



ELABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Diagnostic synthétique du système agricole et alimentaire

Janvier 2023

version intégrant les remarques des services

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le Programme National pour l'Alimentation 2019-2023 (PNA) et revêtent une dimension économique, une dimension environnementale et une dimension sociale.

Ce document a vocation à présenter de manière synthétique, et sous l'angle du Projet Alimentaire Territorial, le diagnostic agricole, halieutique et alimentaire du territoire de Concarneau Cornouaille Agglomération.

Afin de définir les actions pertinentes à mettre en place sur ces 3 dimensions dans le cadre du PAT de CCA, ce diagnostic analyse le système agro-alimentaire du territoire sous 6 angles (issus de la typologie construite par le Réseau national des PAT, le RnPAT).

Avant – propos 3



Méthodologie

Le Projet alimentaire de territoire ?

Portrait de territoire 8

Analyse du système agricole, halieutique et alimentaire 14



Aménagement du territoire 15



Système alimentaire territorial 27



Environnement et impact Carbone 58



Nutrition et santé 72



Accessibilité sociale 77



Culture et gastronomie 83

Analyse AFOM, Défis et chantiers prioritaires 88



Le présent document a pour but de montrer les articulations et opportunités de dynamiques agricoles et alimentaires sur le territoire de CCA, les territoires voisins et les acteurs qui composent le territoire. Ce diagnostic est une première étape dans l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial.

Ce diagnostic a ainsi plusieurs objectifs :

- Réaliser un état des lieux de l'existant agricole et alimentaire : panorama des productions agricoles, bassins et habitudes de consommation, structuration des filières, dynamiques et initiatives locales en cours ou en développement...
- Montrer les atouts, les faiblesses, les opportunités qui sont liées à l'existant et laisser entrevoir les futurs possibles au travers d'une réflexion prospective sur l'évolution du territoire et sa capacité de résilience face aux crises et aux changements
- Mettre en récit l'identité agricole et alimentaire du territoire afin de poser les fondements d'un discours et d'une vision commune sur le Projet Alimentaire Territorial. Cette vision commune permettra ensuite de co-construire une feuille de route partagée, opérationnelle et appropriée par les acteurs locaux.

Ce diagnostic n'a pas pour objectif de dresser en détails, de manière exhaustive, l'ensemble des productions et des acteurs du territoire mais bien d'identifier des tendances et de mettre en valeur plusieurs grands éléments sur lesquels s'appuyer pour mettre en œuvre une stratégie de ville nourricière.



Le diagnostic a été établi sur la base d'une analyse documentaire large et d'une douzaine d'entretiens avec des acteurs locaux. Vous en trouverez la liste à suivre.

❖ Documents réglementaires et stratégiques de CCA :

- Projet de territoire 2021-2026
- SAGE, SCOT
- PCAET
- Contrat de Relance et de Transition écologique
- Contrat Local de Santé intercommunal et diagnostic local de santé (2021)
- Convention territoriale globale (CTG) – Portrait social (données Compas, décembre 2021)
- Plan de lutte contre les Algues vertes 2022-2027

❖ Documents agriculture et alimentation :

- Pré-diagnostic agricole, fiche de synthèse des données agricoles (Chambre d'agriculture – 2019)
- Convention-cadre CCA / Chambre d'Agriculture de Bretagne
- CR de l'atelier Producteurs locaux et restauration collective – Bretagne en transition (juin 2022)
- AgriLocal29 – questionnaire aux communes relatif à l'application de la Loi Egalim (juin 2022)
- Présentation du PAT de Quimperlé Communauté

❖ Documents ressources :

- Données Agreste, recensement agricole 2020
- Météo France - DRIAS
- Diagnostic Santé – ARS





❖ Liste des entretiens :

- Lenaïg Stéphan, chargée de mission PAT, **Quimper Bretagne Occidentale**
- Jérôme Mahé, chargé de mission PAT, **Quimperlé Communauté**
- Isabelle Gare-Chapel, chargée du suivi des PAT, **Chambre d'agriculture de Bretagne**
- Hervé le Goff, chargé du territoire Finistère Sud, *Chambre d'agriculture de Bretagne*
- Cathy Pichon, chargée de mission, **Maison de l'Agriculture Biologique (MAB) 29**
- Lucie Dufresnoy, directrice, **Crée de Concarneau**
- Aude Chapelle, chargée de mission Agrilocal 29, **Département du Finistère**
- Sandrine Vigouroux, responsable de la **cuisine centrale, Concarneau**
- Nathalie Bordais, gérante, **Leclerc Concarneau**
- Pauline Douguet et Delphine Ribault, co-gérantes, **L'autre Drive Concarneau** et gérantes d'épiceries vracs sur le territoire
- Annabelle Pelleter, responsable de l'atelier d'insertion de Lamphily, **CCAS de Concarneau**
- David et Jessy Manchia, **La promenade, restaurant à Pont-Aven**
- Marc Le Bris, chargé du programme Territoire Econome en Ressources (TER), **service développement économique, CCA**
- Magali Petit, chargé de mission déchets/ TER, **direction de l'environnement et des bâtiments, CCA**
- Yvan Vivier, directeur du **Pôle développement culturel et numérique, équipements sportifs et cohésion sociale, CCA**
- Camille Le Lann, Directrice adjointe **Développement culturel & Lecture publique , CCA**
- Benoît Bithorel, **Responsable Transports et Déplacements, CCA**

AVANT-PROPOS : LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?



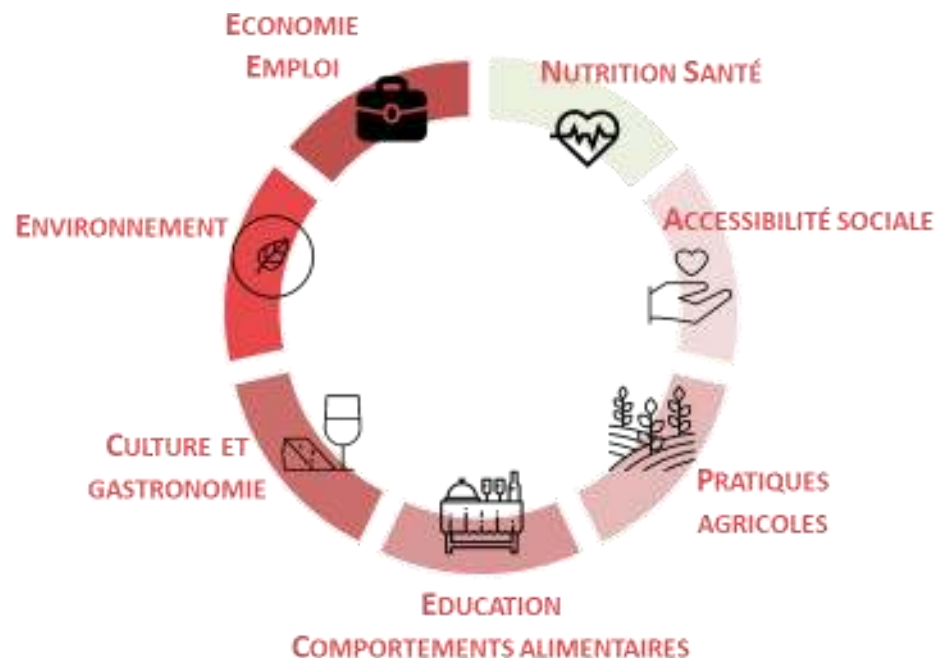
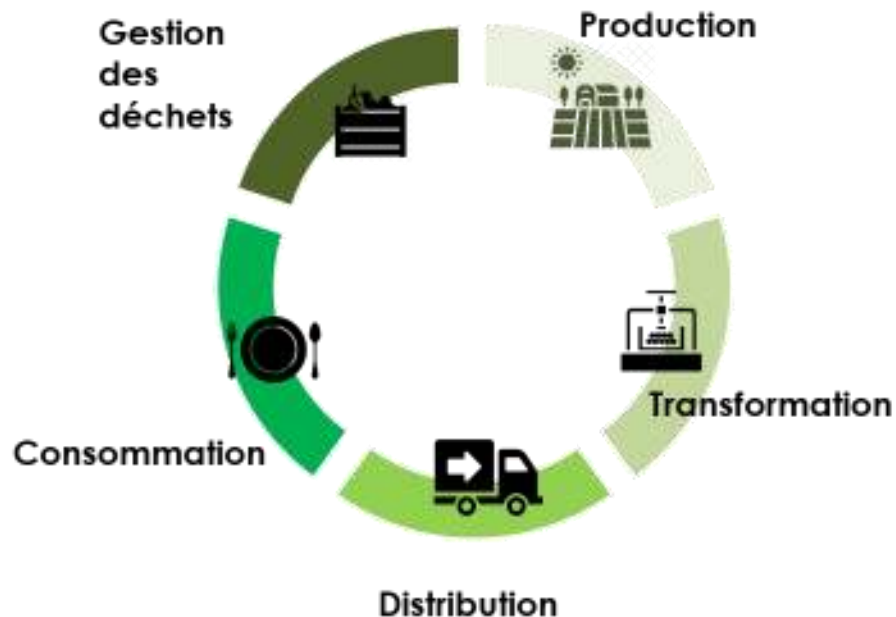
Dispositif national depuis
2014

Démarche volontaire,
concertée, adaptable
selon les territoires

+ de 370 PAT en France
22 communaux, 27
départementaux

De la fourche à la fourchette

Au croisement de plusieurs champs d'actions



AVANT-PROPOS : LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?



- Localisation des **commerces alimentaires**
- Protection du **foncier agricole**, veille foncière
- **Aménagement durable du territoire** (schémas d'aménagement, communication/ sensibilisation)
- **Agri-urbanisme**



- Aides à la **structuration de filières alimentaires territorialisées** : aides à l'installation, à la production, à la transformation et à la distribution
- Valorisation des **circuits alimentaires de proximité**
- Développement de l'offre de produits locaux et de qualité en **Restauration Hors Domicile** (publique ou privée)

- **Valorisation des savoir-faire et produits locaux** (guides, événementiel)
- Soutien au **développement des savoir-faire et produits locaux** (formation, appuis financiers)
- **Agri-tourisme**

- **Pratiques agricoles durables et agroécologie**
- **Impact énergétique** de la filière alimentaire
- Lutte contre le **gaspillage** alimentaire
- Éducation et sensibilisation à l'alimentation durable

- **Éducation et sensibilisation** (grand public et publics cibles) à l'alimentation de qualité et aux enjeux nutritionnels
- **Formation** des professionnels de la santé et des personnes relais
- Accès à une **alimentation de qualité** (grand public et publics cibles)

- **Éducation et sensibilisation** auprès de publics cibles, accès à une alimentation de qualité
- **Formation** des professionnels du social, de l'éducation et personnes relais
- **Aide alimentaire**
- **Agriculture urbaine** (publics cibles)

PORTAIT DE TERRITOIRE



PORTRAIT DU TERRITOIRE (données INSEE 2019)

Démographie



9 communes



50 975 habitants (INSEE, 2019)
25 000 ménages



137,3 hab./km² en moyenne

Comparaison nationale : 104 hab./km²

Comparaison régionale : 123,3 hab./km²

Comparaison départementale : 135,9 hab./km²



+ 0,5 % de croissance démographique

annuelle entre 2013 et 2019

Comparaison régionale : + 0,5%

Comparaison départementale : + 0,2 %



371 km²



Climat océanique : températures douces, faible amplitude thermique, pluviométrie plutôt abondante tout au long de l'année



faible croissance démographique

La population de CCA est en légère hausse du fait du solde migratoire, 2x supérieur au déficit du solde naturel. Le territoire compte 2 x plus de décès que de naissance.

La population de CCA est vieillissante : l'équilibre entre les jeunes de moins de 20 ans et les personnes de plus de 65 ans est de plus en plus déplacé en faveur des personnes âgées et la part des plus de 75 ans est supérieure à la moyenne régionale, bien que stagnante autour de 13,2% depuis 2013.



accessibilité terrestre et maritime

La RN 165 reliant Nantes à Brest en traversant CCA, la RD 783 reliant Quimperlé à Quimper en passant par Trégunc et Concarneau et la D 70 reliant Concarneau à Rosporden sont des axes structurants.

Côté ferroviaire, CCA est desservie par TER et TGV à la gare de Rosporden depuis Lorient et Paris plusieurs fois par jour.

Un port de pêche, plusieurs ports de plaisance permettent des entrées maritimes sur le territoire.

PORTRAIT DU TERRITOIRE (données INSEE 2019)

Logement, activités, revenus



33 220 logements



75% de résidences principales



17% de résidences secondaires



9,8% de la population de CCA vit **sous le seuil de pauvreté**, soit presque 1 habitant sur 10. Ce chiffre est toutefois inférieur au taux breton (10,7%).

54,8% des ménages sont **imposés**.

21 990€ de **revenu médian** par unité de consommation, équivalent au revenu médian breton.



15 367 emplois salariés ou non



72,6% de taux d'activité (15-64 ans)

Comparaison nationale : 74,1%



12,2% de taux de chômage

Comparaison nationale : 13,4%



1 625 établissements actifs (fin 2020)



Commerces, services, transports : 63,1 %



Industrie : 9,2%



Construction : 9,6%

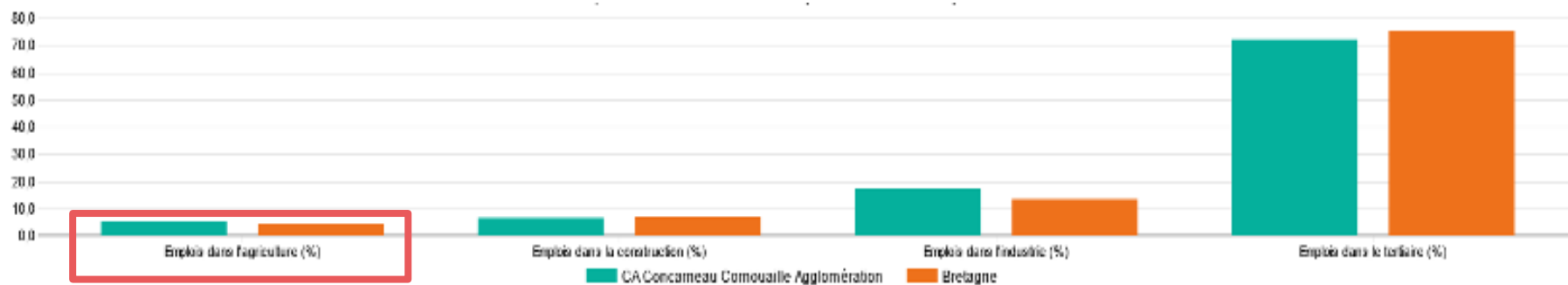


Agriculture : 8 %

PORTRAIT DU TERRITOIRE

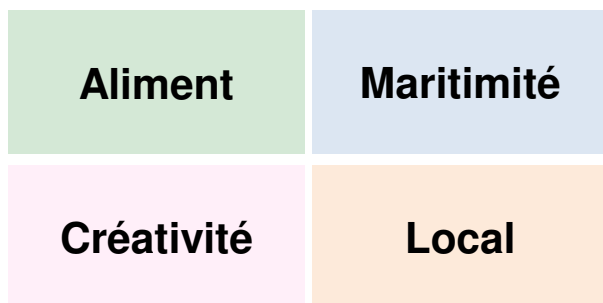
ZOOM Économie locale

L'économie locale est dominée par le **secteur tertiaire**, qui représente **72% des emplois**. Vient ensuite le secteur de l'industrie, comptant 17,2% des emplois. Le **secteur agricole représente 4,7% des emplois locaux**. Concernant la typologie des entreprises, la plupart sont des **TPE** ; sur les 3 677 que compte le territoire, à peine 30 ont plus de 50 salariés.



Source : Insee, RP - 2018

Répartition des emplois locaux par secteur d'activité et en comparaison à la Bretagne (Source : Observatoire des territoires)



Les 4 piliers de l'économie locale
(Source : Stratégie de développement économique territorialisée, 2018)

La stratégie de développement économique de CCA a permis d'identifier quatre écosystèmes piliers de l'économie locale (cf ci-contre). Parmi eux, deux ont un lien direct avec les thématiques agricoles et alimentaires, même si l'agriculture est transversale aux 4 piliers :

- **L'aliment**, de par la présence d'industries agroalimentaires historiques, notamment à Rosporden et dans le bassin agricole nord.
- La **maritimité**, secteur allant de la pêche au tourisme balnéaire, en passant par la construction navale et la formation maritime. Le port de Concarneau, jadis cœur de l'activité maritime, fait notamment la notoriété du territoire.

PORTRAIT DU TERRITOIRE

Histoire de l'agriculture locale

CCA est un territoire largement couvert par les **espaces agricoles**, qui représentent **57%** de la surface totale (21 041 ha). Le **paysage bocager** (petites parcelles délimitées par des haies) perdure et caractérise encore le paysage agricole. Cependant, il est soumis à l'artificialisation des terres (construction de routes et étalement urbain) et aux changements de pratiques agricoles (raréfaction des petites exploitations, concentration et regroupement du parcellaire) qui tendent à augmenter la taille des parcelles et ainsi à modifier ce paysage.

CCA est sous l'influence d'un **climat océanique**, ce qui favorise entre autres la pousse de l'herbe et donc la présence historique de l'élevage.



*Comparaison des mêmes vues aériennes d'une partie du bocage concarnois
(Source : IGN)*

En 2020, la crise sanitaire a révélé aux yeux de tous l'importance de préserver les fonctions agricoles et alimentaires des territoires et de transformer le système afin qu'il soit plus équitable, plus inclusif, plus écologique.

La mise à l'agenda médiatique de la précarité alimentaire des personnes et notamment des étudiants, de la nécessité de soutenir les emplois essentiels à l'approvisionnement alimentaire (de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la logistique, de la commercialisation...), de développer les circuits alimentaires locaux, de réduire l'impact écologique de l'alimentation, ont entraîné **des prises de conscience individuelles et collectives.**

À ces enjeux de transformation du système alimentaire, la guerre en Ukraine, les épisodes climatiques extrêmes au Canada et Etats-Unis en 2021 et 2022, ont montré la fragilité des cours alimentaires mondiaux (pénurie de graines de moutarde, hausse des prix du blé tendre et du blé dur). Ces crises ont exacerbé la prise de conscience de la nécessité de sécuriser les approvisionnements alimentaires locaux et de transformer le système alimentaire pour qu'il soit plus résilient aux changements, risques et crises.

À l'échelle locale, tous les territoires sont vulnérables aux crises et aux changements.

CCA est vulnérable à plusieurs risques, crises et changements relatifs aux changements climatiques, mais aussi aux activités humaines :

- la construction et l'artificialisation des terres exerce des pressions fortes sur la biodiversité animale et végétale, qui se retrouve recluse dans des espaces de plus en plus restreints ou à l'extérieur de la ville.
- Les changements climatiques vont accroître le stress hydrique, mais aussi les épisodes pluvieux extrêmes, ce qui implique des enjeux de disponibilité ressources en eau et de gestion des inondations et des crues
- La hausse des prix de l'énergie et des denrées alimentaires fait peser de graves risques économiques pour les agriculteurs du territoire et pour les habitants (hausse de la précarité énergétique et de l'insécurité alimentaire...)

Ces éléments font peser **des risques sanitaires et de sécurité alimentaire.** De ce fait, la lutte et l'adaptation au changement climatique, la protection des écosystèmes et la lutte contre l'artificialisation, le développement d'espaces agricoles sont **des enjeux de santé publique, sociaux, économiques et écologiques dont la prise en considération est majeure pour améliorer la résilience alimentaire du territoire.**

ANALYSE DU SYSTÈME AGRICOLE, HALIEUTIQUE ET ALIMENTAIRE



EN INTRODUCTION : PAT & SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE



Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT

Le système alimentaire territorial peut être défini comme la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et pour consommer leur nourriture. Un ensemble d'acteurs économiques sont ainsi organisés entre eux à différentes échelles : producteurs, transformateurs, distributeurs, logisticiens,...

Un Projet Alimentaire Territorial est l'opportunité pour un territoire de questionner l'organisation du système alimentaire en place, et de permettre aux acteurs économiques qui le souhaite de développer de nouvelles formes de coopération.

Un PAT n'a donc pas pour objectif d'opposer des systèmes ou de pointer du doigt des pratiques, mais de :

- Créer des emplois locaux non délocalisables ;
- Assurer une juste rémunération à l'ensemble des acteurs économiques des filières agricoles et alimentaires ;
- Recréer du lien entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire ;
- Proposer aux consommateurs des produits alimentaires dont ils connaissent l'origine et le niveau de qualité ;
- Donner accès à tous les consommateurs à des produits alimentaires de qualité et de saison, notamment pour endiguer l'augmentation des problèmes de santé liés aux régimes alimentaires ;
- Préserver les ressources écosystémiques et les paysages, notamment lors de nouveaux projets de construction ;
- Eduquer les consommateurs sur les enjeux entourant l'alimentation ;
- Valoriser le territoire pour son savoir-faire gastronomique ;
- Créer de la cohésion sociale intergénérationnelle ;
- Redynamiser les centres-bourgs ;
- Etc.



Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT

Le **système alimentaire** est « la façon dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture ». (Malassis, 1994)

Le **système alimentaire** c'est « l'ensemble des activités interreliées de production, de circulation, de transformation et d'usage de la nourriture et des déchets, et les ressources qui leur sont nécessaires ». (Bricas, 2017)

Système	Mode de consommation		Répartition du prix final du produit alimentaire entre les différents acteurs (%)			Distance parcourue par les produits alimentaires	Synergies avec l'écosystème local
	Domicile	Hors-Foyer	Agriculteurs	Industries*	Services**		
Agricole	100	0	100	0	0	-	+++
Artisanal	90	10	70	20	10	+	++
Agro-industriel	70	30	30	40	30	++	-
Agro-tertiaire	50	50	10	35	55	++++	---

Systèmes territorialisés, localisés...

Systèmes globaux, mondialisés, de filières...

* Première, seconde, troisième transformation...

** Publicité, transport, GMS, restauration...



Le marché paysan, la grande surface et le service de livraison à domicile appartiennent à des systèmes alimentaires différents, mais qui cohabitent sur un même territoire...



Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT

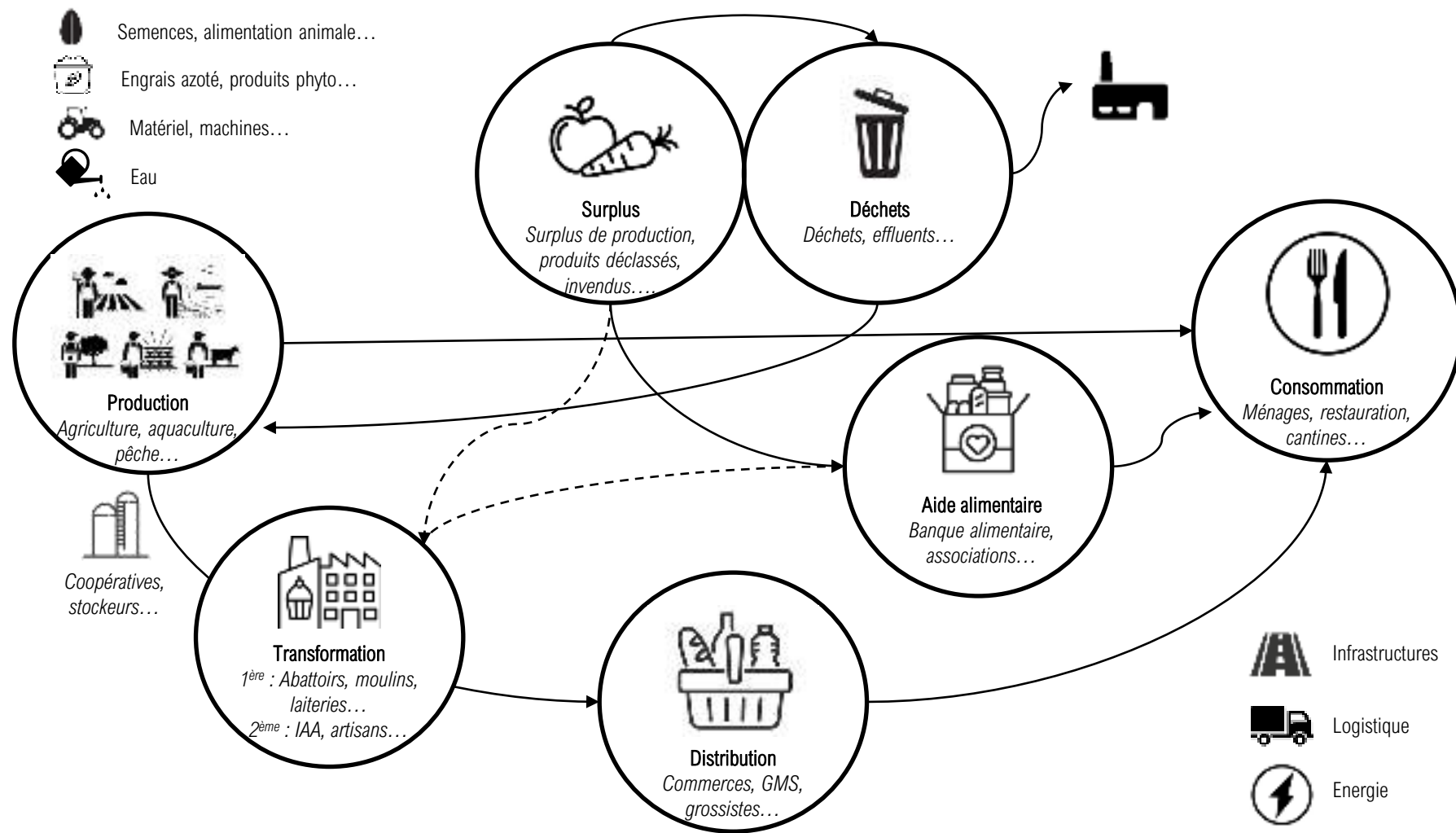


Schéma de synthèse d'un système agro-alimentaire – Auxilia



Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT



POLITIQUES /
COMPÉTENCES

Aménagement	Aménagement	Aménagement	Action sociale	Education	Environnement / Climat	Environnement / Climat
Environnement / Climat	Environnement / Climat	Développement économique	Solidarité	Prévention et santé	Solidarité	
Développement économique	Développement économique		Politique de la ville			
Développement rural			Prévention et santé			

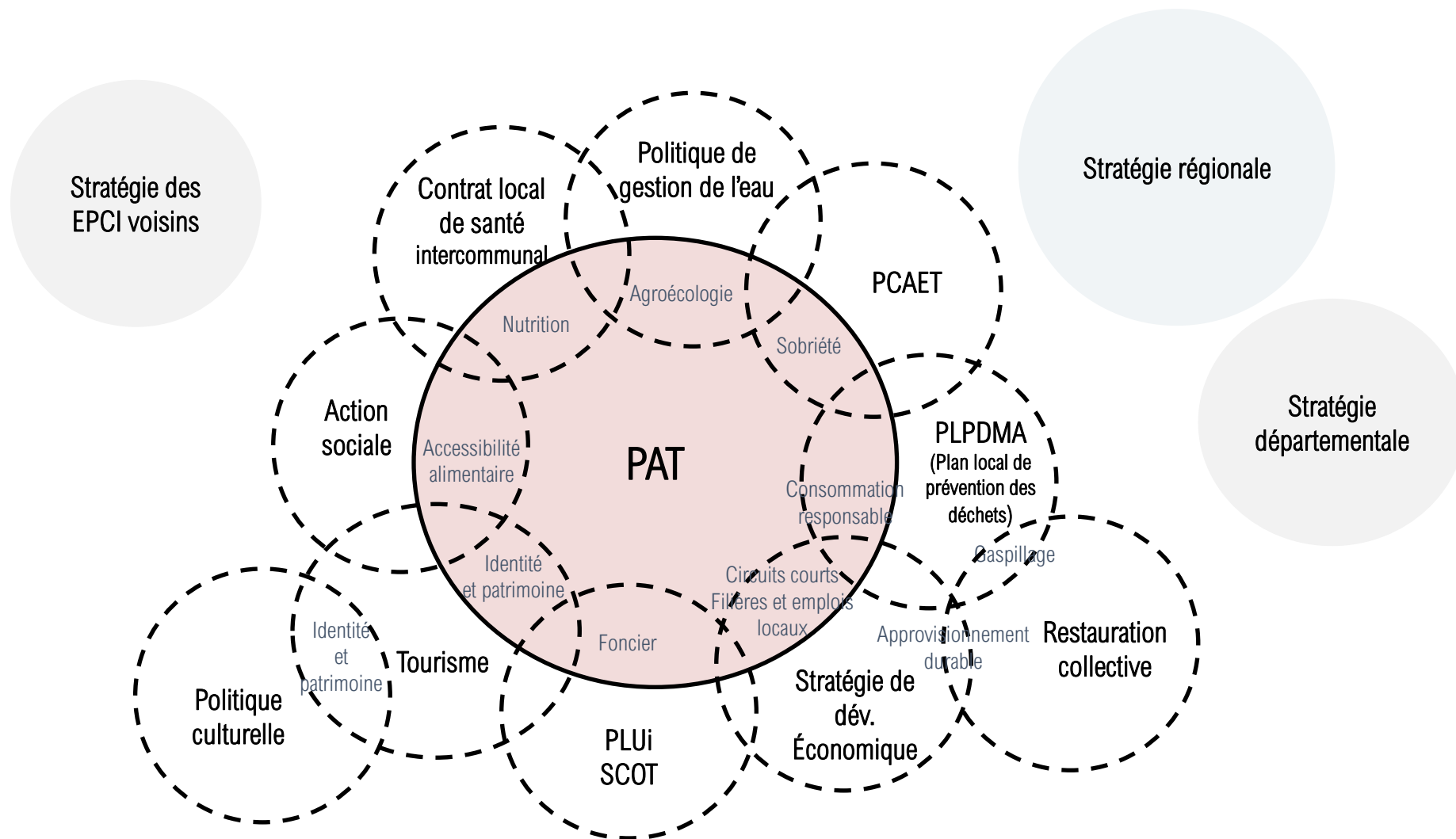
LEVIERS D'ACTION

Foncier agricole	Accueil des entreprises et des porteurs de projets	Développement commercial	Accueil des publics précaires	Restauration collective	Accompagnement des changements de ..	Collecte et traitement des déchets
Aide installation / transmission	Gestion des ZA	Circuits courts et commerces de proximité	Epicerie sociale et ..	Valorisation et promotion	Aide alimentaire (soutien)	Valorisation : Compostage, Méthanisation...
Valorisation et promotion	Clubs d'entreprises et animation de l'écosystème local	Marchés et halles alimentaires	Sécurité sociale de l'alimentation	Accompagnement des changements de pratique : Communication et sensibilisation		Accompagnement des changements de pratique
Protection des ressources, de la biodiversité, des paysages...		Valorisation des centres bourgs	Aide alimentaire (soutien)			

Synthèse du rôle de CCA dans le cadre du PAT : approche du système agro-alimentaire par les politiques publiques – Auxilia



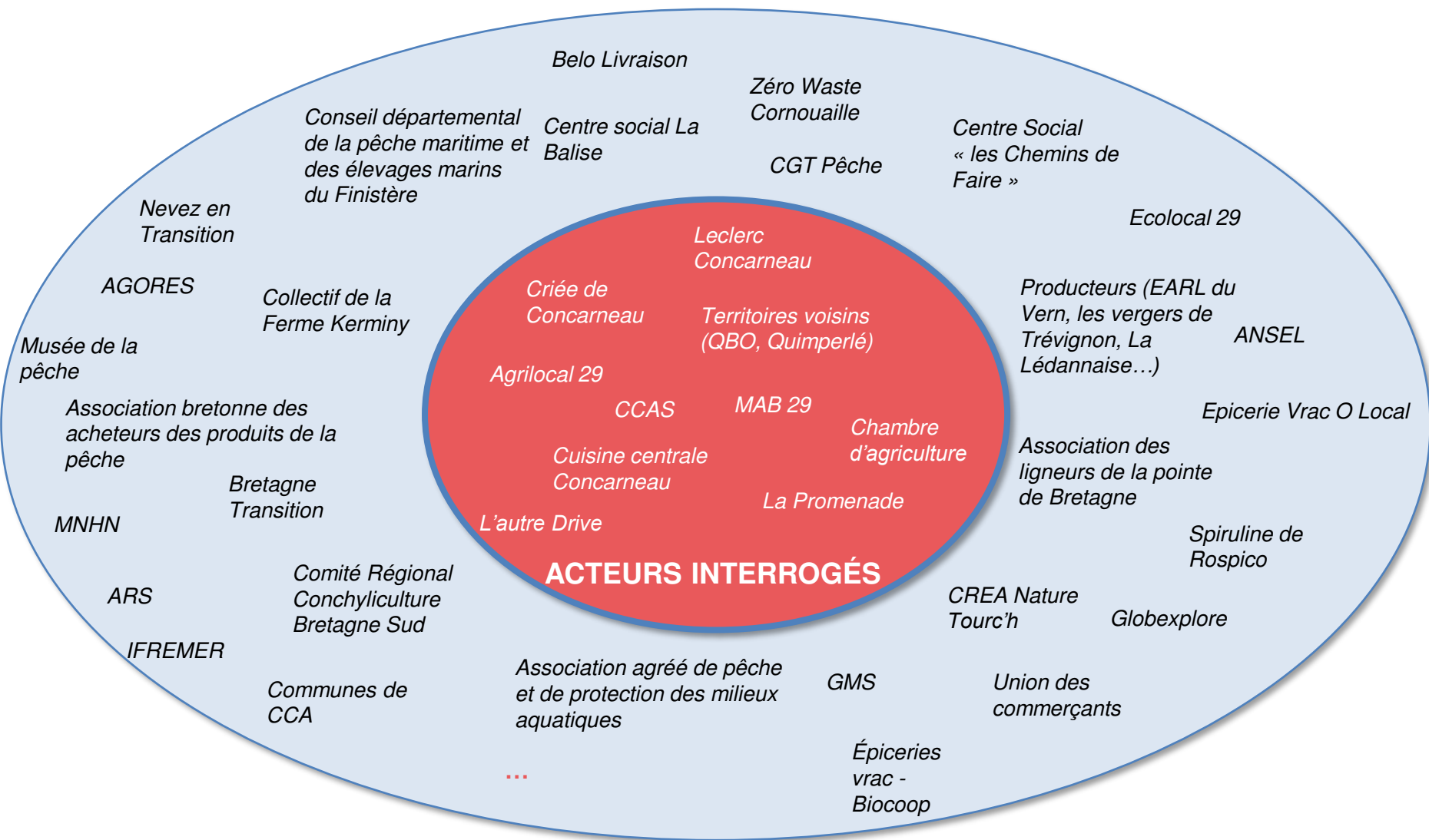
Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT



Le PAT, une démarche intégratrice des politiques publiques communautaires – Auxilia



Système alimentaire : définition et finalités pour le PAT



Un écosystème local d'une grande richesse – Auxilia

AMENAGEMENT DU TERRITOIRE





Occupation du sol

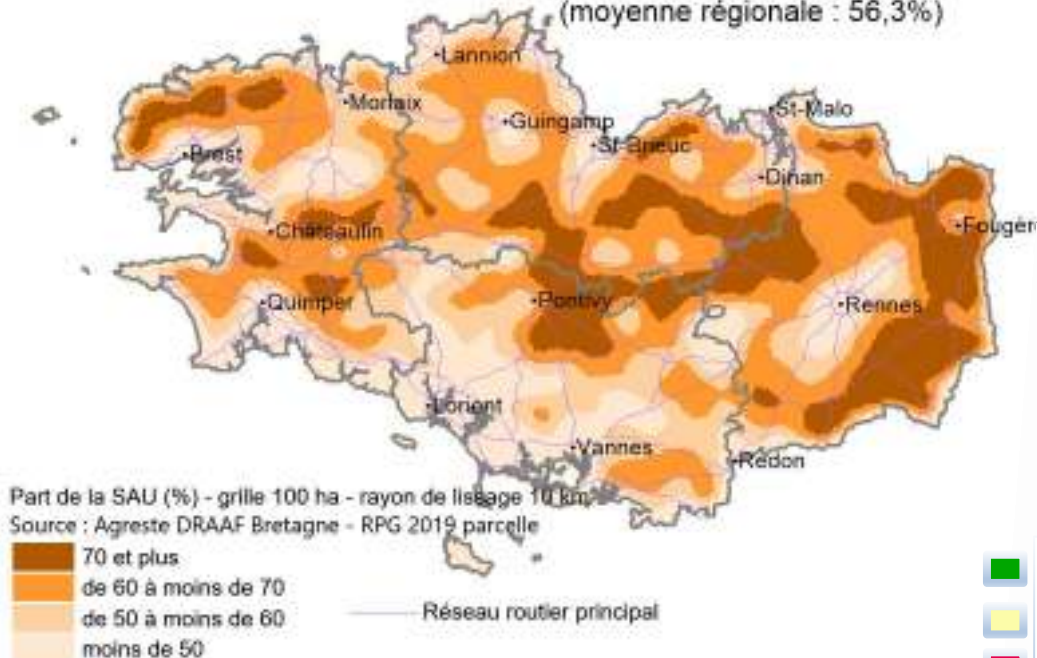
Carte de l'occupation du sol de
Concarneau Cornouaille
Agglomération (SCoT)

La **SAU totale** de l'Agglomération de CCA qui comprend les terres arables (cultures, jachères...), les surfaces toujours en herbe (prairies) et les cultures permanentes (vergers, ...) **représente 57% du territoire, soit 21 300 ha.**

Le territoire est un peu plus agricole que la moyenne nationale (49%).

Le territoire est **riche en surfaces agricoles et naturelles.** Dès lors, un enjeu de **préservation des ressources** dont elles sont porteuses se fait ressentir.

Bretagne : part de la SAU dans le territoire - année 2019
(moyenne régionale : 56,3%)

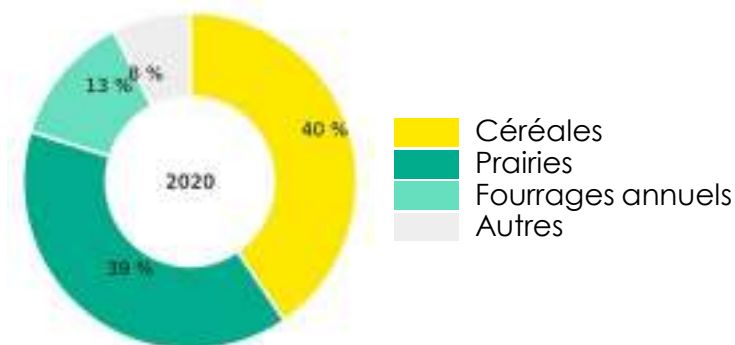




Pression foncière

La **SAU couvre 57%** du territoire en 2020, ce qui est **stable** par rapport à 2010. En revanche, sa répartition a évolué. En effet, la **SAU moyenne par exploitation vaut 71,1 ha**, soit une **hausse de 18%** entre 2010 et 2020. Le nombre d'exploitations est en baisse mais celles-ci augmentent leur SAU.

Les **cultures de céréales**, les **prairies** (prairies artificielles (dont luzerne), prairies temporaires, prairies permanentes productives et peu productives, bois pâturés), et les **cultures fourragères** constituent la majeure partie des surfaces agricoles utilisées en 2020 (respectivement 8 493 ha, 8 262 ha et 2 664 ha).

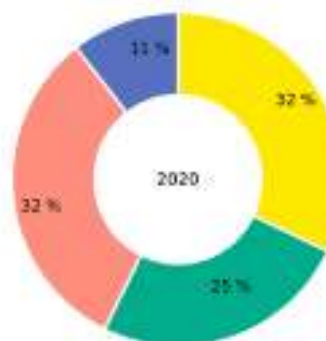


Répartition des cultures principales en termes de surface (Source : DRAAF Bretagne)

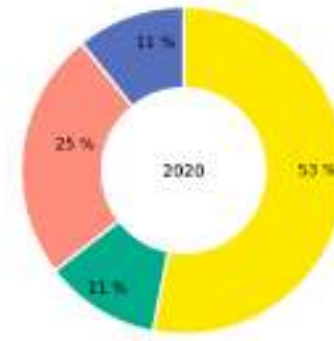
Prix du foncier

A l'échelle de la petite région agricole Pénéplaine Bretagne Sud dont fait partie CCA, le foncier libre non bâti vaut **4 640€/ha** et le foncier loué non bâti vaut **4 190€/ha**, tous deux en augmentation par rapport à 2020 (respectivement +1 et +4%). Ces prix sont inférieurs aux moyennes régionale (5 920€/ha libre non bâti) et nationale (5 940€/ha libre non bâti). (Source : SAFER - <https://www.le-prix-des-terres.fr/carte/terre/>)

Ces valeurs sont données à titre indicatif, puisque restent des statistiques moyennes à l'échelle d'un territoire plus large que CCA, des disparités locales peuvent être observées.

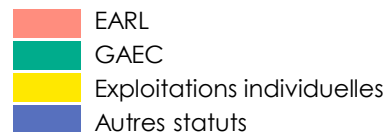


Répartition de la SAU selon le statut juridique des exploitations



Répartition du nombre d'exploitations selon leur statut juridique

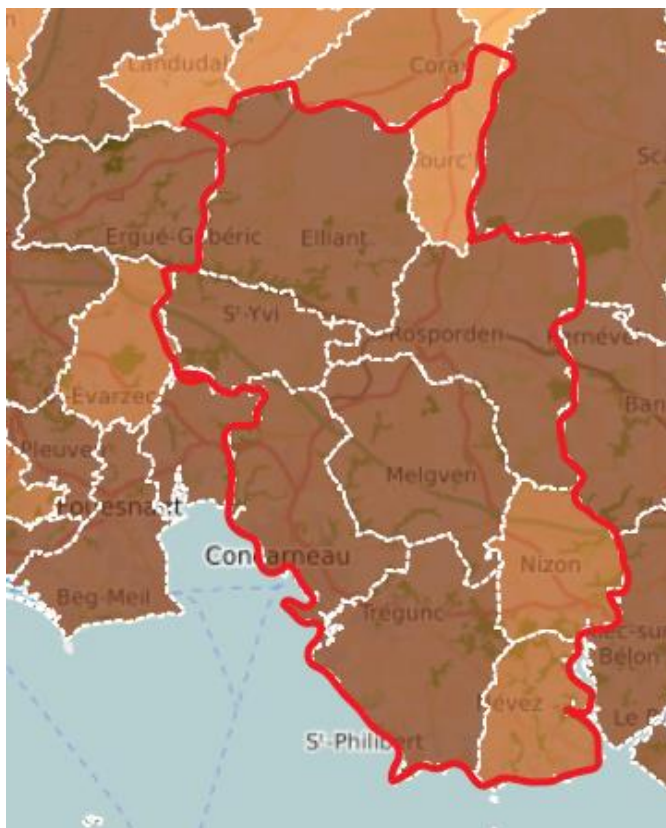
Source : DRAAF Bretagne



→ Les exploitations constituées d'associés (**GAEC et EARL**) représentent 36% des exploitations en nombre pour **57% de la SAU**.



Pression foncière



- de 0 à 10 000 m² (entre 0 à 1 ha)
- de 10 000 à 20 000 m² (entre 1 et 2 ha)
- de 20 000 à 50 000 m² (entre 2 et 5 ha)
- de 50 000 à 100 000 m² (entre 5 et 10 ha)
- de 100 000 à 200 000 m² (entre 10 et 20 ha)
- plus de 200 000 m² (plus de 20 ha)

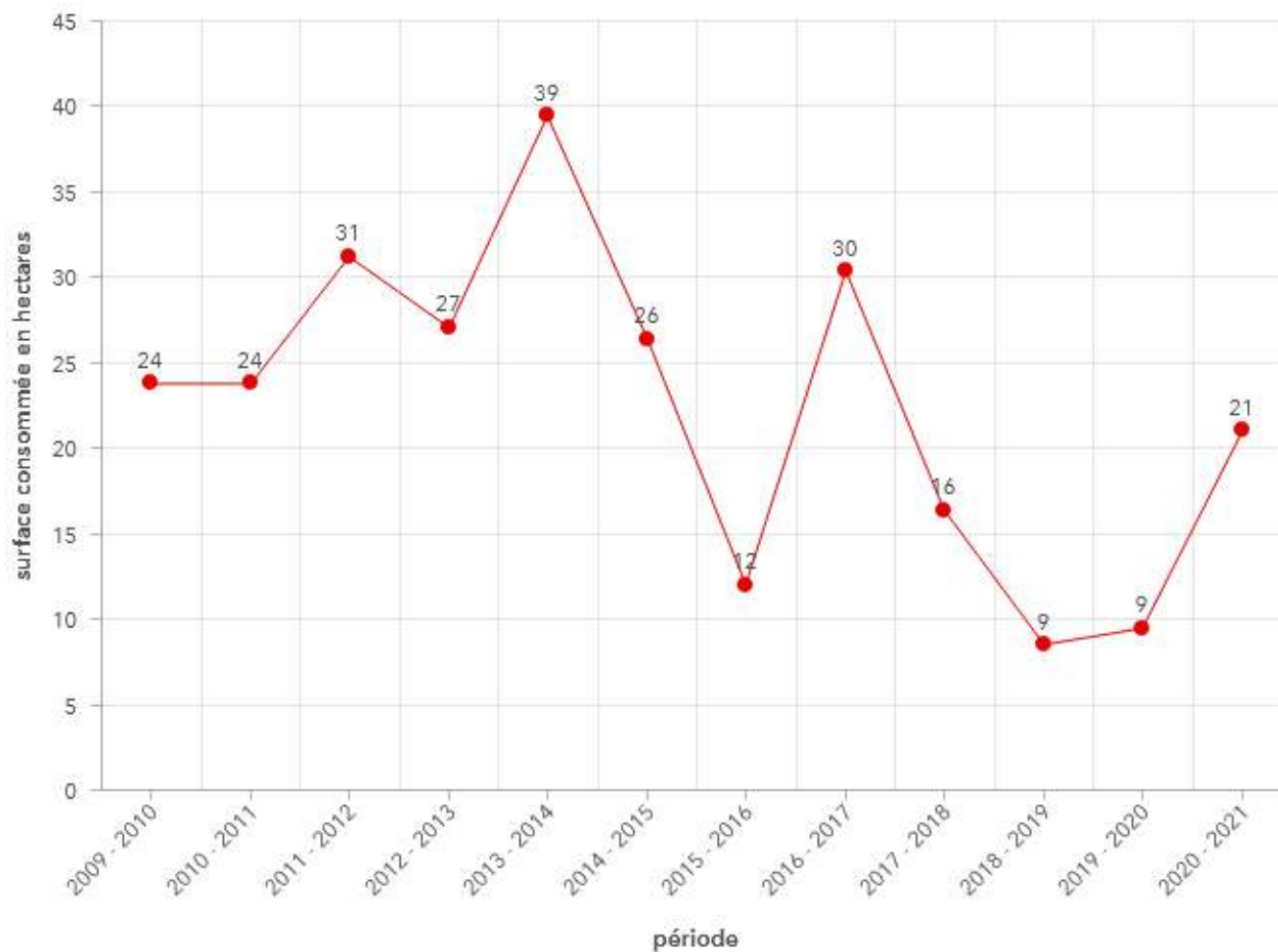
Consommation d'espace par commune pour la période 2009-2021 (m²)

Source : <https://artificialisation.developpement-durable.gouv.fr/cartographie-artificialisation>

NB : la commune de Pont-Aven est affichée sous le nom Nizon, qui est en fait le nom d'une ancienne commune ayant fusionné avec Pont-Aven.



Pression foncière



Consommation totale
(en hectares) d'espaces
NAF entre 2009 et 2021

Source :

<https://cartagene.cerema.fr/portail/apps/dashboards/9810991c73dd463191e84e7111a1b639>

A l'échelle de CCA, **222 ha d'espaces Naturels, Agricoles et Forestiers (espaces NAF) ont été consommés entre 2011 et 2021, soit 0,6% de la surface totale.**

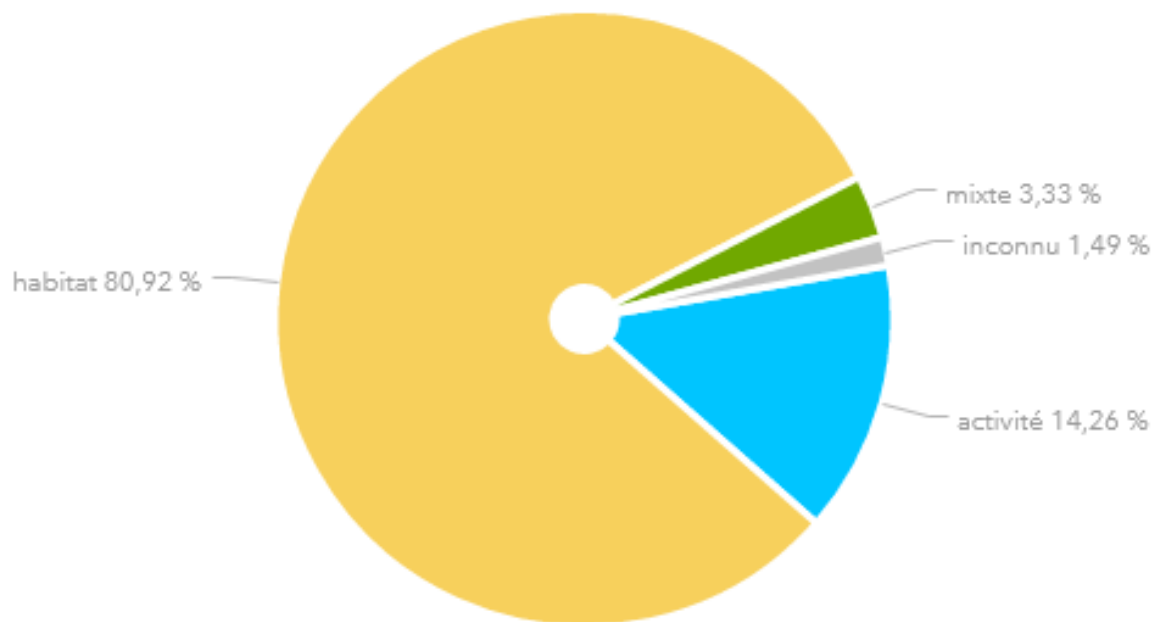
Le rythme d'artificialisation est variable selon les années et est reparti à la hausse en 2020-2021, après 4 années de diminution.

* total = activité + habitat + mixte + inconnu



Pression foncière

Parmi les 222 ha d'espaces consommés, **80%** ont été destinés à un usage **d'habitat**, et **14%** à un usage **d'activité**.



Répartition du flux de consommation d'espaces par destination entre 2009 et 2021

Source : <https://cartagene.cerema.fr/portal/apps/dashboards/9810991c73dd463191e84e7111a1b639>



Agriculture

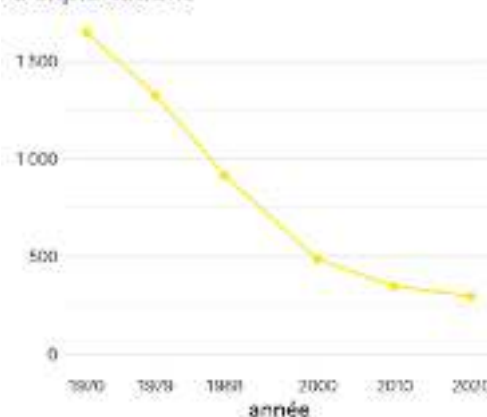
Chiffres des
CA Concarneau Cornouaille Agglomération

	2010	2020	évolution
nombre total d'exploitations	348	296	-15 %
SAU totale (ha)	20 916	21 041	1 %
SAU moyenne (ha)	60,1	71,1	18 %
PBS totale (k€)	79 760	73 435	-8 %
total UGB	57 957	53 092	-8 %
travail total (ETP)	509,2	476,0	-7 %
nombre de chefs d'exploitation ¹	431	368	-15 %
— dont femmes	24 %	23 %	0 point
âge moyen des chefs d'exploitation ¹	49	51	+2 ans

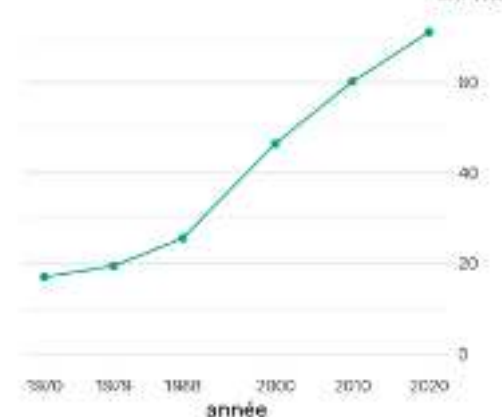
¹ chefs d'exploitations, coexploitants

source : Agreste – recensements agricoles 2010 et 2020
champ : sièges dans le territoire, hors collectifs ou vacanciers
s : secteur statistique
— : pas de données

nombre
d'exploitations



SAU moyenne
en ha

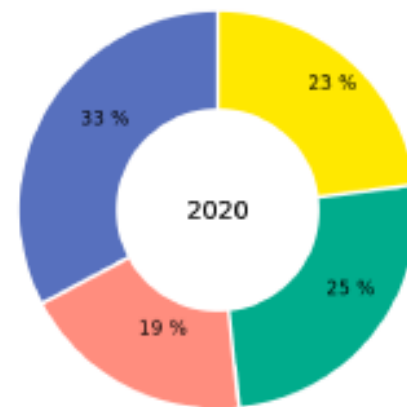
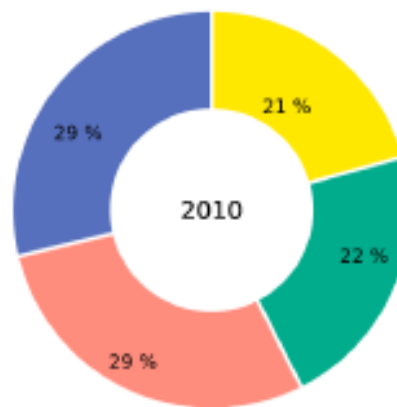


Evolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne (CCA)

Source : AGRESTE, RGA

Nombre d'exploitations

CA Concarneau Cornouaille Agglomération



dimension économique : microexploitations, petites, moyennes, grandes

source : Agreste – recensements agricoles 2010-2020



En 40 ans, la taille des exploitations a plus que triplé passant de 20 à 70 ha alors que le nombre d'exploitation a été divisé par 4, passant de 1300 en 1980 à 300 en 2020

20 700 ha agricoles productifs sur 37 244 ha

4 126 m² productifs / hab – 4 000 m² nécessaires pour le régime alimentaire actuel





Agriculture. Terre de liens s'implante dans le Finistère

Un groupe de bénévoles Terre de liens s'est créé dans le Finistère avec de nombreux projets pour préserver le foncier agricole. Premier objectif la formation des élus.

QUEST-PROJET
Vendredi 16/03/2023
Rue de la République 29000 BREST

Abonnez-vous



Bretagne. Les terres agricoles très convoitées : plus de 2000 hectares artificialisés en 2021

Les jeunes agriculteurs qui veulent s'installer et ceux qui veulent s'agrandir en Bretagne font face à une rude concurrence pour acheter des terres. La Safer alerte : pas de souveraineté alimentaire sans maîtrise du foncier.

QUEST-PROJET
Samedi 17/03/2023
Rue de la République 29000 BREST

Abonnez-vous



Un projet de construction de logements à la campagne en Bretagne. Les terres agricoles sont très convoitées. QUEST-PROJET ARCHIVES

Enjeux pour le PAT

- # Risque pour la pérennité des exploitations
- # Préemption de terres agricoles par CCA / SIG
- # Déclin de la part des actifs agricoles
- # Extension urbaine
- # le ZAN ?

SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE TERRITORIAL

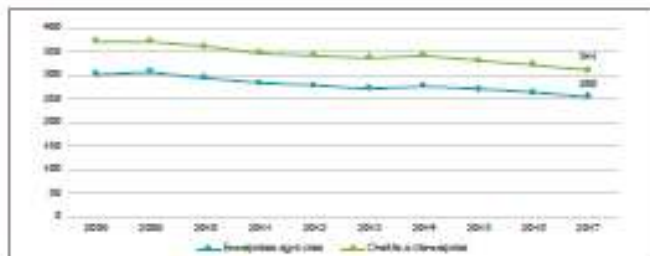




Panorama de la production agricole

255 entreprises agricoles*

ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ENTREPRISES ET DE CHEF.FES D'ENTREPRISE DE 2008 À 2017



Source : MSA 2017

→ 18 % des entreprises ont plusieurs chef.fe.s d'entreprise

* Les productions agricoles prises en compte se limitent aux activités de cultures et d'élevages.

481 chef.fe.s d'entreprise et salarié.e.s

	La Communauté d'Agglomération	Bretagne
Chef.fe.s d'entreprise	311	33 477
Dont femmes	66	9 180
Salarié.e.s agricoles	170	16 305

Sources : MSA 2017, Insee Clap au 31/12/2015

29 installations de 2013 à 2017

En 2017	La Communauté d'Agglomération	Bretagne
Personnes installées de 40 ans et moins*	5	715
Personnes bénéficiant de la DJA**	7	465
Sur 5 ans, entre 2013 et 2017		
Personnes installées de 40 ans et moins*	29	3 223
Personnes bénéficiant de la DJA**	22	2 295

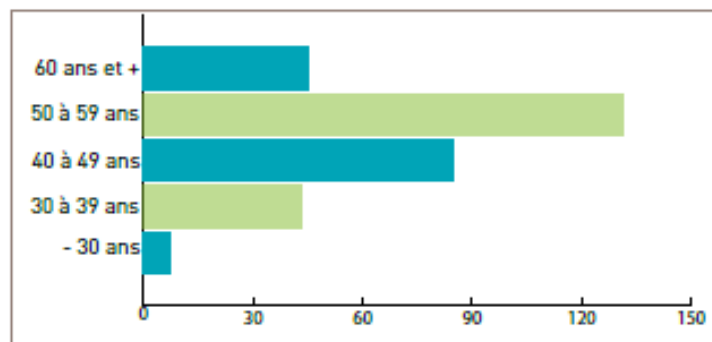
* Immatriculations MSA

** DJA : Dotation Jeune Agriculteur

Sources : MSA, Chambres d'agriculture de Bretagne

88 départs potentiels d'ici 5 ans

NOMBRE DE CHEF.FE.S D'ENTREPRISE PAR TRANCHES D'ÂGE



→ 88 chef.fe.s d'entreprise sont âgé.e.s d'au moins 57 ans, soit 28 % de l'ensemble des chef.fe.s d'entreprise. Leur départ en retraite devrait intervenir d'ici 5 ans.

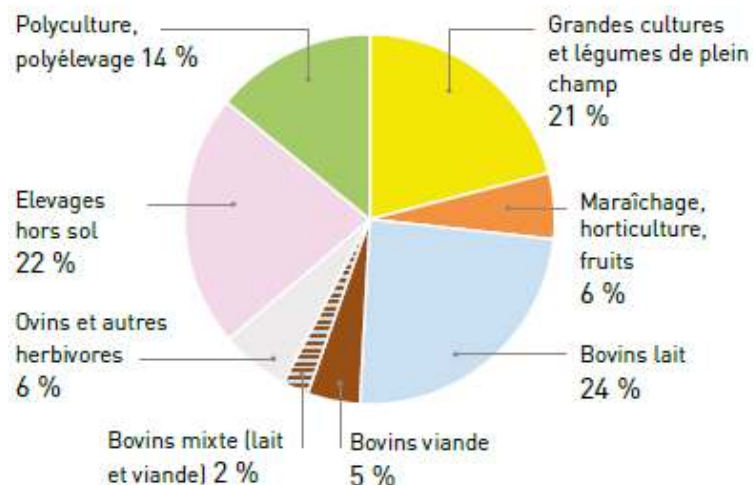
Sources : MSA 2017





Les productions

DOMINANTE : 24 % D'EXPLOITATIONS LAITIÈRES



Estimation : Chambres d'agriculture de Bretagne, d'après Agreste - RA 2010

Nombre d'élevages*	La Communauté d'Agglomération	Bretagne
avec des bovins lait *	113	12 994
avec des bovins viande *	64	5 576
avec des porcins *	55	5 655

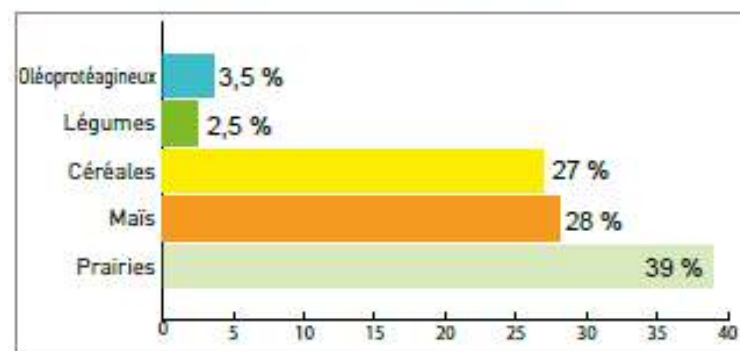
* Un élevage détenant plusieurs types d'animaux est comptabilisé dans chaque catégorie.

Source : EDE de Bretagne 2017-2018

SAU/Surface totale : **57 %**

→ SAU (Surface agricole utile) : 21 300 ha

UTILISATION DES SURFACES AGRICOLES



Source : RPG 2016

→ Surface de serres-verre : 7 ha

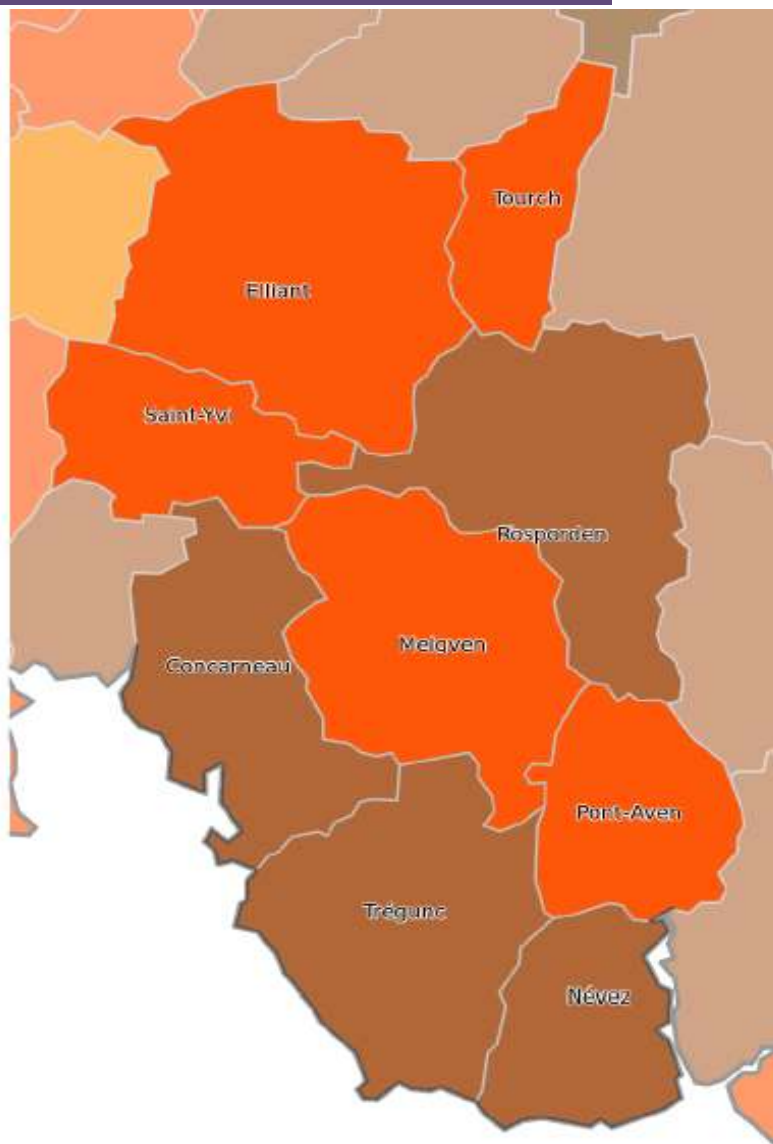
Source : BDTopo IGN® 2016 et 2017

85
millions d'euros de
chiffre d'affaires*

* Estimation Chambres d'agriculture de Bretagne, d'après Agreste - Comptes de l'agriculture provisoires 2017



Panorama de la production agricole



A l'échelle de CCA et ses **296 exploitations**, les OTEX dominantes en nombre d'exploitations sont les **cultures de céréales et d'oléo protéagineux** (58 exploitations) et **l'élevage bovin lait** (50 exploitations). 31 exploitations sont en **polyculture et/ou polyélevage**.

A l'échelle communale, 5 communes (Tourc'h, Elliant, Saint-Yvi, Melgven et Pont-Aven) sont dominées par l'élevage porcin et de volailles et les 4 autres (Rosporden, Concarneau, Trégunc et Névez) sont dominées par la polyculture et/ou le polyélevage.

Liens avec les documents de planification

CRTE

Fiche projet N°5 - Axe n°5 : un projet pour l'agriculture

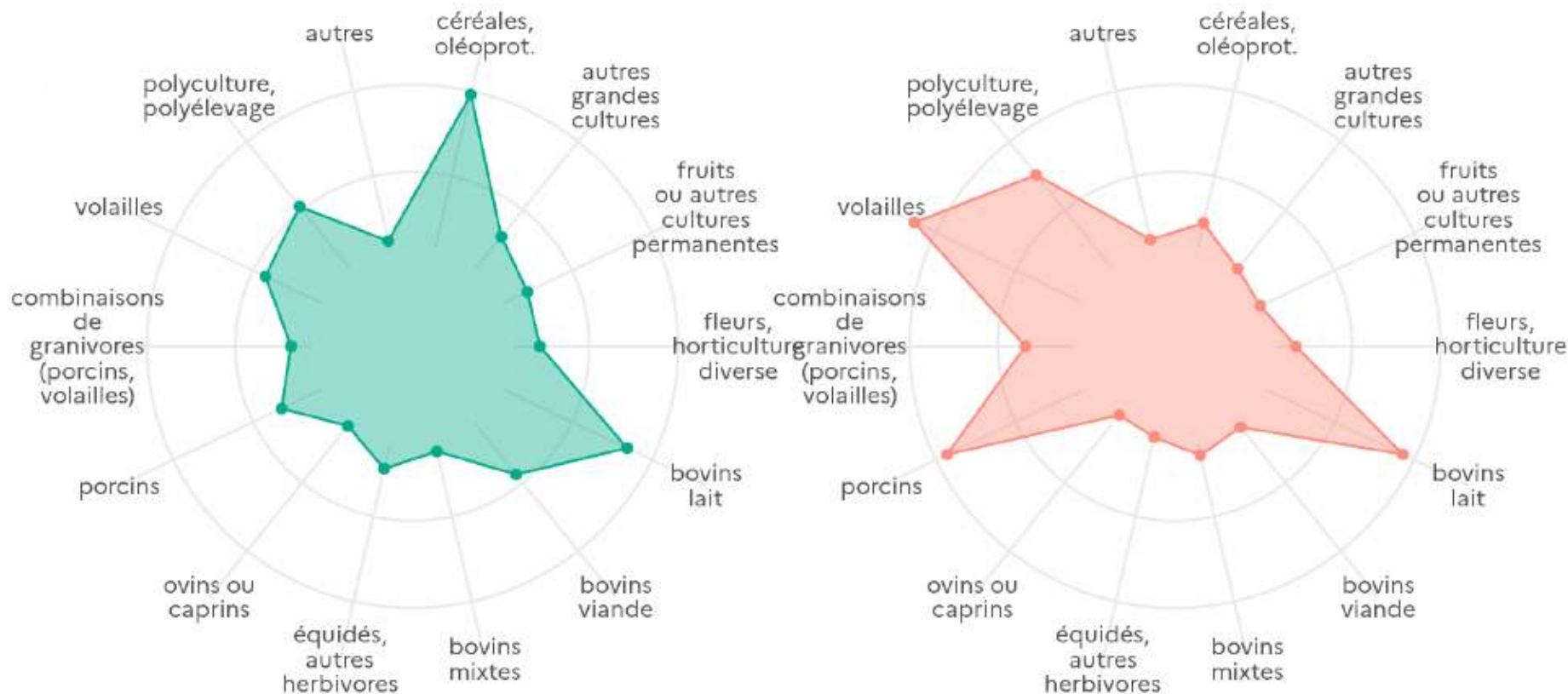
Action n°12 : Accompagner la diversification des productions agricoles

- Combinaisons de granivores (porcins, volailles)
- Polyculture et/ou polyélevage

OTEX dominante par commune
(Source : DRAAF Bretagne)



Panorama de la production agricole



Répartition des OTEX : en nombre (gauche) et en Production Brute Standard (droite)
(Source : DRAAF Bretagne, RA 2020)

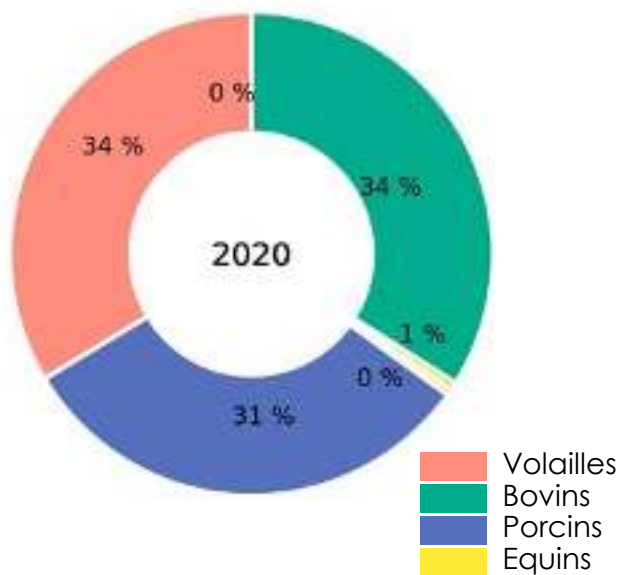
Il est intéressant de comparer les OTEX selon le critère pris en compte pour les définir. Le graphique de droite montre que les potentiels économiques des filières d'élevage (volailles, porcins et bovins lait) sont nettement supérieurs que ceux de la filière céréales, pourtant OTEX dominante en nombre d'exploitations, montrant la spécialisation de CCA vers l'élevage.



Panorama de la production agricole

CCA compte **296 exploitations en 2020**, soit **15% de moins qu'en 2010**. L'ensemble des exploitations a un potentiel économique (Production Brute Standard) de 73 435 000 €. Comme présenté en amont, les tendances observées sont à la **raréfaction des petites exploitations**, à la **concentration** et au **regroupement du parcellaire**. Les pratiques d'élevage et de cultures évoluent aussi, le tout pouvant concourir à une potentielle fragilisation de l'équilibre naturel des prairies et des haies.

Focus élevage



Répartition des cheptels en UGB (Unité Gros Bétail) / Source : DRAAF Bretagne

Le cheptel atteint **53 092 UGB** en 2020, ce qui représente une **baisse d'environ 9%** par rapport à 2010.

Les **élevages porcins et bovins** (lait principalement) sont en **déclin** (respectivement -11% et -14% de têtes entre 2010 et 2020).

Les principaux enjeux identifiés résident dans le **maintien des paysages** (bocagers majoritairement) par la pratique de l'élevage (biodiversité, alimentation, protection des pathogènes et intempéries par les haies, lutte contre les inondations et le ruissellement, aspect identitaire et visuel du territoire,...).

Dominance de l'**élevage bovin laitier** : **24%** des exploitations (secteur fortement soumis aux prix imposés par la grande distribution)



« Il faut associer les productions animales et végétales, sinon la productivité baisse par manque de matière organique »
« Le renouvellement des générations agricoles et l'évolution de l'élevage sont pour nous deux sujets majeurs ».

Hervé Le Goff / Isabelle Goré-Chapel, Chambre d'agriculture de Bretagne

*La production brute standard décrit un potentiel de production des exploitations, exprimé en euros. La variation annuelle de la PBS d'une exploitation traduit l'évolution de ses structures de production (agrandissement, choix de production à plus fort potentiel,...). (Source : Agreste)

Panorama de la production aquacole

Environ 100 navires & 700 marins

2 425 T débarquées en criée en 2020 – **15,9M€** (5 849 T en 2013 pour 23M€)

12,5 M€ pour **moderniser la Criée**

La ville est une place forte de la pêche dès le XIX^{ème} siècle grâce à la sardine qui a fait les belles heures du port. Les chaloupes affluent et la première criée ouvre dès 1893.

Concarneau est le 3^{ème} port de pêche français en volume au début des années 1960 avec 47 000 tonnes. Puis, les décennies 1980 et 1990 marquent un net recul avant que Concarneau se redresse la barre en misant sur le thon. Plus de 100 000 tonnes sont débarquées par une vingtaine de thoniers. Puis des navires hauturiers ont été vendus ou désarmés.

Aujourd'hui, le Port de Concarneau est le 9^{ème} port de pêche français et la pêche côtière a vu sa part augmenter dans les apports globaux compte tenu du déclin de la pêche hauturière

Le Syndicat mixte des ports de pêche-plaisance de Cornouaille est l'autorité portuaire qui décide des financements et des investissements sur les 7 ports de pêche-plaisance en Cornouaille. En sa qualité d'autorité portuaire, le Syndicat mixte des ports de pêche-plaisance de Cornouaille gère le domaine public portuaire. Le syndicat mixte a délégué l'exploitation du service public des ports de pêche de Cornouaille à la CCIMBO QUIMPER. **Les ports de pêche du syndicat mixte occupent ensemble la 1^{ère} place de pêche fraîche française avec 1/4 de la pêche nationale et la moitié de la pêche bretonne.**

La vente directe est aujourd'hui peu développée à Concarneau, bien qu'elle ait été une pratique traditionnelle pendant des décennies. La cale qui a vu les pêcheurs vendre en direct est désormais appelée « cale aux voleurs », ce qui montre bien que la vente directe est parfois loin de faire l'unanimité... Cependant, il est possible de trouver du poisson en vente directe sur les quais à la débarque aux retours de pêche.

Espèces	Volumes
Sardine	941 759 kg
Langoustine sud	390 024 kg
Merlu	205 691 kg
Baudroie	177 475 kg
Lieu jaune	130 236 kg
Cardine blonde	127 674 kg
Chinchard	76 966 kg
Dorade royale filet	65 023 kg
Cabillaud	56 622 kg
Emissole	55 072 kg

Les 10 principales espèces vendues à la Criée en 2019 – Source CCI MBO



La première étape de la modernisation de la crèche de Concosme (Finistère) est en cours. Les travaux...

Centropage Clear, basculé à l'arrière (T. bascule), a une sautoir ou système d'arrimage permettant de manœuvrer, au besoin, soit, le sautoir, soit la bascule, de la sautoir dans la position adéquate ou de positionner les flèches complètes. Il a également des anneaux qu'il est possible d'insérer.

La Finistère est le principal pourvoyeur d'algues en Bretagne. Le secteur emploie des centaines de personnes. Majoritairement transformées dans le département, que deviennent-elles ensuite ? Cosmétiques, alimentation, soins : les utilisations sont multiples.

Dans le cadre d'un vaste projet sur les transitions, Cap vers la nature et Esprit Nature ont organisé une visite à la ferme du spélunho de Rocpore, à Névez (11/12/2016).



- # Espèces invasives (poulpe)
- # Sensibilité à la pollution de la production conchylicole
- # Introduction du label MSC dans la restauration collective
- # Transformation locale et circuits courts
- # Image de s filières pêche et aquaculture
- # Innovations et filières à forte valeur ajoutée – nouveaux emplois

Réduire l'usage des antibiotiques, améliorer la croissance des animaux en leur permettant de mieux digérer. Voilà ce que l'introduction d'enzymes (d'algues dans l'alimentation des porcs, bovins, volailles ou poissons) peut amener d'ores et déjà. Et les recherches sur les propriétés des algues s'accroissent pour aller plus loin sur la question du bien-être animal et pour favoriser la transition agroécologique.



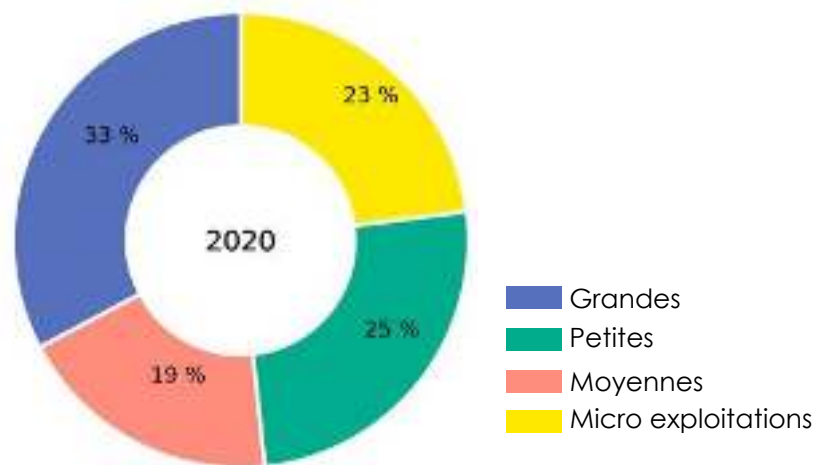


Sociologie du monde agricole

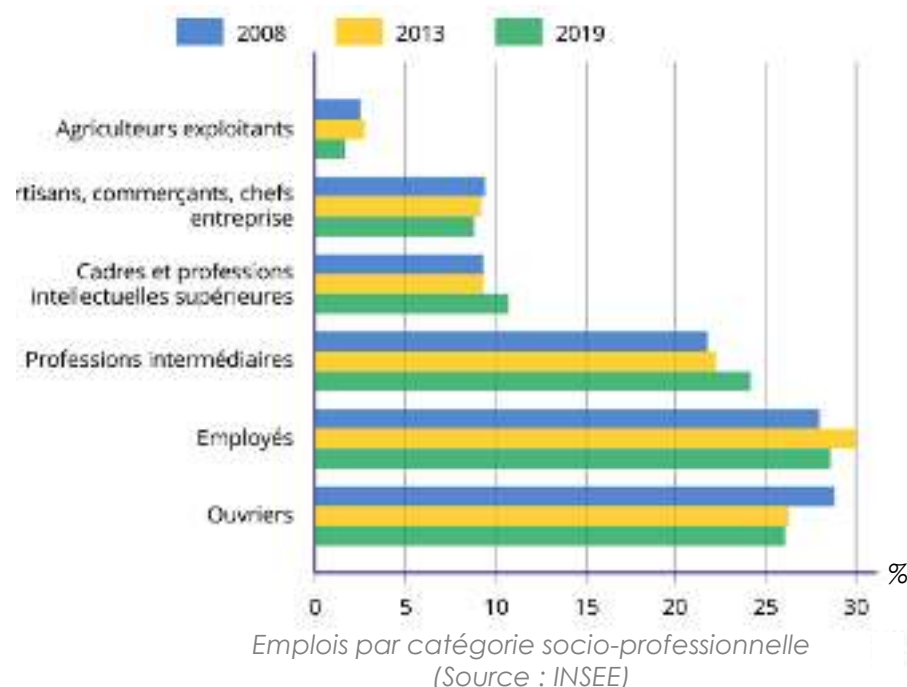
En termes de catégorie socio-professionnelle, les **agriculteurs exploitants** ne comptent que les « personnes qui exercent à titre professionnel une activité agricole, soit en qualité de chef d'exploitation, soit en qualité d'associé d'exploitation ou d'aide familial non salarié ». Par conséquent, cette activité ne comprend que des indépendants (INSEE) et représente **1,7% des emplois, soit 0,9 points de moins qu'en 2013**.

Par ailleurs, l'agriculture concentre 4,7% des emplois du territoire (INSEE, RP 2019), pour 8% des établissements.

1 exploitation sur 3 est caractérisée comme **grande** au sens de sa dimension économique (PBS supérieure à 100 000 euros) ; **1 sur 4** comme **petite** (PBS inférieure à 25 000 euros).



Répartition du nombre d'exploitations selon leur dimension économique



758 personnes sont considérées comme main d'œuvre agricole, représentant **476 ETP (-7% en 10 ans)**. CCA compte **368 chefs d'exploitation (-15% en 10 ans)** dont 23% de femmes. Ces chefs ont **51 ans d'âge moyen**, âge qui a augmenté de 2 ans entre 2010 et 2020, posant la question du **renouvellement des générations** et de la **reprise et transmission des exploitations**.

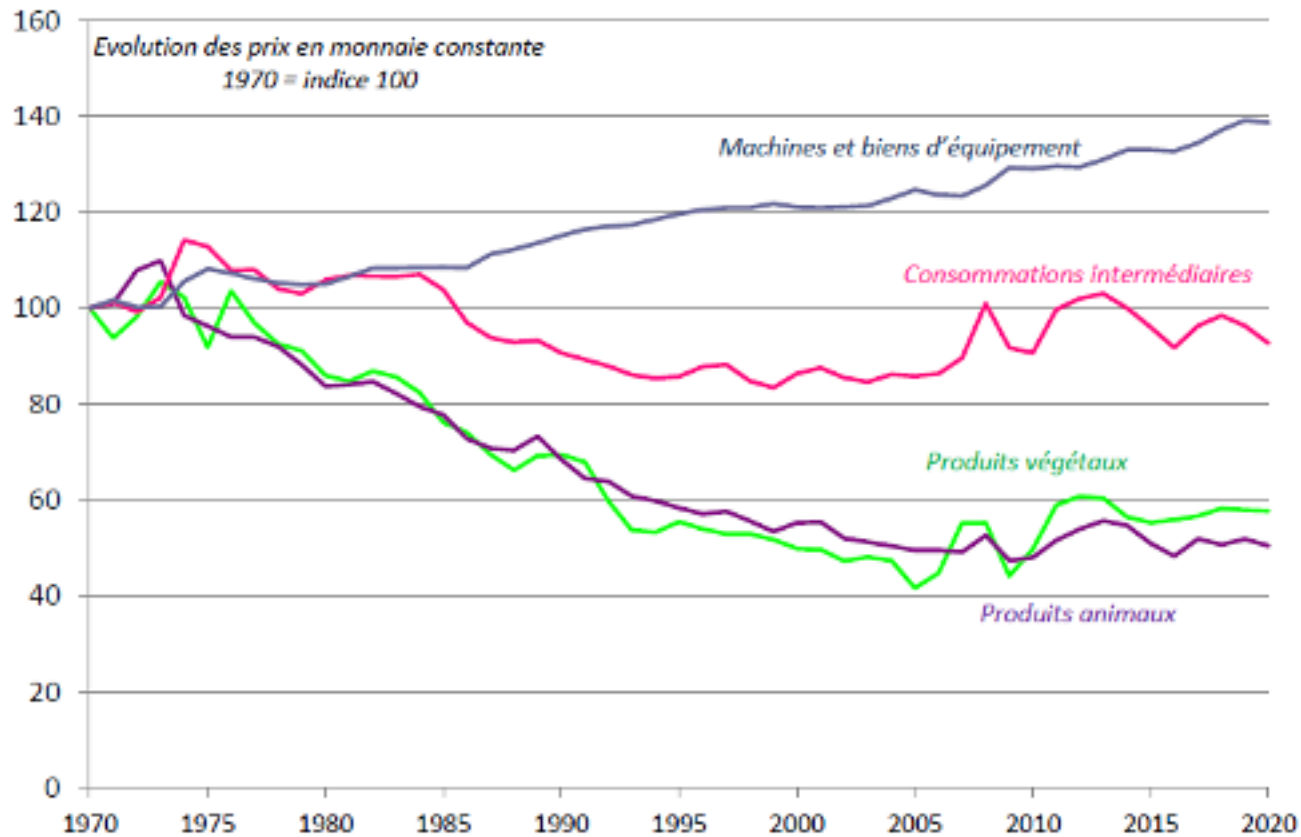
Vieillesse des chefs d'exploitation
(+2 ans entre 2010 et 2020)

+ 10ha de SAU moyenne/exploitation en 10 ans

1 installation pour 3 départs en retraite



Une évolution défavorable des prix agricoles par rapport au prix des consommations intermédiaires et des équipements



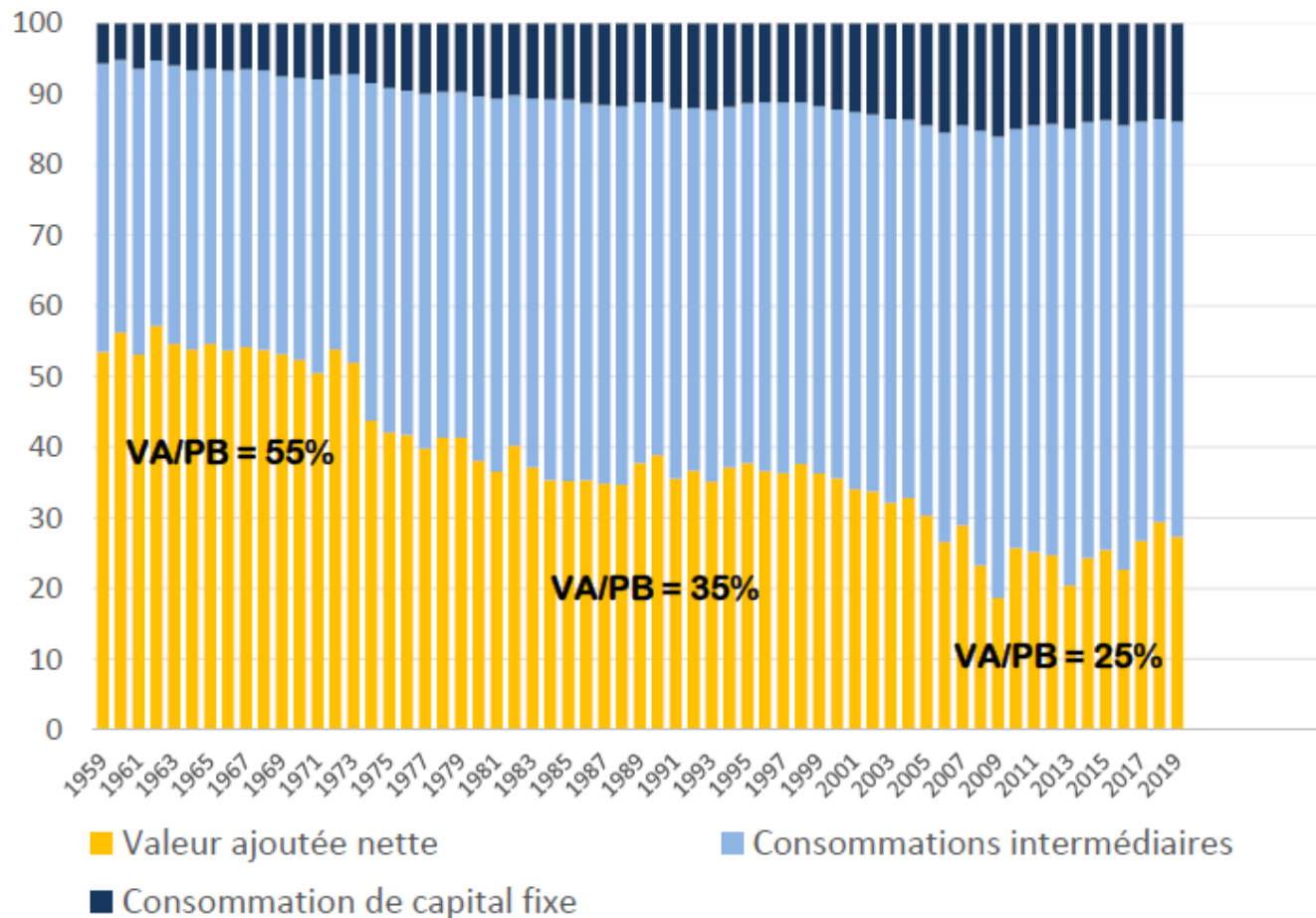
Foncier, coûts fixes qui augmentent,
prix des produits qui baissent

Répartition de la marge entre les
maillons de la production

Concurrence avec les pays voisins



La part de la valeur ajoutée dans le Produit Brut de la branche agricole ne cesse de diminuer depuis les années 1950





Enjeux pour le PAT

- # Dialogue social
- # Perte de pouvoir d'achat
- # Augmentation de la surface des exploitations, donc de leur coût
- # Pénibilité non valorisée
- # Pérennisation de l'activité agricole et transmission des exploitations
- # Attractivité des métiers agricoles et aquacoles

Le ministre de l'Agriculture, Marc Fesneau, dans une posture de fermeté avec les distributeurs

Plusieurs grandes surfaces du Finistère bloquées par des manifestations d'agriculteurs

Près de Quimper, près de Morlaix, à Brest, à Douarnenez, à Rosperion et à Concarneau, des agriculteurs manifestent ce samedi 5 février 2022. Cette mobilisation est organisée par les syndicats agricoles FDSEA et JA du Finistère. Au programme, distributions de flyers, contrôle des montants d'origine dans les grandes surfaces et blocage de celles-ci.



Agriculture : des aides communautaires pour s'installer

Bretagne porte de Loire communauté soutient l'installation des nouveaux exploitants avec une aide financière, ainsi que des initiatives de développement de l'agriculture et de l'élevage.



Concarneau. « Alerter sur les enjeux » pour les jeunes agriculteurs

Lundi 9 mai, à 14 h 30, Rémi Mer anime une conférence, intitulée « Le défi des jeunes agriculteurs ».

Tourch. Des élèves découvrent les métiers de l'agriculture

Vendredi, des collégiens de classe de quatrième du lycée Carné-Pensivy de Rosperion ont visité l'exploitation du Gerd Collet, dans la commune.





Démarche de valorisation

Sur l'ensemble du territoire, **200 exploitations** (68% d'entre elles) **sont engagées dans une démarche de valorisation**.

Par démarche de valorisation, nous entendons les exploitations :

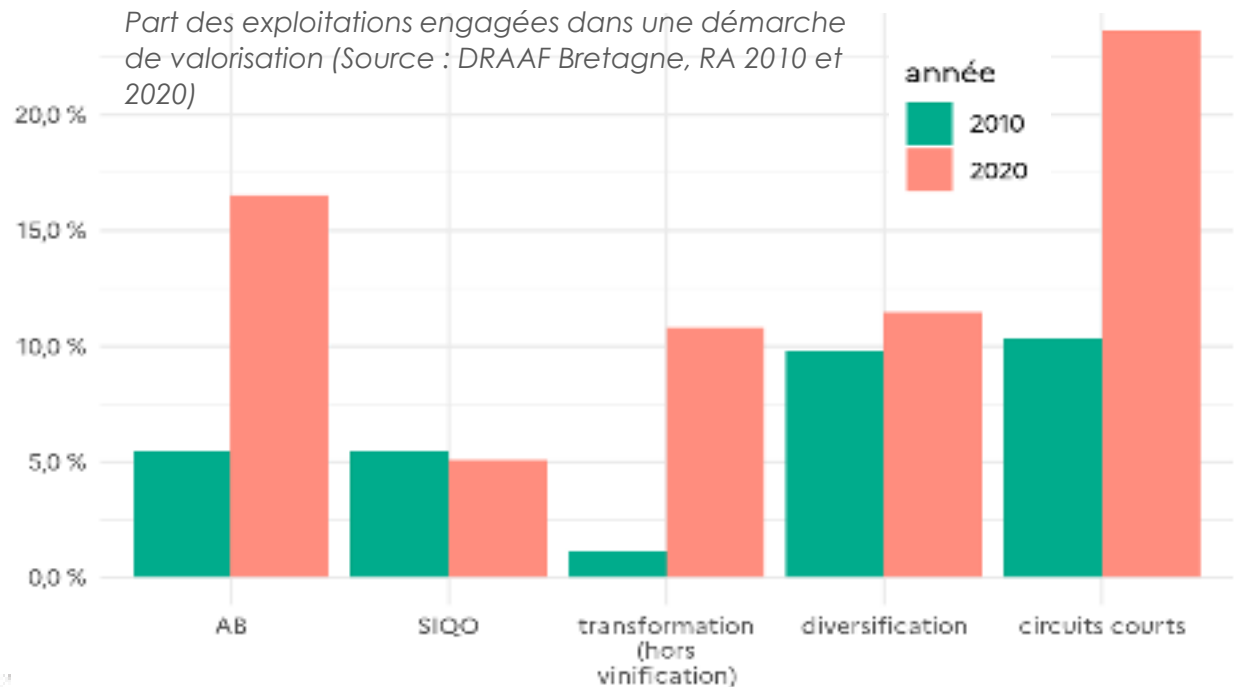
- en agriculture biologique ;
- sous signes de qualité autres que le bio, comme les AOP et IGP ou le Label Rouge ;
- les exploitations qui transforment leur production brute à la ferme ; qui vendent en circuit court ou encore celles qui ont diversifié leur activité agricole et la complètent par de l'agritourisme, du travail à façon ou encore de la vente d'énergie renouvelable telle que la méthanisation.

+158% d'exploitations **bio** sur la période 2010-2020

17% des exploitations en **agriculture biologique**

21% d'exploitations sous **signe de qualité (hors bio)**

En 10 ans, la part des exploitations dans de telles démarches a **augmenté** pour presque tous les types de valorisation, excepté pour les exploitations sous signe de qualité qui voient leur nombre et leur proportion légèrement diminuer. **Pour le bio, la transformation et les circuits courts, l'augmentation est significative.**





Chiffres clefs – Recensement agricole 2020



- **49** exploitations en **agriculture biologique**
- **5** en **AOP** ; **8** en **IGP**
- **5** en **Label Rouge**
- **32** exploitations possèdent un **atelier de transformation** (17 transforment ou découpent de la viande ; 11 transforment les fruits et légumes ; 3 transforment le lait)
- **70** commercialisent leur production en **circuit court**
- **34** **diversifient leur activité** (12 en travail à façon, 8 ont une activité touristique, d'hébergement ou de loisirs et 10 vendent de l'énergie renouvelable)

Lien avec les plans, programmes et contrats existants :

Contrat de Relance et de Transition Écologique (CRTE)

Fiche projet N°5 - Axe n°5 : un projet pour l'agriculture

Action n°14 : Accompagner et soutenir les agriculteurs dans des modèles plus vertueux et créateurs de valeur ajoutée

Territoire Zéro Chômeur Longue Durée (TZLD)

Projet de légumerie à l'étude



Initiatives locales

Accès à l'information

Finistère. Quels modèles d'agriculture aider ?

La suppression de 25 000 € de subventions du Département pour la Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) a fait cesser, mercredi 29 juin 2022, l'une du conseil départemental du Finistère. Certains aides ne sont pas durables.

Quel-Finistère
Publié le 09/07/2022 à 10h
Auteur: Marie-Laure Lhuissier



Abonnez-vous

Concarneau. Serres de Pellan : un projet moins ambitieux à l'étude ?

Bien discret depuis quelques mois, le projet de serres de tomates hors sol chauffées refait surface à Concarneau (Finistère) mais dans une version qui pourrait être « moins ambitieuse » selon le CoF.

Accès à l'information

Concarneau. Près de 250 personnes manifestent contre le projet de serres de tomates

Alors que le projet était présenté, pour la première fois, au public, près de 250 personnes se sont rassemblées, samedi 20 novembre 2021, quai Carnot à Concarneau (Finistère), pour s'opposer à l'implantation de serres chauffées de tomates au lieu-dit Pellan.

Quel-Finistère
Publié le 21/11/2021 à 10h23
Auteur: Marie-Laure Lhuissier



Abonnez-vous

Enjeux pour le PAT

- # Coexistence de toutes les agricultures
- # Acceptabilité sociale
- # Risque pour la santé des agriculteurs et des riverains
- # Des aides ciblées



Trégunc. Un agriculteur conventionnel sème le bio

À Trégunc (Finistère), au lieu-dit Pont Pellan, L'Anwan l'anneau, exploitant agricole, consacre douze hectares de sa production pour semer des petits pois bio, destinés à l'industrie. Un premier pas tourné vers une agriculture plus résiliente.

Quel-Finistère
Publié le 04/08/2022
Auteur: Marie-Laure Lhuissier



Photo: Trégunc le journal, exploitant agricole à Trégunc (Finistère), qui consacre douze hectares de sa production pour semer des petits pois bio, destinés à l'industrie.

Abonnez-vous

Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information

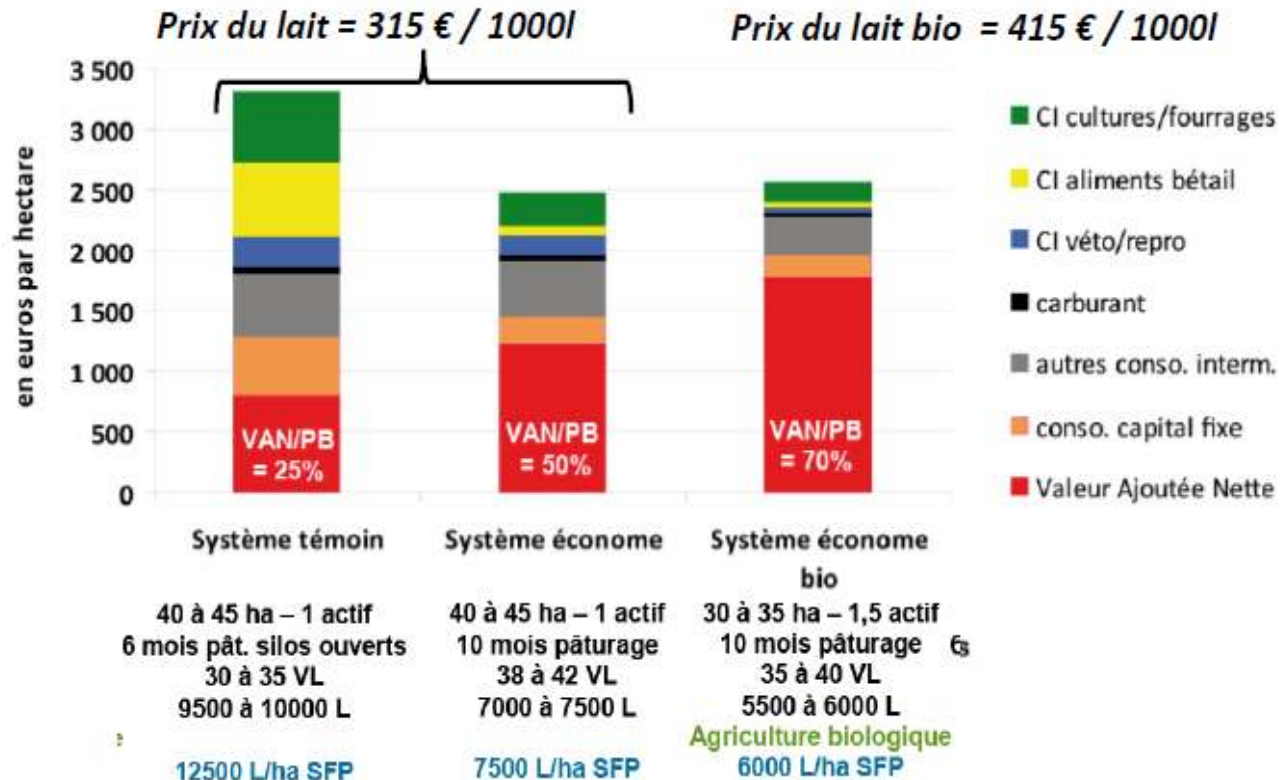
Accès à l'information

Accès à l'information

Accès à l'information



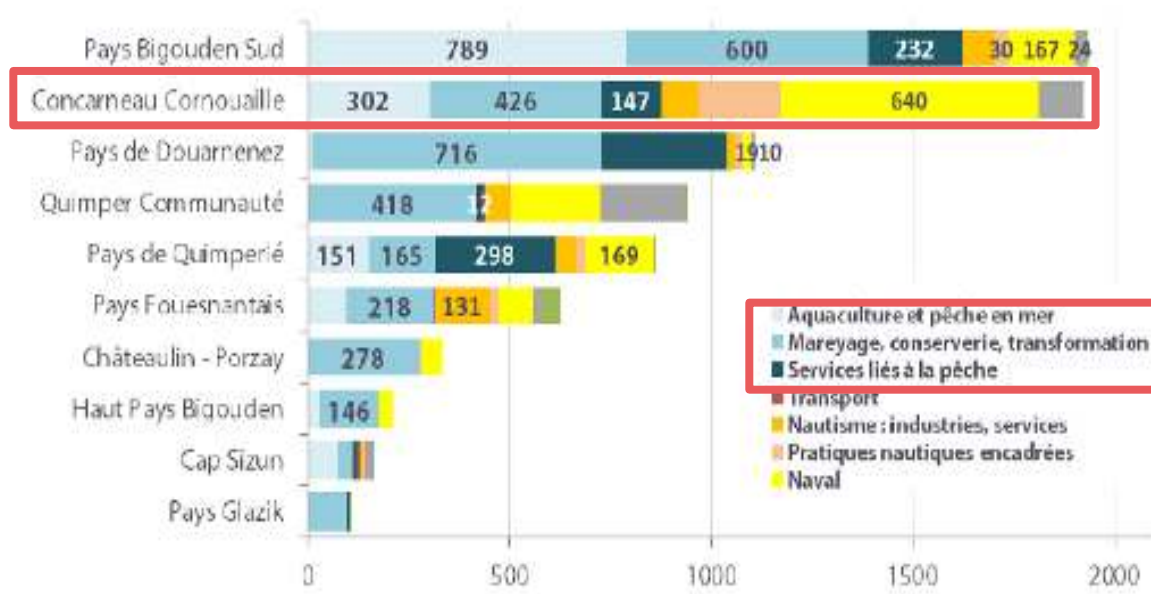
Systèmes bovins laitiers : des performances économiques élevées des systèmes herbagers (PB et valeur ajoutée nette par hectare)



Source : Devienne, Garambois, Dieulot, Le Bahers, 2017 ; Devienne, Garambois, Perrot, Dieulot, 2016



Productions halieutiques



Graphique estimatif de l'emploi salarié maritime en Cornouaille

(Source : Stratégie de développement économique territorialisée, 2018)

Historiquement, le secteur de la pêche a fait la **renommée du territoire**, comme cela a été relaté en amont. Même si aujourd'hui la place du maritime n'est plus aussi importante qu'auparavant, ce secteur demeure un des **pilliers de l'économie locale**. Certaines cultures conchylicoles comme la coquille des Glénans sont par exemple nationalement reconnues.

En 2018, CCA concentrait quasiment **un quart des emplois maritimes de la Cornouaille**. Parmi ces emplois, 935 concernent de près ou de loin l'aliment (catégories aquaculture et pêche en mer ; mareyage, conserverie, transformation et services liés à la pêche).

CCA est doté d'une **criée**, comportant une centaine de navires qui pratiquent principalement la **pêche côtière**.

En 2021, **3 900 tonnes** ont été débarquées, chiffre en baisse par rapport au début des années 2010 (5 850 tonnes en 2013). Récemment, **12,5 M€** ont été investis pour **moderniser la criée** et l'adapter aux volumes actuels. Les données 2022 ne sont pas encore disponibles, mais cette année est particulière du fait de la **présence abondante du poulpe** dans les tonnages.



Productions halieutiques

La **présence du poulpe a redessiné le tableau des espèces classiquement pêchées** autour de Concarneau. En effet, s'il a au départ été appréhendé comme une espèce invasive (ayant endommagé les coquilles St Jacques, palourdes, ormeaux, ...) à éradiquer, de plus en plus de marins le pêchent aujourd'hui pour gagner leur vie. Le marché a répondu à la forte pêche, notamment en Espagne, avec des prix d'achat intéressants pour les pêcheurs. La présence du poulpe n'est pas sans conséquences : **il n'y aura pas de coquille des Glénans cette année (2022)**. De plus, une autre partie de la filière commence à être touchée : les commerçants trouvent de moins en moins de poissons locaux. Par effet domino, les acheteurs sont impactés.

Au niveau de la flottille, la fin d'année est incertaine. Le **Plan d'accompagnement individuel Brexit (PAIB)** touche surtout la pêche hauturière, peu pratiquée à Concarneau. Le maintien de la flottille est plutôt bien assuré, par les jeunes qui reprennent les bateaux suite aux départs à la retraite.

Les enjeux autour de la pêche locale en lien avec le PAT vont surtout porter, au même titre que le lien entre le monde agricole et le consommateur, sur le **retissage du lien -historique- entre le monde maritime et les habitants** de Concarneau Cornouaille Agglomération.

La criée de Concarneau et le Musée de la pêche sont deux vecteurs de lien clairement identifiés à ce jour. Par ailleurs, pour pousser l'articulation du monde de la pêche jusqu'aux jeunes générations et permettre aux pêcheurs et mareyeurs d'élargir leurs débouchés, **la restauration collective pourrait être un marché à investir**.



« La criée a perdu en reconnaissance et en connaissance. Physiquement, elle a pris beaucoup de place, beaucoup de monde en vivait mais le cap a changé. La criée est tombée dans l'oubli, selon ce qu'en disent les anciens. Elle a encore sa place. Il faut savoir qu'il y a une vraie activité dans ce bâtiment avec des personnes hyper courageuses et méritantes ».

Lucie Dufresnoy, responsable de la Criée de Concarneau

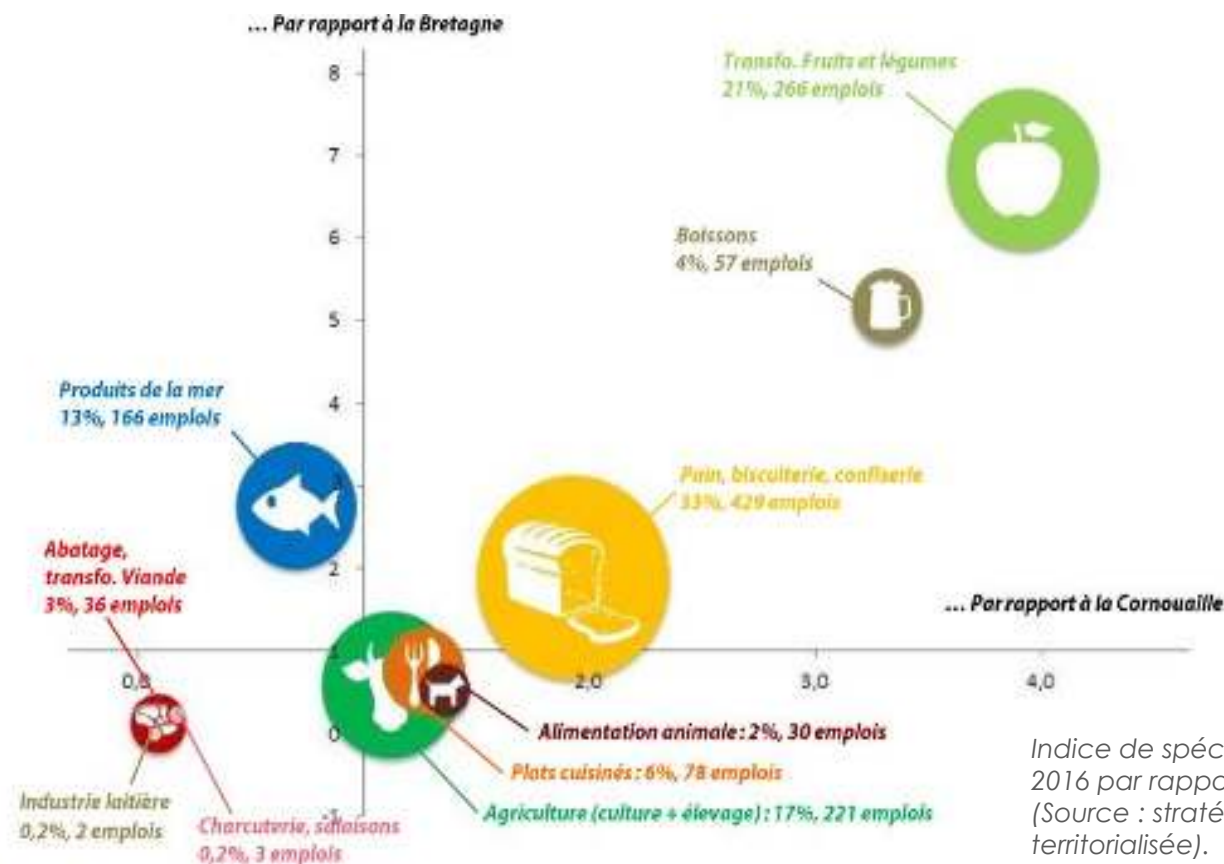


Industries Agro-Alimentaire et transformation

CCA compte **13 établissements de 20 salariés ou plus dans le secteur des industries agroalimentaires (IAA)** qui emploient 750 salariés. Au total, les IAA sont au nombre de 42, toutes tailles confondues et emploient **990 salariés** (DRAAF – INSEE, 2015).

Les secteurs de la transformation et conservation de fruits et légumes (269 salariés en 2015), de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires (181 salariés), de la transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques (150 personnes) sont les plus pourvoyeurs d'emplois.

Les entreprises employant le plus de personnes sont Bonduelle (Rosporden), Pâtisseries Gourmandes (Tourc'h), Manufacture MOF (Melgven) ou encore CLAL Terres de l'Ouest (Saint-Yvi). Certaines conserveries historiques sont toujours en activité (Gonidec, Courfin...).



Le graphique ci-contre montre la spécialisation des filières sur CCA. Par exemple, les filières de transformation des fruits et légumes, des boissons et de la boulangerie / biscuiterie / confiseries sont sur-représentées par rapport au reste de la Cornouaille et de la Bretagne.

Un des enjeux est de **traiter les filières courtes en complément des filières longues**, et de **ne pas opposer les industries agroalimentaires à l'agriculture et la pêche locales**.

Indice de spécialisation des filières de l'aliment de CCA en 2016 par rapport à la Cornouaille et à la Bretagne (Source : stratégie de développement économique territorialisée).



Initiatives locales

Lineaires / La distribution / Dominique Schelcher : « Les produits locaux pèsent 15 % des ventes chez Système U »

Dominique Schelcher : « Les produits locaux pèsent 15 % des ventes chez Système U »

8 avril 2022 - Frédéric Carlier-Lossoum



Le 7 avril à Saint-Brieuc, salon B to B Le meilleur ont rencontré des PME, président de Système U multipliant les arrêts au sur les ambitions de l'ère Stervinou. L'Associé U E référent national Le me

Finistère / Bretagne / Finistère

Finistère. Blé noir, sous les crêpes, la plante

Il est à la base d'une des spécialités locales les plus célèbres. Le blé noir (ou sarrasin) est en fleurs en ce moment. Visites au fil d'une graine dont le nom est associé à la Bretagne.

Crédit Photo: Agence TOULON
Publié le 07/04/2022 à 14h31

Obtenir le Journal

Localiser

Mon profil

Surveys



Bières bio : l'orge brassicole gagne les champs de Saint-Yvi

Crédit Photo: Agence TOULON
Publié le 07/04/2022 à 14h31

Abonner-vous

A droite Mescher

Localiser

Mon profil

Surveys



Enjeux pour le PAT

- # Evolutions des habitudes d'achat vers plus de produits locaux
- # Valorisation des productions locales
- # Juste rémunération des agriculteurs et des pêcheurs
- # Créations d'emplois non délocalisables

Finistère. La Brasserie de Bretagne vise les 12 millions de litres

L'ex Unit se porte bien. Installée depuis 2020 dans ses nouveaux locaux à Golfequin (Finistère), la brasserie vient d'injecter 700 000 € dans de nouveaux équipements pour augmenter sa production. Objectif : plus 20 % en 2022.

Crédit Photo: Agence TOULON
Publié le 07/04/2022 à 14h31

Abonner-vous

Localiser

Mon profil

Surveys

Localiser



Finistère. La Brasserie de Bretagne vise les 12 millions de litres



Distribution alimentaire sur le territoire

Selon le calculateur pour la résilience alimentaire des territoires (outil CRATER, basé sur les données INSEE et OpenStreetMap), **30% de la population de CCA est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires** et sur 22% du territoire, c'est plus de la moitié de la population qui en est dépendante. Autour de la distribution, ce sont entre autres les questions du pouvoir d'achat et des choix de consommation qui se posent.



- Boulangerie/pâtisserie 1 km
- Boucherie/poissonnerie 1,7 km
- Commerce généraliste 1,2 km
- Autre commerce spécialisé 3,3 km

Toutes les distances sont à vol d'oiseau, 1 km correspondant à une zone accessible en 15 min à pied et 2 km à 10 min à vélo.

Distances moyennes aux plus proches commerces par type de commerce alimentaire (Source : CRATER)

36 entreprises agricoles commercialisent en **circuit court**

+ 10 points d'exploitations commercialisant en **circuit court** entre 2010 et 2020



« Le pouvoir d'achat baisse et la variable d'ajustement des ménages est l'alimentation ».

Delphine Ribault/Pauline Douguet, fondatrices de l'Autre Drive



« L'inflation conduit à un changement dans les pratiques et l'arbitrage des ménages évolue : du pain de mie en remplacement de la brioche, achat de produits en plus petites quantités... ».

Nathalie Bordais, propriétaire du Leclerc de Concarneau



Distribution alimentaire sur le territoire

Face à l'enjeu **de recréer du lien entre le producteur et le consommateur**, notamment via la distribution, plusieurs structures existent sur le territoire. En voici un premier panorama.

Structure	Périmètre	Services rendus	Acteurs concernés
La ruche qui dit oui ! 	National, avec un ancrage local : 2 ruches à Concarneau ; 11 sur toute la région Bretagne	Le consommateur passe sa commande en ligne et récupère ses produits lors de marchés éphémères. La Ruche se positionne comme une solution pour procéder à de la vente directe. Par son rôle de plateforme, <i>La Ruche qui dit Oui !</i> veille entre autres à la juste rémunération des producteurs, à l'accès à des produits de qualité, à l'authenticité des informations, à la transparence quant aux marges réalisées.	Producteurs, artisans, consommateurs
Coclicaux 	National	Plateforme de mise en relation d'acteurs pluriels sur le territoire et de capitalisation des informations pour faciliter la logistique d'approvisionnement local vers les sites de restauration. Services rendus : transports (via l'intermédiaire de professionnels extérieurs payés) et stockage des denrées dans des espaces dédiés mis à disposition contre rémunération.	Professionnels de la restauration collective, Artisans et agriculteurs ayant besoin d'équipements pour assurer les livraisons. <u>Partenaires</u> : Bpi France, France digitale
Jours de Marché 	National	Site internet gratuit recouvrant les informations à destination des particuliers permettant de développer la vie locale : alimentation auprès de producteurs locaux, marché, food-truck, etc....	Grand public



Distribution alimentaire sur le territoire

Structure	Périmètre	Services rendus	Acteurs concernés
Mangeons local Bretagne 	Régional avec un ancrage local (environ 5 producteurs recensés sur le secteur Concarneau)	Site internet ayant pour objectif de donner de la visibilité à tous les producteurs bretons qui vendent en circuit court et en direct auprès des particuliers.	Producteurs bretons, consommateurs <u>Partenaires</u> : Kerbriant –conserverie ; Be Reizh – Le Label des produits Bio et Bretons
Produits locaux.bzh Public 	Régional	Plateforme solidaire permettant de favoriser un lien entre producteurs et consommateurs : sélection de produits disponibles à la livraison à domicile ou en magasin voire en drive.	Producteurs locaux, intermédiaires aptes à assurer la livraison <u>Partenaires</u> : CIVAM Bretagne – Agrobio Bretagne – Initiative Bio Bretagne – Chambre d'agriculture de Bretagne – CMA en Bretagne
Acheter à la source	Régional 3 producteurs recensés à proximité de Concarneau	Site internet recensant les producteurs à proximité du lieu choisi.	Producteurs, consommateurs
Le Récolteur 	Régional 1 magasin le Récolteur à Concarneau	Vente indirecte où Le Récolteur assure un rôle d'intermédiaire en acheminant les produits des producteurs locaux en magasin et dans des distributeurs automatiques (7j/7, 24h/24)	Consommateurs, producteurs locaux <u>Partenaires</u> : coopérative Eureden



Distribution alimentaire sur le territoire

Structure	Périmètre	Services rendus	Acteurs concernés
Finisterestes 29 	Régional : Bretagne (forte concentration de points relais), Pays de la Loire, Île de France	Distribution de paniers anti-gaspi au sein de points relais. <i>« Finisterestes29 est une coopérative qui revalorise des produits déclassés. L'objectif est de lutter contre le gaspillage alimentaire à notre échelle. Nous récupérons directement auprès des producteurs les fruits et légumes non calibrés, et qui ne répondent pas aux standards de la grande distribution ».</i>	Producteurs, consommateurs
Bon plan Bio Public 	Régional (plusieurs régions dont la Bretagne) 3 points de vente à Concarneau	Le site internet bonplanbio.fr comporte une carte interactive dont la fonction est de référencer des points de vente de produits bio locaux (3 000 environ).	Producteurs bio, consommateurs <u>Partenaires</u> : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Région Bretagne, Région Normandie, Région Pays de la Loire, Agence de l'eau Adour-Garonne, départements ...
AMAP – Association pour le maintien d'une agriculture paysanne 	Local	Achat de paniers de productions locales par un groupe de consommateurs, à fréquence régulière. L'AMAP a un statut associatif et un contrat est établi entre les parties pour définir la fréquence, les produits et les quantités. L'AMAP est un système de vente directe du producteur au consommateur.	Producteurs, consommateurs



Distribution alimentaire sur le territoire

Structure	Périmètre	Services rendus	Acteurs concernés
Cause locale  la cause locale	Départemental 4 points relais dans le secteur Concarneau	La Cause Locale est une plateforme créée en réponse aux difficultés rencontrées par les petits commerces lors de l'épidémie de Covid. On y retrouve toutes les informations nécessaires pour acheter local à proximité et sous différents moyens : drive, livraison à domicile, vente en ligne, click and collect.	Commerçants, artisans, citoyens
Manger bio 29 Public 	Départemental	MangerBio29 est un outil de mise en relation des professionnels de la restauration collective avec les fournisseurs bio locaux.	Fournisseurs locaux, professionnels de la restauration collective. <u>Partenaires :</u> département du Finistère, Région Bretagne, Union européenne, Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB29), Réseau Gab-Frab (agriculteurs bio de Bretagne), AGORES, FNAB (fédération nationale d'agriculteurs biologiques)
AgriLocal 29 Public 	Départemental	Plateforme de facilitation de l'accès à la commande publique pour les fournisseurs locaux avec une simplification des démarches administratives pour les fournisseurs et acheteurs.	Acheteurs publics, producteurs et pêcheurs locaux



Initiatives locales

Névez. Au Hénan, dégustation d'huîtres au bord de l'eau

Publié le 14/09/2023 à 10h00

Concarneau. Quand les producteurs locaux s'installent dans une enseigne de jardinage

Depuis plus d'un an, le Magasin Vert de Concarneau (Finistère) propose un rayon de produits alimentaires, baptisé Le Récolteur, issus d'exploitations situées à moins de 50 km. Une manière d'attirer de nouveaux clients et de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs locaux.

Quelques
50 km à l'est de
Paris le 23/10/2023 à 10h00



« Le circuit court est promis à un long avenir »

Enquête de terrain. Pendant la crise sanitaire, de nombreux Français ont attrapé le virus du circuit court. Si ce mode de consommation s'essouffie un peu avec la récente inflation, l'idée du produit traçable et local reste une valeur d'avenir. Yuna Chiffolleau, spécialiste des circuits courts et directrice de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) livre ici son analyse.

Quelques
50 km à l'est de
Paris le 23/10/2023 à 10h00



Enjeux pour le PAT

- # Evolutions des habitudes d'achat vers plus de produits locaux
- # Juste rémunération des agriculteurs et des pêcheurs
- # Rapprochement des producteurs et des consommateurs



Restauration collective

Loi EGAlim

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective*.

Cela se traduit pour les cantines par une obligation d'au moins 50% de produits durables, dont 20 % de produits biologiques ou en conversion dès 2022 ; et à partir du 1^{er} janvier 2024, plus de 60% (en valeur) des viandes et poissons labellisés de qualité et durables.

Les cantines scolaires du territoire sont gérées en gestion directe.

Concarneau est dotée d'une cuisine centrale qui produit 1 200 repas par jour à destination des écoles, des centres aérés mais aussi du portage à domicile. Les repas préparés dans la cuisine centrale sont ensuite livrés par liaison froide dans les différents lieux de restauration. Les autres communes possèdent pour la plupart une cuisine à proximité des écoles :

- Trégunc : gestion par un chef et son équipe – 450 repas/jour
- Saint-Yvi , Pont-Aven, Elliant, Melgven : restaurants à proximité des écoles
- Rosporden : deux cuisines (Rosporden et Kernével)
- Névez : 2 cuisiniers et 4 agents de service
- Tourc'h : aucune information à date

Le secteur de la restauration collective fait face à plusieurs enjeux, résumés par le verbatim des acteurs locaux entretenus à ce sujet.



« Le salaire des chefs de cuisine est un réel problème. Par ailleurs, ils manquent d'outils pour se former aux différentes manières de cuisiner, de gérer les questions administratives... Leur accompagnement est un réel enjeu et ces postes ne s'arrêtent pas à la cuisine ».

Aude Chapelle, Référente Agrilocal 29

« L'augmentation du prix des matières premières, la gestion de la facturation aux producteurs,... sont autant d'inquiétudes auxquelles les structures de la restauration collective doivent faire face ».

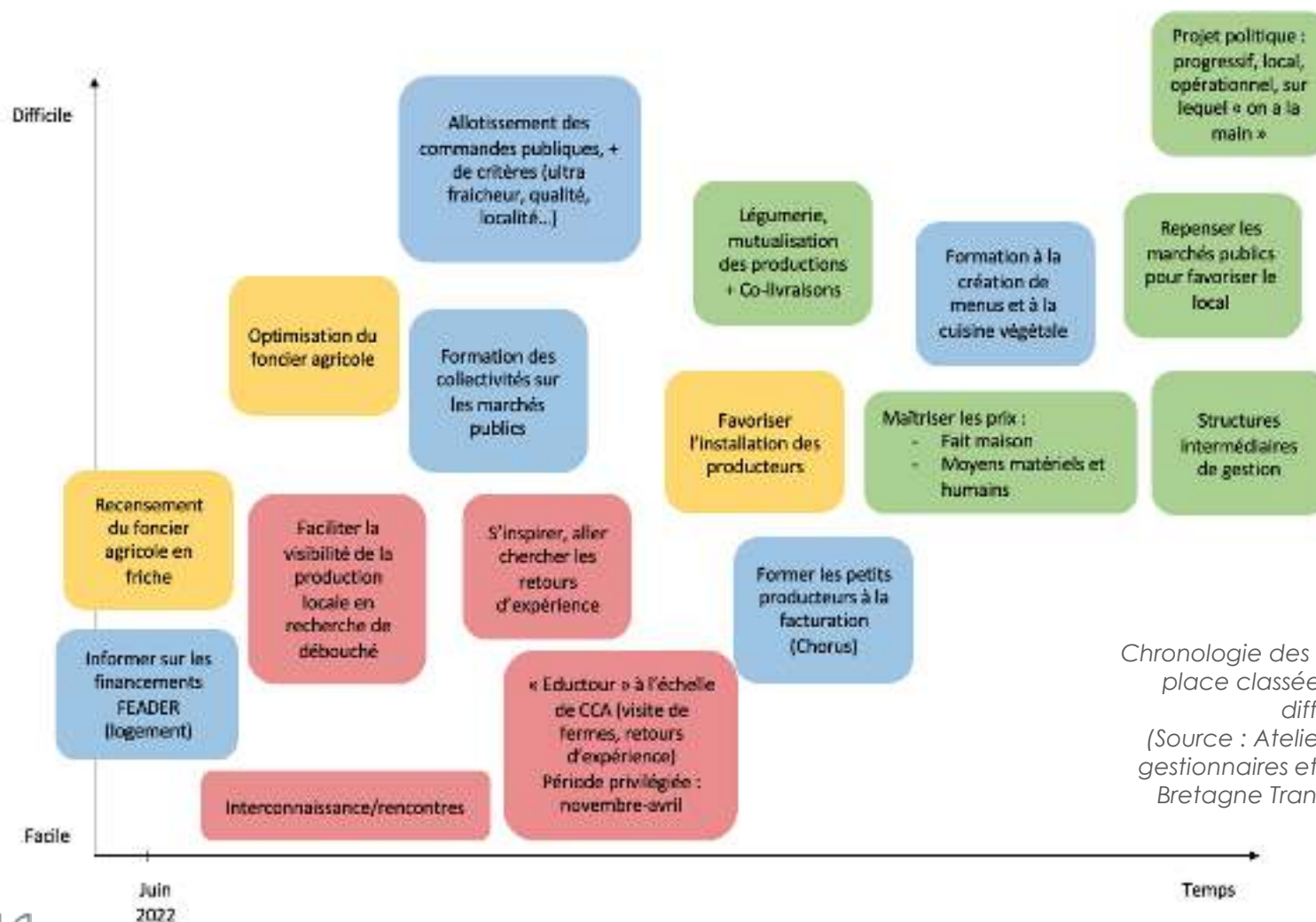
Sandrine Vigouroux, gestionnaire de la cuisine centrale de Concarneau



Restauration collective

L'association Bretagne Transition a animé en juin 2022 un atelier à destination des élus et des cuisiniers et gestionnaires sur l'approvisionnement bio et local des restaurations collectives.

Les leviers d'actions qui en ressortent sont présentés ci-dessous.



Chronologie des actions à mettre en place classées par niveau de difficulté
(Source : Atelier entre cuisiniers / gestionnaires et élus du territoire – Bretagne Transition – juin 2022)

Evolutions des habitudes de consommation en France

Pour l'ensemble des français les **habitudes alimentaires changent** également : moins de temps pour cuisiner, moins de connaissances culinaires, plus de tentations dans les points de ventes, population vieillissante, sensibilité environnementale... La composition des paniers alimentaires évolue vers :

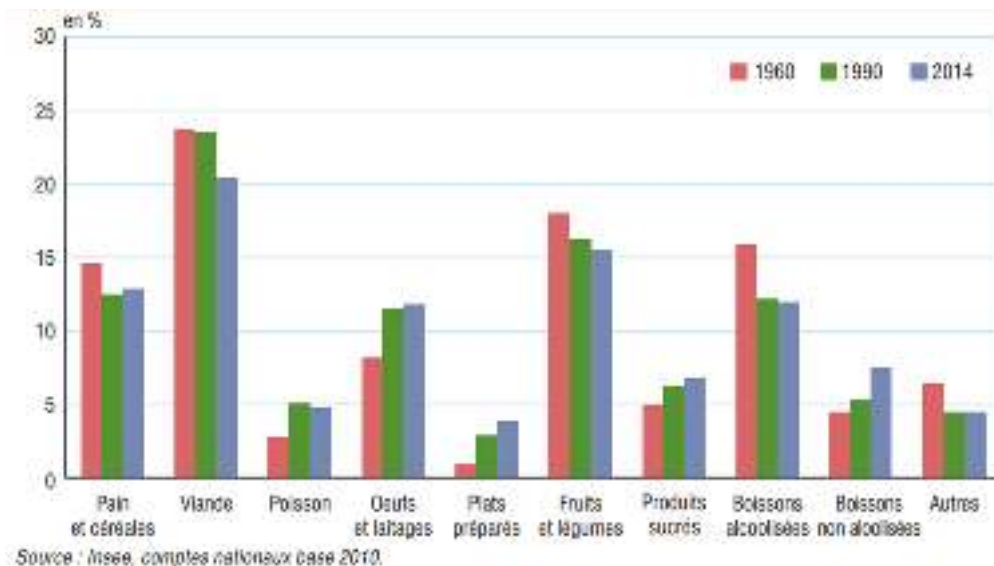
MOINS DE

- ✓ Viande
- ✓ Fruits et Légumes
- ✓ Pain

PLUS DE

- ✓ Produits « transformés » : plats préparés, boissons non alcoolisées, produits sucrés...
- ✓ Laitages
- ✓ Produits Bio
- ✓ Produits « durables » = plus respectueux de l'environnement, plus équitables, plus locaux...

Composition du panier alimentaire en 1960, 1990 et 2014



+ 4,4 %

L'accroissement annuel de la consommation de plats préparés en volume par habitant

(depuis 1960, contre + 1,2 % pour l'ensemble de la consommation alimentaire à domicile).

- 25 %

La réduction du temps de préparation des repas à domicile entre 1986 et 2010

++ produits faciles d'emploi, tels que les pizzas ou les desserts lactés frais.

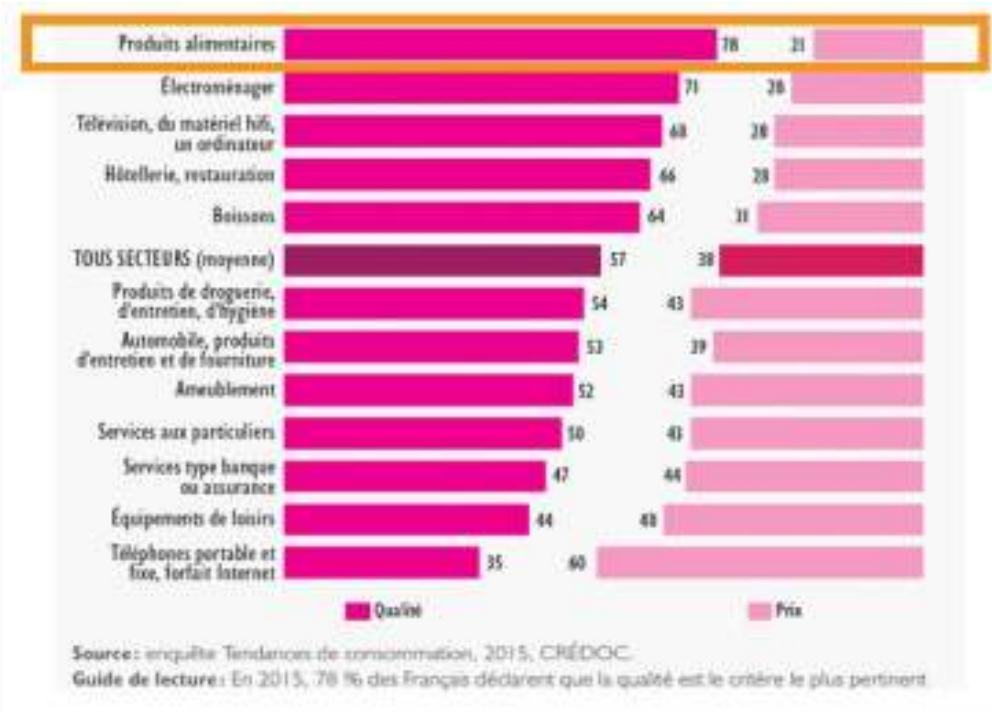
Source : INSEE

Evolutions des habitudes de consommation en France

Une étude menée par le Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC)¹ en 2015 montre que les français portent une attention particulière à la qualité des produits et services consommés. Le graphique ci-contre illustre le fait que les produits alimentaires sont les produits pour lesquels les français déclarent le plus souvent que **la qualité est un critère plus important que le prix**.

D'après un sondage de la Fondation Daniel et Nina Carasso avec l'Ipsos² en 2016, ce constat se confirme dans le temps : **les Français font de plus en plus attention à ce qu'ils mangent**, favorisant des produits bons pour la santé, pour l'environnement, pour le bien-être animal, ou encore pour la valorisation du travail de l'agriculteur (illustration ci-contre).

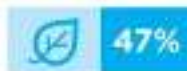
Cette observation peut expliquer **l'attrait des consommateurs pour les produits locaux et éventuellement achetés en direct au producteur**. En effet, ces produits, parfois plus chers, sont une assurance de durabilité, de santé et de juste rémunération aux yeux des consommateurs (Ipsos 2016).



fondation
daniel & nina carasso
EXPLORATEURS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE

LES FRANÇAIS DISENT AVOIR DE PLUS EN PLUS ADOPTÉ DES "COMPORTEMENTS DURABLES" DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION



ils ont consommé plus de produits qui ont un faible impact sur l'environnement depuis deux ans



ils déclarent qu'ils consomment plus de produits respectueux du bien-être animal depuis deux ans



ils déclarent qu'ils consomment plus de produits garantissant un juste revenu pour les producteurs depuis deux ans

¹ « Tendances de consommation », Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC), 2015

² Ipsos 2016 <https://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-qu'ils-mangent>

Enjeux pour le PAT

- # Contrainte des marchés publics (ne permettent pas de favoriser les producteurs locaux)
- # Lutte contre le gaspillage alimentaire
- # Arrêt des contenants à usage unique
- # Respect de la loi EGALIM
- # Education au goût
- # Projet de légumerie

Saint-Yvi. A la cantine, on mange bio et local

Depuis plusieurs années, la municipalité et le restaurant scolaire s'attachent à privilégier le bio et le local dans la confection des repas.

© 2010 Blackwell Publishing Ltd
Journal of Internal Medicine 268: 209–217

Answer: A



ENTRETIEN. La cantine de Melgven propose désormais un repas végétarien par semaine

© 2005 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 258: 103–110

Concarneau. Le collège du Porzou développe une cuisine blo, locale et responsable

Samedi 1er février 2020, les élèves de CHQ ont découvert leur futur univers au collège du Havre, à Commanville (France). Néanmoins, la classe et son environnement scolaire, qui permet aux collégiens de faire manger, se réjouissent avec plaisir l'accueil de leur

CONTACT:
 781-326-1200 x 1000

References



Einige grundsätzliche Aussagen: – wenn es das volle Bild für
Jahre gibt, dann ist das eine

Rosporden. Les produits locaux s'ancrent dans les cantines

Entre 20 et 30 % de produits locaux et bio sont servis aujourd'hui à la cantine de Rasputin (Finlère). Ces changements d'avenir, construits et seront poursuivis.

 CrossMark
 Click for updates

Abstract



The authors thank two anonymous reviewers for their helpful comments on earlier drafts.

ENVIRONNEMENT ET IMPACT CARBONE



Gaspillage alimentaire et gestion des déchets

A l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire, coûte de plusieurs manières à l'environnement¹ :

- **Gaspillage de ressources pour produire la denrée** (eau, terre, fertilisants,...). En 2007, à l'échelle mondiale près d'1,4 millions d'hectares et 250 km³ d'eau (3 fois le lac de Genève) ont été utilisés pour des denrées gaspillées¹
- **Dégagement de méthane**, un gaz avec un pouvoir réchauffant 25 fois plus élevé que le CO₂, lors de l'incinération des déchets¹

En moyenne **30% de la production agricole** est gaspillée, dont 1/3 au niveau du consommateur



ADEME 2015

<http://ademeetvousenbretagne.ademe.fr/Media/Default/Newsletters/10-2018/DOSS-INFOGRAPHIE%20CHIFFRES.pdf>

¹Source : FAO 2013, <http://www.fao.org/3/a-ar428f.pdf>



La loi Grenelle II **oblige depuis 2016 les producteurs de plus de 10T de bio déchets à trier et valoriser leurs bio déchets**. Cela concerne donc les restaurants et entreprises servant 275 repas par jour sur 260 jours dans l'année, et de nombreuses entreprises agro-alimentaire. Ce levier législatif oblige des efforts par l'ensemble des acteurs de la chaîne. En 2025, l'obligation au tri et à la valorisation concernera l'ensemble des producteurs de bio déchets, et donc l'ensemble des consommateurs. La collectivité, responsable de la collecte, doit dès aujourd'hui sensibiliser et éduquer les consommateurs.

La Loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance impose aux établissements de restauration collective la mise en place d'un **plan de prévention du gaspillage**.

Depuis la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cette prévention est **intégrée dans le parcours scolaire**.

Gaspillage alimentaire et gestion des déchets

En France, (ADEME 2015)¹ :



10 millions de tonnes de nourriture gaspillées chaque année en France,



soit **16 milliards d'euros par an**,



et un impact carbone estimé à **15,3 millions de tonnes équivalent CO₂**

➤ Réduire les pertes à tous les niveaux de la chaîne de valeur

Réduire le gaspillage alimentaire permettrait **des économies et une réduction de l'empreinte environnementale**. Pour agir sur ce gaspillage, les actions peuvent être ciblées tout au long de la filière agro-alimentaire. Cependant, d'après le schéma de l'ADEME ci-contre, la majorité des pertes sont réalisées par les consommateurs.

Pour un consommateur, la nourriture jetée dans les ordures ménagères représente en moyenne **20 kg / hab./an = 100-160 € /hab./an¹**

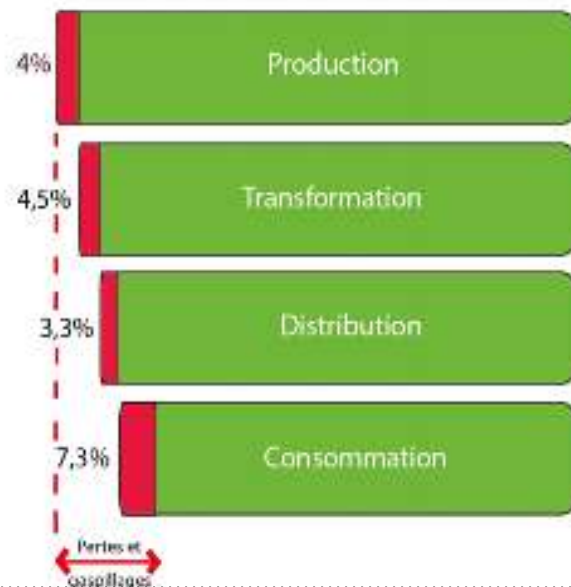
➤ Récupération et valorisation des déchets, créateurs d'emplois

« La récupération des déchets représente environ 33 000 emplois pour les métiers de la récupération, tandis que la partie aval du recyclage (papeteries, verrerie, seconde fusion, etc.) emploie (estimation délicate) environ 46 000 personnes dans le cadre de l'utilisation de matières premières de recyclage. Ceci représente la moitié des emplois de la gestion des déchets estimés à 150 000. » (ADEME, « Economie circulaire : notions », 2014).

On évalue la création de :

- **1 ETP** pour 10 000 tonnes mises en décharge,
- **3-4 ETP** pour 10 000 tonnes traitées en incinération, compostage, tri-incinération,
- **11 ETP** pour 10 000 tonnes entrant en centre-tri,
- **50 ETP** pour 10 000 tonnes dans le cadre de démantèlements de produits usagés complexes (Source : CESER Nouvelle-Aquitaine, 2016).

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



¹ ADEME 2015 <http://ademeetvousenbretagne.ademe.fr/chiffres-cles-gaspillage-alimentaire>



Lien avec les plans, programmes et contrats existants :

Territoire Zéro Chômeur Longue Durée (TZCLD)

Gestion des biodéchets : des discussions engagées depuis 2022 avec le service déchets de CCA, la Région et COCICO (en charge de l'installation des pavillons de compostage)



Initiatives locales

Concarneau. Un collectif de parents d'élèves se mobilise pour chasser le plastique des cantines

Un collectif de parents d'élèves s'inquiète de l'utilisation de barquettes en plastique dans les cantines de Concarneau (Finistère) et milite pour leur remplacement par des plats en inox. La municipalité dit « avancer » sur le sujet.

Concarneau. L'Autre Drive a ouvert ses portes

Installé zone de Golguen à Concarneau (Finistère), l'Autre Drive propose à la fois des produits en vrac et des produits préemballés afin que chacun puisse y faire toutes ses courses.

• Ouest-France
Publié le 15/07/2021 à 11h00

Abonnez-vous

• Ouest-France
Publié le 15/07/2021 à 11h00



Trégunc. Le composteur de la cantine tourne à plein régime

Le restaurant scolaire de Trégunc (Concarneau) recycle ses déchets. Depuis un an, un composteur valorise fanes de choux et autres légumes. L'engrais produit sera ensuite destiné aux espaces verts.

• Ouest-France
Publié le 04/02/2021 à 06h00

Abonnez-vous

• Ouest-France
Publié le 04/02/2021 à 06h00



François Menon, cuisinier, à gauche, et Pascal Christian, responsable, devant le composteur, en compagnie du personnel du restaurant municipal. | OUEST-FRANCE

Enjeux pour le PAT

- # Réduction à la source
- # Lutte contre le gaspillage alimentaire – Loi AGECE
- # Valorisation organique
- # Sensibilisation des plus jeunes
- # Fin des contenants jetables – Loi AGECE

Empreinte carbone de l'alimentation en France

Les consommations énergétiques et émissions de Gaz à Effet de Serre liées à l'alimentation sont la **responsabilité partagée de l'ensemble des maillons de la filière**, comme l'indique la figure ci-dessous.

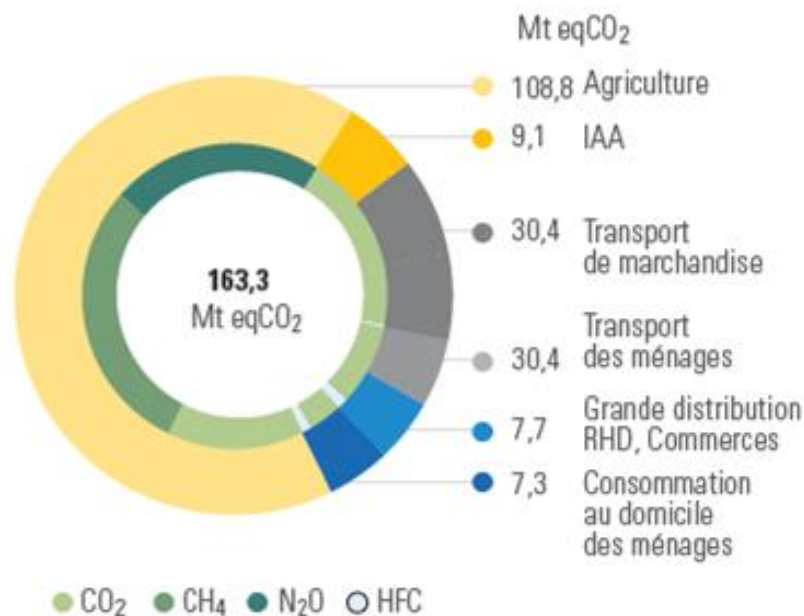
En France, 24% des émissions de GES sont liées à l'alimentation.

- **Le secteur agricole émet deux tiers** des GES liés à l'alimentation, principalement du fait
 - du méthane (CH₄) issu de la fermentation entérique des ruminants et des effluents d'élevage,
 - du protoxyde d'azote (NO₂) issu de la fabrication et de l'usage d'engrais azotés
- **Près de 20%** des émissions liées à l'alimentation sont la conséquence de **la mobilité : en grande partie des marchandises (77%) mais aussi des consommateurs (33%)**

Dans le cadre de cette étude, la fabrication des emballages et la gestion des déchets n'ont pas été comptabilisées, mais l'ADEME estime qu'un Français génère 65kg de déchets d'emballages par an, et que un tiers de ce qui est produit est gaspillé entre les phases de production agricole et de consommation.

Il peut être souligné que les émissions de ces secteurs sont toutes la conséquence de nos pratiques alimentaires.

Figure 25. Bilan carbone par secteur



Bilan carbone du secteur alimentaire en France

Source : BARBIER C., COUTURIER C., POUROUCHOTTAMIN P., CAYLA J-M, SYLVESTRE M., PHARABOD I., 2019, « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, Paris, IDDRI, 24p.

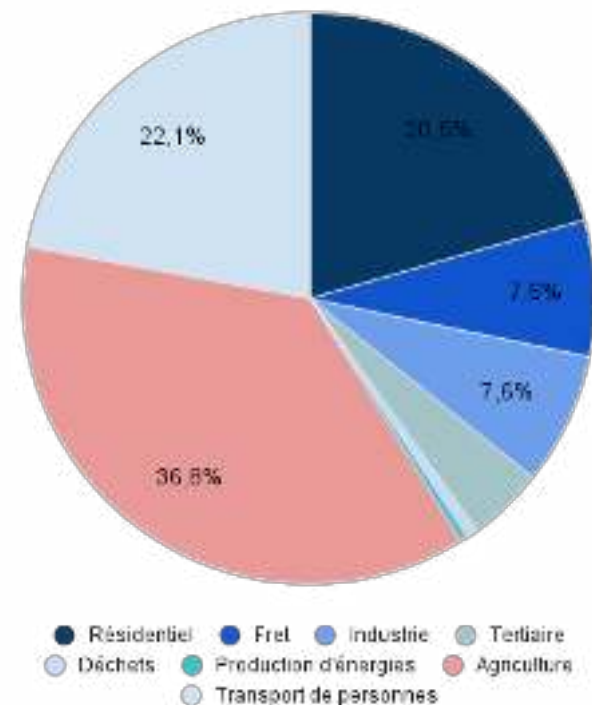


Empreinte carbone de l'alimentation sur CCA

L'agriculture représente plus de **7%** (94,5 GWh/an) des **consommations énergétiques** du territoire (pourvues à 80% par des produits pétroliers, avec émergence du bois-énergie pour 2,7% des consommations) et près de **37% des émissions de GES**.

Le secteur agricole est faiblement consommateur d'énergie, mais gros émetteur. Les **émissions sont d'origine non énergétiques** pour la majorité, et sont surtout liées à l'élevage bovin, porcin et volailles (près de 80% des émissions de GES).

16% des émissions sont liées à la consommation de fioul et 5% aux intrants et consommations de carburant liées aux engins agricoles.



Répartition des émissions de GES de CCA par secteur (Source : PCAET, modification Auxilia)

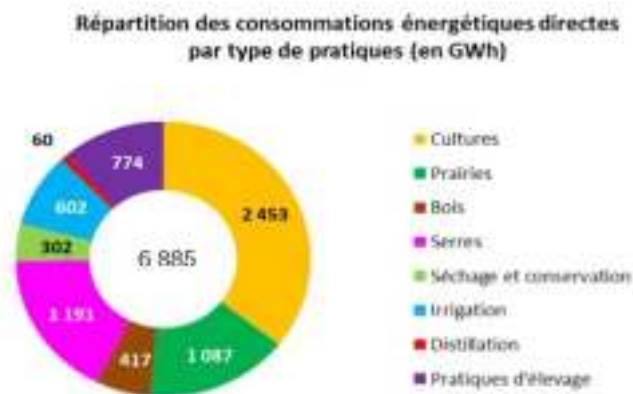
Les **émissions de GES de l'activité d'élevage** sont principalement dues à la **fermentation entérique** des ruminants et la gestion des effluents. Des pistes de réduction existent, comme l'**évolution des modes d'alimentation** du bétail, le recours à des **sources d'alimentation locales** pour limiter le transport longue distance, une meilleure **gestion des effluents** d'élevage, le développement des **prairies permanentes** ou la restauration du **bocage** pour augmenter la capacité de **stockage du Carbone**.

La stratégie agricole du PCAET mentionne la mise en place d'écogestes, la substitution des équipements fonctionnant au fioul ou l'amélioration des procédés de fabrication pour réduire les émissions.

Le PAT devra répondre aux émissions non énergétiques du secteur : gestion des effluents, utilisation d'engrais chimiques, évolution du modèle intensif en réduisant le nombre d'animaux.

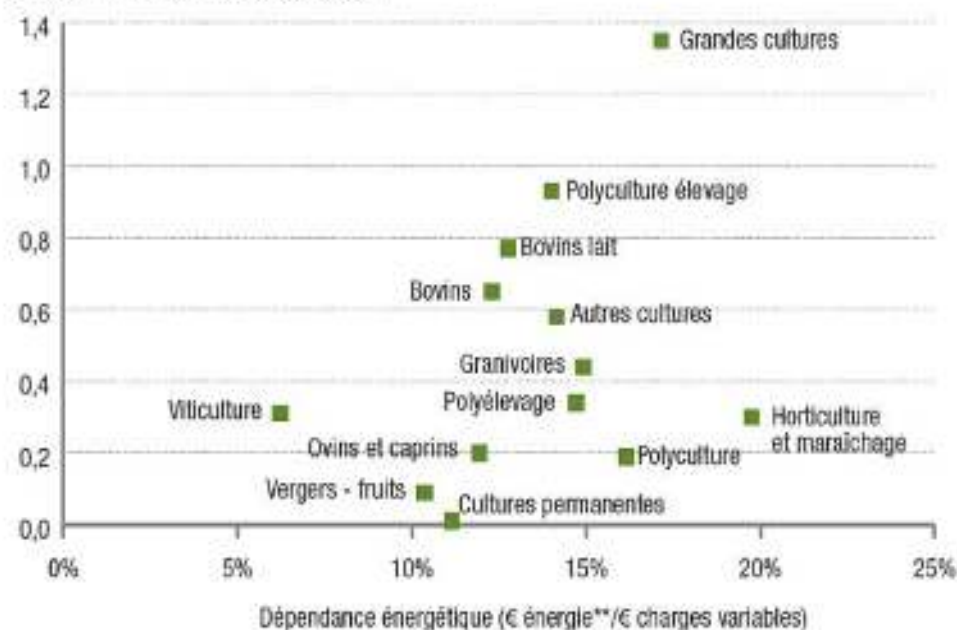
Consommation et production énergétique

CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DIRECTE PAR TYPE DE PRATIQUES



Source : AREC d'après ClimatAgri

Consommation totale d'énergie (Mtep)



Source : Dépendance énergétique par type d'exploitation – ADEME

* Évaluation des charges énergétiques directes et indirectes

** Prix du pétrole de Brent à 79,8 \$/bl en 2010

(source : Chiffres clés - Climat, air et énergie - 2018)



Ressource en eau

Impact du système agricole intensif sur les milieux : la nécessité d'intégrer la gestion concertée de l'eau

- Distinguer consommation et utilisation de l'eau
- Un flux et non un stock
- Enjeux qualité/ quantité
- Multiples usages



**Enjeux économiques pour les agriculteurs
(investissements)**

**Une ressource qui va manquer pour pérenniser le
système actuel**

Sobriété et évolution des pratiques culturelles

Gouvernance et partage de la ressource



Syndicat d'aménagement Bassin de la Vienne :
concertation autour de la gestion partagée
de la ressource en eau



Ressource en eau

De nombreuses vallées traversent CCA pour rejoindre l'Océan Atlantique. Le territoire est concerné par **7 bassins versants**. Par ailleurs, des zones humides de type prairies, étangs ou tourbières couvrent 0,5% du territoire et abritent une biodiversité importante.

En 2015, l'état écologique des eaux superficielles était considéré comme bon.

Au niveau souterrain, il y a deux principales masses d'eau : L'Odet et la baie de Concarneau-Aven.

Une partie du territoire est couverte par le schéma d'aménagement et de gestion de l'eau (SAGE) Sud Cornouaille. Ce document approuvé en 2017 mentionne comme principaux enjeux le **maintien du bon état morphologique et écologique des cours d'eau**, la **conciliation des usages** et la **gestion quantitative** de la ressource, la **protection** des personnes et des biens face au risque inondation/submersion ou encore la lutte contre la **prolifération des algues vertes**.



Réseau hydrographique de CCA (Source : Géoportail)



Lien avec les plans, programmes et contrats existants :

Plan de lutte contre les algues vertes de la Baie de la Forêt

Un nouveau plan algues vertes vient d'être négocié sur la période 2022-2027. Les axes du volet agricole sont les suivants :

1. Accompagner les agriculteurs dans la mise en œuvre du volet réglementaire porté par l'Etat (ZSCE)
2. Renforcer l'accompagnement individuel et collectif des agriculteurs
3. Poursuivre l'expérimentation des Paiements pour Services Environnementaux et contractualiser les nouvelles Mesures Agro-environnementales et Climatique

Contrat de Relance et de Transition Ecologique (CRTE)

Fiche projet N°15 : algues vertes

Axe 11 : assainir les eaux usées et protéger les milieux aquatiques de nos bassins versants AEP

Action 28 : Relancer une dynamique d'actions collectives et individuelles dans le PAV (Plan Algues Vertes)

Dans le cadre du PLAV2, CCA porte des actions individuelles et collectives à destination des agriculteurs et propose des aides financières (**Paiements pour Services Environnementaux** notamment) pour accompagner les évolutions de pratiques agricoles.

Fiche projet N°16 : submersion/inondations

Axe 12 : prévenir les risques d'inondations terrestres et de submersion marine

Action 29 : Lutter contre les inondations de l'aven : programme de réhabilitation du bocage

L'un des leviers envisagés pour réduire les ruissellements sur l'Aven porte sur la mise en œuvre d'un **programme de réhabilitation du bocage comme Breizh Bocage**. Dans cette optique, CCA s'engage dans la mise en œuvre d'une politique de réhabilitation du bocage. Le travail va s'engager dès 2023 avec la définition d'une stratégie bocagère et l'élaboration d'un programme pluriannuel de travaux. Au-delà des enjeux liés à l'eau, ce programme présente également **un intérêt pour la préservation de la biodiversité** (corridors écologiques), la restauration des paysages, la production de bois et le stockage de carbone en lien avec les objectifs du PCAET porté par CCA.

Convention cadre entre la Chambre d'Agriculture de Bretagne et CCA

La qualité de l'air et de l'eau et la protection des paysages constituent un enjeu majeur qui nécessite la mobilisation active de tous les professionnels de l'agriculture.



Impacts du changement climatique sur l'agriculture sur CCA

La Bretagne, comme le reste du territoire français, n'échappe pas au phénomène de dérèglement climatique. La principale conséquence identifiée en lien avec l'agriculture est la multiplication des sécheresses. En effet, elles induisent des tensions de plus en plus importantes sur la **disponibilité en eau** qui influe tant sur la production agricole que sur le **maintien de la biodiversité**.

Concernant le risque de submersion marine, peu d'exploitations sont concernées.

Toutefois, les niveaux de vulnérabilité de l'agriculture sont variable selon le risque. En effet, face à l'augmentation des températures, la vulnérabilité est moyenne, avec des enjeux inhérents de **préservation du bocage et des zones humides** pour adapter les élevages aux canicules. En revanche, face au **risque de sécheresse**, la vulnérabilité est très forte notamment par manque de structures pour faire face à un manque prolongé de la ressource en eau.

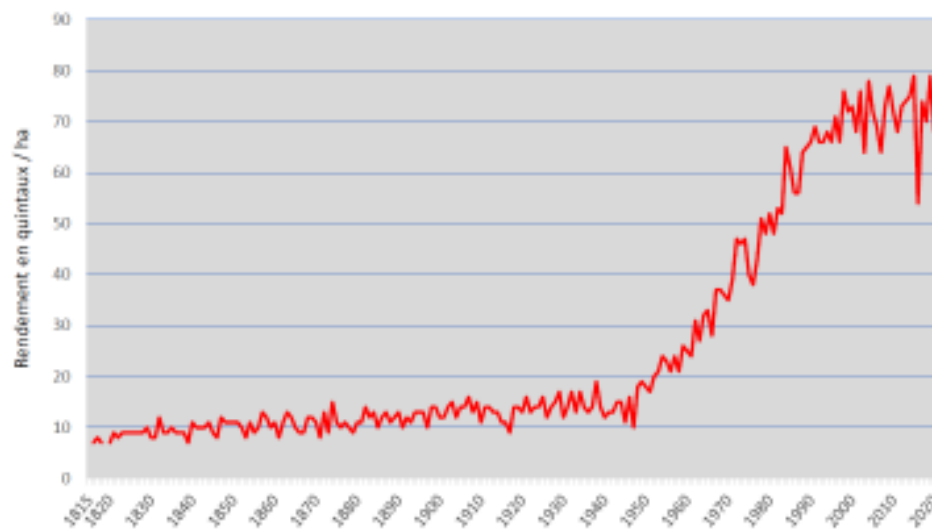
Été 2022 : **niveau d'alerte 4 sécheresse** dans le Finistère

L'agriculture et l'alimentation subissent le changement climatique

-2% par décennie

Baisse moyenne de rendements prédite pour les cultures de riz, maïs et blé (Giec, 2014)

Evolution du rendement moyen annuel du blé France entière de 1815 à 2020





Lien avec les plans, programmes et contrats existants

Actions du PCAET en lien avec les questions agricoles et alimentaires :

- 1.2** Préserver la ressource en eau potable
- 1.3** Définir un plan de stockage Carbone en vue d'atteindre la neutralité Carbone
- 1.5** Maintenir une veille sur l'adaptation des végétaux et des animaux au changement climatique
- 2.4** Accompagner l'amélioration énergétique des exploitations agricoles
- 3.3** Elaborer un PAT (diagnostic, affichage de l'exemplarité de la collectivité, accompagnement des communes dans leurs achats et pratiques en restau co, étude d'opportunité légumerie, accompagnement des professionnels de la restauration vers le local et durable ; accompagner les agriculteurs vers l'utilisation de la plateforme Agrilocal ; sensibiliser les consommateurs pour faire évoluer les pratiques alimentaires)
- 4.6** Développer la production d'énergies renouvelables avec la filière agricole



Initiatives locales

Pays de Concarneau. Des agriculteurs s'engagent pour la qualité de l'eau

L'agence de l'eau Loire Bretagne rémunère des agriculteurs pour leurs actions en faveur de la qualité des eaux au travers d'un dispositif expérimental de paiement pour services environnementaux (PSE). Sur le bassin-versant de la baie de la Forêt (Finistère), le dispositif est porté par Concarneau Comnouille agglomération.

INFO OUEST-FRANCE. Algues vertes : les agriculteurs payés pour réduire les quantités de nitrates

Le système des « paiements pour services environnementaux » va être déployé à grande échelle dans huit basses bretonnes concernées par les algues vertes. Les pouvoirs publics vont injecter 8,2 millions d'euros. Plus de 130 exploitations pourront recevoir jusqu'à 60 000 € sur cinq ans. Une première étape avant de contraindre les agriculteurs récalcitrants.



Concarneau. La consommation d'huître de nouveau autorisée

Un arrêté préfectoral interdisait la consommation d'une grande majorité de coquillages ramassés depuis le 19 juillet 2021. Les huîtres ne sont désormais plus concernées.



Des perles conchyliques à Brest, dans le Finistère (Photo d'illustration : AGENCE FRANCE PRESSE)

Enjeux pour le PAT

- # Multiplication des sécheresses / Conflits d'usage de l'eau
- # Pollution des cours d'eau et nappes phréatiques (effluents, produits phytosanitaires...)
- # Erosion de la biodiversité
- # Impacts sur la santé des agriculteurs et des riverains
- # Expérimentations d'aides pour services rendus à l'environnement
- # Forte sensibilité de la conchyliculture à la pollution

NUTRITION ET SANTÉ





Enjeux pour le PAT

Les liens entre l'alimentation et la santé humaine sont nombreux et communément admis par la communauté scientifique. Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (2019) définit les recommandations et le programme d'action national pour concilier alimentation, nutrition, santé et environnement.

Au cœur du quotidien de tous et toutes, l'alimentation est un vecteur de plaisir et de santé, en contribuant à la préservation d'un bon état de santé.

Toutefois, **l'alimentation est aussi un facteur de risque fort des principales maladies chroniques en France** : obésité, maladies cardiovasculaires, cancers, diabète de type 2 ou dénutrition. En 2019, près de la moitié des adultes et 17% des enfants étaient en surpoids ou obèses en France, tandis que le diabète de type 2 (dont les facteurs de risques principaux sont le surpoids, l'obésité, le manque d'activité physique et la sédentarité) croît fortement chaque année (+4,7% par an en moyenne entre 2006 et 2009 selon un rapport de la CNAMPTS¹).

Par ailleurs, le diabète de type 2 est qualifié « d'épidémie

mondiale ». La prévalence de diabète diagnostiqué est 5,5 à 6 fois plus élevée chez les hommes et femmes obèses que chez les individus de corpulence normale².

L'étude ESTEVAN

Une étude réalisée par l'INSERM¹ montre que l'obésité touchait 15% des adultes français en 2012. L'étude ajoute que les modifications de l'**alimentation** et la réduction de l'**activité physique** jouent un rôle incontestable dans l'émergence récente de l'obésité. De même, « l'augmentation de la taille des portions, la plus grande densité énergétique, la disponibilité de l'alimentation, et l'évolution des prix alimentaires sont des éléments qui favorisent les consommations caloriques excessives ».

Outre les enjeux de nutrition, l'alimentation est également responsable de pathologies graves liées à l'usage d'intrants et de pesticides agricoles qui contribuent à la pollution des eaux, des sols et de l'air. Ces problèmes de santé concernent à la fois les agriculteurs et les populations à proximité des zones particulièrement exposées.

¹ **Évolution du nombre de patients diabétiques et des dépenses de santé liées au diabète en France depuis 2000.** Source : CNAMTS, Propositions de l'assurance maladie sur les charges et produits pour 2013. p.a. : par année.

² <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/obesite>
ObEpi, 2012, Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité,
http://www.roche.fr/content/dam/roche_france/fr_FR/doc/obepi_2012.pdf



Enjeux pour le PAT

De ce fait, les français se préoccupent fortement de la qualité sanitaire de leur alimentation, au point que le sujet soit devenu anxiogène pour deux tiers d'entre eux¹. Cela se traduit par une vigilance accrue (demande de traçabilité, de composition, de naturalité etc.)², et une prise de conscience des pouvoirs publics de la nécessité de prise en main de l'enjeu. La loi Santé du 26 janvier 2016 a permis d'aboutir au système d'étiquetage nutritionnel Nutriscore à l'attention des consommateurs, dont les critères favorisent les fibres, les fruits et légumes, les protéines, les légumes secs etc. Par ailleurs, ces produits gagnent progressivement des parts de marché au détriment des produits classés D et E (étude Iri).

Enfin, de nombreuses études montrent les liens entre alimentation, santé et pauvreté. Selon l'étude nationale ObEpi « Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité 2012 »³, l'obésité est près de deux fois plus répandue dans les catégories les moins favorisées (16,7 % chez les ouvriers, 16,2 % chez les employés) que dans les catégories plus aisées (8,7 % chez les cadres supérieurs). L'étude Abéna a montré que 36,4% des femmes ayant recours à l'aide alimentaire sont en surpoids et 35,5% sont obèses. De plus, alors que les dépenses alimentaires pèsent davantage dans le budget des plus pauvres, l'environnement alimentaire, c'est-à-dire le maillage

commercial, la qualité de l'offre alimentaire, l'accès à des produits frais, est souvent peu qualitatif dans les quartiers et territoires les plus défavorisés. Ces enjeux sanitaires sont renforcés pour les personnes ayant recours à l'aide alimentaire

Le régime alimentaire des personnes, ainsi que le choix et la qualité des aliments disponibles et accessibles au plus grand nombre jouent alors un rôle crucial pour l'état de des personnes en France. De ce fait, la nutrition, l'activité physique, l'accessibilité à l'information et à des aliments de qualité et nutritionnellement riches sont des enjeux de santé publique clés.

« L'alimentation est la première des médecines » disait déjà Hippocrate dans l'Antiquité : la santé constitue un prisme incontournable dans la constitution d'un PAT.

BIBLIOGRAPHIE

Observatoire de la qualité des aliments, Ipsos pour Agri Confiance, juin 2014.

Sondage Les Français, la consommation « écoresponsable et la transition écologique », Ifop/WWF, 2017.

Avis 81 Alimentation favorable à la santé. 2018. Conseil National de l'Alimentation

« L'alimentation, notre première médecine », Sorbonne Université.
<https://www.sorbonne-universite.fr/newsroom/actualites/lalimentation-notre-premiere-medecine>

Les pesticides et leur impact sur la santé et l'environnement. Rapport du Sénat n° 42.
<http://www.senat.fr/rap/r12-042-1/r12-042-11.pdf>



Etat de santé général du territoire

Prévalence de certaines pathologies

Le contrat local de santé (CLS) de CCA, établi en 2021, mentionne un état de santé globalement défavorable par rapport aux moyennes nationales. La mortalité stagne voire augmente et atteint 13,1 ‰. Certaines causes de mortalité sont sur représentées par rapport au reste du territoire français, comme l'alcoolisme, le suicide et certains cancers.

Les déséquilibres alimentaires (mauvaises habitudes alimentaires, surpoids, obésité) et les pathologies associées (diabète, maladies cardiovasculaire) touchent l'ensemble de la population des personnes âgées aux nouveaux nés. Cette problématique découle d'un manque d'accès à l'information, d'une méconnaissance des enjeux nutritionnels et sanitaires qui se traduit par des chiffres élevés de prévalence de pathologies liées à une mauvaise alimentation. Ces taux, détaillés ci-dessous, sont généralement supérieurs à la moyenne française ou régionale.

L'enquête citoyenne en lien avec le diagnostic du CLS a mis en lumière le fait que l'alimentation est citée parmi les sujets qui préoccupent les habitants ou altèrent leur santé. Parmi les pistes d'actions proposées par les citoyens eux-mêmes pour pallier ces préoccupations, on retrouve des **conférences à thèmes et ateliers de sensibilisation, notamment sur l'alimentation.**

Une population vieillissante, renforçant les enjeux nutritionnels et d'accès à l'alimentation

Le territoire est caractérisé par un vieillissement accru de sa population (10,6% de la population a plus de 75 ans, contre 8% en France), ce qui sous-entend de nouvelles problématiques de santé liées à l'âge.

Ce vieillissement de la population est associé à des enjeux d'isolement et de précarité malgré un % très faible de personnes bénéficiaires du minimum de vieillesse). Ceci mène à des situations de malnutrition, sous-nutrition et freine l'accessibilité à une alimentation qualitative et durable pour tous et toutes.

Zoom sur les liens entre santé et précarité

Les travaux sur l'insécurité alimentaire liée aux contraintes financières montrent que cette situation est associée à une moindre consommation de fruits, légumes et poissons et une surconsommation de produits sucrés et de féculents. Or sur le territoire de CCA, 10% des ménages vivent sous le taux de pauvreté. Ces inégalités sanitaires s'accroissent pour les personnes ayant recours à l'aide alimentaire.



Etat de santé général du territoire

Enjeux

- Apprentissage de l'équilibre nutritionnel, des enjeux sanitaires de l'alimentation (notamment bio), de l'activité physique...
- Education à l'alimentation pour prévenir les situations d'obésité et de maladies liées à l'alimentation
- Proposer des solutions adaptées aux personnes en situation de précarité et travailler sur la qualité de l'aide alimentaire

Lien avec les plans, programmes et contrats existants :

Contrat Local de Santé intercommunal (CLSi) – Actions

1.2.3 Renforcer la prévention primaire chez les enfants sur les volets bucco-dentaire, alimentation et activité physique)

3.1.1 Réaliser un diagnostic Santé Environnement et élaborer un plan d'actions

ACCESSIBILITE A L'ALIMENTATION





Contexte et définitions

L'accès à une alimentation en quantité suffisante et à une alimentation de qualité est un droit fondamental, mais il est loin d'être une réalité pour tous. Se nourrir est essentiel, mais représente un budget qui peut être conséquent, sur lequel les ménages peuvent en partie jouer. Ainsi, le budget que les Français consacrent à l'alimentation prend une part de plus en plus réduite de leurs revenus. De 35% en 1960, celui-ci représente aujourd'hui 20% du revenu net.

Le concept d'accessibilité à l'alimentation vise à considérer l'alimentation comme un droit afin que tous et toutes aient un accès facilité à une alimentation de qualité, durable et locale. Cette nouvelle définition a pour but de considérer la problématique de l'accès dans sa globalité et de sortir de la vision restrictive de la précarité alimentaire. Cette vision de la précarité alimentaire mène les pouvoirs publics à s'appuyer sur l'aide alimentaire, qui consiste à donner des denrées alimentaires aux ménages les plus précaires.

Aujourd'hui en France, l'aide alimentaire concerne 7 millions de personnes (Cocolupa 2020), ce qui est largement sous-estimé par rapport aux besoins réels. 12 millions de personnes sont sous le seuil de pauvreté tandis que de nombreuses autres rencontrent des difficultés d'approvisionnement au quotidien, que cela soit dû à des contraintes budgétaires, de mobilité ou temporelles. À ces enjeux, s'ajoutent une réelle problématique d'accessibilité à une alimentation durable, de qualité, locale, dans une perspective de transition alimentaire qui réponde aux recommandations nutritionnelles et écologiques (recommandations du Programme National Nutrition Santé, du Programme National de l'Alimentation, scénarios Afterres et neutralité carbone de l'ADEME...). Or cette transition alimentaire passe nécessairement par un accompagnement aux changements de comportement, par l'appropriation citoyenne des enjeux agricoles et alimentaires etc.

Afin de répondre à ces enjeux et d'aller au-delà de la vision traditionnelle et restrictive qu'offre un diagnostic de la précarité alimentaire (ou de l'aide alimentaire), ce diagnostic a pour but de proposer une vision globale des enjeux d'accessibilité à l'alimentation, basée sur 4 types d'accessibilité définis ci-dessous.



Contexte et définitions

L'accessibilité économique et financière :

Quels sont les prix pratiqués dans les commerces du territoire ? Qui a accès aux aliments locaux, de qualité et durables ? Toute la population a-t-elle accès à cette offre ? Si ce n'est pas le cas, comment repenser l'offre alimentaire des commerces, en termes de qualité et durabilité, sans augmenter les prix, pour ne pas faire reposer l'accès à une alimentation durable et de qualité pour tou-te-s sur le seul tissu associatif ? Comment sortir du modèle de l'aide alimentaire et favoriser l'autonomie des personnes précaires ? Comment garantir le choix de son alimentation pour les personnes aux revenus modestes ?

**#pouvoir d'achat #autonomie
#aide alimentaire #solidarités
#prix #paniers #précarité**

Accessibilité physique et pratique :

Les habitants ont-ils tous un accès facilité à une offre alimentaire diversifiée et de proximité ? Faut-il améliorer, en diversité et en qualité, le maillage commercial local ? Y a-t-il des personnes isolées et rencontrant des difficultés à s'approvisionner ? Quelles sont les solutions existantes sur le territoire pour faciliter l'accès physique de tous aux commerces alimentaires ?

**#mobilité
#maillage commercial
#aménagement #isolement
#personnes âgées**

Accessibilité culturelle et sociale :

Comment réorienter les habitudes alimentaires vers une alimentation nutritionnellement équilibrée, durable et de qualité, sans imposer de jugement sur les goûts et les pratiques individuelles, dans un objectif d'amélioration de la santé et du bien-être ? Quelles barrières en termes de représentation de l'alimentation et de perception des produits sont à lever (autocensure...) pour favoriser l'achat de produits alimentaires de meilleure qualité, moins transformés, plus sains ? Quels sont les leviers éducatifs à mobiliser et quelles actions peuvent être menées en direction de la jeunesse ? Comment les ressources du territoire peuvent-elles être mobilisées pour faire découvrir les différents modèles de système agricole ? Comment prendre en compte la diversité des pratiques culinaires et des cultures alimentaires dans cette éducation à l'alimentation ?

**#éducation #sensibilisation
#accompagnement #changement
#cultures culinaires**

Accessibilité citoyenne :

Quel est le niveau de connaissance du système alimentaire des habitants ? La population est-elle en mesure de s'organiser collectivement et participer à des initiatives citoyennes liées à l'alimentation ? Les habitants ont-ils des marges de manœuvre de choix et de décision pour devenir des acteurs du système alimentaire et non plus seulement des consommateurs ? Comment donner les moyens à la population de proposer des idées, participer à des projets, mettre en œuvre des actions et faire émerger des initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation ?

**#associations #citoyens
#autoconsommation
#encapacitation**



Les difficultés d'accès à l'alimentation sur CCA

10,1% de la population de CCA vit **sous le seuil de pauvreté** (14,6% au niveau national)

Le seuil de pauvreté est fixé par convention à 60 % du niveau de vie médian de la population. Il correspond à un revenu disponible de 1 102 euros par mois pour une personne vivant seule et de 2 314 euros pour un couple avec deux enfants âgés de moins de 14 ans.

4 structures majeures d'aide alimentaire :

- Les Restos du Cœur,
- La Banque alimentaire,
- Le CCAS et les épiceries sociales et solidaires,
- Konkern Solidarité

Les **sources d'approvisionnement** sont diverses :

-  • Denrées alimentaires du FEAD obtenues par le biais **d'appels d'offres réalisés pour le compte de l'Etat par FranceAgriMer**
-  • **Dons de denrées** en grande distribution
-  • **Collectes** nationales auprès des particuliers (10% de l'approvisionnement de la Banque alimentaire du territoire)
-  • Jardins d'insertion sociale et professionnelle reversant une **partie de leurs récoltes**
-  • **Surproduction** de la filière agricole ? Glanage
-  • **Achats sur fonds propres** de la part des structures

L'aide alimentaire sur le territoire (données de la Banque Alimentaire) représente¹ :



associations et CCAS partenaires de la Banque Alimentaire



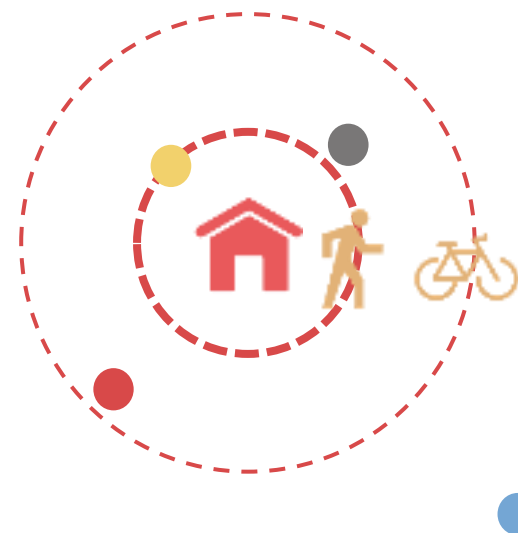
bénéficiaires, soit repas

Les difficultés d'accès à l'alimentation sur CCA

ZOOM sur les enjeux d'accessibilité à l'alimentation en territoire rural :

- Dénutrition et personnes âgées isolées
- Dépendance à la voiture
- Distances longues
- Dévitalisation des centres-bourgs face aux centres commerciaux

Distances moyennes aux plus proches commerces
par type de commerce alimentaire
(Source : CRATer)



Lien avec les plans, programmes et contrats existants :

Territoire Zéro Chômeur Longue Durée (TZCLD)

Développer des jardins partagés : TZCLD anime ceux de Kérandon

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| ● Boulangerie/pâtisserie
1 km | ● Boucherie/poissonnerie
1,7 km |
| ● Commerce généraliste
1,2 km | ● Autre commerce spécialisé
3,3 km |

Toutes les distances sont à vol d'oiseau, 1 km correspondant à une zone accessible en 15 min à pied et 2 km à 10 min à vélo.



Concarneau. Konkern solidarité fait le plein de bénéficiaires

Depuis septembre 2021, Konkern solidarité a atteint le maximum de son potentiel d'accueil, soit 400 bénéficiaires, qu'elle accompagne deux fois par mois avec ses colis alimentaires. L'association solidaire de Concarneau (Finistère) espère pouvoir reprendre les inscriptions en janvier 2022.

Concarneau
Repas pour Concarneau
(29100)
Rue de la 171 40324 à 47900



Concarneau. Collecte bio et solidaire, les 10 et 11 juin

Quét-France
Rue de la 171 40324 à 47900



LES ASSOCIÉS DE LA MAIRIE DE LA COLLECTIVITE SOLIDAIRE - QUÉT-FRANCE

Enjeux pour le PAT

- # Solidarité et aide alimentaire
- # Accessibilité à une alimentation saine et de qualité pour tous
- # Moins de précarité qu'ailleurs : plus grande résilience alimentaire
- # Comment toucher tous les ayants droits ?

PATRIMOINE ET GASTRONOMIE LOCALE





En 2010, l'UNESCO classe le « repas gastronomique des français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il est possible de se référer au **patrimoine culinaire**, au **patrimoine alimentaire** ainsi qu'au **patrimoine gastronomique**, chacun revêtant une définition propre.

Selon la sociologue Jacinthe Bessière, le patrimoine alimentaire verrait à l'ensemble des « *éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé. Concrètement, il se compose de l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, des savoirs et savoir-faire mobilisés pour les produire, ainsi que des techniques et objets culinaires liés à leur transformation. Enfin, ce patrimoine comprend également les savoirs et pratiques liés à la consommation (manières de table, formes de sociabilité, symbolique des aliments, objets de table...) et à la distribution alimentaire (marchés de pays, vente à la ferme)*¹ ».

Le patrimoine culinaire renverrait aux dimensions élaborées de l'alimentation, et la gastronomie à une plus grande complexité encore (source : Loïc Bienassis, « Quelle carte pour quel territoire ? », 2011).

« Un processus de patrimonialisation est toujours accompagné d'un effort d'inventorisation ». (source : L. Bienassis, 2011)
C'est pourquoi il est intéressant pour le territoire de faire état des richesses alimentaires de son territoire comme ce diagnostic s'est attaché à le faire jusqu'à présent. Une mise en exergue des richesses culinaires reste cependant à réaliser, afin de prendre connaissance du rayonnement de la culture alimentaire locale et d'en faciliter mise en valeur.

Cette valorisation est d'autant plus importante dans un contexte de standardisation des régimes alimentaires et de diffusion d'un modèle dominant axé sur la « malbouffe », soit l'alimentation ultra-transformée et industrialisée.

¹ Source : Jacinthe Bressière et Laurence Tibère, « Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. Formes d'innovation et lien au territoire », 2011

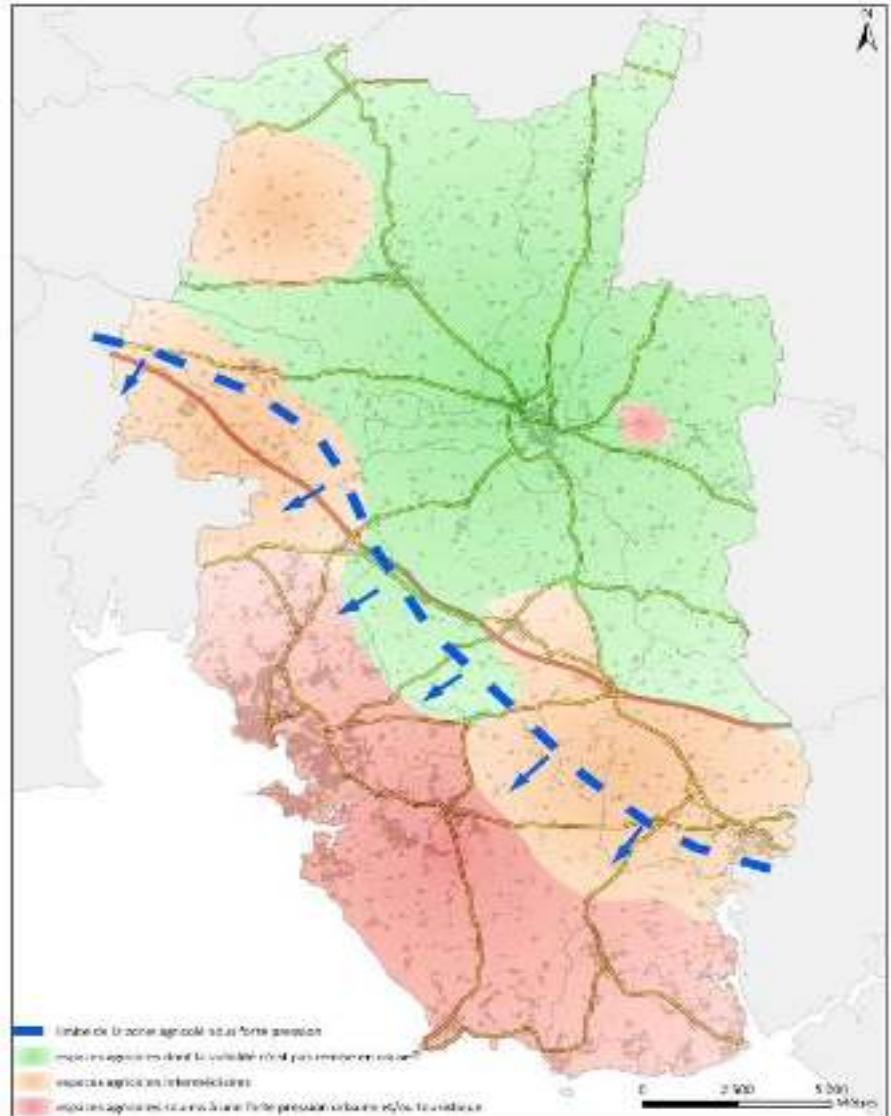
Histoire de l'agriculture locale

L'agriculture et surtout l'élevage extensif est historiquement liée au bocage, au relief et au climat qui favorisent la pousse de l'herbe et donc l'alimentation des animaux. De ce fait, les principales cultures sont des cultures fourragères.

Si le tissu urbain se situe surtout le long des cours d'eau et du littoral, on distingue trois principaux espaces agricoles :

- **Espaces agricoles pérennes** : ils forment le socle productif de CCA, sont peu soumis à la pression foncière, l'activité agricole y est bien développée et pérenne économiquement. Le SCoT prescrit de maintenir cette activité.
- **Espaces agricoles littoraux et rétro-littoraux** : espaces situés dans les communes concernées par la Loi Littoral, ils sont soumis à de fortes pressions urbaine et touristique et comportent peu d'exploitations agricoles. L'objectif du SCoT est de faire revenir les exploitants et de reconquérir une utilisation agricole des sols en vue de ceinturer l'urbanisation.
- **Espaces agricoles intermédiaires** : zone de transition entre les précédents secteurs, principalement autour de la RN 165. Ils peuvent être sous tension du fait de leur proximité avec les échangeurs routiers.

NB : cette carte date de 2013 (SCoT), la limite de la pression foncière est remontée vers le Nord mais les 3 types d'espaces et leurs problématiques associées perdurent.



Typologie agricole de CCA

(Source : Document d'Orientations et d'Objectifs du SCoT)

Histoire de la pêche locale

L'histoire de Concarneau Cornouaille Agglomération est fortement marquée par le **lien à la mer**, par plusieurs aspects : histoire militaire de la ville close, activité économique autour de la pêche hauturière et côtière, chantiers navals et tourisms balnéaire et nautique plus récemment.

Pendant plus de trois siècles, **les sardines** ont fait vivre **l'économie maritime** du port de Concarneau et la pêche de ce poisson a favorisé le développement de **nombreuses conserveries** sur le territoire, bien connues des amateurs.

Cependant, à la fin du XIX^{ème} siècle, la raréfaction des sardines sur les côtes bretonnes conduit à la **réorientation progressive** de la pêche concarnoise. Le premier thonier concarnois, l'Avenir, est lancé en 1906. La **pêche du thon** étant hauturière, il a fallu investir pour construire des bateaux adaptés ou rééquiper et moderniser ceux existants, et c'est ainsi que ce sont développés les chantiers navals.

Toute la ville est alors transformée par cette nouvelle activité : vie des familles de marins, vie des marins à bord, transformation de l'identité du port, activité des conserveries qui s'adaptent au thon...

Ainsi, Concarneau est le 3^{ème} port de pêche français en volume au début des années 1960. Depuis les années 1980, plusieurs pics et creux se sont succédés, pour faire de Concarneau le port tel qu'il est aujourd'hui.

Fondé en 1961, le Musée de la Pêche, sous appellation « Musée de France », présente une riche collection de bateaux, d'objets du quotidien et de maquettes. Fleuron de la collection, le navire de pêche l'Hémérica est une immersion dans le quotidien des marins



Archives du débarquement de poisson sur la digue
(Source : site de la Mairie de Concarneau)

Pays de Concarneau. Au relais petite enfance, c'est l'heure se mettre à table !

Concarneau Cornouaille Agglomération (CCA) a lancé plusieurs actions sur l'éducation alimentaire à destination du relais petite enfance.

Quest-France
Publié le 23/05/2022 à 17h48

Abonnez-vous

ÉCOUTER

UNE PLUS TÂCHE

Partager

Accueil > Bretagne > Pont-Aven



Article non autorisé

Les plongeurs apprennent à cuisiner les algues

Quest-France
Publié le 15/03/2018 à 01h00

Abonnez-vous



Pont-Aven. Un repas intergénérationnel tout en saveurs

Quest-France
Publié le 15/10/2016 à 08h00

Abonnez-vous

ÉCOUTER

UNE PLUS TÂCHE

Partager



Un menu de toutes les couleurs dans une cuisine de la diversité. (QUEST-FRANCE)

Enjeux pour le PAT

- # Meilleure connaissance du monde agricole et de la pêche
- # Terroir, gastronomie et identité locale
- # Education au goût
- # Formations, sensibilisation de tous les publics

ANALYSE AFOM, DÉFIS ET CHANTIERS PRIORITAIRES



ATOUTS

- Terroir et identité locale, Patrimoine culinaire riche : socle agricole, IAA ancrées
- Agriculture et pêche locales de qualité et boucles alimentaires locales
- Paysage façonné par l'agriculture (bocage)
- Volonté commune d'agir
- Diversification des productions (maraîchage, algues, orge brassicole,...)
- Modernisation de la Criée
- Formation des personnels de cuisine et valorisation du métier
- Plan Algues vertes et rémunération des services écologiques (PSE – MAEC)

FAIBLESSES

- Méconnaissance du monde de la pêche
- Pression foncière (attractivité du littoral) : morcellement des espaces agricoles (mitage) et augmentation du coût du foncier agricole
- Pérennité des exploitations
- Un manque de lisibilité des dispositifs d'accompagnement financiers des agriculteurs (subventions, appels à projets)
- Emissions de GES du secteur agricole, de l'élevage bovin en particulier
- Espèces invasives réorientant l'économie de certains secteurs (poulpe, algues vertes et secteur de la pêche)
- Sensibilité de la production conchylicole à la pollution

OPPORTUNITES

- Restauration collective comme débouché des productions locales
- Respect de la loi EGALIM
- Transformation locale et circuits courts
- ZAN
- Diversification du métier : transformation, agritourisme,...
- Développement de la pêche côtière favorable aux circuits-courts des produits de la mer
- Plan Breizh Bocage
- Prise de conscience de la population sur les enjeux écologiques et climatiques
- Évolutions des pratiques alimentaires (Recherche de qualité et de produits sains par les consommateurs)
- Amélioration des pratiques sur le plan environnemental

MENACES

- Marchés publics ne permettant pas de favoriser les producteurs locaux
- Baisse du pouvoir d'achat des agriculteurs comme des consommateurs
- Renouvellement des générations agricoles en difficulté : installation et transmission
- Part de l'emploi agricole en baisse
- Maintien des paysages avec le recul de l'élevage
- Perte d'attractivité des métiers : Image des industries agroalimentaires et du monde agricole (« agribashing »), difficultés économiques
- Insécurité et inaccessibilité alimentaire
- Dérèglement climatique : sécheresse (été 2022),...
- Erosion de la biodiversité

3 ENJEUX ET 14 DÉFIS À RELEVER POUR Y PARVENIR

1. Pérenniser les activités agricoles et aquacoles dans un contexte de changement climatique // Enjeu Aménagement et Environnement //

2. Favoriser la création et le maintien d'emplois locaux non délocalisables // Enjeu économique et social //

3. Donner à tous accès à une alimentation saine et de saison // Enjeu sanitaire et social //



1. Sécuriser le foncier agricole

2. Développer une agriculture nourricière

3. Favoriser l'autonomie technique et énergétique des exploitations

5. Accompagner le développement de l'agriculture sous signe de qualité

6. Adopter une gestion intégrée de la ressource en eau



7. Renforcer les outils de transformation locaux

9. Organiser les circuits-courts pour fournir la restauration collective



8. Favoriser les circuits de distribution de proximité



10. Lutter contre la précarité alimentaire

11. Mettre en place une restauration collective durable : approvisionnements locaux et de qualité, lutte contre le gaspillage et réduction des déchets

12. Sensibiliser - Capitaliser sur la valeur patrimoniale de l'alimentation pour mieux manger



13. Limiter la production de déchets (du champ à l'assiette)

14. Lutter contre le gaspillage



*Nos filières et
produits de la Terre*



*La restauration collective
monte en gamme*



*Nos filières et
produits de la Mer*



*Patrimoine culinaire, terroir et
culture locale : Retisser le lien
entre producteurs et
consommateurs*



*Les circuits courts : tous
locavores ?*



*Partager autour de
l'alimentation : qualité,
accessibilité, convivialité*

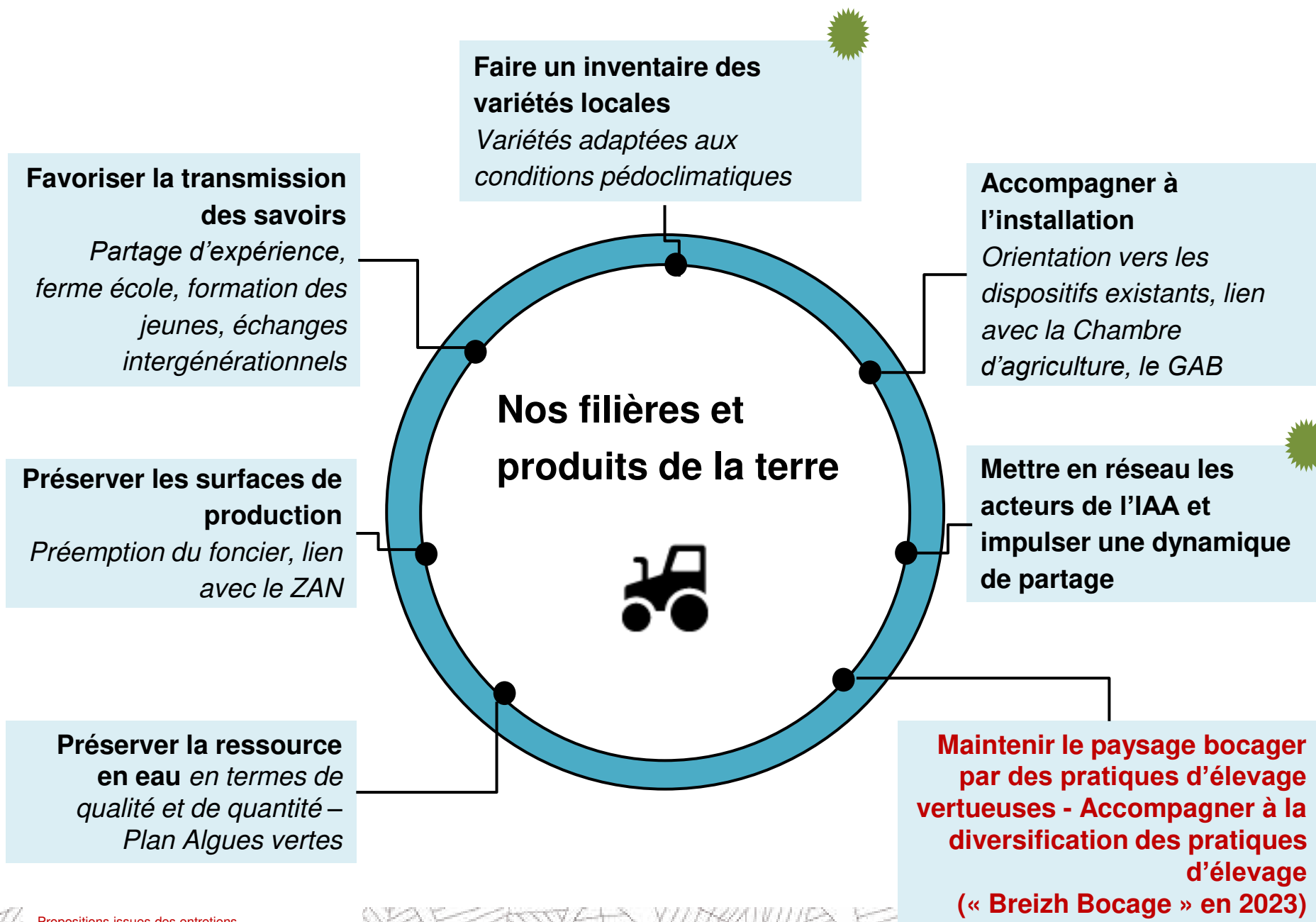
RETOUR EN IMAGES

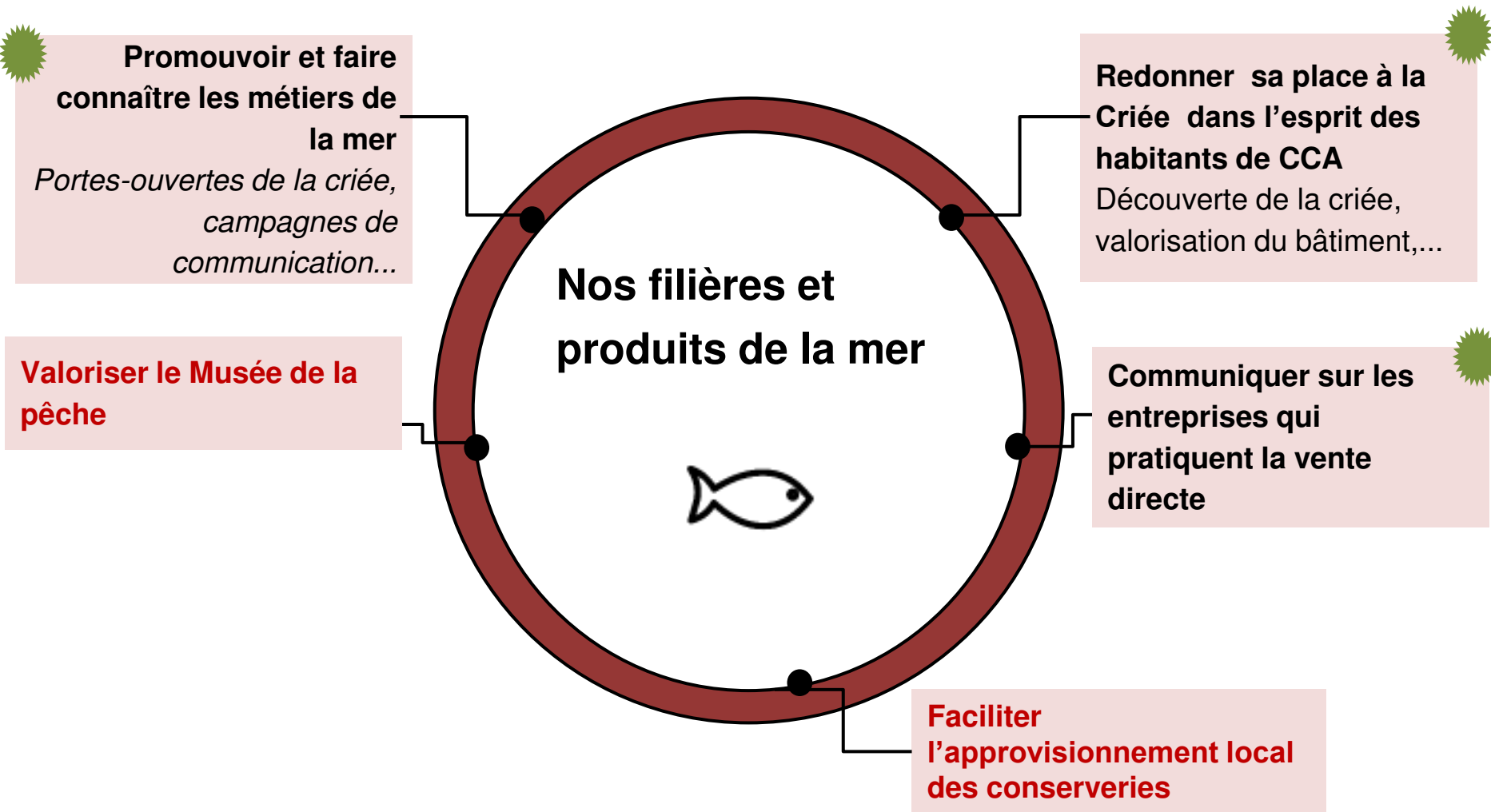
Visite guidée de la brasserie de Bretagne....



... Suivie d'un temps de travail en plénière puis sous-groupes









Editer un annuaire des producteurs

Sous format numérique ou papier, mis à jour régulièrement...

Mettre à disposition des locaux commerciaux partagés pour les producteurs pour contribuer à la revitalisation des centres-bourgs (halles de vente...)

Inventaires communaux pour accueillir points de vente/ locaux et moyens de distribution (logistique/transport etc.)
[ORT Concarneau – Rosporden – Trégunc – Pont-Aven]

Les circuits-courts : tous locavores ?



Aider financièrement les producteurs pour qu'ils mettent en place des outils mutualisés de transformation et commercialisation

Promouvoir les produits locaux, de qualité et de saison

Faciliter l'animation de collectifs et regroupements de producteurs

La restauration collective monte en gamme



Animer (et assurer le suivi) d'un réseau autour de la restauration collective Rédaction des marchés, formation des cuisiniers, ...

Développer et partager des outils de suivi des objectifs d'approvisionnement bio et local des cantines

Intégrer des produits locaux de la mer dans les menus des cantines

Etudier la faisabilité technico-économique d'une légumerie

Valoriser les biodéchets alimentaires : compost et bioGNV

Rendre l'utilisation d'Agrilocal 29 intuitive pour les gestionnaires de cantine et cuisiniers

Organiser des rencontres producteur/restauration collective

Allotir les marchés publics pour les rendre accessibles aux producteurs / pêcheurs locaux

Répertorier les capacités de production mensuelles des producteurs / pêcheurs locaux (fiches produits)



Eduquer la population au bien manger

*Juste quantité, bonne santé, équilibre alimentaire, respect de la saisonnalité, connaissance des produits locaux ...
Utiliser les moyens déjà en place*



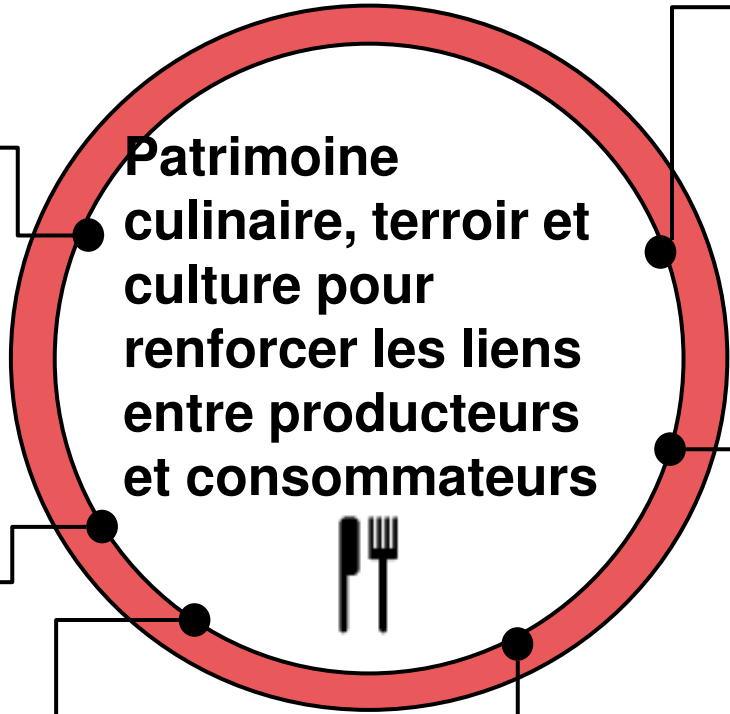
Lancer des défis autour de la cuisine de produits de saison

Exemple : « Concours parents/enfants », « top chef »...



Proposer des événements « d'aller vers » autour des productions locales

Foires, agribus sillonnant CCA



**Patrimoine
culinaire, terroir et
culture pour
renforcer les liens
entre producteurs
et consommateurs**

Soutenir des filières de haute qualité (label, AOP, IGP,...)

Développer un site d'achat en ligne regroupant les commerces locaux

*Retour d'expérience :
<https://www.achetezenbaugeoisvallee.fr/>*

Expliquer et faire de la pédagogie autour des métiers d'agriculteurs / pêcheurs et plus largement autour du monde agricole et de la pêche

**Partager autour de l'alimentation :
qualité,
accessibilité,
convivialité**

Organiser des ateliers cuisine en famille dans les écoles

Transmettre les savoirs de la terre

Grainothèque, inventaire des légumes anciens, jardinage, sensibilisation autour des légumes « moches »

Valoriser le rôle de l'alimentation d'un point de vue social

Faire de la prévention autour du lien alimentation/santé

Actions d'éducation à l'alimentation (CLSi)

Plan de sensibilisation à la pêche à pied et pêche amateur (pratiques vertueuses et réduction du budget alimentation) aides à l'acquisition de matériel, formation à la pêche...

Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, publique et privée

Intégrer l'alimentation dans l'espace public

Vergers, plantations de légumes ...

Encourager le déploiement de jardins familiaux et partagés

Jardins partagés dans les projets d'habitat collectif, réhabilitation de friches...

/ 3 ENJEUX MAJEURS (DÉCLINAISONS ISSUES DU SÉMINAIRE #1)

1. Pérenniser les activités agricoles et halieutiques dans un contexte de changement climatique // **Enjeu Aménagement et Environnement** //

- ✓ Garder les agriculteurs sur notre territoire (ceinture alimentaire de l'urbanisation)
- ✓ Favoriser le stockage du Carbone (bocage, prairies permanentes versus labours → étude en cours)
- ✓ [Préserver la ressource en eau \(Plan Algues vertes\)](#)
- ✓ [Favoriser la production d'EnR \(PCAET\)](#)

2. Favoriser la création et le maintien d'emplois locaux non délocalisables // **Enjeu économique et social** //

- ✓ Pallier la mésinformation autour du monde de la mer (pêche et conchyliculture) comme de l'agriculture pour trouver des repreneurs
- ✓ Faire des IAA et des GMS des alliées des producteurs locaux (agriculteurs, pêcheurs, conchyliculteurs, conserveries ...) - Transformer les produits localement
- ✓ Faciliter l'accès de la restauration collective aux producteurs et pêcheurs locaux
- ✓ Aller plus loin que la loi EGAlim
- ✓ Renforcer le rôle des communes dans le PAT, comme gestionnaires de cantines mais aussi comme relai de proximité des exploitants et des habitants

3. Donner à tou.te.s accès à une alimentation saine et de saison // **Enjeu sanitaire et social** //

- ✓ Faciliter l'accès à une diversité de produits de la mer locale et de qualité
- ✓ Faire prendre conscience de l'importance de l'alimentation et éduquer la population au bien manger et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Rendre accessibles les produits locaux de qualité à tou.te.s, notamment aux publics en situation de précarité

/ 12 DÉFIS À RELEVÉER POUR Y PARVENIR



1. Sécuriser le foncier agricole

2. Faciliter la reprise et l'installation des agriculteurs et patrons-pêcheurs

3. Favoriser l'autonomie technique et énergétique des exploitations

4. Accompagner le développement de l'agriculture sous signe de qualité

5. Adapter l'agriculture et la pêche aux bouleversements climatiques

6. Renforcer les outils de transformation locaux

7. Favoriser les circuits de distribution de proximité

8. Organiser les circuits courts pour fournir la restauration collective

9. Lutter contre la précarité alimentaire et permettre à toutes l'accès à une alimentation de qualité

10. Limiter la production de déchets (du champ à l'assiette)- Lutter contre le gaspillage alimentaire

11. Mettre en place une restauration collective durable : approvisionnement local et de qualité, lutte contre le gaspillage et réduction des déchets

12. Sensibiliser - Capitaliser sur la valeur patrimoniale de l'alimentation pour mieux manger

Les défis 6 à 12 ont été traités lors du **1^{er} séminaire**, les défis 2, 4 et 5 ont été partiellement abordés.

Les défis 1 à 5 seront travaillés lors du **2^{ème} séminaire** où agriculteurs et pêcheurs seront représentés aux côtés des élus communaux et communautaires.

/ 12 DÉFIS À RELEVER POUR Y PARVENIR



2. Faciliter la reprise
et l'installation des
agriculteurs et
patrons-pêcheurs

4. Accompagner le
développement de
l'agriculture sous
signe de qualité

5. Adapter
l'agriculture et la
pêche aux
bouversements
climatiques

Favoriser la transmission des savoirs

*Partage d'expérience, ferme école, formation des jeunes,
échanges intergénérationnels*

Faire un inventaire des variétés locales adaptées aux conditions
pédoclimatiques – grainothèque / inventaire des variétés
anciennes

Orienter les porteurs de projets vers les dispositifs existants, lien avec
la CA, le GAB

Préserver les surfaces de production : Préemption du foncier, ZAN

Préserver la ressource en eau en termes de qualité et de quantité –
Plan Algues verte

Maintenir le paysage bocager par des pratiques d'élevage
vertueuses - Accompagner à la diversification des pratiques
d'élevage - (« Plan Bocage »)

Intégrer l'alimentation dans l'espace public : Vergers, plantations de
légumes ...et encourager le déploiement de jardins partagés :
renaturation de friches

Promouvoir et faire connaître les métiers de la mer et de l'agriculture
Portes-ouvertes de la criée ou d'exploitations, communication...

Soutenir des filières de haute qualité (label, AOP, IGP,...)



6. Renforcer
les outils de
transformation
locaux

8. Organiser les
circuits courts pour
fournir la
restauration
collective



7. Favoriser
les circuits de
distribution
de proximité

**Mettre en réseau les acteurs de l'IAA et le GMA et
impulser une dynamique de partage**

Faciliter l'approvisionnement local des conserveries

Aider financièrement les producteurs pour qu'ils
mettent en place des outils mutualisés de
transformation et commercialisation

**Faciliter l'animation de collectifs et regroupements
de producteurs**

**Mettre à disposition des locaux commerciaux
partagés pour les producteurs**

**Développer un site d'achat en ligne regroupant les
commerces locaux**

**Etudier la faisabilité technico-économique d'une
légumerie pour approvisionner les cantines**

/ 12 DÉFIS À RELEVER POUR Y PARVENIR



9. Lutter contre la précarité alimentaire et permettre à toutes l'accès à une alimentation de qualité



10. Limiter la production de déchets (du champ à l'assiette)- Lutter contre le gaspillage alimentaire



12. Sensibiliser - Capitaliser sur la valeur patrimoniale de l'alimentation pour mieux manger

Valoriser le Musée de la pêche et redonner sa place à la Criée dans l'esprit des habitants de CCA : Découverte de la criée, valorisation du bâtiment,...

Sensibiliser autour des légumes « moches »

Editer un annuaire des producteurs / pêcheurs en vente directe

Optimiser les moyens existants pour éduquer les habitants au bien manger

Lancer des défis autour de la cuisine de produits de saison et de la réduction du gaspillage alimentaire

Faire de la prévention autour du lien alimentation/santé - CLSi

Proposer des évènements « d'aller vers » : Foires, agribus sillonnant CCA

11. Mettre en place une restauration collective durable : approvisionnement local et de qualité, lutte contre le gaspillage et réduction des déchets

Répertorier les capacités de production mensuelles des producteurs / pêcheurs locaux (fiches produits)

Animer (et assurer le suivi) d'un réseau autour de la restauration collective : Rédaction des marchés, formation des cuisiniers, .. - Développer et partager des outils de suivi des objectifs d'approvisionnement bio et local des cantines. - Organiser des rencontres producteur/restauration collective

Allotir les marchés publics pour les rendre accessibles aux producteurs / pêcheurs

Lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, publique et privée

Intégrer des produits locaux de la mer dans les menus des cantines

Rendre l'utilisation d'Agrilocal 29 intuitive pour les gestionnaires de cantine

Etudier la faisabilité technico-économique d'une légumerie pour approvisionner les cantines

AUXILIA

CONSEIL EN TRANSITION

Adeline THOMAS – Cheffe de projet

Auxilia Nantes

adeline.thomas@auxilia-conseil.com

06 80 13 27 09

www.auxilia-conseil.com