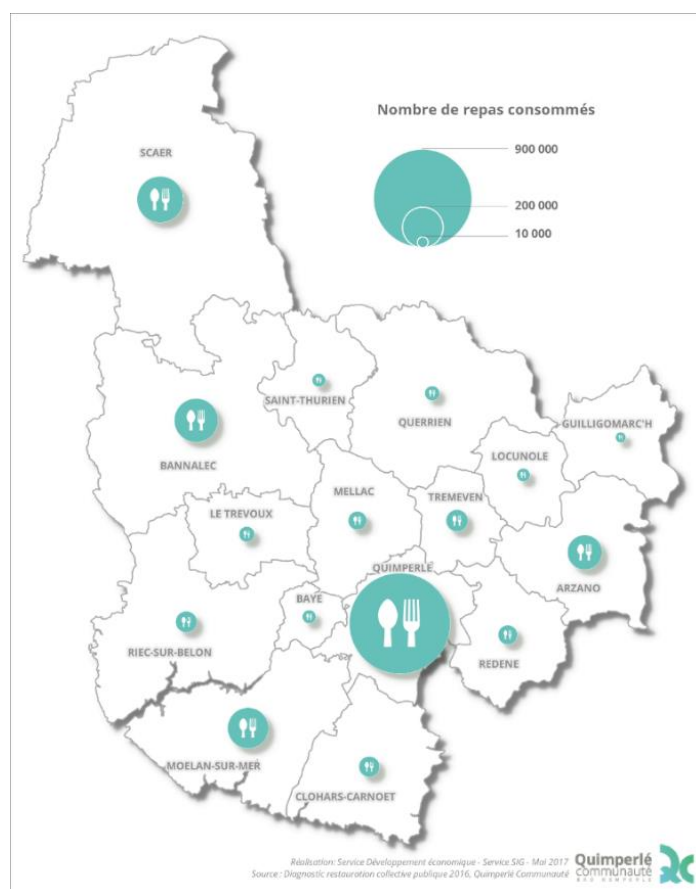


Figure 2 : Répartition des repas - Enquête restauration collective. Quimperlé Communauté. 2017

L'étude de 2016 fait ressortir plusieurs enseignements :

- Plus de 90% des repas consommés par les restaurants collectifs publics sont **confectionnés sur le territoire**
- L'ensemble des restaurants représente un potentiel d'environ **10 000 repas** consommés par jour en moyenne haute
- Le « **fait maison** » est largement privilégié



Loi EGAlim et approvisionnement

20 établissements ont répondu au questionnaire adressé début 2022 : 15 écoles, 2 collèges, 1 crèche et 2 EHPADs. Les résultats principaux détaillés ci-dessous s'appuient donc sur ce panel de répondants.

13 établissements privilégient la **restauration directe** (cuisine sur place) tandis que 4 sont des cuisines centrales et 3 des restaurants satellites (repas livrés).

16 établissements indiquent qu'**au moins 75% des personnes inscrites dans l'établissement fréquentent le service** de restauration : ce chiffre est très largement supérieur à la moyenne nationale qui est de 33%.²

Le schéma type de cette restauration correspond à deux services à table, sur le temps du midi, quatre jours par semaine. Il s'explique par la présence majoritaire des écoles primaires parmi les retours. 11 répondants prennent en compte les pathologies (allergies...) des convives et s'adaptent avec l'élaboration par le service d'un repas adapté ou l'apport d'un panier (9).

16 établissements affirment que le restaurant a été construit avant 2000 cependant 12 ont bénéficié de **travaux dont 10 dans les 5 dernières années**. Parmi les équipements manquants, les cellules de refroidissement sont signalées à 2 reprises et les appareils électroménagers à 1 reprise.

Le **gaspillage alimentaire** est mesuré dans 6 établissements, quand 14 ne le font pas. Il est cependant estimé faible ou modéré par 15 répondants. Il est dû pour 14 établissements à des restes alimentaires (goût des convives). La période COVID a mis en évidence une hausse des plats non servis qui a été relevé par les communes lors des premières réunions, en raison des annulations de dernière minute pour des cas positifs ou cas contacts. 13 structures confirment ne pas disposer de solutions de débouchés pour les plats non consommés.

Certaines **actions de lutte contre le gaspillage** alimentaire sont néanmoins mises en place par 15 répondants. On peut citer un travail sur la qualité des aliments choisis dans l'approvisionnement (10) mais aussi la façon de les cuisiner (10), la taille des portions pour limiter les restes (10) ainsi que sur l'environnement du réfectoire (8).

Concernant **l'utilisation du plastique** (barquettes, contenants...), 11 répondants déclarent ne pas en utiliser et 15 mènent des réflexions pour réduire leur utilisation.

La préparation des repas et l'approvisionnement des cuisines est géré par **12 établissements en régie** : cela représente 62% des repas servis sur le territoire. 10 établissements privilégient les achats en gré à gré contre 5 en marché public. 12 restaurants ont recours à une **centrale d'achat** : il s'agit soit d'Océade présente à Concarneau (10), sinon il s'agit du Groupements d'achats du Finistère situé à Morlaix (2).

Pour 16 établissements, les **commandes** sont passées une semaine à l'avance pour une question d'organisation. 10 répondants n'utilisent pas de logiciel de suivi de

² Enquête 2020 : Panorama de la restauration scolaire après la loi EGAlim. Association des Maires de France et des présidents d'intercommunalité. Décembre 2020

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

l'approvisionnement et 5 en utilisent un. 5 établissements estiment avoir besoin d'un logiciel. **12 répondants n'ont pas recours à un annuaire.** 5 y ont recours, en particulier Agrilocal (4). 8 établissements affirment ne pas envisager d'utiliser d'annuaire.

8 répondants connaissent la part de produits biologiques dans leur approvisionnement et 7 ne la connaissent pas. 5 établissements connaissent la part de produits durables dans l'approvisionnement et 10 ne la connaissent pas.

7 établissements déclarent disposer d'au **moins 20% de produits** bio dans leurs menus. Concernant les labels, plusieurs sont proposés au moins 2 fois par mois dans les restaurants collectifs. Il s'agit du label « AB » (14) puis le « Label Rouge » (11) et « AOP » (9), ainsi que « Produit fermier » (8). Viennent ensuite les labels HVE (6), AOC (5), et pêche durable (5).



7 répondants déclarent avoir du mal à intégrer des produits bio et 9 déclarent ne pas en avoir. Parmi les freins à l'approvisionnement en produits bio ou durables sont pointés le coût des produits (13), la disponibilité en quantité suffisante (7) puis la nécessité de devoir démarcher (4).

18 établissements ont au moins 1 repas végétarien par semaine. Le menu végétarien se compose de céréales légumineuses (17) et d'œufs (12). Les répondants observent pour 8 d'entre eux une hausse systématique du gaspillage lors du service de ces plats, lorsque 10 établissements n'observent pas d'impacts. 15 établissements ne souhaitent pas plus de menus végétariens dans leur restauration. Pour les répondants, les 3 freins principaux à la mise en place du menu végétarien sont le goût qui déplaît aux convives (9), la méconnaissance des produits (8) ainsi que la méconnaissance des recettes (5).



Les établissements ont cité un **total de 74 fournisseurs**. Il s'agit à la fois de producteurs locaux et à la fois d'autres fournisseurs non producteurs. Voici la liste des fournisseurs les plus récurrents :

Fournisseurs communs à 3 répondants	Fournisseurs communs à 2 répondants
Producteurs locaux	
La Lande Fertile – Optim'ism (légumes) GAEC de Gorrequer (Produits laitiers) Bara'laezh (Produits laitiers et pains)	Morvan (Viandes) Bernard Pascal (Légumes) GAEC de Coat Savé (Volailles) Ferme de Kervennou (Légumes) Terre et plumes (Volailles) Terre et paille (viande de porc)
Fournisseurs non producteurs	
Creno (Le Roy Mauribane) Krill Pomona (Episaveurs et Pasion froid) Top Atlantique Sovéfrais Pro à pro Le Saint	Arpège Biocoop Boulangers bretons

Sysco Acomar Askel Transgourmet	
--	--

Les 3 critères principaux des répondants dans le choix du fournisseur sont la qualité des produits (17), le coût (10) et le caractère local (9). 16 établissements indiquent vouloir développer l'approvisionnement en produits locaux. Les principaux **freins à l'approvisionnement en produits locaux** sont le coût (8), la contrainte de saisonnalité des produits (8), la disponibilité en quantité (8) et la nécessité de démarcher (5).

Certains produits sont plus recherchés en local par les répondants. C'est le cas des légumes (12) des viandes (10) et des produits laitiers à (8). Viennent ensuite les fruits (6), la volaille (6), le poisson (5) et le pain (5).

Les **menus sont élaborés** avec 4 composantes pour 14 répondants et avec 5 composantes pour 9 répondants. Le chef de cuisine ou les cuisiniers proposent (19) et valident (15) les menus. Ils sont préparés deux semaines à l'avance dans 16 établissements pour une question d'organisation ou de délais des fournisseurs. Pour la question de l'équilibre alimentaire, cela est rattaché à la compétence du cuisinier (12) et/ou à l'aide d'une diététicienne (8).

Pour 14 établissements les **familles** ne sont pas impliquées dans l'élaboration des menus. Pour autant 15 établissements estiment qu'elles sont **satisfaites du service**. En parallèle, elles sont aussi ouvertes au changement (10) sur la qualité des produits (5) et la composition des repas (4).

L'inscription aux repas a lieu par défaut au moment de l'inscription administrative annuelle (13). Cependant une annulation du repas est possible (13) avec un délai variable selon les structures allant de la simple journée (6), à la semaine voir au trimestre.

Les **convives** ne sont pas impliqués dans l'élaboration des menus dans 12 établissements, mais ils le sont dans 6 autres. Il y a tout de même un **travail de valorisation** réalisée au travers de menus à thèmes (15) ou de plats originaux (8). L'affichage arrive en tête de file (16) car il est devenu obligatoire avec la loi EGalim. Les répondants estiment pour 19 d'entre eux que les convives sont satisfaits du service.

L'analyse de la partie **tarification et coûts** du questionnaire est délicate car les résultats obtenus sont partiels, et les chiffres annoncés renvoient à l'interprétation de chaque répondant (les établissements ont des méthodes de calcul qui peuvent différer). Il est donc compliqué d'établir une comparaison. Toutes les analyses suivantes sont donc à prendre avec du recul et beaucoup de précautions, elles donnent une idée approximative en attendant de récolter des réponses plus fiables.

La **tarification est dégressive** chez 11 établissements et unique chez les autres. Lorsqu'elle est dégressive, c'est pour 9 établissements sur le critère du quotient familial.

La DRAAF fournit également la liste des communes dont les restaurants scolaires bénéficient du **dispositif « Cantine à 1€ »** au 16 Janvier 2023 : Arzano, Bannalec, Clohars-Carnoët, Guilligomarc'h, Mellac, Moëlan-sur-Mer, Saint-Thurien, Scaër, Tréméven.

Le **prix moyen payé** par les familles a augmenté de 0.10cts entre 2015 et 2021. Le **coût des denrées** a lui augmenté de 0.30cts en moyenne et enfin le prix de revient subit une augmentation moyenne de 0.57cts (évolution comparable avec seulement 4 répondants pour lesquels les données sont disponibles pour 2016 et 2021).

Année	Minimum		Maximum	
	2016	2021	2016	2021
Coût denrées €	1,10	1,04	2,19	2,35
Prix du repas €	1,94	2,00	3,29	3,13
Prix de revient €	3,60	3,91	7,25	8,27

Principaux enjeux exprimés par les acteurs

- **Plus de la moitié** des répondants déclarent **ne pas connaître le % de produits bio ou durables**
- **La restauration collective est vue comme un levier important dans l'éducation alimentaire** des enfants. Une interrogation subsiste sur le **rôle que peut jouer l'éducation nationale**
- Un besoin global **d'augmenter les moyens** (humains, financiers, équipements) pour améliorer les services de restauration
- Un besoin de **formation** des agents (menus végétariens...) et responsables / élus (rédaction cahier des charges achats...)
- Un **manque de visibilité sur l'offre** alimentaire locale, les potentiels fournisseurs car les moyens sont insuffisants pour réaliser un sourcing. En parallèle, les producteurs locaux sont en **demande d'une visibilité sur les besoins en denrées de la restauration collective** pour organiser l'approvisionnement (volumes, contrats, outils de transformation...)
- Questionnement sur les marges de manœuvre pour l'approvisionnement local selon la situation de l'établissement (**régie ou délégation**) et selon le mode d'achat (**gré à gré ou appel d'offres**)
- Questionnement sur les **mutualisations possibles entre établissements** : plutôt un partage des informations en réseau et des petits groupements de commandes entre communes proches géographiquement ou établissements de taille similaire (nombre de repas)

Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs

- ✚ Un besoin de formation des agents (menus végétariens...) et responsables / élus (rédaction cahier des charges achats...)
- ✚ Un besoin global d'augmenter les moyens (humains, financiers, équipements) pour améliorer les services

2.1 Accompagner et soutenir les réunions du réseau des cuisiniers

- **Interroger les élus et membres du réseau** des cuisiniers pour connaître leurs **souhaits et besoins** sur l'animation des réunions : simple présence, prise de notes, rédaction d'un compte rendu, information des élus, récupération de données...
- **Animer au besoin** le réseau des cuisiniers : comptes-rendus, relais d'infos, remontées des enjeux...
- Organiser au besoin des **temps d'échanges spécifiques** et thématiques entre professionnels

2.2 Informer et mutualiser une formation à destination des acteurs de la restauration collective

- **Recenser les besoins exprimés en formation** des agents et élus de restauration collective à partir des vœux de formation (Cnftpt) ou d'une autre manière. Interroger notamment sur les formations :
 - o Elaboration des menus, repas végétariens, adaptation des quantités (agents)
 - o Achats et marchés publics, rédaction des cahiers des charges (responsables et élus)
- **Identifier les besoins collectifs** et les besoins individuels de formation, étudier les **possibilités de mutualiser** une formation
- Echanger avec les responsables de restauration et les élus pour **intégrer les temps de formation et de réunion dans le volume horaire** de travail des agents :
 - o Dégager du temps (remplacement)
 - o Rémunérer les heures supplémentaires si hors temps de travail
 - o Proposer une formation pendant le service

2.3 Accompagner les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Se coordonner avec le Plan Local de Prévention des Déchets de Quimperlé Communauté
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire
- Accompagner les professionnels de la restauration scolaire (cuisine et salle) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Intégrer la question du gaspillage alimentaire dans la formation des équipes



Figure 3 : www.alimentation.gouv.fr

Développer et valoriser l'approvisionnement en produits de qualité en restauration collective

- ↳ Un manque de visibilité sur l'offre alimentaire locale, les potentiels fournisseurs : besoin de réaliser un sourcing

2.4 Réaliser un diagnostic des besoins de la restauration collective

Préciser **l'état des lieux réalisé lors de l'enquête de 2022 sur les besoins en denrées / outils / équipements de la restauration collective** pour lever les freins à l'approvisionnement local et identifier de potentiels producteurs locaux en capacité de fournir

- **Quantifier les besoins en denrées alimentaires** (volume, produits, type, calendrier...) et les communiquer auprès des producteurs
- Identifier les **besoins en équipements et outils** pour développer l'approvisionnement local en restauration collective :
 - Outils et **équipements** locaux de **transformation** (labo, légumerie)
 - Outils de **suivi des achats** (logiciel informatique, Ma Cantine)
 - **Moyens logistiques** et de distribution / stockage

2.5 Actualiser, sensibiliser et diffuser les outils existants de référencement et de mise en relation des producteurs locaux avec les acheteurs de la restauration collective

- **Identifier les outils existants de référencement et de mise en relation** des producteurs-fournisseurs locaux avec les acheteurs de la restauration collective :
 - Agrilocal (Conseil départemental)
 - Manger Bio 29 (Maison de la Bio)
 - Savourez la Bretagne (Chambre d'agriculture)
- **Connaître l'état des lieux des inscrits et utilisateurs** réguliers côté restaurant et côté producteurs-fournisseurs
- **Identifier les freins à l'usage** rencontrés par les utilisateurs producteurs et cuisiniers.
- **Identifier les développements** / modifications nécessaires et en informer les administrateurs
- **Sensibiliser et communiquer sur ces outils** auprès des utilisateurs de restauration collective
- Etudier les possibilités d'utiliser ces outils pour :
 - **Réaliser un sourcing** des producteurs locaux en capacité de fournir la restauration collective
 - **Suivre les besoins des établissements** (types de denrées, quantités commandées...)

2.6 Organiser des projets éducatifs adaptés à l'âge des enfants pour faire découvrir la production du territoire

- Organiser des **projets éducatifs** adaptés à l'âge des enfants pour **faire découvrir la production du territoire** et les fournisseurs des restaurants, en lien avec le programme scolaire
- Associer le personnel de restauration et les équipes enseignantes :
 - o Visites scolaires
 - o Animations en ALSH
 - o Témoignages de producteurs en établissement

2.7 Renforcer la communication vers les familles notamment sur les obligations de la loi EGAlim

- Réaliser un **état des lieux des communications** faites en direction des familles (menus, mail inscription, groupe de travail, événements...)
- Identifier les **besoins en communication**, leurs formats et contenus
- Evaluer et suivre l'état des lieux vis-à-vis de la loi EGAlim grâce à la **plateforme « ma cantine »**
- S'assurer de rendre l'information sur les menus et la part de bio et durable, **s'appuyer sur les temps forts** existants



3 Filières alimentaires

Le Pays de Quimperlé est un territoire rural qui bénéficie d'un paysage agricole et agro-alimentaire. Il présente un tissu économique varié, allant de grandes entreprises de transformation et de distribution jusqu'aux circuits courts et commerces alimentaires.

Les dépenses pour l'alimentation restent un secteur fortement lié à la proximité. Ainsi 86,2% des dépenses des ménages du Pays de Quimperlé sont effectuées sur les pôles du territoire.³

³ Lestoux et associés – AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté ». 2021

Circuits courts

L'agriculture est bien ancrée dans le Pays de Quimperlé avec **470 exploitations**, en particulier **l'élevage bovin laitier**. Sa façade maritime est historiquement animée par les activités de **pêche et de conchyliculture**, qui comptent une dizaine d'entreprises, à l'image des petits ports et des parcs ostréicoles au sein des rias.

La production alimentaire est largement excédentaire par rapport aux besoins de ses habitants sur certains aliments comme le porc, les légumes et le lait.⁴

Les filières alimentaires ont des formes et des niveaux de sophistication très variées, du simple au complexe. Se distinguent notamment les **circuits courts** qui se définissent par des chaînes alimentaires dans lesquelles les produits sont commercialisés en vente directe ou via un seul intermédiaire. Les circuits alternatifs (ventes directes et achats groupés) ont désormais un poids significatif notamment pour les achats en viande et fruits et légumes, illustrant la diversification et la fragmentation des achats alimentaires.⁵

Dans le Pays de Quimperlé, **11% des exploitations agricoles ont une activité de transformation** (viande, lait ou fruits et légumes). La transformation de lait à la ferme a bondi de 75% entre 2010 et 2020.⁶

De plus, **23% des exploitations agricoles du territoire commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts**, très majoritairement en vente directe. Parmi ces exploitations, le maraîchage bio est fortement représenté. Ce mode de commercialisation a augmenté de 40% entre 2010 et 2020. Par ailleurs, plusieurs AMAP opèrent sur le territoire, notamment à Quimperlé et Riec-sur-Bélon. La ferme associative d'aide à l'insertion *Les Jardins Solidaires de Kerbellec* vend aussi des paniers de légumes sur différents sites du territoire. Enfin, plus d'un habitant sur deux fréquente parfois les marchés du Pays de Quimperlé.

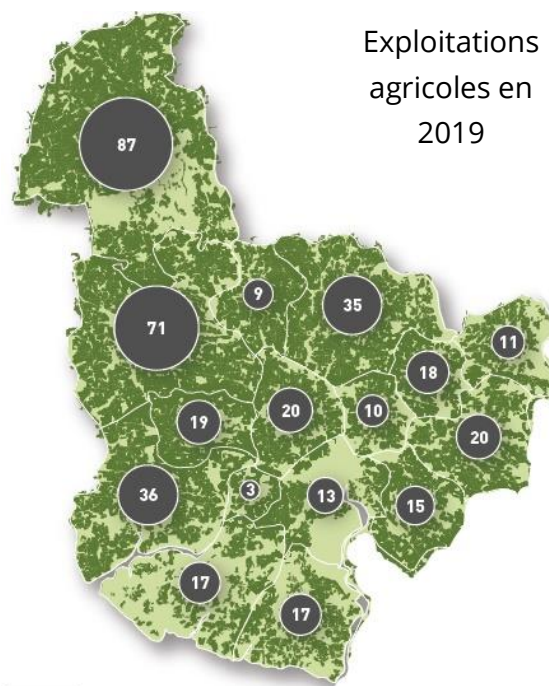


Figure 4: "L'observatoire de l'agriculture du Pays de Lorient" - Audélor. Edition 2020

⁴ Chambre d'agriculture de Bretagne. « L'agriculture de Quimperlé Communauté ». 2019
AUDELOR. « L'observatoire de l'agriculture du pays de Lorient. » 2020

DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté »

⁵ Lestoux et associés – AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté ». 2021

⁶ DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté »

Circuits longs

Les chaînes alimentaires longues se sont organisées de manière industrielle, en particulier depuis la révolution verte. Ainsi se sont structurées les coopératives agricoles dans les années 1960 puis les industries agro-alimentaires et les grands groupes de distribution dans les années 1970-1980.⁷

Le Pays de Quimperlé dispose de nombreux équipements de transformation. Les conserveries maritimes ou de légumes ont marqué son histoire et l'aménagement du territoire.⁸ Avec **16 établissements relevant de l'industrie agro-alimentaire** (IAA) dont 10 ayant plus de 20 salariés, le secteur représente 15% des emplois du Pays de Quimperlé. Le groupe *Bigard* est le 1^{er} pourvoyeur d'emplois et fait partie avec le groupe *Eureden* des 5 premières entreprises bretonnes agro-alimentaires pour leur chiffre d'affaires.⁹ Les aliments traités par le secteur sont très variés : viande, lait, légumes d'industrie, poissons, crêpes et gâteaux, dérivés d'œufs, nourriture pour animaux domestiques ou d'élevage. **L'artisanat alimentaire** est également présent sur le territoire (boulangeries-pâtisseries, boucheries-charcuteries et traiteurs, restaurants, fromageries...)

Côté distribution, le territoire recense une dizaine de supermarchés et d'épiceries. Les **grandes surfaces** restent de loin le principal circuit avec les **trois quarts des achats** qui y sont réalisés dans le Pays de Quimperlé. La zone commerciale Leclerc de Quimperlé est de loin le premier pôle d'achat alimentaire en captant plus de 30% des dépenses du Pays de Quimperlé. La part de marché pour les achats alimentaires des villes et centres-bourgs apparaît plutôt faible : 19% au total.¹⁰



Figure 5: les industries agroalimentaires du Pays de Quimperlé en 2019. Audélor

⁷ CESER. « L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ? ». 2021

⁸ Daniel Picol. « Conserveries et vie maritime ». Les points sur les i. 2007

⁹ AUDELOR. « L'observatoire de l'agriculture du pays de Lorient. » 2020

¹⁰ Lestoux et associés -AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté ». 2021

Principaux enjeux exprimés par les acteurs

- **L'importance accordée au prix** des produits par les consommateurs varie selon le lieu / type d'achat
- Il existe un **écart entre les intentions d'achat** des consommateurs sur la qualité / local **et la réalité**
- Le marché de l'alimentation est régulé par la demande des consommateurs mais les politiques publiques peuvent aussi jouer un rôle (PAC...)
- Il y a une **dominante de consommation alimentaire en grandes et moyennes surfaces**
- Les **circuits courts sont confrontés à des limites** : sur les marges de manœuvre en volumes supplémentaires commercialisables et sur les charges de travail et coûts d'investissement (transfo à la ferme, vente directe)
- La **multiplication des plateformes de recensement des produits locaux** rend l'offre illisible, d'autant plus qu'elles sont bien souvent incomplètes.
- Les **filières alimentaires intermédiaires** / de taille moyenne / territoriales sont **absentes** du paysage
- La **relocalisation de l'alimentation** est une question **d'organisation logistique**, de disponibilité des produits locaux et de modèle économique des entreprises
- Malgré une offre commerciale jugée plutôt cohérente sur le territoire, une **attente en termes de commerces de proximité** alimentaires se fait ressentir par les habitants

Accompagner et encourager le développement économique des acteurs locaux des filières alimentaires

Les acteurs économiques des filières (industries, grandes surfaces, interlocuteurs des artisans et commerces de bouche). sont difficiles à mobiliser. Fort de ce constat, l'objectif est donc de :

- ↳ Déployer des moyens pour rencontrer, sensibiliser et mobiliser les acteurs économiques des filières alimentaires

3.3 Sensibiliser et accompagner les acteurs des filières alimentaires

Cette action est menée en lien avec le service développement économique de Quimperlé Communauté et est liée aux conclusions de l'étude « toile alimentaire » de Audélor. Il s'agit principalement de **se coordonner avec les partenaires afin d'animer les filières alimentaires locales.**

- Rencontres d'entreprises agro-alimentaires, animation d'un groupe de producteurs avec une marque de territoire...
- Travailler avec les GMS et industries agroalimentaires sur la question des produits locaux

3.4 Sensibiliser et accompagner les commerces alimentaires du territoire

Un besoin est exprimé de la part des habitants en termes de commerces alimentaires de proximité. L'action consiste à **sensibiliser et mobiliser les commerces alimentaires** du territoire, en lien avec la stratégie commerce du service développement économique de Quimperlé Communauté ainsi que les communes et la managère du commerce.

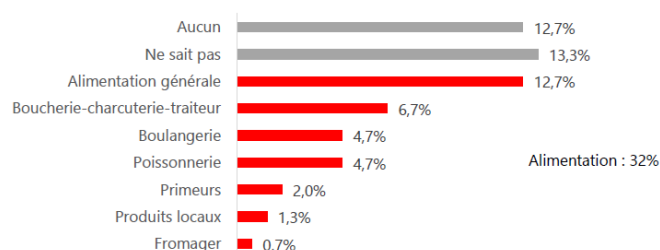


Figure 7 : Carences ressenties en termes d'offre commerciale alimentaire¹¹

¹¹ Lestoux et associés –AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté ». 2021



4

Agriculture et foncier

L'agriculture est bien ancrée dans le Pays de Quimperlé avec 470 exploitations, en particulier l'élevage bovin laitier. Le secteur agricole représente un peu plus de 5% des emplois du territoire en 2018.

Combien de terres agricoles ?

Sur le territoire de Quimperlé Communauté, la **surface agricole utile (SAU) destinée à l'agriculture représente 55%** de la surface totale du territoire en 2019.¹² C'était 56% en 2006, soit une différence de 114 ha.¹³ Sur le territoire, la consommation d'espace totale annuelle a connu des variations notables entre 1954 et 2013, avec un ralentissement depuis 2008. Les trois quarts de la consommation d'espaces agricoles, naturels ou forestiers s'explique par la construction de maisons.¹⁴

En plus de l'urbanisation et de l'étalement urbain, le Sud Finistère est particulièrement concerné par un **enfrichement sur le secteur littoral**, du fait du morcellement de la propriété foncière.¹⁵ Depuis 2013, la commune de Moëlan-sur-Mer a entamé une procédure de mise en valeur des terres incultes sur son territoire afin de revaloriser les terres par la production agricole.¹⁶

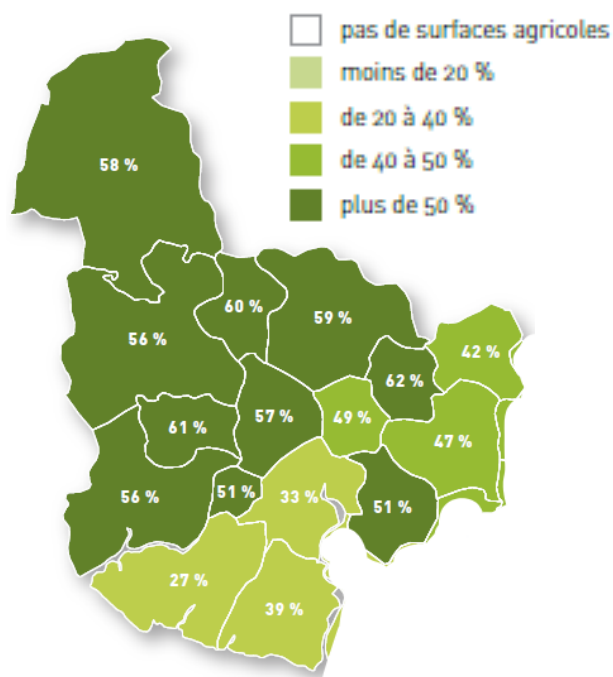
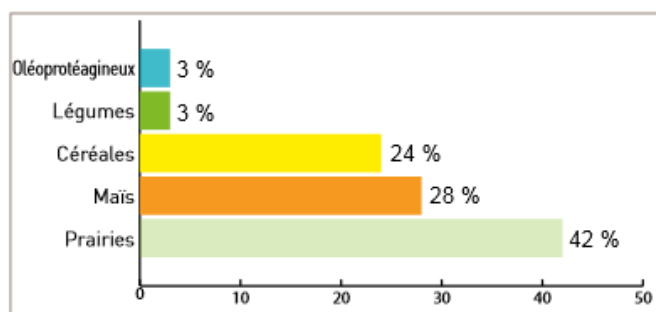


Figure 8: "L'observatoire de l'agriculture du Pays de Lorient" - Audélor. Edition 2020

Quel type de terres agricoles ?

La part de l'agriculture à vocation non alimentaire est estimée très faible sur le territoire. Les terres agricoles sont **majoritairement occupées par des cultures fourragères** à destination du cheptel. Cela s'explique par une proportion d'exploitations en élevage assez importante.¹⁷



Source : RPG 2016

Figure 9: Chambre d'agriculture de Bretagne. « L'agriculture de Quimperlé Communauté ». Edition 2019.

¹² Chambre d'agriculture de Bretagne. « L'agriculture de Quimperlé Communauté ». Edition 2019.

¹³ DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté ». Consulté le 14/02/22

¹⁴ Quimperlé Communauté, Chambre d'agriculture. « Restitution de l'enquête agricole PLUi ». 2019

¹⁵ AUDELOR. « Friches agricoles : 478 hectares à reconquérir pour l'agriculture ». Décembre 2021

¹⁶ BRUDED. « La reconquête des friches littorales pour une production agricole locale ». Septembre 2021.

¹⁷ Chambre d'agriculture de Bretagne. « L'agriculture de Quimperlé Communauté ». Edition 2019.

En 2020, **16% des entreprises agricoles sont engagées en agriculture biologique**.¹⁸ Les fermes bio sont composées à 30% d'élevage bovin lait et à 25% de production de légumes.¹⁹ L'agriculture biologique représente ainsi **10% de la surface** agricole utile (SAU) du territoire en 2020.²² La SAU bio du territoire est occupée à 82% par des herbages et fourrages.²³

Selon les pratiques agricoles et l'aménagement des parcelles, il peut y avoir différents impacts sur les terres, l'eau, la biodiversité et l'environnement. L'agriculture et l'élevage sont aussi soumis aux risques liés au **changement climatique**.

Qui détient les terres agricoles ?

Les producteurs agricoles ne sont, en général, propriétaires que d'une partie de l'ensemble des terres qu'ils exploitent. Les autres terres appartiennent à des propriétaires non exploitants. En France, en moyenne **20% des terres sont exploitées par des agriculteurs qui en sont propriétaires**, le reste l'est en location.²⁰ Avec la crise sanitaire, en 2020, les terres et prés sont achetés de plus en plus par des personnes physiques non agricoles, traduisant un renforcement des placements dans le foncier.²¹

La SAU moyenne par exploitation est toujours en augmentation depuis 1970 : **15 ha en 1970 contre 70 ha en 2020**.²² Le nombre d'exploitations, après une franche diminution de 1970 à 2000, poursuit sa baisse à un rythme plus faible.²⁷ C'est principalement le nombre **d'exploitations de taille moyenne qui est en baisse**.²³ Deux types de systèmes cohabitent sur le territoire : d'une part les exploitations légumières, serristes, de volaille pour lesquelles la SAU est inférieure à 20 ha

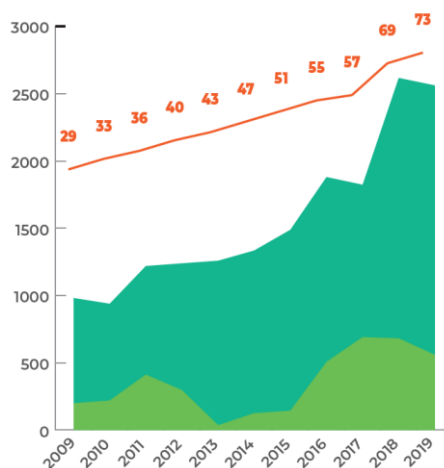


Figure 10 : Observatoire réseau GAB-FRAB. « La bio dans les communautés de communes – CA Quimperlé Communauté ». 2020

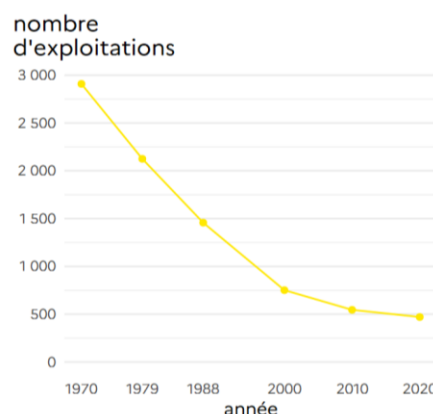


Figure 11 : DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté ». Consulté le 14/02/22

¹⁸ DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté ». Consulté le 14/02/22

¹⁹ Observatoire réseau GAB-FRAB. « La bio dans les communautés de communes – CA Quimperlé Communauté ». 2020

²⁰ Agreste 2021. GraphAgri 2021. Foncier. Mode de faire-valoir.

²¹ SAFER. « L'essentiel des marchés fonciers ruraux en 2020 ». Mai 2021

²² DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté ». Consulté le 14/02/22

²³ Chambre d'agriculture de Bretagne. « Diagnostic agricole de Quimperlé Communauté ». 2016

et d'autre part les exploitations d'élevage, souvent soumis au régime des installations classées, pour lesquelles la SAU est supérieure à 80 ha.²⁴

Enfin **l'âge moyen des exploitants en 2019 est de 51 ans.**²⁵ De nombreuses exploitations connaissent et connaîtront dans les prochaines années des départs en retraite. Or le taux de renouvellement reste faible : en Bretagne en moyenne, il y a **une installation pour 3 départs.**

Âge des chefs d'exploitations
CA Quimperlé Communauté

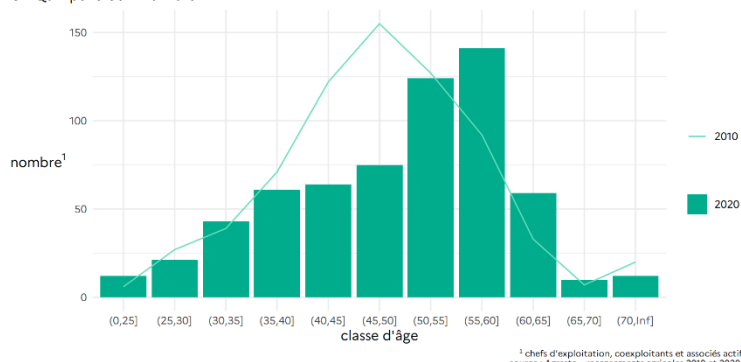


Figure 12 : DRAAF Bretagne. « Fiche territoriale synthétique RA 2020 – CA Quimperlé Communauté ». Consulté le 14/02/22

En Bretagne, **près d'une installation sur trois a lieu dans des projets de diversification et circuits courts.** En Finistère, plus de la moitié des installés ont une formation BTSA et plus, ce qui est supérieur à la moyenne régionale.

Plusieurs freins peuvent expliquer la difficulté de transmission : le coût d'achat des capitaux, le manque d'attrait pour le métier, un défaut d'accompagnement des porteurs de projets, les situations de compétition pour la reprise des terres...

Principaux enjeux exprimés par les acteurs

- Les **exploitations agricoles de taille moyenne déclinent** au profit des grandes et petites exploitations
- Une problématique forte du **renouvellement des actifs agricoles et de la transmission des exploitations agricoles**
- Un **décalage** ressenti entre les **exploitations agricoles à reprendre** et les profils / projets des **agriculteurs souhaitant s'installer**
- Une certaine méconnaissance de la part des élus et d'autres acteurs du monde agricole quant aux **mécanismes** et critères **d'attribution des terres agricoles** et aux jeux d'acteurs des marchés fonciers
- Un besoin de visibilité sur les différents **programmes d'accompagnement agricoles** existants et les besoins d'évolution : parcours d'installation, points d'accueil, transmission de l'exploitation, transition, adaptation au climat et à la consommation, changement des pratiques...

²⁴ Quimperlé Communauté, Chambre d'agriculture. « Restitution de l'enquête agricole PLUi. » 2019

²⁵ Chambre d'agriculture de Bretagne. « L'agriculture de Quimperlé Communauté ». Edition 2019.

Donner les moyens aux collectivités de suivre et d'agir sur le foncier agricole

Dans le cadre du pilotage du PAT par Quimperlé Communauté et afin de renforcer la maîtrise par les élus sur le sujet complexe du foncier agricole, il convient de :

- ✚ Donner les clefs de compréhension et d'action aux élus sur le foncier agricole, l'état du foncier sur le territoire
- ✚ Comprendre les procédures et mécanismes d'attribution des terres agricoles, les critères de sélection, la composition des instances de décision, la diffusion et la capacité d'accès aux données
- ✚ Fournir les leviers d'action à la portée des collectivités

4.1 Former sur les mécanismes d'attribution du foncier agricole

La première étape consiste à porter à connaissance des élus, l'état du foncier agricole et les enjeux liés.

Il s'agit ensuite d'identifier les modules de formation et formateurs existants et d'en construire la trame :

- Partie théorique : **présentation des outils** à disposition des collectivités sur le foncier et leur rôle
- **Rencontre des organismes et associations référentes sur le foncier**
- **Témoignages d'autres élus** ou d'autres territoires sur des outils mobilisés par des collectivités
- **Témoignages de producteurs installés**

Proposer enfin une formation aux élus en prenant soin de déterminer un créneau et un format accessible.



4.2 Développer les dispositifs de veille foncière

Lister les outils existants à disposition des collectivités, en lien avec le travail réalisé par la Région Bretagne :

- **Coordination / communication** entre les partenaires et les porteurs de projets agricoles
- **Veille foncière**
- **Réserve foncière, cellule foncière locale**
- **Mise en location** de terres avec un bail environnemental pour accueillir un porteur de projet, créer un espace-test...

Capitaliser sur les moyens nécessaires à la réalisation d'une veille foncière (outils, méthodes de travail, moyens humains d'animation, moyens financiers...).

4.3 Réaliser des diagnostics du foncier agricole et environnemental

- **Panorama de l'agriculture du territoire** (SAU, nombre de fermes et d'emplois...)
- Degré d'actualisation des données, type de données du foncier

Réaliser des diagnostics complémentaires et plus précis en lien avec le PLUi :

- **Inventaire des terres agricoles appartenant aux collectivités** et leur potentiel
- Identification des propriétaires de terres agricoles : agriculteurs, bailleurs...
- Zones à enjeu dans les projets d'urbanisme
- Risques et opportunités d'adaptation au changement climatique
- Risques et opportunités d'adaptation à l'évolution de la demande alimentaire...

Favoriser l'installation-transmission et soutenir la viabilité des exploitations agricoles

L'un des objectifs de fond est d'améliorer le taux de renouvellement des exploitations agricoles. Cet objectif se décline comme suit :

- ✚ Mieux répondre à la diversité des profils et des besoins des porteurs de projets agricoles
- ✚ Mettre en lien les futurs cédants, porteurs de projets agricoles et partenaires
- ✚ Porter à connaissance des agriculteurs et porteurs de projets les dispositifs d'accompagnement à l'installation-transmission
- ✚ Connaître, soutenir et valoriser les dispositifs d'accompagnement des agriculteurs au changement de pratiques

4.4 Développer les dispositifs d'accompagnement des porteurs de projets agricoles

- **Lister et capitaliser les formules d'accompagnement des porteurs de projets agricoles** (formation, entretiens, parrainages, stages, espaces-test...)
- **Rencontrer et interroger les structures** qui accompagnent les porteurs de projets agricoles et les agriculteurs-cédants
 - Existe-t-il un accompagnement des futurs cédants ? Une évaluation de cet accompagnement ? Des freins, problématiques rencontrées ? Des pistes pour renforcer l'accompagnement ou l'identification des publics en recherche d'accompagnement ?
- **Comprendre le fonctionnement du Point Accueil Installation** (guichet unique pour les porteurs de projets agricoles : communication, accueil et orientation...)
- **Identifier les formules d'accompagnement manquantes, à renforcer / soutenir** (moyens financiers, humains, communication...) ou à faire évoluer (modification de méthode)

4.5 Organiser des événements de mise en relation des agriculteurs-cédants et des porteurs de projets agricoles

- **Capitaliser sur des retours d'expériences sur ce type d'événements** (Pontivy Communauté...)
- **Rencontrer les structures susceptibles d'organiser** ce type d'événements
- Déterminer les porteurs, partenaires et formats pour l'organisation **de temps de rencontres locaux** entre futurs cédants et porteurs de projets : café-installation, réunions...
- **Suivre l'organisation d'un forum de l'installation-transmission** agricole à l'échelle du département
- **Etudier les projets de communication pour mettre en lien les deux parties** : diffusion de vidéos de présentation des fermes à reprendre...

4.6 Développer les dispositifs d'accompagnement des agriculteurs au changement de pratiques

- **Lister et caractériser les dispositifs d'accompagnement** au changement de pratiques et les programmes de recherche participative **existants sur le territoire** : quelle visibilité sur les exploitations engagées sur le territoire ? Quel partage des données ? Quelle communication possible ?
- **Renforcer et valoriser les dispositifs** existants via la communication notamment
- Identifier et soutenir des opportunités de dispositifs complémentaires



5

Accès au bien-manger

Depuis plusieurs décennies, la place de l'alimentation connaît un recul dans les modes de vie, en termes de temps et de part de budget, au profit d'autres activités et postes de dépenses.²⁶ Le choix des consommateurs répond à des facteurs multiples parmi lesquels de nouvelles préoccupations émergent sur la transparence et la durabilité. Le rapport au prix reste l'un des critères principaux et l'alimentation peut devenir une variable d'ajustement, notamment pour les publics contraints financièrement.

²⁶ Conseil départemental du Finistère. « Projet alimentaire de Territoire – 5 défis pour le Finistère ». 2017

Modes d'alimentation

Le régime alimentaire évolue depuis 70 ans, avec une accélération ces 20 dernières années. La consommation de fruits, de légumes et de poissons stagne, pendant que la consommation de viande connaît une lente érosion. Les **produits transformés** ou ultra-transformés occupent une place toujours plus importante.²⁷

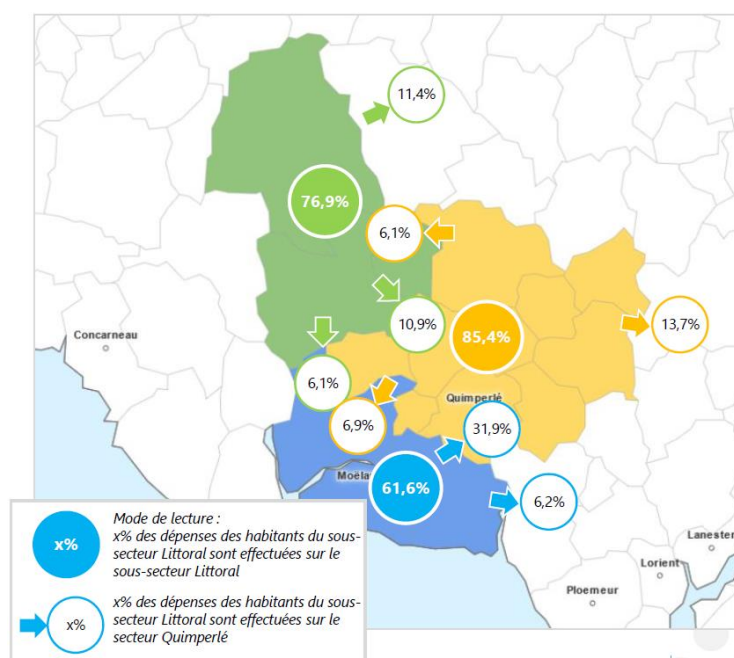
En termes de santé, seuls **42% des Français respectent les recommandations nutritionnelles**. La recherche d'une alimentation saine se traduit par l'achat de produits bruts (à cuisiner), ou issus de l'agriculture biologique, mais aussi par des régimes (tendance des régimes « sans ») voire par une médicalisation de l'alimentation.

L'alimentation reste fondamentalement attachée au **plaisir de manger**. Elle est aussi l'expression d'appartenances socio-culturelles, de valeurs partagées, d'ancrages religieux, d'engagements personnels, ou collectifs.

La structuration de la journée autour de trois repas perdure pour 70% des français mais connaît des ajustements : les consommateurs se montrent par exemple **de plus en plus nomades au déjeuner**. La dimension conviviale du repas reste également très significative en France [...]. L'alimentation est une **construction sociale** et une grande partie de son apprentissage se fait dans le cercle familial. Elle évolue tout au long de la vie et reste constamment sous influence (marketing, publicité, mais aussi enquêtes, scandales...). **L'information sur les produits** devient un enjeu majeur. Les labels et les outils d'aide à la décision se multiplient.

Avec la **crise sanitaire**, des changements parfois contradictoires ont été observés, sans qu'il soit possible de prévoir leur persistance : recours accru à la livraison à domicile, au drive, aux supermarchés, en même temps qu'une appétence pour le commerce de proximité, les marchés de plein vent et les circuits courts.

L'achat « local » ou « made in France » est le premier critère cité par les consommateurs du Pays



Lestoux et associés – AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté. » 2021

²⁷ CESER (Conseil Economique, Social et Environnemental Régional). « L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ? ». 2021.

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

de Quimperlé avec près de la moitié d'entre eux qui le jugent prioritaire.²⁸ De plus les dépenses alimentaires restent un secteur fortement lié à la proximité. Ainsi 86,2% des dépenses des ménages du territoire sont effectuées sur les pôles du territoire.

Le **critère prix** reste central dans les critères d'achats des consommateurs du Pays de Quimperlé : 75% d'entre eux le citent comme important ou prioritaire. Ceci constitue un paradoxe car en 2021, 69% des français sont prêts à payer plus cher leurs aliments afin de contribuer à une rémunération plus juste des agriculteurs.²⁹

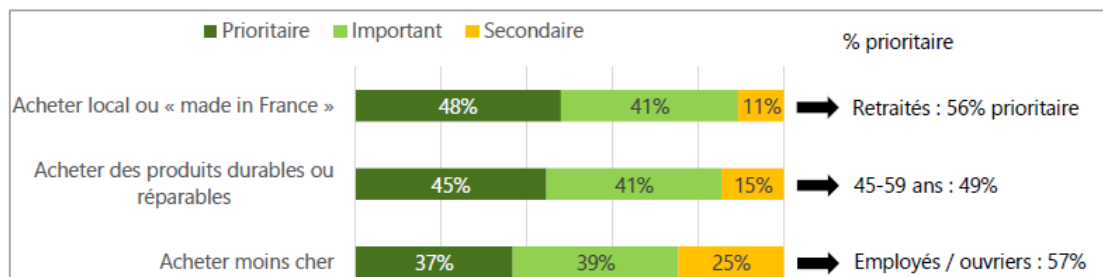


Figure 13 : Lestoux et associés – AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté. » 2021

La durabilité des produits constitue également une attente très forte avec **l'impact environnemental** des produits. À propos de **l'alimentation durable**, une étude du laboratoire LEGO de l'UBO et l'UBS intitulée « Alim Durable »³⁰ identifie cinq dimensions aux pratiques alimentaires durables :

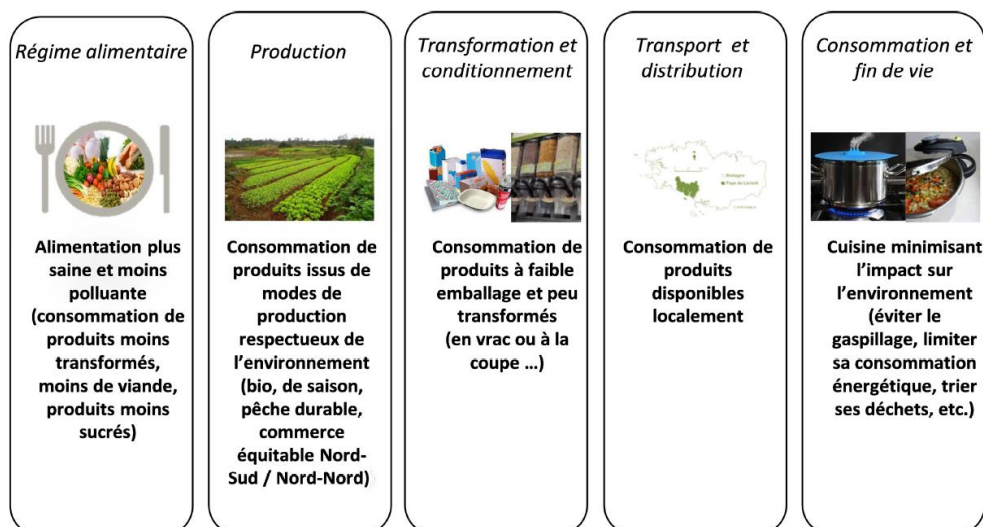


Figure 14: Les 5 dimensions de l'alimentation durable

Face à la diversité et à l'évolution de l'offre, quelques déterminants permettent de dessiner une **typologie des consommateurs** utile, selon la prédominance d'un profil ou d'un autre, pour bien comprendre certaines évolutions.

²⁸ Lestoux et associés – AUDELOR. « Enquête auprès des consommateurs de Quimperlé Communauté ». 2021

²⁹ Sondage IFOP, Ouest France. 3 Décembre 2021.

³⁰ UBO, UBS, Lorient Agglo, ALOEN. « Mesurer la pratique de l'alimentation durable par les consommateurs – Etat des connaissances et méthodologie de la recherche. ». 2019

L'accessibilité alimentaire

La question de l'accessibilité alimentaire renvoie à **4 types d'accessibilité** :

Accessibilité économique Elle résulte à la fois du prix proposé et du pouvoir d'achat des personnes (revenus, aides, etc.). Elle constitue le premier facteur des inégalités d'accès à une alimentation de qualité.	Accessibilité pratique Elle concerne à la fois la condition physique des personnes (âge, handicap par exemple), leur milieu de vie et leur mobilité, leur accès au matériel adéquat (accès à une cuisine, aux outils) et leur temps disponible.
Accessibilité sociale et culturelle Elle renvoie à l'alimentation comme pratique sociale et culturelle liée à l'identité de l'individu et à son rapport aux autres. Elle désigne donc la capacité d'avoir accès à une alimentation en accord avec ses valeurs, traditions et pratiques.	Accessibilité citoyenne Elle renvoie à la nécessité d'avoir accès à une bonne connaissance du système alimentaire, à la capacité de s'organiser collectivement et participer à toute initiative citoyenne liée à l'alimentation (engagement associatif et/ou politique, consommation responsable, transferts de savoirs liés à l'alimentation, etc.).

Figure 15 : Labo de l'ESS - Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité - 2020

La précarité alimentaire recouvre ainsi une **variété de situations** dans lesquelles « une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri ». ³¹

La précarité alimentaire peut donc être une des facettes de la précarité socio-économique mais pas nécessairement.

Il existe différents profils de personnes en situation d'insécurité alimentaire, dont **le recours à l'aide alimentaire peut être variable** : depuis les ménages ayant essentiellement recours à la solidarité familiale et sociale jusqu'aux ménages aux multiples difficultés presque entièrement dépendant en passant par des personnes qui la mobilisent occasionnellement en variable d'ajustement. ³²

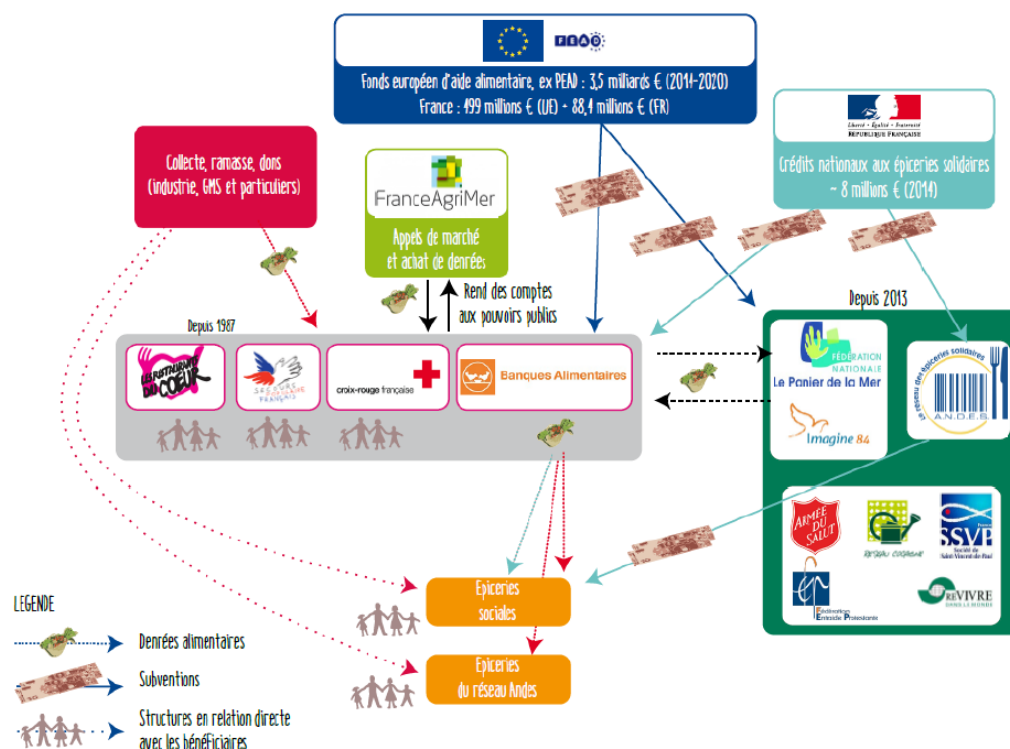
³¹ Labo de l'ESS - Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité - 2020

³² Centre d'étude et de prospective n°78 « Inégalités sociales et alimentation. Besoin et attentes des personnes en situation d'insécurité alimentaire ». Avril 2015

L'aide alimentaire

L'aide alimentaire est le dispositif structurellement mis en place pour y contrecarrer. Ce dispositif vise principalement la **distribution de denrées et l'accompagnement des publics bénéficiaires**. Des formes différentes comme les épiceries sociales existent également, parfois accompagnées d'animation de type ateliers de cuisine, pour rendre acteurs les bénéficiaires.

De multiples **acteurs publics et associatifs** interviennent dans le fonctionnement de l'aide alimentaire.



Source : CIVAM-Agrocampus ⁶¹²

L'association **Banque alimentaire du Finistère** dispose d'un site logistique à Quimper au sein duquel œuvre une cinquantaine de bénévoles. Elle bénéficie du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD) et est approvisionnée en denrées par plusieurs fournisseurs : le FEAD, l'Etat, les dons des industriels, la ramasse dans les supermarchés, les dons des producteurs, les dons des particuliers (campagnes ponctuelles en magasin). La Banque alimentaire distribue ensuite ces **denrées aux associations agréées et CCAS partenaires** du département.³³

Sur le territoire de Quimperlé Communauté, la Banque alimentaire répertorie **entre 1000 et 1100 bénéficiaires en 2021** dont environ la moitié sont reçus par les CCAS. Ces chiffres ne comptabilisent pas les bénéficiaires accueillis par d'autres structures (Restos du Cœur...)³⁴

³³ Conseil départemental du Finistère. « Projet alimentaire de Territoire – 5 défis pour le Finistère ». 2017

³⁴ Bilan de la banque alimentaire du Finistère sur le territoire de Quimperlé Communauté. Décembre 2021.

Principaux enjeux exprimés par les acteurs

- Une **insécurité alimentaire estimée en hausse** sur le territoire
- Mais une **difficulté à l'identifier précisément** au-delà des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- Un **manque de produits frais** dans les distributions de l'aide alimentaire
- Des **initiatives de don alimentaire** déjà engagées par certains acteurs avant la loi Garot (obligation pour les grandes surfaces de conventionner avec des associations caritatives du territoire pour éviter le gaspillage)
- Une nécessité de **repenser la sensibilisation à l'alimentation** : adopter d'autres angles d'approche que celui du gaspillage et aller directement à la rencontre du public
- Des collectifs et acteurs plaident pour de **nouveaux dispositifs** plus universels et préventifs **d'accessibilité alimentaire** : caisse locale de sécurité sociale de l'alimentation, groupements d'achats solidaires...

Sensibiliser au bien-manger, au bien-cuisiner et encourager l'autoproduction alimentaire

✚ **Sensibiliser le grand public au bien-manger, depuis le jardinage au temps du repas, en passant par la cuisine et les techniques de transformation / conservation des aliments**

5.1 Organiser des ateliers collectifs et pédagogiques de cuisine participative et de repas partagés

Une attention particulière sera portée au fait de **toucher un public large et en particulier des personnes qui ne sont pas déjà sensibilisées** à ces enjeux : mener des actions là où sont les gens, les impliquer et les rendre actifs dans les actions, adapter le format.

1. Identifier et interroger les structures qui organisent déjà des ateliers de cuisine (CDAS, épicerie sociale, CCAS, associations...) : pérennité de l'action, profil des publics touchés et renouvellement, satisfaction de l'action, moyens requis, attentes...
2. Identifier celles qui souhaiteraient en organiser pour les usagers ou le grand public et selon quelles modalités (milieu éducatif...)

L'atelier cuisine de rue peut constituer le 1^{er} pas vers une mobilisation et une implication large des habitants sur l'alimentation.

5.2 Développer les espaces nourriciers du territoire et organiser des chantiers participatifs de cueillette, glanage, transformation alimentaire

- **Réaliser un diagnostic du panorama des espaces nourriciers du territoire** : jardins partagés, arbres fruitiers, acteurs de leur entretien, espaces publics valorisables, besoins et demandes de terrain à usage alimentaire, pratiques de jardinage des habitants, animations et actions de sensibilisation existantes...
- 1. Inventorier et caractériser les jardins partagés et arbres fruitiers existants sur le domaine public
- 2. Inventorier et communiquer sur les solutions de mise en relation et de partage des récoltes excédentaires entre particuliers et les solutions de mise à disposition / partage de jardins particuliers
- 3. Rencontrer les acteurs en charge de leur entretien, évaluer leur état
- 4. Sonder les habitants sur leurs besoins en parcelles pour des projets de potagers ou jardins partagés et leurs pratiques de glanage
- 5. Identifier les terrains publics pouvant être valorisés pour la production alimentaire et informer sur les espaces mis à disposition
- 6. Identifier les opportunités d'intégrer dans l'aménagement des espaces verts des plantations nourricières / comestibles : arbres fruitiers...
- 7. Organiser des animations :
 - a. Ateliers pratiques de sensibilisation aux activités de jardinage et de production nourricières
 - b. Activités de glanage et de transformation de denrées alimentaires du domaine public (ramassage et pressage de pommes issus de pommiers (inter)communaux...

Développer et soutenir les dispositifs d'accès à l'alimentation

Un travail plus spécifique sera mené en lien avec les structures socio-médicales, les structures d'aide alimentaire, les acteurs de l'insertion et les associations engagées sur le bien-manger

🔗 **Développer les conditions d'accès pour tous à une alimentation de qualité sur le territoire, à la fois en améliorant les dispositifs existants et en expérimentant de nouveaux dispositifs**

5.3 Accompagner les professionnels sociaux, médicaux et les usagers sur la précarité alimentaire

- Identifier les **publics en situation de précarité alimentaire, notamment les non-bénéficiaires de l'aide alimentaire**, et rencontrer les travailleurs sociaux, médicaux et les usagers du territoire
- Déterminer en concertation avec ces publics les pistes d'action à développer et évaluer en particulier les besoins en termes **d'ateliers de cuisine**
- **Se coordonner avec les associations du bien-manger**

5.4 Suivre et donner les moyens d'expérimenter des initiatives innovantes d'accessibilité alimentaire

- **Capitaliser sur des retours d'expériences de démarches innovantes :**
 - o Expérimentations de caisses locales de **sécurité sociale de l'alimentation**
 - o **Tiers-lieux alimentaires**
 - o **Groupements d'achats**
- **Organiser et participer à des réunions et échanges sur les initiatives** qui portent sur des dispositifs innovants d'accessibilité alimentaire

Montpellier va expérimenter sa "caisse alimentaire commune"

4 décembre 2022

Social & santé - Alimentation & circuits courts

Taille du texte | Imprimer



Montpellier veut instaurer un droit à l'alimentation avec un panier de 150 euros par mois pour des achats alimentaires. Cette expérimentation, fruit du travail d'un comité citoyen de l'alimentation œuvrant dans le cadre du projet Territoires à Vivres, sera lancée le 28 janvier 2023.

Figure 16: Territoires à Vivres Montpellier - 21 mai 2022 - Lancement Comité Citoyen de l'Alimentation - Secours Catholique Campredon Montpellier

5.5 Développer l'approvisionnement local dans les structures d'aide alimentaire

1. Soutenir et relayer **l'enquête menée par SOLAAL** auprès des producteurs sur les opportunités de **cueillette et glanage** agricole ainsi que sur les **gisements de denrées agricoles** susceptibles d'approvisionner les structures de l'aide alimentaire via le don
2. **Identifier les producteurs volontaires pour organiser des chantiers de glanage ou cueillette** sur leur exploitation
3. Identifier les **établissements / publics volontaires** pour s'impliquer sur de tels chantiers
4. **Organiser des chantiers participatifs** au sein des exploitations agricoles qui se portent volontaires et sous la responsabilité du chef d'entreprise pour la cueillette participative et le glanage solidaire
5. **Questionner les structures d'aide alimentaire** pour :
 - a. Connaître leur approvisionnement, en particulier les dons de produits locaux et les leviers possibles pour le développer
 - b. Evaluer les capacités et freins à l'appro local (espace de stockage, moyens de transformation / préparation / conservation)
 - c. Evaluer les moyens humains requis au développement de l'approvisionnement en produits frais : travail supplémentaire à évaluer
 - d. Lien avec les réflexions sur les filières et la logistique alimentaire

Synthèse du plan d'actions

Pilotage et animation du PAT	Coordonner et fédérer les acteurs de l'alimentation du territoire	1.1	Organiser régulièrement les instances du PAT
		1.2	Informar et coordonner les acteurs de l'alimentation
	Valoriser les acteurs de l'alimentation du territoire	1.3	Réaliser un plan de communication
		1.4	Organiser des événements de valorisation de l'alimentation du territoire
	Favoriser une culture commune du sujet de l'alimentation	1.5	Organiser des temps d'échanges et de sensibilisation sur l'alimentation du territoire
Restauration collective	Travailler sur les moyens et l'organisation des restaurants collectifs	2.1	Accompagner et soutenir les réunions du réseau des cuisiniers
		2.2	Informar et mutualiser une formation technique restauration collective
		2.3	Accompagner les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
	Développer l'approvisionnement en produits de qualité en restauration collective	2.4	Réaliser un diagnostic des besoins de la restauration collective
		2.5	Actualiser, sensibiliser et diffuser les outils existants de référencement et de mise en relation des producteurs locaux avec les acheteurs de la restauration collective
	Valoriser les acteurs de la restauration collective	2.6	Organiser des projets éducatifs adaptés à l'âge des enfants pour faire découvrir la production du territoire
		2.7	Renforcer la communication vers les familles notamment sur les obligations EGAlim

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

Filières alimentaires et interconnaissance	Identifier, recenser et caractériser les filières locales	3.1	Identifier, recenser et communiquer sur les productions alimentaires locales en circuits courts
		3.2	Réaliser un diagnostic des filières alimentaires locales et de l'autonomie du territoire
	Accompagner et encourager le développement économique des acteurs locaux des filières alimentaires	3.3	Sensibiliser et accompagner les acteurs des filières alimentaires
		3.4	Sensibiliser et accompagner les commerces alimentaires du territoire
Agriculture et foncier	Donner les moyens aux collectivités de suivre et d'agir sur le foncier agricole	4.1	Former sur les mécanismes d'attribution du foncier
		4.2	Développer les dispositifs de veille foncière
		4.3	Réaliser des diagnostics du foncier agricole et environnemental
	Favoriser l'installation-transmission des exploitations agricoles	4.4	Développer les dispositifs d'accompagnement des porteurs de projets agricoles
		4.5	Organiser des événements de mise en relation des agriculteurs-cédants et des porteurs de projets agricoles
	Soutenir la viabilité des exploitations agricoles	4.6	Développer les dispositifs d'accompagnement des agriculteurs au changement de pratiques

Programme d'actions du Projet Alimentaire de Territoire de Quimperlé Communauté

L'accès au bien-manger	Sensibiliser au bien-manger et au bien-cuisiner	5.1	Organiser des ateliers collectifs et pédagogiques de cuisine participative et de repas partagés
	Encourager l'autoproduction alimentaire	5.2	Développer les espaces nourriciers du territoire et organiser des chantiers participatifs de cueillette, glanage, transformation alimentaire
	Développer et soutenir les dispositifs d'accès à l'alimentation	5.3	Accompagner les professionnels sociaux, médicaux et les usagers sur la précarité alimentaire
		5.4	Suivre et donner les moyens d'expérimenter des initiatives innovantes d'accessibilité alimentaire
		5.5	Développer l'approvisionnement local dans les structures d'aide alimentaire