



ELABORATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DIAGNOSTIC – OCTOBRE 2021



CAUX
AUSTREBERTHE



1. CONTEXTE



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

Le Projet Alimentaire Territorial :



La Loi d'Avenir de l'Agriculture et de la Forêt du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de 2014 reconnaît le territoire comme une dimension incontournable d'une stratégie alimentaire intégrée.

Volontairement générale, la Loi cherche à combiner les enjeux de l'agriculture et de l'alimentation. Le Ministère définit les projets alimentaires territoriaux (PAT) avec comme objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

Par ailleurs, le Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial traduit le PAT comme :

- Un projet dans lequel est impliquée significativement la collectivité locale en charge du projet de territoire;
- Un projet intégré au projet global de territoire;
- Une stratégie et un projet qui ont vocation à concerner tous les domaines de l'alimentation, la demande comme l'offre et à renforcer le dynamisme socioéconomique des territoires;
- Une gouvernance multi-acteurs mais avec une responsabilité bien définie de la collectivité locale chef de file;
- Un projet qui prend en compte ce constat : le projet agricole ne peut pas être déduit seulement du projet alimentaire et réciproquement;
- Le retour de la question alimentaire, et renforcée pendant la crise du Covid au printemps 2020, a mis en exergue les limites du système alimentaire actuel et son manque de durabilité. Le dimension territoriale, et la relocalisation de l'alimentation est au cœur des préoccupations;
- Le PAT se révèle comme un outil au service des territoires, en prônant une approche intégrée, en co-construisant à court terme avec les acteurs, et en développant une véritable gouvernance alimentaire.

1. CONTEXTE



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

Les objectifs pour la CC Caux Austreberthe :

Le projet de territoire est en cours de construction à la Communauté de Communes Caux-Astreberthe : l'ambition est de mettre en œuvre une feuille de route en coopération avec les acteurs du territoire (les habitants les forces vives et les acteurs économiques). Un des axes du projet de territoire affiche une ambition écologique, dont un volet alimentaire « Nous voulons promouvoir une alimentation de qualité, produite et distribuée localement ».

Suite à la délibération du 10 mars 2020, la communauté de communes a souhaité se lancer dans un Projet Alimentaire Territorial. Afin d'obtenir des financements sur la conduite ce projet, la C.C.C.A a répondu à un appel à projet en juin 2020 « DRACCARE » dont la candidature a été retenue.

La volonté de la collectivité est d'élaborer un projet alimentaire transversal autour de 6 grands enjeux : économie alimentaire, culturel/gastronomie, nutrition/santé, accessibilité sociale, environnement, urbanisme et aménagement du territoire :

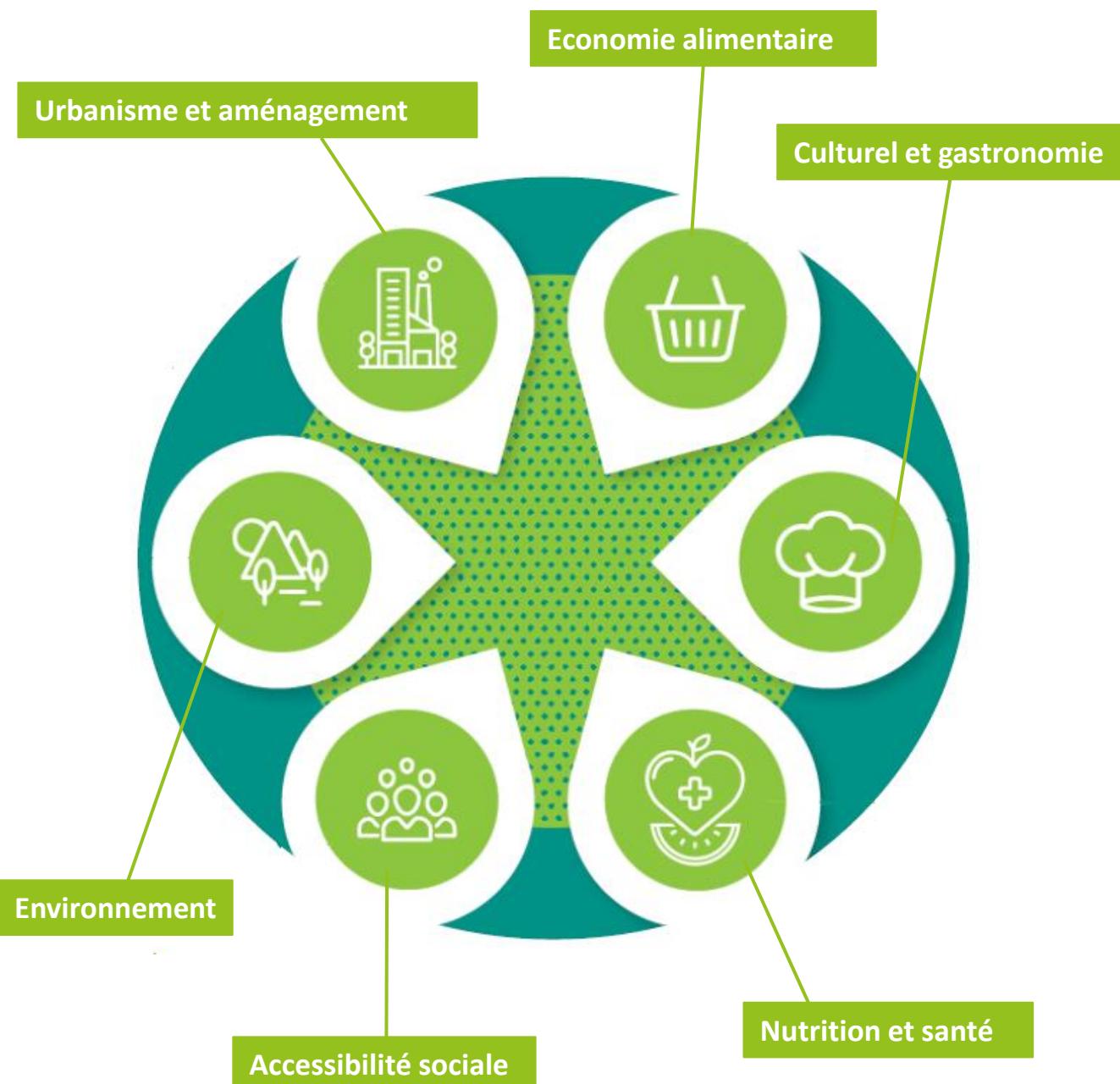
- Faire reconnaître au niveau national par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sa politique et de ses actions en matière d'alimentation et d'agriculture, à l'échelle de son territoire, au regard de ses compétences et en collaboration avec les acteurs de son territoire;
- Faire preuve d'exemplarité pour favoriser la prise de conscience et la mise en œuvre d'actions portant sur les 3 dimensions : économique (structurer et consolider des filières, rapprocher l'offre et la demande, créer de la valeur ajoutée pour le territoire, contribuer à l'installation d'agriculteurs et à la préservation d'espaces agricoles), environnementale (accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires et agricoles, valoriser les produits agroécologiques, lutter contre le gaspillage alimentaire...), et sociale (éducation à une alimentation saine et durable, accessibilité sociale, lutter contre la précarité alimentaire, ...);
- Initier et mettre en œuvre une gouvernance alimentaire, co-construire un diagnostic partagé et une stratégie alimentaire. L'objectif étant de créer des synergies entre les acteurs du système alimentaire, créer des évènements fédérateurs, construire des groupes de travail, mettre en place une instance de gouvernance. La démarche participative, et notamment l'identification des pratiques alimentaires des consommateurs seront au cœur du projet;
- S'engager dans un processus d'amélioration continue, conduit dans le cadre d'un projet d'ensemble, avec les élus, les services et les agents de la Communauté de Communes et des Communes, et l'ensemble des acteurs impliqués dans l'alimentation et l'agriculture. L'opérationnalité de la démarche sera recherchée : le but n'étant pas de créer une « usine à gaz » mais bien de viser la mise en œuvre d'actions concrètes et pérennes sur le territoire, portées par la collectivité, ou les acteurs du territoire ;
- Assurer une cohérence et une synergie entre les différents documents établis par la collectivité (PLUi, PCAET, Plan Santé, PAT, Cit'ergie) ;
- Assurer une complémentarité entre les projets de PAT (étudier les relations avec les territoires limitrophes).

2. MÉTHODOLOGIE

Un diagnostic qui s'appuie sur 6 grands domaines

Le diagnostic du projet alimentaire territorial s'appuie sur 6 grands domaines qui permettent d'apporter un regard complet sur la situation de la collectivité.

Ces thématiques permettent ainsi d'observer la production alimentaire sur le territoire, ainsi que l'économie qui s'y rapporte (vente, transformation, consommation ...), mais également les savoir-faire et les produits de qualité existant sur le territoire. Ils permettent également d'aborder l'alimentation sous le prisme de la santé et des inégalités sociales dans l'accès aux produits de qualité, locaux, bio ... Enfin, une vision environnementale du secteur agricole et de l'alimentation permettra d'observer l'impact sur l'environnement (GES, biodiversité, eau ...).



2. MÉTHODOLOGIE

Un diagnostic qui s'appuie sur 6 grands domaines

Aménagement et urbanisme

- La question alimentaire dans les documents de planification
- La répartition du foncier
- Le foncier agricole
- Les aides régionales et départementales à l'installation
- Les spécialisations agricoles territoriales
- Diversification et Qualité
- Les besoins alimentaires du territoire
- L'alimentation au plus court : potagers, compostage, poules et jardins familiaux

Environnement

- Impact énergie et GES de l'agriculture
- Séquestration carbone de l'agriculture
- Production d'énergie renouvelable
- Impact énergie et GES de l'alimentation et du gaspillage alimentaire
- Impact sur la ressource en eau de l'agriculture
- Impact sur la biodiversité et l'environnement de l'agriculture
- Vulnérabilité au changement climatique du secteur agricole

Accessibilité sociale

- Profil des personnes en situation de précarité alimentaire : revenu des ménages, chômage, composition des ménages
- Effet d'une alimentation carencée sur la santé
- Impact sur le lien social créé par l'alimentation
- Nécessité de la formation/éducation et de la sensibilisation des acteurs du territoire pour la réduction de la précarité énergétique
- L'offre d'aides sur le territoire

Economie alimentaire

- Les emplois dans l'agro l'alimentaire
- L'activité commerciale : Du pole régional, aux commerces de proximité
- Les marchés de plein vent
- Circuits courts et activité commerciale
- La valorisation des circuits alimentaires de proximité (exemple des filières viande et lait)
- La restauration collective publique ou privée – le développement de produits locaux et de qualité
- La restauration collective : les freins au développement des circuits courts

Culturel et gastronomie

- La promotion du territoire
- L'offre de restauration et de gastronomie sur le territoire
- Constat des acteurs sur la question de la restauration

Nutrition et santé

- Relations existant entre santé et alimentation / nutrition
- L'intégration de la question de santé dans les PAT
- Les recommandations nutritionnelles et les habitudes alimentaires sur le territoire
- Le contexte sanitaire sur le territoire



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

3. PORTRAIT DU TERRITOIRE



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

9

COMMUNES

25 183

HABITANTS

10 840

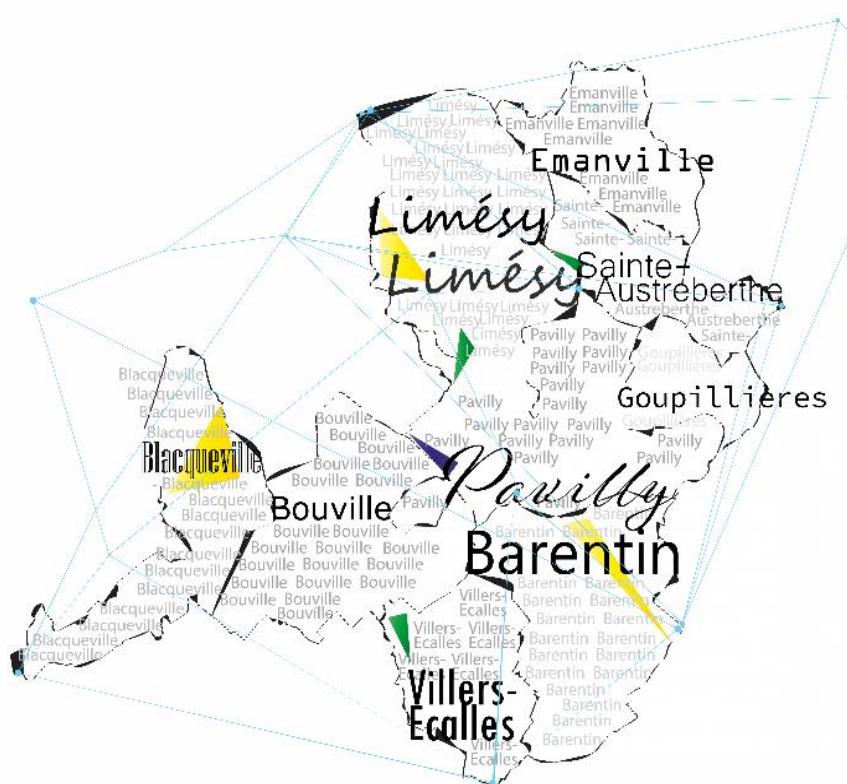
MENAGES

74% DE LA SURFACE DU TERRITOIRE A
VOCATION AGRICOLE

81 EXPLOITATIONS AGRICOLES SUR LE TERRITOIRE
EN 2020

11 839 ACTIFS
EN 2018

9,2% de chômage



4. GOUVERNANCE



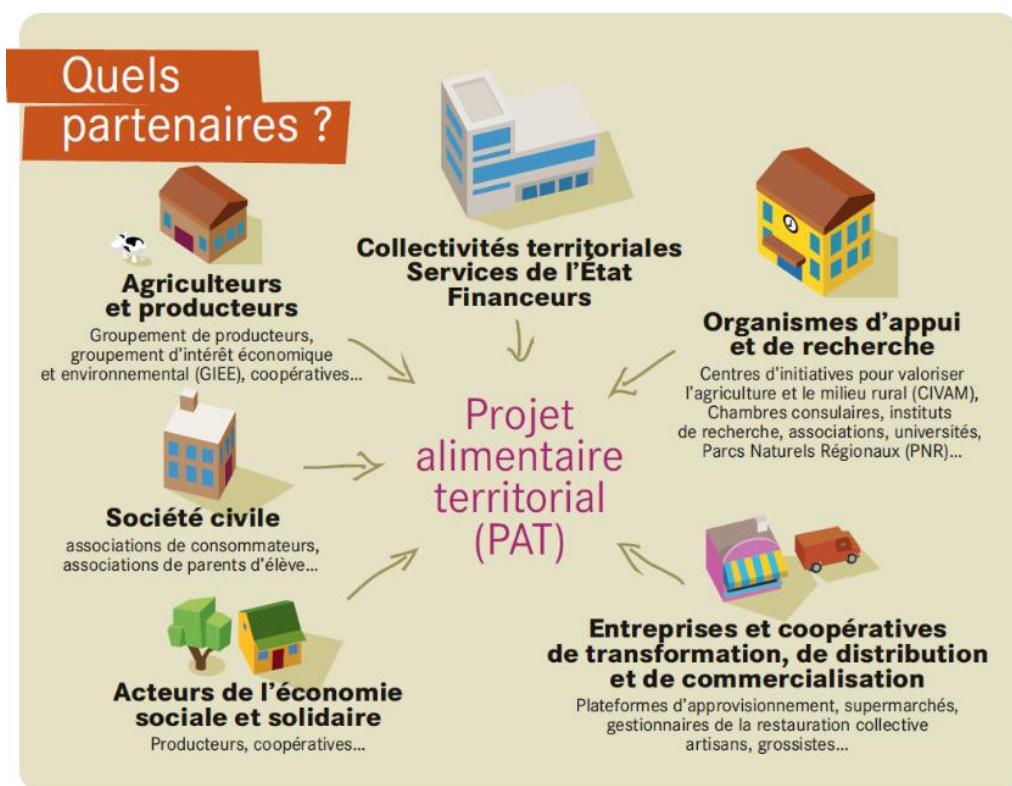
PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

La réussite de la mise en œuvre d'un PAT réside pour partie dans la gouvernance alimentaire. Relocaliser le système alimentaire est un défi en soi, ce qui nécessite le bouleversement des pratiques. L'intérêt est avant tout de coconstruire les orientations stratégiques, et le programme d'actions afin d'assurer l'opérationnalité et la pérennité des actions.

Ainsi, il faut prendre soin d'identifier toutes les parties prenantes et être en capacité d'écouter les motivations, mais aussi les contraintes ou les freins rencontrés par chacun.

Le dispositif de gouvernance à pour objectif de comprendre comment les acteurs travaillent ensemble, comment ils s'opposent mais aussi quels sont les intérêts communs qu'ils défendent.

L'objectif final étant de garantir une alimentation durable pour tous. La gouvernance est le lieu de mise en œuvre du collectif et de la création de synergies entre acteurs indispensables à l'organisation d'un système alimentaire local.



Pour ce faire un COPIL a été créé.

Également, afin d'inclure les partenaires à la démarche, une série d'entretiens a été réalisée. Ces entretiens ont eu pour objectif de faire émerger la vision et les attentes des partenaires sur les questions du PAT, mais également de les inclure pour la suite de la démarche et de recenser les actions qu'ils mènent d'ores et déjà.

Des questionnaires ont aussi été distribués : aux habitants afin d'identifier les pratiques alimentaires sur le territoire et d'observer les problématiques financières qui peuvent être liées, aux communes afin de recenser leurs avis et les démarches en lien avec l'alimentation sur leur territoire (marché, animation, circuits-courts ...), et enfin aux cantines pour observer leurs pratiques.

Deux ateliers ont également été organisés, un en relation avec la restauration scolaire et donc le questionnaire cantine, et un second avec les agriculteurs afin de les questionner sur leurs pratiques, les possibilités de développement de circuits courts et les manques en termes de production sur le territoire.

Enfin, lors de la seconde phase de construction du programme d'actions, les Elus du territoire ainsi que les partenaires et la société civile seront sollicités pour apporter leurs contributions.

La gouvernance du PAT s'établit donc autour de la CC Caux Austreberthe mais implique, tout au long de la démarche, l'ensemble des acteurs du territoire et des acteurs supra territoriaux⁷ concernés.

4. GOUVERNANCE



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

Les entretiens du PAT :

Les attentes du réseau PAT : Chambre d'agriculture 76

Le projet de PAT doit présenter :

- ***une cohérence et une synergie avec les différents documents établis par la communauté de communes*** (PLUi / PCAET / Plan Climat citergie / ...)
- > Pourquoi pas une action commune aux différents documents ?
- ***Une complémentarité entre les projets de PAT*** : il est nécessaire d'étudier les relations avec les territoires limitrophes (Métropole / Vexin Centre/ Caux Austreberthe / Yvetot / Roumois Seine : exemple pour les outils de transformations localisés sur les territoires voisins)
- ***Une analyse transversale*** ne pas se limiter à la question agricole mais également à la Justice sociale / Précarité / la Santé – Contrat local de santé / le commerce : étudier les filières courtes mais également longues et semi longues, les réseaux de distribution / Grandes et Moyennes Surfaces
- ***Une co construction du document avec les partenaires*** (agriculteurs / structures de distribution alimentaire ...). Aussi, la réflexion est à ouvrir aux actions portées par les entreprises (ne pas cibler que des actions portées par des collectivités).
- ***Une analyse évoquant toutes les parties du territoire*** : actions urbaines mais également rurales.

5. SYNTHÈSE DES QUESTIONNAIRES



PAT

Les questionnaires des communes:

Les 9 communes de la Communauté de Communes Caux Austreberthe ont été interrogées en janvier 2022 les éléments de connaissance suivants:

3 marchés (Pavilly / Barentin / Villers Ecalles) et un poissonnier ambulant



Les commerces de proximité en lien avec les circuits courts



Diversifier l'offre de commerces alimentaires sur les petites communes et proposer un plus grand marché à Villers Ecalles le week end



Principalement marché de Noël ou des producteurs (Barentin / Villers Ecalles / Pavilly)



4 sites sur les communes de Barentin Pavilly et Villers Ecalles



Principalement localisés sur les communes de Barentin Pavilly et quelques commerces sur Limesy, Ste Austreberthe, Bouville.

Des producteurs sur l'ensemble des communes avec quelques dispositifs (distributeurs, vente à la ferme)

L'affichage des menus de cantine avec l'indication de produits de saison, locaux, faits maison constituent la principale source d'information

Pas de projet à court terme

5. SYNTHÈSE DES QUESTIONNAIRES



PAT

Les questionnaires pour la restauration

L'ensemble des communes, collèges, lycée, établissements de santé ou sociaux ont été interrogés quant à leurs pratiques en termes de restauration :

Nombre de repas délivrés par jour <ul style="list-style-type: none">2106 repas délivrés dans les écoles2440 repas délivrés dans les collèges et lycées165 repas délivrés dans les instituts socio éducatifs564 repas délivrés dans les hôpitaux	Types de restauration <ul style="list-style-type: none">89,8% des repas confectionnés sur place ou en cuisine centrale11,3% des repas confectionnés par des prestataires extérieurs	Des fournisseurs locaux <ul style="list-style-type: none">Des plates formes pour les lycées (Je Mange Normand), et collèges (AgriLocal)Et un appel aux producteurs locaux (Grosdoit pour la viande, producteurs de pommes de terre, Commerces de proximité tels que boulanger, producteurs de fruits de la vallée de Seine)	Des pratiques en lien avec la loi Egalim <ul style="list-style-type: none">1 repas bio par semaine dans de nombreuses écolesLutte contre le gaspillage alimentaire avec des défis dans les cantinesMise en conformité des marchésAffichage des menus
Une volonté de consommer des produits locaux et de qualité dans de nombreuses communes (Pavilly / Barentin / Bouville ...)		La mutualisation des demandes des cantines est elle possible ? Pour générer plus de volumes / des prix ? Réponses diverses en fonction des communes et des organismes	
Prestataires alimentaires NEWREST - CONVIVIO ISIDORE - La Normande API - MEDIREST		Nombre de jours par an fonctionnant le service de restauration : 140 jours pour les écoles, 175 pour les lycées - 116 pour les garderies 365 jours pour l'hôpital	



5. SYNTHÈSE DES QUESTIONNAIRES

PAT

Les questionnaires pour les habitants

Le questionnaire habitants a permis de récolter 462 réponses.

La typologie des personnes ayant répondu

- Niveau d'étude bien réparti entre le niveau collège et baccalauréat (35%) et les études supérieures (65%)
- Une part importante de ménages composés de 1 et 2 personnes (49%) et une représentativité uniforme des ménages de plus grandes tailles
- L'ensemble des catégories socio-professionnelles représentées

Quelle est votre part d'achat de produits bio et/ou locaux ?

- 58% des répondants achètent entre 0 et 25% de ces produits
- 27% des répondants achètent entre 26 et 50% de ces produits
- 15% achètent plus de 50% de produits bio et/ou locaux dans l'ensemble de leurs achats

Combien de temps passez vous à cuisiner par jour ?

- La grande majorité des personnes passent entre 0 min et 1h par jour à cuisiner
- 15% des répondants passent plus 1h par jour à cuisiner

Combien de fruits et légumes mangez-vous par jour ?

- La grande majorité (75%) des répondants mangent 3 fruits et légumes ou plus par jour

Combien de repas extérieurs faites-vous par mois ?

- 90% des répondants ne mangent que 5 repas ou moins à l'extérieur de chez eux par mois (restaurants, fast-food ...)

Quel est votre budget moyen mensuel réservé aux courses alimentaires ?

- 70% des répondants consacrent entre 0 et 500€ pour les courses mensuelles de leur ménage
- Les 30% restants y consacrent plus de 500€ mensuellement

Considérez-vous être touché par la précarité alimentaire ?

- 75% des répondants ne se considèrent jamais en situation de précarité alimentaire
- Les 25% restants se trouvent dans cette situation au moins de temps en temps (et 2,5% tous les mois)

Faites-vous appel aux dispositifs d'aide alimentaire ?

- 19 personnes interrogées font appel à une aide alimentaire



5. SYNTHÈSE DES QUESTIONNAIRES

PAT

Les questionnaires pour les habitants

L'alimentation fait-elle partie de vos priorités ? Et pourquoi ?

- 79% des personnes interrogées stipulent que l'alimentation fait partie de leur priorité ; la santé, la convivialité, l'éducation et le plaisir sont les principales raisons invoquées

Quels sont les obstacles que vous rencontrez pour l'achat de produits bio et/ ou locaux ?

- Les principaux obstacles identifiés à l'obtention de ces produits est le prix et l'accessibilité/disponibilité

Pensez-vous être suffisamment informé sur les recommandations alimentaires ?

- 17% des interrogés estiment ne pas être suffisamment informés sur les recommandations alimentaires

Disposez-vous d'un composteur ?

- Oui à 55%

Disposez-vous de poules ?

- Oui à 21%

Disposez-vous d'un verger ou d'un potager sur votre parcelle ?

- 44% disposent de l'un ou l'autre

Disposez-vous d'un accès à un jardin partagé / jardin ouvrier / légumes de votre famille ?

- Oui à 18%

Où vous approvisionnez-vous en légumes de saison / viandes locales / laitages locaux ? Et quelles remarques pourriez-vous faire ?

- Les réponses sont exhaustives et permettent de voir que les répondants passent par différents canaux (ventes directes, grandes surfaces, artisans locaux ...)
- De nombreuses demandes sont faites, les principales sont : la mise en place d'un point de vente regroupant les producteurs locaux, l'élaboration d'une liste recensant l'ensemble des producteurs locaux vendant en direct, le développement des marchés en semaine et en week-end



URBANISME ET AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

Le domaine 1 : Urbanisme et Aménagement du territoire

La thématique urbanisme et aménagement du territoire a pour objectif de décrire le contexte dans lequel s'inscrit le Plan Alimentaire Territorial en termes de planification , quel est la part des différents fonciers, quelle est l'évolution des structures agricoles mais également d'observer et d'expliquer la réponse aux besoins alimentaires garantit sur le territoire que ce soit par les surfaces commerciales mais également par les habitants eux-mêmes et les circuits courts de proximité.

N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 1.1	La question alimentaire dans les documents de planification
Fiche 1.2	La répartition du foncier
Fiche 1.3	Le foncier agricole : évolution des exploitations (nombre / SAU / taille des exploitations / part dédiée aux circuits courts)
Fiche 1.4	Les aides régionales et départementales à l'installation
Fiche 1.5	Les spécialisations agricoles territoriales
Fiche 1.6	Diversification et Qualité
Fiche 1.7	Les besoins alimentaires du territoire
Fiche 1.8	L'alimentation au plus court : Potagers, compostage, poules et jardins familiaux
Fiche 1.9	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 1.10	Réseaux d'acteurs et actions en cours



FICHE 1.1 : LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS LES DOCUMENTS DE PLANIFICATION

- Le territoire Caux Austreberthe ne dispose d'aucun SCOT**

Une réflexion avec l'agence d'urbanisme est en cours.

Seule intercommunalité qui n'a pas de SCOT à l'échelle de la Haute Normandie

- Le Plan Local d'Urbanisme intercommunal habitat et déplacement**

Prise de compétence en 2017 urbanisme par la Communauté de Communes (La prescription du PLUiHD a eu lieu le 17 décembre 2020).

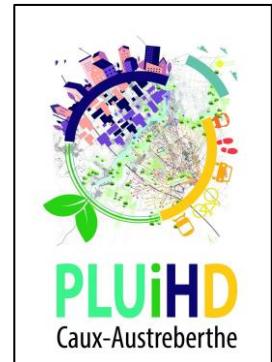
Calendrier global PLUiHD : 4 ans et demi

Diagnostic : 2021 – Remise mi 2022

PADD : fin 2022

Zonage : Règlement : 2023

Approbation du document envisagée en 2024



Objectif: une application directe du Zero Artificialisation Nette

> Dispositif favorable à l'agriculture et à la production alimentaire

> Les friches industrielles sont fléchées pour l'urbanisation

- Règlement Local de Publicité (RLP) –** Elaboration en cours (phase de consultation)

- Démarche Citergie :** avec un diagnostic – un plan d'action – une démarche de suivi

Une démarche de transition énergétique :

Analyse de 6 domaines : planification / réseaux / mobilité / organisation interne : moyens financiers / coopération et communication (travail avec les acteurs / agriculteurs)



- Plan Climat Air Energie :** Diagnostic territorial / plan d'action ...

1^{er} copil de cadrage : 29/09/21 - Diagnostic pour la fin 2021

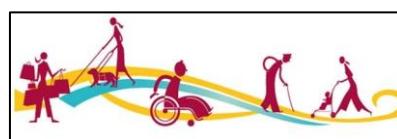
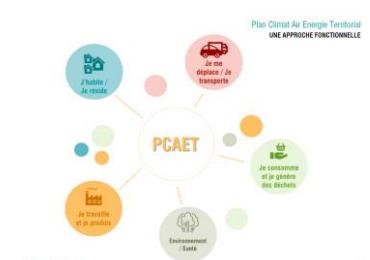
Stratégie envisagée pour fin mars 2022

- Programme Local de Prévention Des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA)**

L'axe 4 du Plan vise à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour cela, sont envisagés par la Communauté de Communes:

- Action 13 : La promotion de l'application « Too Good To Go » auprès des commerçants et auprès du grand public et d'accompagner les commerçants dans cette démarche
- Action 14 : Réduire les quantités de déchets alimentaires gaspillés en sensibilisant les restaurateurs et leurs clients au Gourmet Bag ou équivalent.
- Action 15 : sensibilisation des élèves à la notion de gaspillage alimentaire dans la restauration collective à travers la mise en place d'animations ludiques auprès des enfants.



FICHE 1.2 : LA RÉPARTITION DU FONCIER

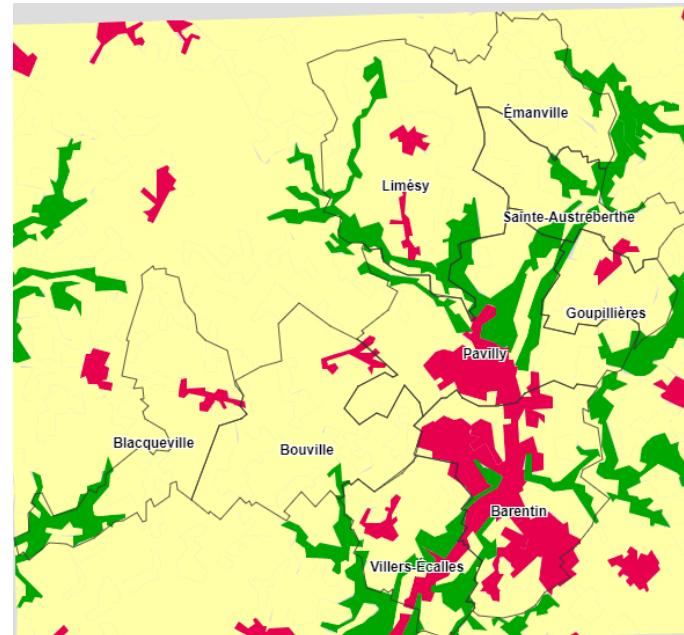


Agriculture
74% du territoire

Un territoire a forte présence agricole :

- 74% de terres agricoles contre 70% pour le département
- 12% de forêts et milieux naturels
- 11% de terres artificialisées
- 0,1% de surface en eau
- Une surface en herbe proportionnellement inférieure par rapport au département

Un territoire où la part de surface communale artificialisée a été importante vis-à-vis de la moyenne départementale



Source : SDES, IGN – Corine Land Cover 2018, IGN – ADMIN EXPRESS 2020, IGN – Géoportail

Artificialisation des espaces naturels et forestiers - Répartition des surfaces naturelles, agricoles et forestières nouvellement artificialisées entre 2009 et 2017

En Hectare	Surfaces NAF* artificialisées sur la période	Dont artificialisé pour l'activité	Dont artificialisé pour l'habitat	Dont artificialisé pour le mixte	Surface communale	Part de la surface communale artificialisée sur la période (%)
CC Caux - Austreberthe	137,6	26,2	90,7	2,1	8 881,5	1,55
Seine-Maritime	4 544,7	854,2	2 918,6	46,5	632 679,9	0,72

Source : CEREMA d'après DGFiP – Fichiers fonciers* NAF : naturel, agricole et forestier

Le « Pays de Caux » figure parmi les petites régions agricoles de France métropolitaine où les prix sont les plus élevés, avec des prix des terres atteignant 12 080 €/ha en 2019 . (Moyenne départementale : 10 030 € / ha et moyenne France : 6000 € / ha). Les prix des terres ont connu une croissance de 43% entre 2009 et 2019 sur le territoire. (source : DRAAF Normandie).

Concernant le nombre de ventes de terres recensées par la SAFER, seule la commune de Bouville a connu plus de 10 ventes sur les 5 dernières années, avec 11 ventes. Les autres communes du territoire ont connu moins de 10 ventes sur les 5 dernières années.

FICHE 1.2 : LA RÉPARTITION DU FONCIER



130 ha d'espaces agricoles consommés entre 2009-2019

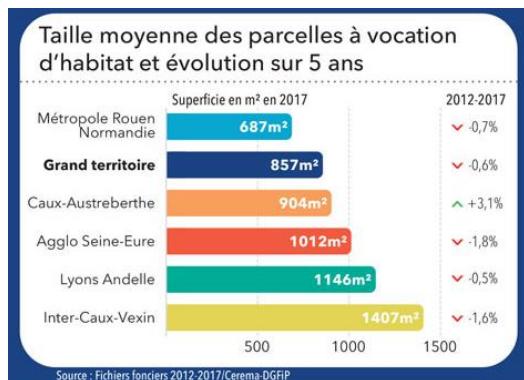
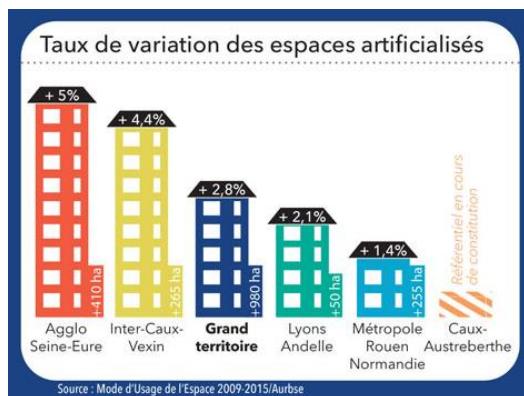
Evolution de la consommation foncière

L'Agence d'Urbanisme de Rouen et des Boucles de Seine et Eure a réalisé une **exploitation des modes d'usage de l'espace entre 2009 et 2019** (étude Juin 2021).

Le recensement des usages repose uniquement sur l'interprétation de l'ortho-photo prise par l'IGN et ne se réfère donc à aucune autre source de type cadastres ou documents de planification. C'est donc un «**instantané**» des usages, selon une nomenclature en 18 postes, qui participe à la compréhension des dynamiques urbaines et paysagères du territoire.

Il ressort de cette étude :

> Un volume de mutation qui impacte peu la répartition des usages à l'échelle du territoire



Agence d'urbanisme Rouen Boucle de Seine : analyse grand territoire 2020

	2009	2019	Evolution (en Ha)
Espaces urbains mixte	840,58	914,91	74,34
Espaces économiques	151,69	164,28	12,59
Espaces naturels	1509,50	1513,48	3,98
Espaces agricoles	6187,87	6057,98	-129,88
Infrastructures	157,60	196,63	39,02
Espaces aquatiques	31,35	31,30	-0,05

L'essentiel des mutations observées se fait des espaces agricoles vers les espaces urbains mixtes :

- 89 % des mutations sont originaires des espaces naturels, agricoles et forestiers.

130 ha d'espaces agricoles ont ainsi été consommés sur la période 2009 – 2019 : Soit une perte de 2% des terres agricoles. La variation de + 11% de terres artificialisée apparait impactante si l'on compare aux analyses effectuées sur les autres territoires périurbains par l'Agence d'Urbanisme.

- 32 % des mutations ont produit de l'habitat individuel peu dense, Le volume de production d'espaces résidentiels et d'équipements correspondant à + 74 ha et l'étude mentionne que 50% des espaces agricoles consommés l'ont été pour produire de l'habitat individuel peu dense. Notons toutefois que l'analyse des surfaces parcellaires révèle que les moyennes parcellaires entre 2012 et 2017 sont moins importantes sur la CC Caux Austreberthe que sur le reste du territoire périurbain.
- 20 % des mutations ont produit des infrastructures routières (le volume de 39ha est essentiellement lié à la réalisation de la liaison A151)

- 21 % des mutations se font d'un espace NAF vers un autre

Agence d'urbanisme Rouen Boucle de Seine : analyse des modes d'usage sur Caux Austreberthe

ENJEUX MAJEURS IDENTIFIÉS

- Densifier les pôles et les espaces urbanisés pour réduire la consommation d'espace.
- Inventer de nouvelles formes urbaines et intégrer davantage la nature en ville pour rendre la «densité habitable».
- Requalifier et améliorer les aménités des centres urbains, rénover le parc ancien et proposer des logements adaptés et abordables pour (ré)attirer les familles au cœur des villes.



FICHE 1.3 : LE FONCIER AGRICOLE

81
exploitations
en 2021

Le territoire Caux Austreberthe compte **81 exploitations en 2020** selon le recensement agricole (soit une baisse de 25% vis-à-vis de 2010). Cette baisse apparaît moins importante que sur le territoire de la Métropole de Rouen ou de la Communauté de Communes d'Yvetot mais similaire à celle du département.

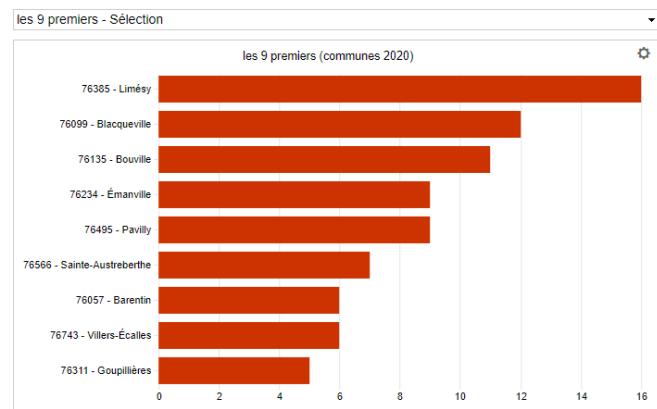
La **surface agricole totale** s'élève à 5 374 ha en 2020 soit une perte de 4,6%. Néanmoins, la SAU moyenne par exploitation a connu une croissance de 27% entre 2010 et 2020 (démontrant une croissance moins élevée que sur les territoires environnants).

Les **effectifs de Gros Bétails** ont perdu 12% de surface sur l'ensemble de la Communauté de Communes démontrant une évolution des exploitations. Evolution similaire à la moyenne départementale.

Nombre total d'exploitations agricoles en 2020

Statistique	France	CC Caux - Austreberthe
minimum	0 (Arbent - 01014)	5 (Gouillières - 76311)
maximum	975 (Apatou - 97360)	16 (Limézy - 76385)
moyenne	12	9
médiane	7	9
observations valides	34 968 sur 34 968	9 sur 9

Graphiques et comparaisons



Documentation détaillée

Source : Agreste - Recensement agricole 2020 (données provisoires)

	2010	2020	Evolution Caux Austreberthe	Évolution Métropole de Rouen	Évolution InterCaux Vexin	Évolution Yvetot Normandie	Évolution Département
Nombre total d'exploitations	108	81	-25,0 %	-32%	-24,8%	-35%	-25,9%
SAU totale (ha)	5 635	5 374	-4,6 %	-6,9%	-2%	-6%	-1,6%
SAU moyenne (ha)	52,2	66,3	27,2 %	37,6%	30,2%	44,7%	32,8%
Production Brute Standard totale (k€)	14 457	15 317	6,0 %	6,7%	5,8%	9,9%	5,2%
Total Unité gros bétail UGB	7 826	6 845	-12,5 %	-12,5%	-20,1%	-6,8%	-13,1%
Travail total (ETP)	140,9	111,4	-20,9 %	-16,5%	-12,3%	-7,4%	-13,4%
Nombre de chefs d'exploitation	123	94	-24 %	-27%	-23%	-32%	-23%
└ dont femmes	25 %	16 %	-9 points	-1 pt	-3 pts	-3 pts	-1 pt
Âge moyen des chefs d'exploitation ¹	52	52	0 ans	IDEM	IDEM	IDEM	IDEM



FICHE 1.3 : LE FONCIER AGRICOLE

20% des exploitations travaillant en circuits courts

Une part de micro et moyennes exploitations globalement qui est plus importante que sur le reste du territoire Seine Marins, qu'il faut corrélérer par une part plus importante d'exploitations en circuits courts et vente directe.

> *Un territoire disposant d'un dynamisme favorable à la diffusion des circuits courts*

	Exploitations Cx Austreberthe			Moyenne départementale	ETP	
	2010	2020	Part en 2020		2010	2020
Total exploitations	108	81	100%	100%	141	111
Micro exploitations	36	22	27,2%	25,3%	20	18
Petites	15	9	11,1%	16,9%	15	11
Moyennes	36	30	37%	24,7%	58	40
Grandes	21	20	24,7%	32,9%	48	42

Sources Agreste : recensement agricole 2010 et 2020

	Exploitations Cx Austreberthe			Moyenne départementale	Moyenne Métropole Rouen	Moyenne Intercaux Vexin	Moyenne Yvetot
	2010	2020	Part en 2020	Part en 2020	Part en 2020	Part en 2020	Part en 2020
Circuits courts	20	16	20%	18%	34%	18%	22%
Vente directe	18	16	20%	16%	32%	16%	17%

Sources Agreste : recensement agricole 2010 et 2020



FICHE 1.4 : LES AIDES À L'INSTALLATION

5
Installations
Jeunes
Agriculteurs
depuis 2017

Les aides de la Région Normandie

DOTATION JEUNES AGRICULTEURS (DJA)

Aide financière spécifique Jeunes Agriculteurs (JA) (- de 40 ans) ouverte à tous types de productions. Les montants attribués vont de 12 000 à 39 750 € (ATP) et de 6 000 à 19 875 € (ATS) selon la zone d'installation et les modulations activées. Les critères d'éligibilité sont les suivants : avoir moins de 40 ans, s'installer pour la première fois, avoir un diplôme qui confère la CAPA, avoir réalisé un PPP, proposer un projet viable,.... Organismes financeurs : Europe / Etat Français / Région Normandie

*Sur le territoire Caux
Austreberthe, il a été
dénombré 5 installations
bénéficiant de la Dotation
Jeune agriculteur depuis
2017 (données Chambre
d'Agriculture 76).*

Année d'installation	Nombre	OTEX	Nombre
2017	0	Equin	1
2018	2	Maraîchage	1
2019	0	Vaches allaitantes	1
2020	3	Vaches laitières	2
2021	0	Total	5
Total	5		

AIDE AUX PETITS INVESTISSEMENTS

Aides à l'investissement pour du petit matériel à vocation sanitaire ; dans les élevages d'élevage ou à vocation sanitaire ; pour le maraîchage, en arboriculture et horticulture ; pour l'agritourisme ; pour la transformation et la vente de produits fermiers.

Financement : 40 % du montant des coûts admissibles

(45 % pour les JA et les agriculteurs en agriculture biologique (AB)).

Critères d'éligibilité : être exploitant sur le département de la Seine-Maritime.

Le coût total du projet doit être inférieur à 10 000 € HT, avec liste définie d'investissements éligibles en fonction des activités (élevage, maraîchage, arboriculture, horticulture, circuits courts, agritourisme, etc.).

Organisme financeur : Département Seine-Maritime

DISPOSITIF IMPULSION / INSTALLATION

Coup de pouce de la Région Normandie afin de soutenir les projets non éligibles à la DJA.

Descriptif : Aide financière ouverte à tous types de productions.

Les montants attribués sont de 5000 € pour les moins de 40 ans, 10 500 € pour les plus de 40 ans, avec bonification de 1000 € pour les projets en AB, maraîchage, apiculture, ovins, caprins ou arboriculture et seconde bonification pour un élevage de race locale à enjeu.

Les critères d'éligibilité sont les suivants : s'installer en ATP (activité à titre principal) ou l'être dans les 3 ans, avoir un projet viable, être passé au PAI et avoir suivi les formations « Installation » nécessaires, avoir un minimum d'investissement (25 000 € HT).

Organisme financeur : Région Normandie.

AGRICULTURE NORMANDE PERFORMANTE (EX PCAE)

Subvention à l'investissement pour concourir à améliorer l'exploitation selon trois piliers : économique, environnemental et social.

Le taux de base d'aide publique est de 20%, pouvant être majoré de 15% pour les Jeunes Agriculteurs (en fonction du pourcentage de parts dans la société) et de 10% dans le cadre de la majoration agro-écologique.

Les critères d'éligibilité sont les suivants : toutes productions hors filière équine (hors élevage en propre).

Organismes financeurs : Europe / Etat Français / Région Normandie / Agences de l'Eau



FICHE 1.4 : LES AIDES À L'INSTALLATIONS

Aides disponibles en Seine-Maritime

OFFRE JEUNE INSTALLÉ

Soutien financier, aide au pilotage, adhésion au club OJI passant par : Une contribution au capital social de 500€, une offre financement moisson la 1ère année, une remise sur le chiffre d'affaires approvisionnement, une remise sur les outils d'aide à la décision, et les approvisionnements et les services Noriap, un pack diagnostic analyses de sol offert + rencontres et échanges autour du club Jeune Installé.

Les critères d'éligibilité sont les suivants : être adhérent du groupe ; être jeune installé sur le département 76

Organisme financeur : Noriap

ESPACE TEST AGRICOLE (ETA)

Test d'activité sur une exploitation à Cauville-sur-Mer – en maraîchage Bio, pour vérifier sa capacité à produire, gérer une exploitation et commercialiser sa production.

Financement : période d'accueil de 1 à 3 ans.

Les critères d'éligibilité sont les suivants : aller vers un projet de production végétale.

Organisme financeur : Le Havre Métropole

TRAVAUX DE PLANTATION-RESTAURATION DE HAIES ET TALUS

Aide visant à favoriser la création de plantations/ la restauration de linéaires de haies – non productifs - en milieu rural et non forestier - éléments identitaires de la Seine-Maritime.

Financement : 2€/ml pour les haies bocagères; 3€/ml pour les talus

Plafond de subvention : 10 000€

Les critères d'éligibilité sont les suivants : avoir les terres concernées sur le département - non placées en zones U/AU, réaliser un minimum de 100 ml

Organisme financeur : Département Seine-Maritime

SOUTIEN AU REMPLACEMENT DES ÉLEVEURS

Soutien à l'emploi en milieu rural en améliorant les conditions de travail et en développant le recours au Service de Remplacement. Financement : 15 euros / jour

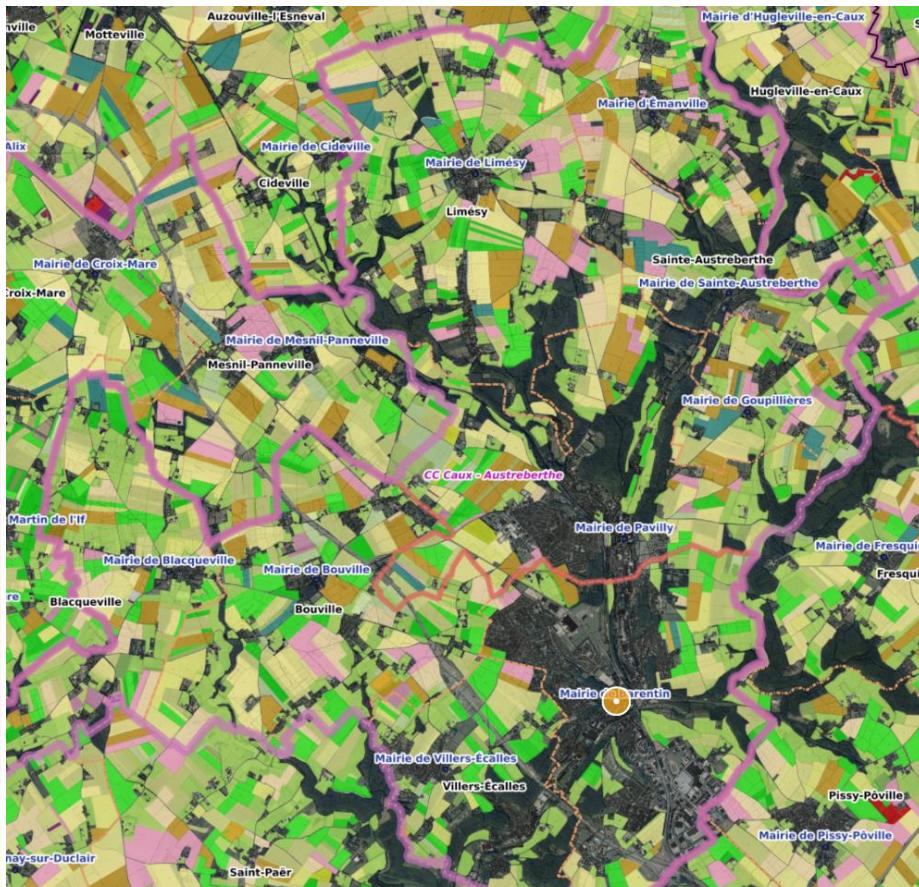
Les critères d'éligibilité sont les suivants : être exploitant en production animale (éleveur laitier ou mixte) ; ne pas le demander dans le cadre d'une absence pour formation, actions de développement agricole, mandats professionnels / électifs / syndicaux conformément à la Réglementation Européenne.

Organisme financeur : Département Seine-Maritime



FICHE 1.5 : LES SPÉCIALISATIONS AGRICOLES TERRITORIALES

3/4 DES SURFACES DÉDIÉES À LA POLYCULTURE ET POLYELEVAGE

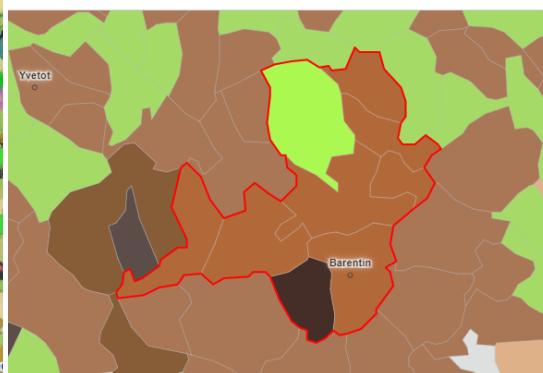


Source: Registre Parcellaire Graphique 2020

- Blé tendre
- Maïs grain et ensilage
- Orge
- Autres céréales
- Colza
- Tournesol
- Autre oléagineux
- Protégineux
- Plantes à fibres
- Semences
- Gel (surface gelée sans production)
- Gel industriel
- Autres gels
- Riz
- Légumineuses à grains

- Fourrage
- Estives et landes
- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Vergers
- Vignes
- Fruit à coque
- Oliviers
- Autres cultures industrielles
- Légumes ou fleurs
- Canne à sucre
- Arboriculture
- Divers
- Non disponible

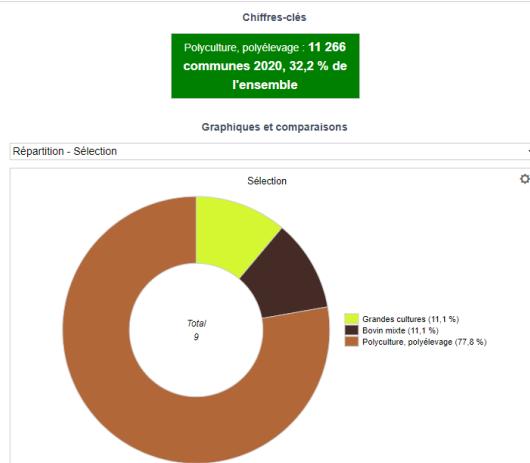
Spécialisation territoriale de la production agricole en 2020 (OTEX en 17 postes)
CC Caux - Austreberthe



- Polyculture et/ou polyélevage
- Autres grandes cultures
- Bovins mixte

Source: Agreste, RGA 2020

Spécialisation territoriale de la production agricole en 2020 (OTEX en 12 postes)



Documentation détaillée
Source : Agreste - Recensement agricole 2020 (données provisoires)
Niveaux géos : Commune 2020

Source: Agreste, RGA 2020

Mise à part la commune de Villers Écalles, où les exploitations sont plutôt dédiées à l'élevage de bovins mixtes, et de la commune de Bouville où les exploitations sont plutôt tournés vers les grandes cultures, les exploitations du territoire sont tournées vers la polyculture – élevage.



FICHE 1.6 : DIVERSIFICATION ET QUALITÉ

-35% pour les exploitations d'élevage

Les exploitations d'élevage connaissent une importante évolution sur le territoire de la CC Caux Austreberthe :

- **En nombre : -35% entre 2010 et 2020**

- **En typologie d'exploitation :**

L'élevage bovin connaît une forte diminution en termes de nombre d'exploitations (-30%) et en termes de cheptel (-12%). Les vaches laitières sont en très forte baisse (-9%) alors que les vaches à viande (allaitantes) sont en progression de 12%.

Le cheptel équin a plutôt vocation à connaître une très forte augmentation (en lien avec des activités de loisirs en progression) alors que les élevages de moutons ou de volailles sont en très nette baisse.

	Exploitations en ayant		Evolution	Cheptel (têtes)		Evolution	CHEPTEL (unité gros Bétail)	
	2010	2020		2010	2020		2010	2020
Nombre total d'exploitations élevage	90	58	-35%					
Total bovins	72	50	-30%	7 981	6 992	-12%	7 276	6 507
Vaches laitières	39	26	-33%	1 909	1735	-9%	2 762	2 516
Vaches allaitantes	33	26	-21%	740	832	12%	666	749
Total ovins	20	5	-75%	903	94	-89%	109	13
Total caprins	6	0	-100%	15	0	-100%	4	0
Total équins	9	4	-75%	16	80	400%	13	84
Total porcins	0	0	0	0	0	0%	0	0
Total volailles	26	7	-73%	37 695	s	nc	415	s
Poules pondeuses	24	3	-87%	338	129	-61%	5	2
Poulets de chair et coq	6	3	-50%	37 095			408	s

Sources Agreste : recensement agricole 2010 et 2020 – s : secret statistique



FICHE 1.6: DIVERSIFICATION ET QUALITÉ

Une forte évolution des cultures pratiquées

Les exploitations dédiées aux cultures connaissent elles aussi une importante évolution :

- **En nombre : -25% entre 2010 et 2020**
- **En typologie d'exploitation :**

Les productions de protéagineux, d'oléagineux, céréales connaissent une régression des surfaces alors que les production de légumes, pommes de terres et plantes à fibres augmentent.

Les surfaces de prairies connaissent également une régression à corrélérer avec la régression du nombre d'exploitation d'élevage.

	Exploitations en ayant			Surfaces (ha)			Dont surfaces en AB en 2020		
	2010	2020		2010	2020		En ayant	ha	Part en %
Total SAU dont	108	80	↓ -25%	5 635	5 374	↓ -5%	3	95	2 %
Céréales	71	54	↓ -25%	1 858	1 575	↓ -15%	0	s	s
Oléagineux	44	17	↓ -61%	415	194	↓ -55%	0	s	s
Protéagineux et légumes secs pour leur graine	15	3	↓ -80%	78	20	↓ -74%	s	s	s
Plantes à fibres et plantes industrielles diverses	19	32	↑ +68%	229	593	↑ +158%	0	s	s
Plantes aromatiques,	0	0		0	0		0	s	s
Pommes de terre	19	27	↑ +42%	220	364	↑ +65%	0	s	s
Légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises	3	5	↑ +66%	8	24	↑ +200%	s	s	s
Fourrages annuels ¹	58	53	↓ -9%	754	840	↑ + 11%	s	s	s
Prairies²	101	76	↓ -24%	2 025	1 723	↓ -15%	3	62	4 %
Fleurs et plantes ornementales	s	0		s	0		0	s	s
Vignes	0	0		0	0		0	s	s
Cultures fruitières	s	4		s	7		s	s	s



FICHE 1,6: DIVERSIFICATION ET QUALITÉ

+340% de surface en agriculture biologique entre 2015 et 2017

Identification de la qualité et de l'origine

- Aucune AOP sur le territoire



- 3 IGP indication géographique protégée :
- Volaille de Normandie, Porc de Normandie, Cidre de Normandie



- 3 exploitations sur 96 hectares en 2018 certifiées et en conversion bio



Démarches de valorisation Agriculture biologique

Exploitations et productions en agriculture biologique

	CC Caux - Austreberthe			Seine-Maritime		
	2020	2017	2015	2010	2017	2015
Nombre d'exploitations certifiées ou en conversion	3	3	5	5	177	126
Surface totale en agriculture biologique (ha)		96	22		6 465	3 684
<i>dont surface engagée</i>		22	22		3 948	3 311
<i>dont surface en conversion</i>		74	5		2 516	373
Surfaces cultivées en bio ou conversion (ha)						
céréales/oléagineux/protéagineux ^a		10	—		1 310	747
légumes frais		10	10		243	172
fruits ^{b, c}		5	5		216	151
vignes		—	—		5	—
plantes à parfum, aromatiques et médicinales ^c		5	5		66	12
cultures fourragères		75	11		4 473	2 559

Source : Agence Bio
5 : secret statistique
— : pas de données

^a sans légumes secs

^b à pépins, à coques, à noyaux, baies et fruits divers, agrumes

^c hors cueillette

^d allaitante et laitière

^e poules pondeuses, poulets de chair et mixtes

FICHE 1.6 : DIVERSIFICATION ET QUALITÉ

Les entretiens du PAT : La situation des exploitations agricoles:

Chambre d'agriculture 76 – La filière des cultures

Les pois et féveroles constituent des cultures difficiles à cause des ravageurs et des maladies.

La diversification des cultures est essentielle pour les exploitants en pomme de terre (possible que tous les 6 ans : les agriculteurs recherchent d'autres débouchés tels que les céréales). Par ailleurs, leurs investissements s'avèrent très lourds et le marché volatile.

Le lin : sur les dernières années, une baisse de la production a été demandée aux agriculteurs.



Sources : Illustration de la culture du lin - <https://www.futura-sciences.com/maison/dossiers/batiment-ecomateriaux-cle-construction-ecologique-1933/page/8/>



FICHE 1.7 : LES BESOINS ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

Une production largement insuffisante en fruits et légumes

Une faible adéquation entre la production et les besoins

Cet indicateur représente la part des besoins du territoire qui pourrait en théorie être couverte par sa propre production (voir sources et règles de calcul). Notez qu'il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires.

Les besoins sont évalués à partir de l'application PARCEL qui fournit les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition actuelle de nos assiettes et sur la base des parts de surfaces bio par produit actuel.

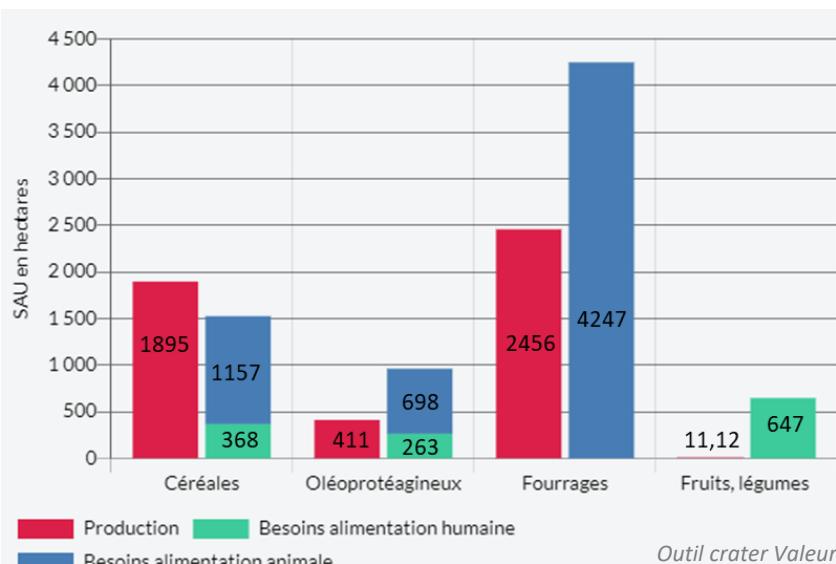
Les productions correspondent aux surfaces agricoles présentes sur le territoire et sont issues du RPG. Seules les surfaces dites productives sont prises en compte. Les besoins et productions sont calculés ci-dessous toutes cultures confondues, et ils sont exprimés tous deux en hectares de surface agricole, afin de calculer le taux de couverture théorique global (ratio entre la production et les besoins) pour chaque territoire.

	Production	Besoins	Taux de couverture théorique global
CC Caux - Austreberthe	5513 ha	7517 ha	73 %
Seine-Maritime	390 641 ha	378 749 ha	103 %
Normandie	192 6989 ha	107 7784 ha	179 %
France	250 17877 ha	208 91205 ha	120 %

Outil crater : analyse du territoire Caux Austreberthe

Impact du régime alimentaire

Ce diagramme met en regard la production avec les besoins nécessaires à l'alimentation humaine et la part des besoins nécessaires à l'alimentation animale



Outil crater Valeur en hectare

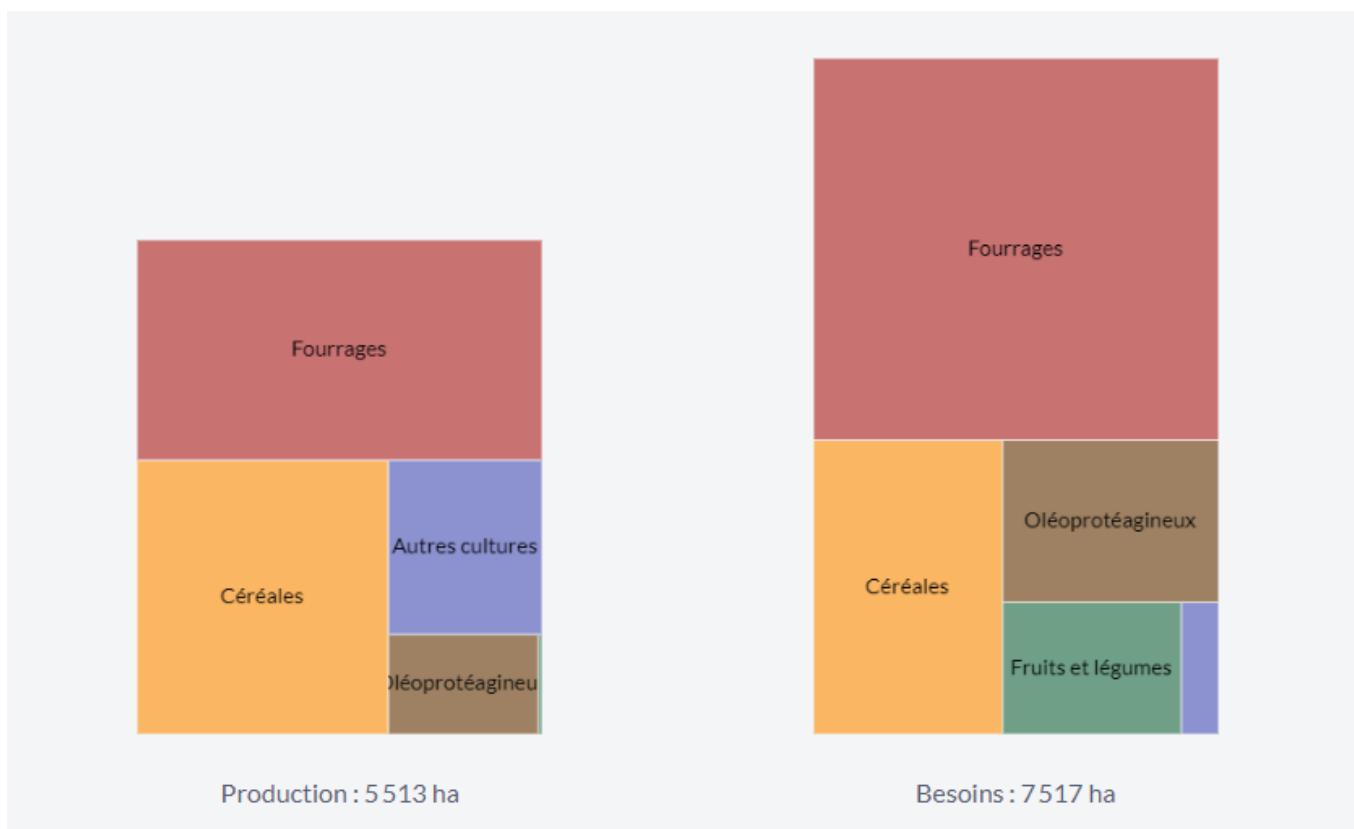


FICHE 1.7 : LES BESOINS ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

Une production largement insuffisante en fruits et légumes

Illustration des besoins alimentaires théoriques du territoire

Le diagramme suivant illustre l'écart entre la production et les besoins pour le territoire CC Caux Austreberthe, en présentant également la répartition pour chaque groupe de culture :



Source : Outil crater Valeur en hectare





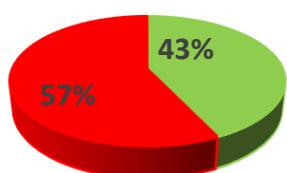
FICHE 1.8 : L'ALIMENTATION AU PLUS COURT : POTAGERS, COMPOSTAGE, POULES ET JARDINS FAMILIAUX

Avec la mise en valeur des productions issues du jardin, les jardiniers habitants peuvent produire entre 5 et 18 % des besoins locaux en légumes (Sources : Données INCA 2 – ANSES ; Enquête de terrain - Suivis de récolte sur les métropoles de Rennes, Caen et Alençon , 2017).

Les avantages sont nombreux car les jardiniers (re)trouvent le lien avec les saisons et leur rôle pédagogique envers les enfants sont nombreux. Le territoire périurbain de la CC Caux Austreberthe est adapté à ces productions et la population semble pleinement sensibilisée à ces questions (54% des sondés disposent de composteurs).



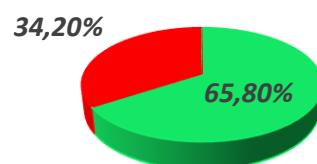
Disposez vous d'un Potager ?



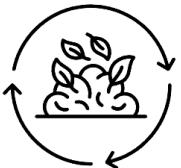
Oui
Non



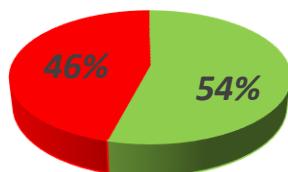
Disposez vous d'herbes aromatiques en pots chez vous ?



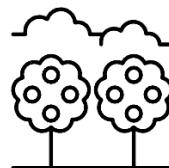
Oui
Non



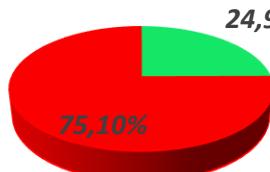
Disposez vous d'un composteur ?



Oui
Non



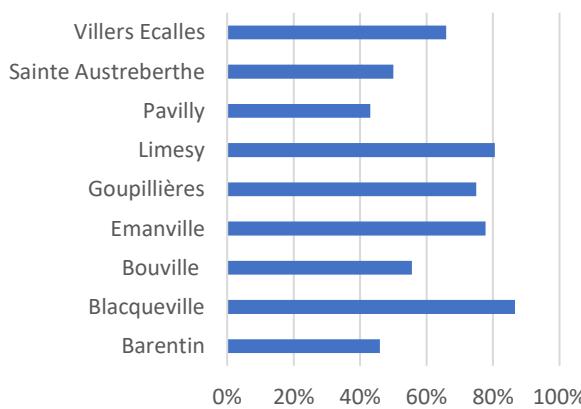
Disposez vous d'un verger sur votre parcelle ?



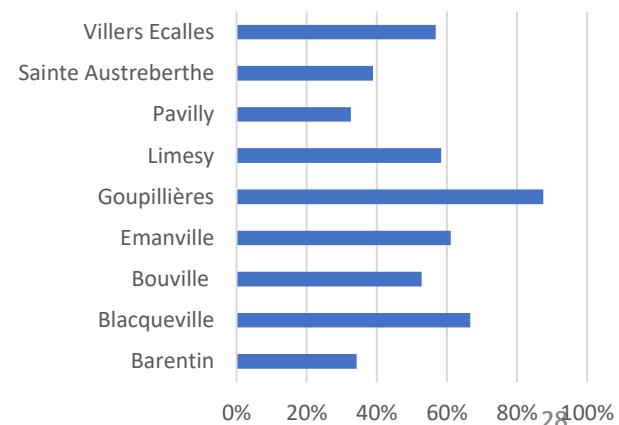
Oui
Non

A l'intérieur du territoire, se distingue clairement les communes urbaines de Barentin et de Pavilly, où la possession de composteurs ou de jardins potagers sont moins nombreux que sur le reste du territoire plus rural.

Disposez vous d'un compost ?



Disposez vous d'un potager ?





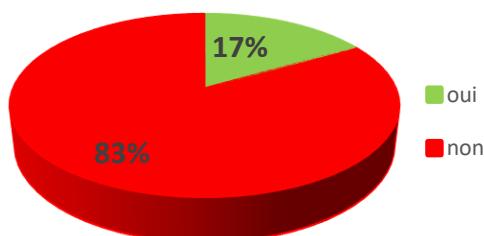
FICHE 1.8: L'ALIMENTATION AU PLUS COURT : POTAGERS, COMPOSTAGE, POULES ET JARDINS FAMILIAUX

Le développement de l'agriculture urbaine, et plus spécifiquement l'accès à des jardins partagés ou collectifs, sont des solutions efficaces pour répondre à l'ambition de nourrir les villes, en respectant des circuits courts. Ces initiatives répondent aux envies d'un « retour à la terre ». Ces jardins font partie du panier alimentaire de nombreux habitants du territoire. Ces projets sont aussi des vecteurs importants pour se retrouver autour d'activités sociales et culturelles.

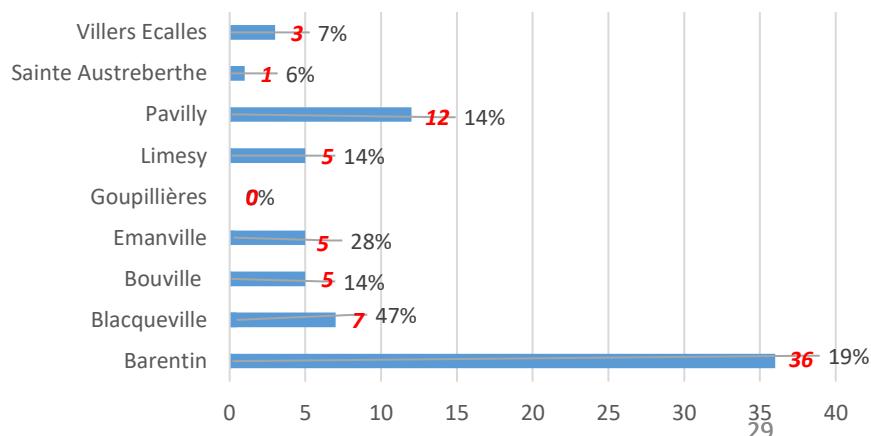
Trois communes du territoire disposent de jardins familiaux.

Commune	Présence de jardins familiaux
BARENTIN	<p>Les jardins ouvriers de Barentin (quartier du Hamelet, chemin des clos) Président : André NICOLLE - 51 parcelles en 2021</p> <p>Association les Badin's (Avenue Georges, en face de l'école F. Poulbot) Président : Gaetan DESSANAUX lesbadins@laposte.net;gaetan.desannaux@gmail.com Les parcelles sont gérées par l'association (depuis 2021) 60 parcelles (45 adhérents dont 1 hors commune) Projet de grainothèque et associé au projet de la friche</p> <p>Deux autres zones sont dédiées aux jardins ouvriers sur la commune mais les jardiniers ne sont pas constitués en association. > Jardins ouvriers derrière le parking du lycée Corneille, sous le chemin de fer ; > Jardins le long de l'Autreberthe, à l'entrée du quartier Lalizel.</p>
PAVILLY	Jardins familiaux gérés par la commune (avenue Jouvenet) 37 parcelles
VILLERS ECALLES	Association de Jardins ouvriers (direction : Michel Sarrut) 24 parcelles Bail depuis 2013 avec Habitat 76

Disposez vous d'un accès à un jardin ouvrier ou à un jardin de la famille ?



Disposez vous à un accès à un jardin ouvrier, jardin de famille ?



FICHE 1.9 : FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX

Les faiblesses et les menaces

- ❖ Conséquences de l'urbanisation, proximité des habitations entraînant un certain nombre de problèmes : difficultés d'implantation d'équipements agricoles (bâtiments d'élevage...), méconnaissance et incompréhension des pratiques agricoles
- ❖ De moins en moins d'éleveurs dans les filières lait et volailles générant un manque d'offre dans l'avenir ?
- ❖ Peu de productions de légumes de plein champ
- ❖ Un cout élevé du foncier rendant difficile les processus d'installation
- ❖ Installation/transmission ; un vrai enjeu de renouvellement des générations agricoles (pyramides des âges)

Les forces et opportunités

- ❖ Elaboration du PLUi en cours permettant d'identifier les terres agricoles et exploitations, de travailler sur le foncier et de limiter l'artificialisation des sols
- ❖ Elaboration d'un PCAET : Mise en place d'une stratégie en lien avec l'alimentation
- ❖ Elaboration d'un Plan Déchets : Mise en place d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire
- ❖ Des aides à l'installation permettant de diversifier le tissu agricole afin de répondre aux besoins en alimentation (élevage / maraîchage ...)
- ❖ Un territoire en bordure du Pays de Caux aux très bonnes qualités de sol favorable à l'élevage et aux cultures à forte Valeur Ajoutées (Pommes de Terre, Lin, Céréales)
- ❖ Un très bon volume de production pour les cultures :
 - Céréales
 - Pomme de terre,
 - Viande
- ❖ Un tissu diversifié en terme d'exploitation (de la micro à la grande exploitation)
- ❖ Présence de jardins familiaux sur 3 communes avec un tissu associatif dynamique
- ❖ Des politiques locales et une population sensible à la question alimentaire au quotidien et travaillant sur le gaspillage alimentaire (composteur / opération poules)

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ Favoriser l'installation de maraîchers sur des terrains publics
- ❖ Favoriser les échanges entre agriculteurs et les nouveaux arrivants en milieu rural
- ❖ Aide à la transformation de produits à favoriser
- ❖ Développer les marchés le week end
- ❖ Poursuivre la sensibilisation au gaspillage alimentaire et aux gestes du quotidien
- ❖ Soutien aux associations pour le développement d'actions citoyennes



FICHE 1.10 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS



Communauté de Communes Caux Austreberthe

- Service Urbanisme
- Service Transition
- Service des Déchets

Actions mises en œuvre :

- Lancement de documents de planification (PLUi / PCAET/ PAT)
- Annuaire des producteurs locaux
- Politique de réduction de déchets ;
 - ✓ 300 composteurs attribués sur 10 jours en mars 2021
 - ✓ "opération caux'cotte "100 familles - 2 poules de races locales (Poules de Pavilly et de Gournay) et un poulailler distribués : (travail avec le conservatoire avicole normande et 2 éleveurs normands)
 - 100 candidature en 2019
 - 116 candidature en 2020
 - 63 candidature en 2021
 - ✓ poulailler collectif réalisé au niveau de la piscine 5 poules : dispositif géré par les agents
 - avec 2 ruches dans le poulailler > permet de distribuer du miel aux resto du cœur / à la Croix Rouge
 - Apiculteur
 - 24 agents engagés pour donner leurs restes alimentaires
 - Distribution des œufs aux agents



Chambre d'agriculture de Seine Maritime
Etat (ministère de l'agriculture)



Actions mises en œuvre :

- 5 Aides à l'installation pour les jeunes agriculteurs depuis 2017
- Conseil aux agriculteurs
- Constitution d'un réseau autour de la question alimentaire
(Réseau PAT Normandie <https://rnpat.fr/reseaux/normandie/>)



- SAFER

Actions mises en œuvre

- Convention signée le 10/01/2020 avec la Communauté de Communes Caux Austreberthe concernant :
 - > La veille foncière (Analyse préalable à la mission d'action foncière avec un état des lieux agricole et foncier) – accès à l'observatoire VIGIFONCIER
 - > La constitution de réserves foncières, (offre des compensations foncières aux agriculteurs touchés par les remises en herbes le long des axes de ruissellement et autour des bâtoires et facilite les réorganisations parcellaires ayant un impact pour la protection de la ressource en eau
 - > La gestion du patrimoine foncier



ENVIRONNEMENT



PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

Le domaine 2 : Environnement

La thématique environnement du diagnostic a pour objectif de décrire les impacts potentiels et existant de l'agriculture et de l'alimentation (incluant le gaspillage alimentaire) sur le climat (émissions de GES et séquestration, consommation et production d'énergie), mais également d'observer et d'expliquer les impacts de notre alimentation et du secteur agricole sur l'environnement (ressource en eau, biodiversité).

Une partie sera également consacrée à l'étude la vulnérabilité du secteur agricole face aux conséquences du changement climatique.

Enfin, une analyse des potentiels de réduction des impacts identifiés sera réalisée. Elle aura pour objectif de définir un « gisement » maximum de réduction des impacts du secteur agricole sur l'ensemble des notions étudiées.

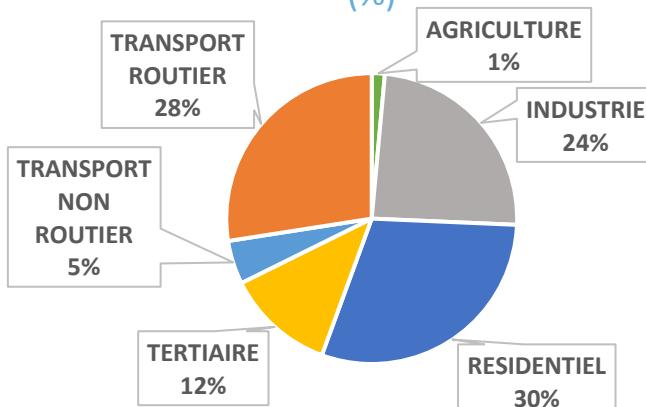
N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 2.1	Impact énergétique (dont production d'énergie) et GES (dont séquestration) du secteur agricole
Fiche 2.2	Impact de l'alimentation et du gaspillage alimentaire sur le territoire
Fiche 2.3	Impact de l'agriculture sur la ressource en eau
Fiche 2.4	Impact écologique et vulnérabilité du secteur agricole
Fiche 2.5	Développement de pratiques agricoles et alimentaires durables
Fiche 2.6	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 2.7	Réseau d'acteurs et actions en cours



FICHE 2.1 : IMPACT ÉNERGÉTIQUE ET GES DU SECTEUR AGRICOLE

Agriculture
20% des émissions de GES

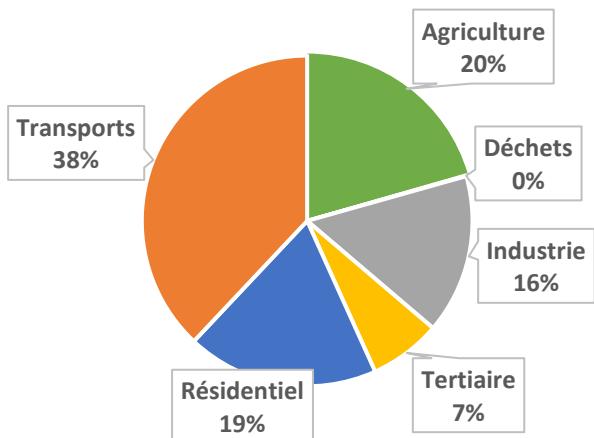
Consommations énergétiques par secteur (%)



Source: ORECAN – ATMO Normandie Inventaire 3.2.7 / Biomasse Normandie 12_21 (transport routier)

Les émissions de GES du secteur agricole

Emissions de GES par secteur (%)



Source: ORECAN – ATMO Normandie Inventaire 3.2.7 / Biomasse Normandie 12_21 (transport routier)

Sur le territoire, les émissions de GES pour l'année 2018 sont égales à 142 063 TCO2e.

En ce qui concerne les émissions de GES, le secteur agricole se place comme **le deuxième secteur émetteur avec près de 20% des émissions**, soit 29 197 TCO2e. En comparaison aux consommations d'énergie, le poids du secteur est important.

Cela s'explique car le secteur agricole est responsable **d'émissions non-énergétiques**, ce qui signifie que ce sont des émissions qui ne sont pas liées à la consommation ou à la combustion d'énergie.

Ainsi, sur le territoire de la Communauté de Communes Caux Austreberthe, 92% des émissions de GES du secteur agricole sont directement en lien avec les activités, et non la consommation d'énergie.

Ces émissions non-énergétiques proviennent en majorité des pratiques d'élevage (65%) au travers de la fermentation entérique des animaux (émissions de méthane – CH4) et des pratiques culturales (35%) avec l'utilisation d'intrant (émetteurs de protoxyde d'azote – N2O).

Les consommations d'énergie du secteur agricole

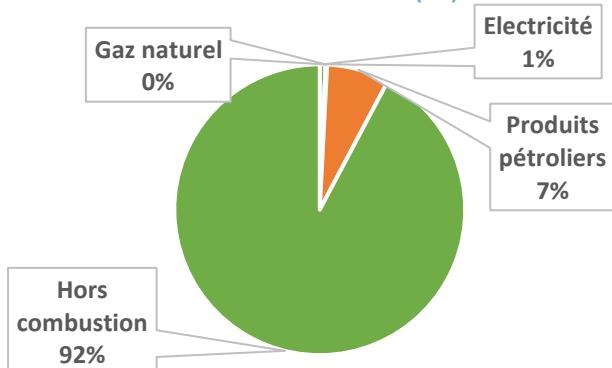
La consommation énergétique sur le territoire de la Communauté de Communes Caux Austreberthe est égal à 621 GWh en 2018.

Le secteur agricole se distingue puisqu'il **est le plus petit consommateur d'énergie sur le territoire avec 1% des consommations**, soit un total de 9 GWh.

La majorité des consommations du secteur (78%) est issue de la combustion des produits pétroliers. Ils sont principalement utilisés pour l'utilisation des engins agricoles et le chauffage de certaines installations.

L'électricité et le gaz complètent les sources de consommation énergétique.

Emissions de GES du secteur agricole selon la source (%)

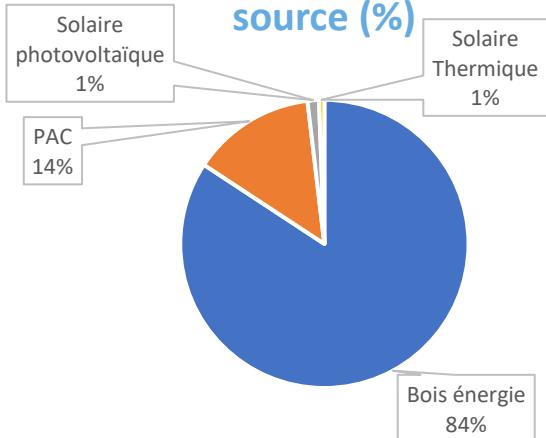




FICHE 2.1 : IMPACT ÉNERGÉTIQUE ET GES DU SECTEUR AGRICOLE

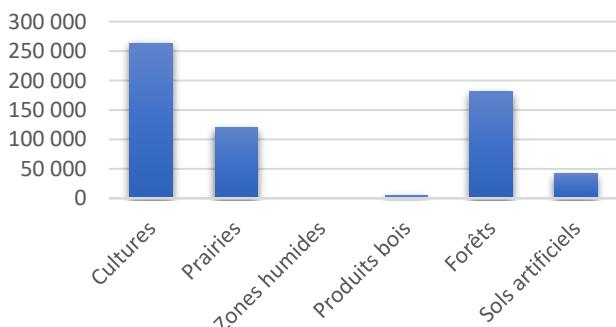
Sols agricoles
1^{er} stock de carbone

Production d'énergie renouvelable par source (%)



Source: ORECAN – ATMO Normandie Inventaire 3.2.7 / Biomasse Normandie 12_21 (transport routier)

La séquestration carbone sur le territoire Répartition des stocks de carbone (en tC)



Source: Outil ALDO, ADEME 2021 – réalisation Albea

Concernant le stock de carbone présent sur le territoire (mesuré à une période donnée), ils peuvent soit augmenter, si la séquestration annuelle augmente, soit diminuer, si le carbone stocké est relâché (ex : labourage profond, artificialisation du sol, etc). Ainsi, un stock de carbone n'est pas acquis dans le temps, il convient de le préserver.

Avec 384141 TC, les espaces agricoles représentent le principal stock de carbone du territoire (43,1% pour les cultures et 19,6% pour les prairies).

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

Concernant les flux de séquestration, la forêt apparaît comme la principale source de flux de carbone avec 5 577 TCO2e séquestrées par an, les espaces végétalisés, qui comprennent les espaces agricoles, permettent eux de séquestrer 46 TCO2e. Cela apparaît comme réduit, mais les sols agricoles, en plus de posséder le stock de carbone le plus important, sont une source potentielle de séquestration supplémentaire si les agriculteurs changent leurs pratiques par des méthodes plus vertueuses d'un point de vue environnemental.

La production d'énergie renouvelable

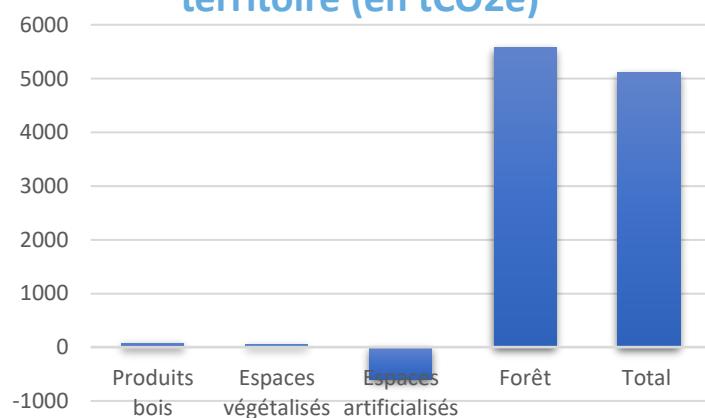
La production d'énergie renouvelable sur le territoire est de 35 GWh pour l'année 2019. Cela correspond à **6% de l'énergie consommée** sur le territoire.

La principale source des énergies renouvelables provient du bois-énergie qui représente 84% de la production sur le territoire.

Les pompes à chaleur (14%) et l'énergie solaire (électrique et thermique – 2%) sont les sources d'énergie qui complètent la production.

Il n'y a pas de données à disposition pour connaître spécifiquement la production issue du secteur agricole et donc des exploitations.

Séquestration annuelle du territoire (en tCO2e)





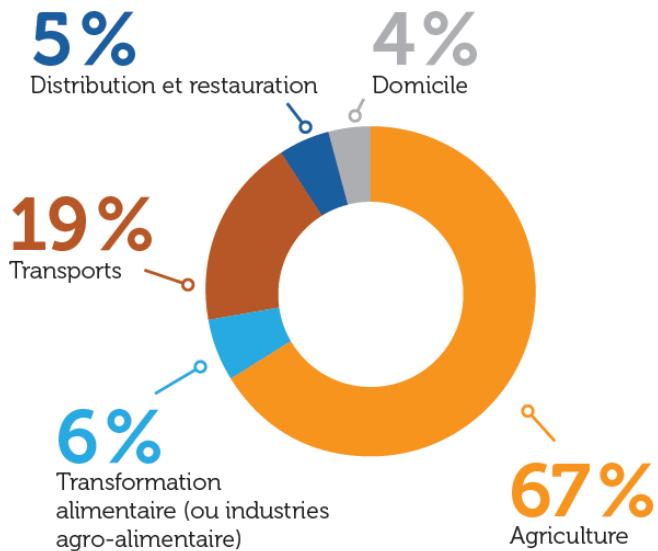
FICHE 2.2 : IMPACT DE L'ALIMENTATION ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Alimentation ¼ de l'empreinte carbone des français

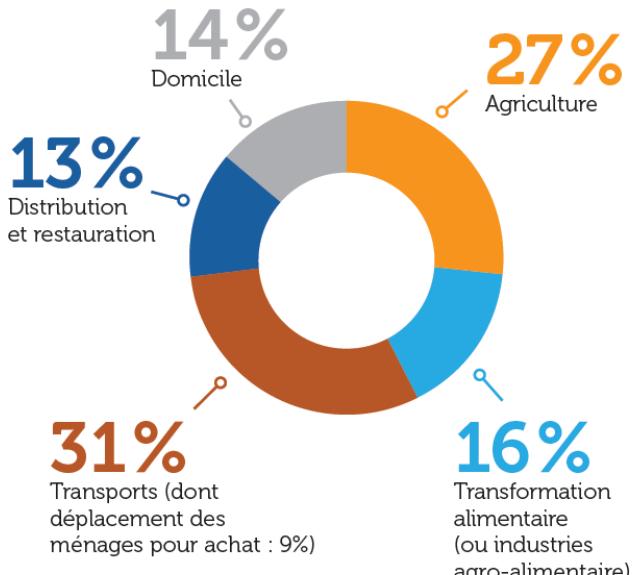
L'impact de l'alimentation

La fiche 2.1 a permis de présenter l'impact du secteur agricole sur le climat (énergie et GES). Cette seconde fiche s'intéresse alors à l'impact de l'alimentation sur le climat. En se focalisant sur l'alimentation, l'analyse de l'impact va donc intégrer des émissions de GES et des consommations énergétiques générées sur le territoire, mais également les émissions et consommations dites « importées » (générées en dehors du territoire pour la production des denrées, le transport...).

Empreinte carbone de l'alimentation en France



Empreinte énergétique de l'alimentation en France



Source: Impact de notre alimentation sur l'environnement ; ADEME 2019

Sur le territoire national, la consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de 367 TWh, ce qui correspond à **23% de l'énergie finale consommée** par les Français. Les principaux postes de consommation sont les transports (31%), qui incluent les déplacements des ménages pour les achats qui représentent 9%, mais également les déplacements liés aux transports des denrées entre les territoires et les pays, le second poste est l'agriculture (23%) qui correspond directement à la production des denrées alimentaires.

En ramenant ces chiffres nationaux aux données territoriales, étant donné que la consommation d'un habitant est de 54,6 MWh par an pour l'alimentation, **la consommation associée à l'alimentation sur le territoire de la Communauté de Communes Caux Austreberthe est de 137,4 GWh**. Ce chiffre n'est pas comparable aux données territoriales de la fiche 1, mais cela permet d'appréhender l'impact de notre alimentation en termes de consommation énergétique.

Pour ce qui est de l'empreinte carbone, les émissions de GES liées à l'alimentation sont égales à 163 MtCO₂e, **soit près d'1/4 de l'empreinte carbone des ménages en France en 2012**. Le principal poste d'émission est représenté par l'agriculture (67%), le second poste d'émission est les transports (19%), qui incluent les déplacements des ménages pour les achats.

En ramenant ces chiffres nationaux aux données territoriales, étant donné que les émissions d'un habitant sont de 2,4 tCO₂e par an pour l'alimentation, **les émissions de GES associées à l'alimentation sur le territoire de la collectivité sont de 61 KtCO₂e**. Ce chiffre n'est pas comparable aux données territoriales de la fiche 1, mais cela permet d'appréhender l'impact important de notre alimentation en termes d'émissions de GES.

FICHE 2.2 : IMPACT DE L'ALIMENTATION ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



19% du gaspillage au domicile

L'impact du gaspillage alimentaire

32% au stade de la production

21% au moment de la transformation

14% lors de la distribution

Le gaspillage alimentaire en France, c'est :

- 10 millions de tonnes de denrées gaspillées
- Un impact carbone estimé à 15,5 MtCO2e (3% des émissions nationales)
- Une perte financière estimée à 16 milliards d'€

19% par la consommation à domicile

14% par la restauration

Le gaspillage alimentaire est ainsi estimé à **30 kg par habitant et par an**, soit l'équivalent d'un repas par semaine, ce qui représente pour le territoire de la Communauté de Communes Caux Austreberthe un total de **755,5 tonnes de gaspillage par an**. Pour ce qui est de l'empreinte carbone, le gaspillage alimentaire représente sur le territoire de la collectivité 1,2 ktCO2e, soit près de **2% de l'empreinte carbone liée à l'alimentation**.

Réduire le gaspillage alimentaire apparaît ainsi comme un levier à mobiliser afin de réduire l'empreinte carbone de l'alimentation. D'autant que le territoire étant rural, avec une SAU représentant 74% des surfaces de la collectivité, il serait possible d'agir directement sur l'axe de production (le plus gros contributeur en termes de gaspillage avec 32%) par des actions de glanage ou des dons à des associations d'aide alimentaire par exemple.

Les entretiens du PAT : CREPAN

Présentation de la structure : association de protection de l'environnement depuis 1968

Quels sont les enjeux prioritaires pour une collectivité sur les thématiques du PAT ?

Le gaspillage alimentaire avec la restauration collective qui peut devenir une « locomotive » pour les autres acteurs !

Les entretiens du PAT : CO'libri

Présentation de la structure : association du territoire (2 missions : distribution de denrées et ateliers sur diverses thématiques)

Quels types d'actions accompagnez-vous ?

Ateliers de glanage menés avec le CIVAM sur des exploitations de pommes de terre.



FICHE 2.3 : IMPACT DE L'AGRICULTURE SUR LA RESSOURCE EN EAU

La CCCA est située en zone vulnérable aux nitrates

L'impact de l'agriculture sur la ressource en eau

Les activités agricoles ont des impacts certains sur la ressource en eau, les principaux impacts imputables à ce secteur sont :

- La contamination des ressources en eau des aquifères peu profonds par les nitrates ;
- L'érosion et la dégradation des propriétés du sol ;
- L'eutrophisation des milieux aquatiques stagnants.

La contamination des ressources en eau des aquifères peu profonds par les nitrates

La contamination des eaux par les nitrates est engendrée principalement par :

- L'accroissement de l'utilisation des engrains, qui s'ils sont utilisés en excès, ne sont pas absorbés en totalité par les plantes et s'accumulent alors dans les sols ce qui favorise l'infiltration de grandes quantités d'azote ;
- L'épandage de fumier et des déjections animales, qui ne manie analogue aux engrains, s'ils sont utilisés en excès peuvent engendrer une plus forte infiltration des nitrates ;
- L'excès d'irrigation qui facilite l'infiltration des eaux qui entraînent elles-mêmes les nitrates ;
- Le labourage des prairies qui favorise le processus de transformation de l'azote organique en nitrate soluble qui peut ainsi s'infiltrer plus facilement.

Le territoire de la Communauté de Communes de Caux Austreberthe est entièrement situé en zone vulnérable aux nitrates.

L'érosion et la dégradation des propriétés du sol

L'érosion par l'eau, c'est-à-dire l'arrachement et le transport de particules de sol et des substances associées, constitue un impact fort de l'agriculture sur l'environnement et sur la ressource en eau en elle-même, car il en résulte :

- Une perte de fertilité du sol, due à l'entrainement par l'eau de la matière organique et des substances nutritives pour la végétation ;
- Des dépôts de limons sur les terres, dans le lit des cours d'eau, les champs d'inondation et les réservoirs ;
- Une détérioration de la qualité de l'eau.

Ce phénomène est notamment aggravé par la présence de sols nus, qui facilite l'érosion des sols. Les surfaces utilisées en grande culture et laissées à nu durant la période hivernale peuvent par exemple constituer une vulnérabilité pour la ressource en eau, puisque l'érosion sera plus rapide et que l'ensemble des substances, potentiellement polluantes, présentes sur le sol pourront se retrouver au niveau des eaux les plus proches.

L'eutrophisation des milieux aquatiques

Le phénomène d'eutrophisation des milieux aquatiques résulte d'une surabondance de substances nutritives au sein des milieux. Cette surabondance a pour effet de favoriser la prolifération d'algues, d'autres plantes aquatiques et de phytoplancton qui vont avoir comme conséquence une modification de l'écosystème et notamment une perte en oxygène. Cette perte induit ainsi une disparition des poissons et de tout autre être vivant aérobio (qui a besoin d'air ou d'oxygène). Ainsi, l'agriculture avec l'utilisation d'intrants azotés et/ou phosphorés accélère grandement le processus d'eutrophisation.



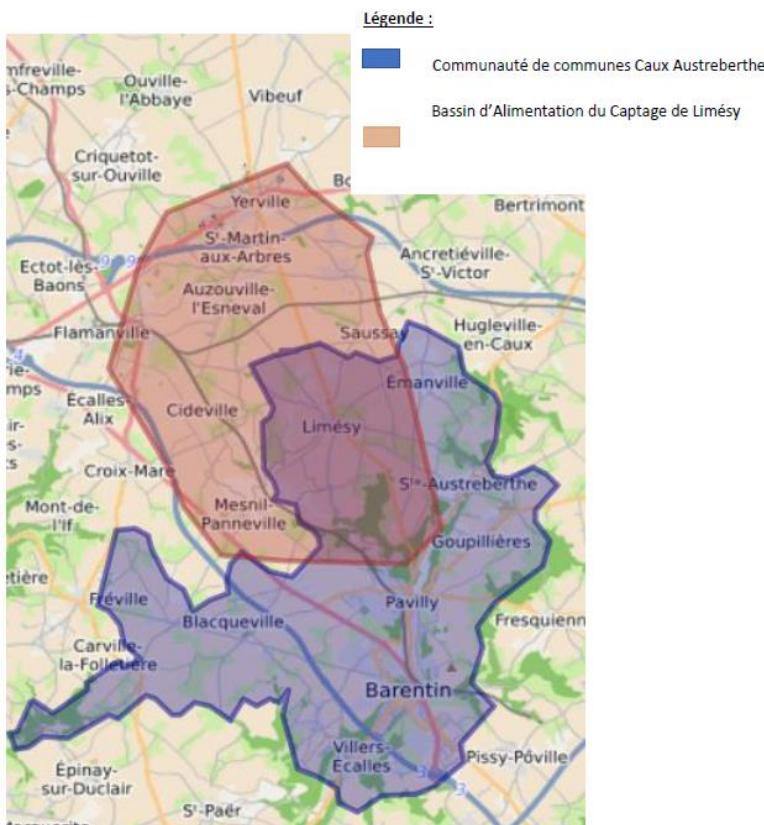
FICHE 2.3 : IMPACT DE L'AGRICULTURE SUR LA RESSOURCE EN EAU

Pics de pollution engendrés par l'agriculture

Le BAC de Limésy

Depuis 2014, la Communauté de Communes de Caux Austreberthe dispose de la compétence de production et d'alimentation en eau sur son territoire. Le captage situé sur la commune de Limésy est la principale ressource du territoire alimentant plus de 20 000 habitants sur les 25 183 que compte la collectivité.

Le captage est classé au Grenelle de l'Environnement pour une pollution à l'atrazine (désherbant), il a ainsi fait l'objet de 2 programmes d'actions pour réduire les pollutions (2014-2017 et 2017-2020) et un troisième est actuellement en construction pour la période 2022-2025.



Source: Projet CCCA – TERR'Eau – 2021-2026

Le territoire du Bassin d'alimentation de captage de Limésy (BAC) se trouve aux 3/4 en dehors de la Communauté de Communes de Caux Austreberthe.

Sa surface est occupée à 75% par des activités agricoles, soit 4 600 ha. Du point de vue de l'usage, une croissance des grandes cultures est observée (pommes de terre et lin principalement), tandis que les surfaces utilisées pour l'élevage diminuent. Une urbanisation croissante est également à souligner.

L'aspect quantitatif du BAC n'est pas une priorité à l'heure actuelle, puisque les prélèvements sont inférieurs aux prélèvements journaliers maximums, et le territoire du BAC n'est jusqu'à maintenant pas impacté par la sécheresse.

En revanche, l'enjeu qualitatif est prioritaire. Deux types de pollutions sont ainsi relevés sur le territoire de la CCCA. Il y a :

- Les pollutions diffuses, qui se font lentement par infiltration à travers les couches de sols successives ;
- Les pollutions sous forme de pic, elles sont dites ponctuelles et sont engendrées par le transfert de molécules à travers les bétoires.

En effet, la vulnérabilité de la qualité de l'eau du BAC provient de la présence de polluants phytosanitaires (d'origine agricole et non agricole) qui engendre parfois des dépassements de seuil d'alerte (notamment en novembre et décembre lors des périodes de désherbage des grandes cultures), d'une teneur en nitrate significative mais stable et de la présence de bétoires (puits d'infiltration naturels reliés à la nappe souterraine) qui facilite l'infiltration des polluants.



FICHE 2.4 : IMPACT ÉCOLOGIQUE ET VULNÉRABILITÉ DU SECTEUR AGRICOLE

Perte de 27% des surfaces en prairies en 10 ans

L'impact de l'agriculture sur l'environnement

L'agriculture, de par l'importance qu'elle a sur le territoire en termes de surface (74% du territoire) et le poids de celle-ci dans les activités (2% des emplois et 5% des établissements), façonne et impacte la diversité et la qualité des paysages et des écosystèmes.

Également, l'agriculture présente un double enjeu du point de vue de la biodiversité, puisque les terres agricoles sont un réservoir de biodiversité important, mais l'agriculture intensive, utilisant beaucoup d'intrant et avec une tendance à la simplification des paysages, tend à nuire à la biodiversité.

Sur le territoire, les terres agricoles ont tendance à diminuer (-7% de SAU entre 2000 et 2010) et parallèlement les surfaces en herbe (prairies) ont diminué 27% pour une augmentation de 6% des terres labourables, toujours sur la même période.

La diminution des prairies au profit de terres labourables ou de sols artificialisés est préjudiciable pour la biodiversité et une perte de nombreuses espèces peut en découler (confère figure ci-dessous).



Habitats semi-naturels et agriculture extensive – nombre élevé d'espèces et d'habitats de prairie

Intensification de l'agriculture – déclin progressif des espèces et des habitats de prairie

Agriculture intensive – apports élevés de nutriments, déclin important des espèces et des habitats de prairie

Source: « Le fiasco de la politique agricole » - Actuenvironment.com - 2020

Les entretiens du PAT : CREPAN

Présentation de la structure : association de protection de l'environnement depuis 1968
Quels sont selon vous les liens entre l'alimentation, la production alimentaire et l'environnement ?

L'agriculture conventionnelle, de par ses méthodes, a un fort impact négatif sur l'environnement et plus particulièrement la ressource en eau et la biodiversité.

Les entretiens du PAT : BIO en Normandie

Présentation de la structure : association des producteurs normands engagés dans l'agriculture biologique, qualitative et durable
Quels sont vos compétences et que pourriez réaliser/accompagner dans le cadre d'un PAT?

Nous accompagnons à la structuration de filières bio et durables, permettant également de limiter les impacts sur l'environnement et la biodiversité.



FICHE 2.4 : IMPACT ÉCOLOGIQUE ET VULNÉRABILITÉ DU SECTEUR AGRICOLE

-21% de production due au changement climatique dans le monde

La vulnérabilité du secteur agricole face au changement climatique

L'agriculture est l'un des premiers secteurs touchés par le changement climatique en raison du lien direct entre les productions agricoles et le climat.

Sur le territoire, les évolutions du climat prévisibles sont :

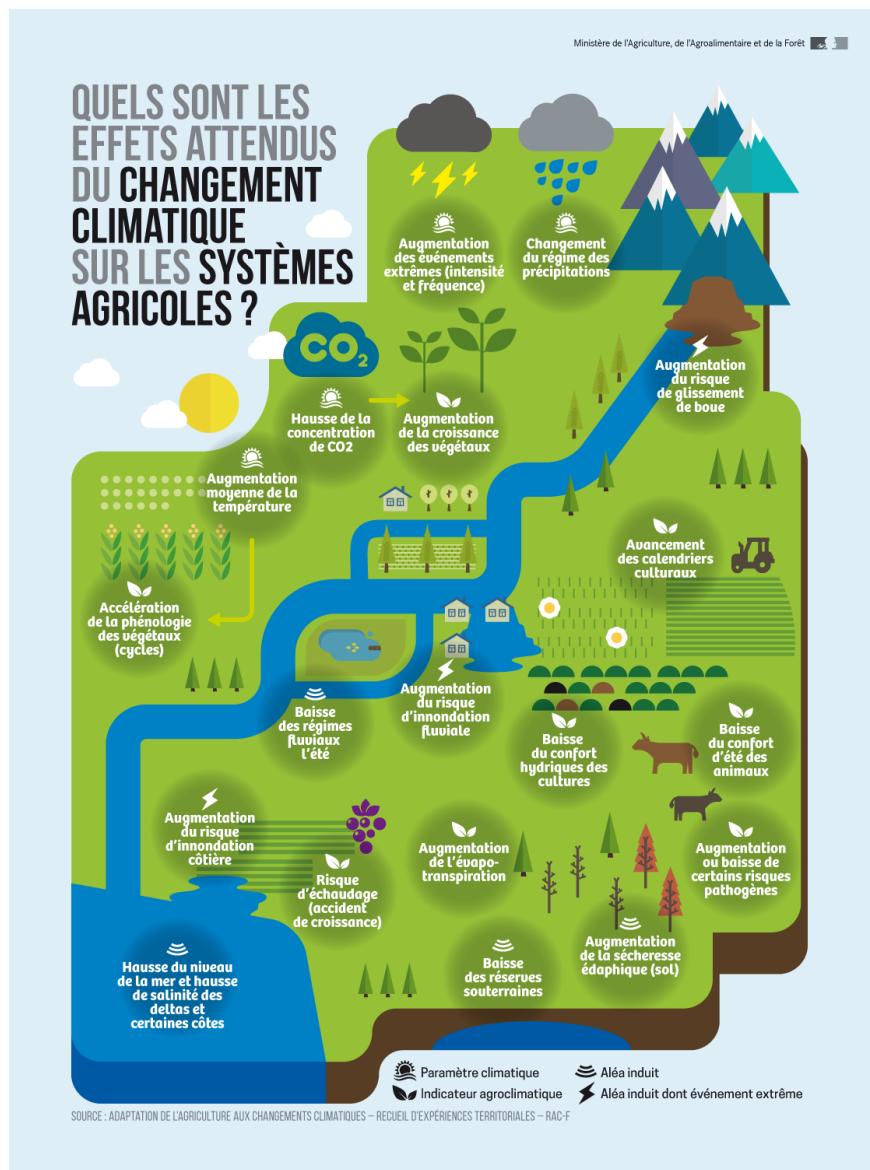
- Une augmentation des températures pouvant aller jusqu'à +3°C à l'horizon 2071-2100 selon le scénario RCP8,5 ;
 - Une évolution des températures relativement stable en termes de cumuls annuels ;
 - Un assèchement important des sols en toute saison et ce quel que soit le scénario ou l'horizon temporel (un allongement de 2 à 4 mois par an de la période de sol sec et une diminution des périodes humides dans les mêmes proportions) ;
 - 55 événements reconnus comme des catastrophes naturelles et une augmentation à prévoir due à l'accroissement des périodes de fortes pluies (inondations) et à l'alternance de périodes de sécheresse et de fortes précipitations (retraits et gonflements des argiles).

L'agriculture est une activité économique primordiale pour le territoire et sera donc fortement impactée par le changement climatique.

Ainsi, l'accroissement des sécheresses et des canicules présente un grand risque pour le rendement des cultures, une perte importante est donc à prévoir. Les phénomènes extrêmes (fortes précipitations, tempêtes ...) auront également un impact important sur le rendement des cultures.

Également, l'augmentation des températures et des vagues de chaleur aura un impact sanitaire sur les élevages et donc sur le taux de mortalité des bêtes.

Enfin, la sylviculture est menacée par les canicules, les vagues de chaleur, le risque accru d'apparition de feux de forêts et par les catastrophes naturelles.



FICHE 2.5 : DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES



Les hypothèses du changement de pratiques alimentaires et agricoles

Afin d'estimer l'impact sur l'environnement et le climat d'un changement de paradigme agricole et alimentaire, un ensemble d'hypothèses est posé afin de définir un potentiel maximum théorique. Les hypothèses définies, pour l'horizon 2050, viennent d'une part des travaux réalisés au sein du PCAET, complétées par d'autres hypothèses, elles sont :

- **Une augmentation de la production d'énergie renouvelable** (méthanisation et énergie solaire), basée sur les travaux menés dans le cadre du PCAET, **Une diminution de la consommation d'énergie du secteur agricole** à travers la diminution de l'utilisation des produits pétroliers et l'utilisation de biocarburants, soit une diminution de 50% de la consommation d'énergie, basé sur les travaux réalisés dans le cadre du PCAET ;
- **Une diminution des émissions de GES du secteur agricole** via une meilleure gestion des produits azotés (-65% des émissions non-énergétiques par une meilleure gestion des engrains azotés) et une diminution des consommations énergétiques (principalement de produits pétroliers), soit une diminution de 50% des émissions de GES énergétiques, basée sur les travaux réalisés dans le cadre du PCAET ;
- **Une augmentation de la séquestration carbone** à travers le changement des pratiques agricoles actuelles vers des pratiques plus « stockantes » sur 80% des surfaces, pratiques qui permettraient de stocker 110 tCO₂/ha à terme, basé sur les travaux du PCAET ;
- **Le maintien du stock de carbone actuel** par le maintien des terres agricoles et naturelles (arrêt de l'artificialisation) soit le maintien des 5 660 ha de terres agricoles (données issues de l'outil PARCEL) ;
- **La diminution du gaspillage alimentaire** sur le territoire provenant de la consommation à domicile et de la restauration avec un gaspillage réduit de 80% (baisse des émissions de GES liées au gaspillage alimentaire de 33%).

Et d'autre part, elles viennent d'une modélisation réalisée avec l'outil PARCEL, qui permet de poser les hypothèses suivantes :

- **L'alimentation est entièrement relocalisée sur le territoire ;**
- **Les régimes alimentaires sont moins carnés** (diminution de la quantité de viandes consommée de 50% par ménages) ;
- **La part de production de produits bio** passe de 2,5% des exploitants (3 exploitants sur 108) à 25% (27 exploitants sur 108).

Les entretiens du PAT : Terre de Lien

Présentation de la structure : organisation née en 2003 qui agit principalement sur les questions foncières en agriculture

Quels sont selon vous les enjeux prioritaires pour une collectivité sur les sujets liés au PAT?

Mr Wernert souligne la nécessité de réaliser un diagnostic foncier pour pouvoir observer les moyens réels à dispositions et les potentiels réels, avec autant que possible une traduction en hectare (ha).

La question du foncier est donc primordiale, le PLUi peut également faire partie d'une stratégie foncière, puisqu'il fixe la propriété et la vocation des terres (mais pas l'usage).

FICHE 2.5 : DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES

+27% du stock avec pratiques culturelles

Cette première partie a pour vocation de présenter une estimation théorique de l'impact potentiel sur la consommation d'énergie, la production d'énergie renouvelable, les émissions de GES et la séquestration carbone des changements des pratiques culturelles traditionnelles vers des pratiques durables et de la réduction du gaspillage alimentaire sur le territoire.

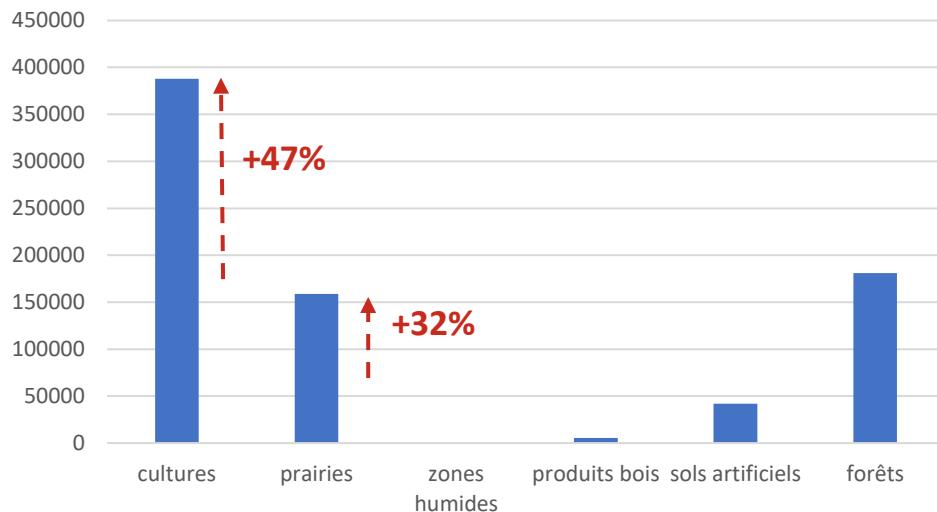
La séquestration carbone du secteur agricole

En ce qui concerne la séquestration du carbone, le secteur agricole peut permettre un accroissement des flux de carbone, et donc du stock final, par la mise en place de pratiques ayant un plus grand potentiel de stockage sur le territoire. Ces pratiques passent principalement par une diminution voir un arrêt du labour, par des actions permettant de reconstituer les taux de matières organiques des sols (limiter les intrants, mise en place de couverts végétaux en interculture ...).

La mise en place de ces pratiques permet d'envisager un accroissement du stock de carbone sur le long terme à hauteur de +110 tCO₂e/ha (soit +30 tC/ha).

En prenant pour hypothèse que de telles mesures soient prises sur 80% de la surface agricole, le stock de carbone total du territoire augmentera de 27%, toutes choses égales par ailleurs. Ce qui représente une augmentation de 47% du stock affilié aux cultures et une augmentation de 32% du stock affilié aux prairies. **Le changement des pratiques culturelles représente donc un levier d'action fort dans une logique d'atténuation au changement climatique.**

Répartition des stocks de carbone (en TC) après changement des pratiques culturelles



FICHE 2.5 : DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES

-13%
d'émissions de
GES (agriculture
et gaspillage)

La consommation d'énergie du secteur agricole

Concernant les consommations d'énergie, en 2050, elles devraient diminuer de 50%. Cela sera permis par le développement des biocarburants (notamment le biogaz sur le territoire), mais également grâce à l'évolution des pratiques, comme l'arrêt ou la diminution des labours.

Une diminution de 50% va faire passer les consommations du secteur agricole de 9 GWh (1% des consommations totales en 2018) à 4,5 GWh en 2050, ce qui représenterait 0,7% des consommations totales du territoire actuellement. La diminution des consommations d'énergie du secteur agricole va donc permettre de réduire de 0,7% les consommations d'énergie de la collectivité, l'impact est donc faible pour ce qui de la réduction des consommations de ce secteur.

Les émissions de GES du secteur agricole et du gaspillage alimentaire

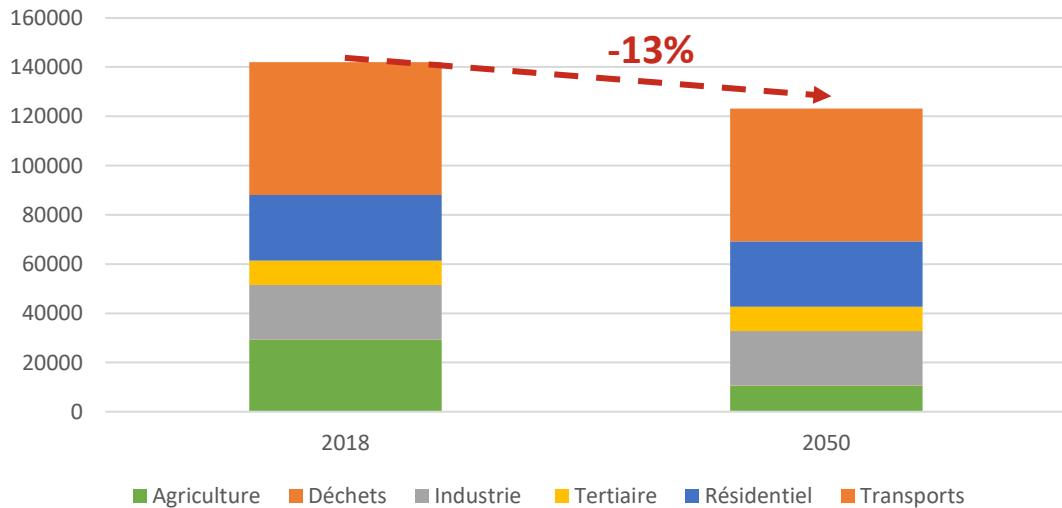
Concernant les émissions de GES, une baisse de 65% des émissions non-énergétiques est envisageable d'ici 2050, grâce notamment à une meilleure utilisation des engrains azotés générateur de NO₂, et une baisse de 50% des émissions énergétiques liée à la diminution des consommations d'énergie.

Cela revient à une diminution de 64% des émissions de GES du secteur agricole.

Également, en considérant une réduction du gaspillage alimentaire de 80%, ciblé sur la consommation à domicile et la restauration, une diminution de 182 tCO₂e est attendue pour le secteur résidentiel (soit une baisse de 1%) et une diminution de 134 tCO₂e pour le secteur tertiaire (soit une baisse de 1%).

Au total, une diminution de 13% des émissions de GES globales de la collectivité est possible grâce aux actions portant sur les émissions du secteur agricole et sur le gaspillage alimentaire.

Evolution des émissions de GES entre 2018 et 2050



L'impact des mesures portant sur le changement des pratiques culturales et la réduction du gaspillage alimentaire a donc un impact fort en termes de réduction des émissions de GES, et doit être vu comme un véritable levier pour la transition écologique du territoire.

NB : Pour le gaspillage alimentaire, les aspects portants sur la distribution, la production et la transformation n'ont pas été pris en compte car ils ne sont pas réalisés en totalité sur le territoire et sont donc des émissions importées.



FICHE 2.5 : DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES

350 emplois générés par la relocalisation de l'alimentation

Les estimation avec l'outil PARCEL

Tout d'abord, si la première partie a servi à évaluer la diminution d'impact potentiel via un changement des pratiques culturales et une diminution du gaspillage alimentaire (à domicile et en restauration), l'outil PARCEL permet lui d'estimer les impacts écologiques en fonction des choix de régime alimentaire (changement des pratiques alimentaires).

La première hypothèse avec l'outil est une relocalisation de 100% de l'alimentation des habitants sur le territoire de la Communauté de Communes de Caux Austreberthe, en conservant la surface actuelle affiliée à la production agricole, soit environ 5 660 hectares. La seconde hypothèse est que le régime alimentaire des habitants change, avec une diminution de la quantité de consommation de protéines animales (diminution de la consommation de viande de 50%). Enfin, la dernière hypothèse est que le régime alimentaire des habitants intègre 25% de produits bio, ce qui revient à dire que 25% de la production alimentaire du territoire est issu de l'agriculture biologique (contre environ 2% actuellement).

La répartition des surfaces et la création d'emplois



Légumes

Environ 480 hectares



Fruits

Environ 1110 hectares



Céréales et autres cultures...

Environ 1610 hectares



Elevage i

Environ 2 460 hectares

La relocalisation de l'alimentation et le changement des régimes alimentaires impliquent un changement important dans la répartition des usages des surfaces agricoles.

Ainsi, si la surface en grande culture reste relativement stable (28% pour PARCEL contre 29% en 2010), la surface affiliée aux élevages serait amenée à diminuer drastiquement au profit de la production légumière et fruitière (43% des surfaces en élevage avec PARCEL contre 62% en 2010).

NB : La relocalisation de l'alimentation et de la production (avec une augmentation de la part en agriculture biologique) nécessitera une augmentation des emplois nécessaires à la production. En 2010, le territoire recense 142 actifs agricoles, mais avec l'estimation de l'outil PARCEL, 490 emplois sont nécessaires (190 emplois en maraîchage, 150 emplois pour l'arboriculture, 24 emplois pour les grandes cultures céréalier et autres, et 120 emplois pour l'élevage).



FICHE 2.5 : DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DURABLES

Les impacts sur l'environnement

-7% de perte de biodiversité avec les changements de pratiques

Les impacts sur ...	Les résultats	L'interprétation
Le climat*	-31% d'émissions de GES par personne	Due à la plus grande part de bio consommée et à la moins grande part de viande
La biodiversité*	-7% de déclin des espèces par hectare	Liée aux pratiques mises en œuvre pour la production bio et à la destruction des espaces de prairies favorables à la biodiversité
La déforestation **	-54% de déforestation importée par personne	Liée à la déforestation importée pour l'alimentation animale (soja notamment), la réduction de l'élevage implique une diminution de la déforestation
La pollution de l'eau*	-11% de l'impact de l'agriculture sur la pollution de l'eau par hectare	Liée à la diminution de l'impact du passage au bio (moins de pesticides, moins de lessivage des sols ...), et par une diminution des surfaces d'élevage au profit de surface en légumineuse, fruits à coque ... (moins polluantes)
La consommation d'eau**	+71% de la consommation d'eau par hectare	Liée à des besoins en eau plus importants pour la production végétale que pour l'élevage

Source: Outil PARCEL Terre de Lien

*Clés de compréhension : L'impact de la relocalisation n'est pas estimé, par manque de données fiables sur le sujet. PARCEL donne ainsi l'impact du passage au bio et d'un changement de la consommation de viandes.

**Clés de compréhension : L'impact de la relocalisation et de la production de produits bio n'est pas estimé, par manque de données fiables sur le sujet. PARCEL donne ainsi l'impact du changement de la consommation de viande.

FICHE 2.6 :

FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX



Les faiblesses et les menaces

- ❖ Une agriculture majoritairement conventionnelle ayant un fort impact sur le climat (émissions de GES et l'environnement (biodiversité et ressource en eau)
- ❖ Des pics de pollution réguliers enregistrés sur le BAC ayant un lien fort avec le secteur agricole (facteur aggravant : présence de bâtoires sur le territoire)
- ❖ L'aire du BAC ne représente qu'une petite partie du territoire de la CC Caux Austreberthe
- ❖ Un secteur agricole vulnérable face au changement climatique à venir
- ❖ Une empreinte carbone de l'alimentation élevée
- ❖ Un impact fort du gaspillage alimentaire sur et en dehors du territoire

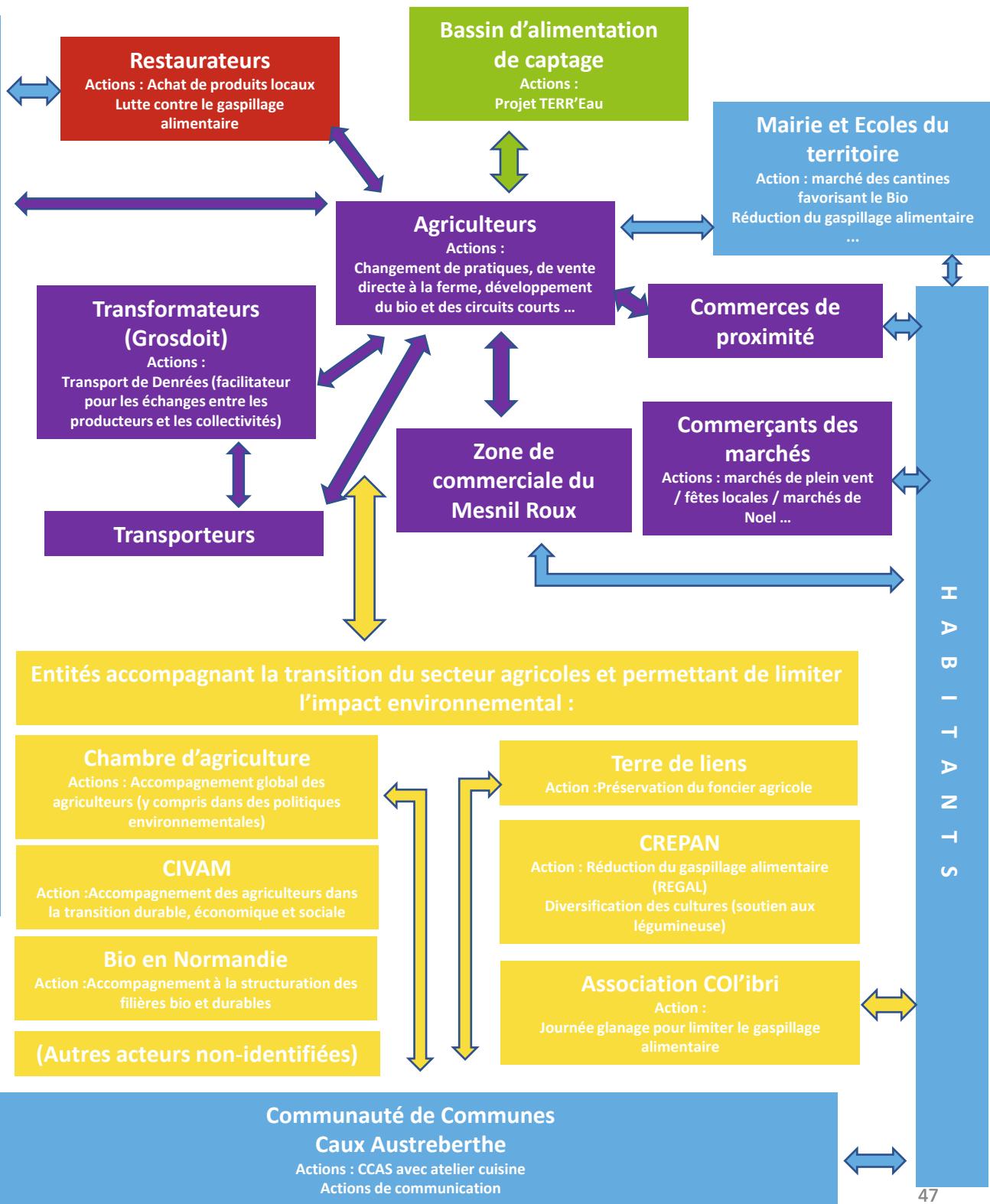
Les forces et opportunités

- ❖ Elaboration du PLUi en cours permettant d'identifier les terres agricoles et exploitations, de travailler sur le foncier et de limiter l'artificialisation des sols
- ❖ Elaboration d'un PCAET qui permet d'appréhender les questions air-énergie-climat en lien avec l'agriculture et l'alimentation (transports des denrées par exemple) et également les questions d'adaptation au changement climatique
- ❖ Elaboration d'un Plan Déchets : Mise en place d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire
- ❖ Un bassin d'alimentation de captage est en place, permettant d'engager des actions en faveur de la protection de la ressource en eau et de la gestion du foncier
- ❖ Le secteur agricole présente des potentiels de développement des énergies renouvelables et de puits de carbone

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ Préserver les terres agricoles comme réservoirs de biodiversité et puits de carbone
- ❖ Changer les pratiques agricoles vers des pratiques respectueuses et durables pour limiter l'impact sur le climat (GES et séquestration), l'environnement et la ressource en eau
- ❖ Diversifier les cultures pour préserver les paysages, relocaliser l'alimentation et soutenir la biodiversité
- ❖ Accroître la production d'ENR au sein des exploitations (solaire et méthanisation notamment)
- ❖ Diminuer le gaspillage alimentaire pour limiter son impact sur le climat
- ❖ Faire changer les pratiques alimentaires pour limiter l'impact de l'alimentation sur le climat

FICHE 2.7 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS





ACCESSIBILITÉ SOCIALE

Le domaine 3 : Accessibilité sociale

La thématique accessibilité sociale représente l'aspect accessible de l'alimentation, vu aussi bien sous un prisme physique, que financier ou temporel. En effet, se nourrir constitue un besoin vital, il est donc indispensable que chacun ait un accès de proximité à des produits alimentaires en tout temps, il est nécessaire que cette alimentation soit de qualité.

La partie accessibilité sociale a pour objectif de faire un état des lieux de la précarité alimentaire sur le territoire permettant de déterminer la typologie des personnes vulnérables en matière d'accès à une alimentation de qualité, diversifiée et en quantité suffisante.

Cette partie met également en lumière ce qui est actuellement réalisé sur le territoire pour pallier cette problématique, en termes d'aides financières, de sensibilisation ou d'actions concrètes telle que de la redistribution de produits alimentaires.

N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 3.1	La précarité alimentaire sur le territoire
Fiche 3.2	La formation des professionnels du social, de l'éducation et des structures cibles
Fiche 3.3	Les aides alimentaires du territoire
Fiche 3.4	L'éducation et la sensibilisation auprès de publics cibles, accès à une alimentation de qualité
Fiche 3.5	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 3.6	Réseaux d'acteurs et actions en cours



FICHE 3.1 : LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

Les personnes en insécurité alimentaire « n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine » (Conseil National de l'Alimentation, 2012).

L'insécurité alimentaire renvoie aussi bien à la disponibilité des biens alimentaires, à leur accessibilité physique et économique, ainsi qu'à leurs caractéristiques nutritionnelles et sanitaires. Ainsi, cet enjeu peut être vu comme un axe transversal faisant un lien entre l'aspect social et économique de l'alimentation.

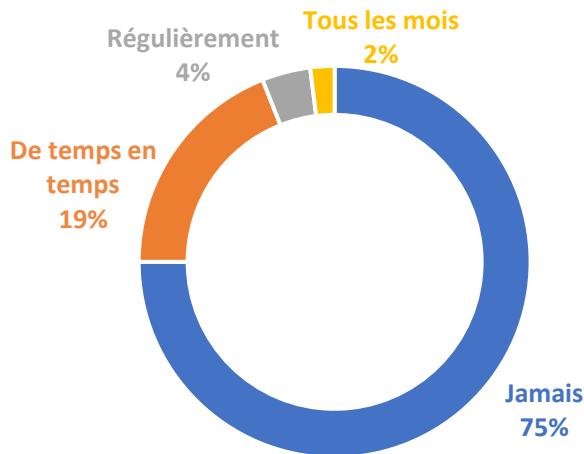
L'insécurité alimentaire est surtout une affaire de pauvreté. La raison principale de ne pas pouvoir se nourrir correctement en France est le coût financier que cela implique et l'incapacité pour certains ménages de couvrir les dépenses pour des biens alimentaires. La pauvreté est fortement liée à la situation des individus, par exemple les personnes sans emploi et les étudiants sont très touchés par ce problème. Selon l'INSEE, la tranche d'âge la plus touchée par la pauvreté est celle des moins de 30 ans.

Sur le territoire de la CC Caux Austreberthe, 35% des habitants ont moins de 30 ans et 26% en ont plus de 60. 14% de la population active est sans activité professionnelle et 30% des ménages sont composés d'une personne. Ainsi, le territoire est potentiellement vulnérable à la précarité alimentaire.

Selon l'IPSOS, près d'une personne sur deux (48%) dont le revenu mensuel net du foyer est inférieur à 1200€ éprouve des difficultés financières pour se procurer une alimentation saine lui permettant de faire 3 repas par jour, pour consommer des fruits et légumes frais tous les jours (53%), pour consommer du poisson (46%) ou dans une moindre mesure de la viande au moins une fois par semaine (36%).

Un questionnaire a été réalisé à l'attention des habitants de la CC Caux-Autreberthe afin de récolter des données ciblées en ce qui concerne les enjeux que couvrent le PAT. Ce questionnaire cumul un total de 462 réponses et a permis d'obtenir certaines informations en lien avec la précarité alimentaire.

Part de la population touchée par la précarité alimentaire pour raison financière



Source : Réponses au questionnaire dans le cadre du PAT Caux-Autreberthe, Albea Etudes & Conseils

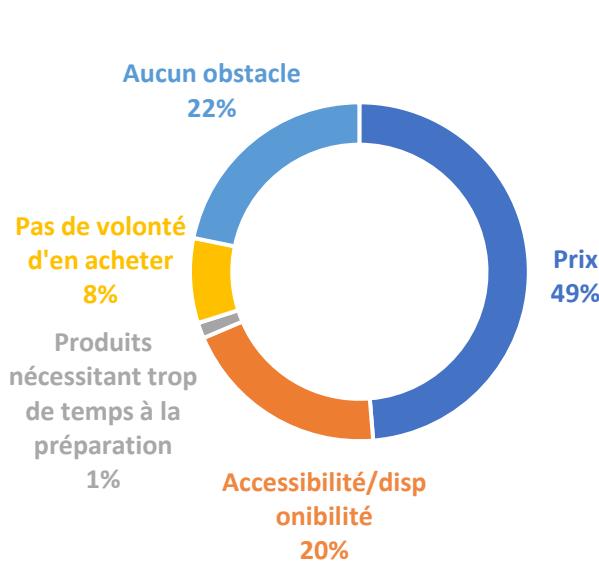
Sur la CC Caux-Autreberthe le taux de pauvreté est de 11,6%, cela signifie qu'il y a déjà tout autant de personnes qui peuvent être concernées par la précarité alimentaire.

Les habitants de la Communauté de Communes Caux-Autreberthe ne sont pas épargnés par la précarité alimentaire en raison de problèmes financiers (fin de mois difficile les obligeant à sauter des repas, par exemple). En effet, bien que 74% des personnes interrogées ne connaissent jamais de problème en lien avec l'accès à l'alimentation, 25% d'entre elles sont, à minima, « de temps en temps » touchés par une précarité alimentaire liée à un manque de moyen. Tout en sachant que l'alimentation est un besoin vital et qu'il représente une priorité pour 79% de la population.



FICHE 3.1 : LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE

Obstacles rencontrés à l'achat de produits bio et/ ou locaux



Source : Réponses au questionnaire dans le cadre du PAT Caux-Austreberthe, Albea Etudes & Conseils

D'autres éléments sont à prendre en considération lorsque l'on adresse la problématique de l'insécurité alimentaire et notamment la diffusion de l'information. En effet, avoir accès à l'information permet à la fois de connaître ce dont notre corps a besoin pour fonctionner correctement, mais également de savoir comment se faire aider pour sortir de cette précarité alimentaire. Bien que, toujours selon les réponses des habitants, 83% des répondants estiment être bien informés sur les recommandations alimentaires, cela laisse tout de même 17% des répondants qui pensent ne pas l'être suffisamment. De plus, peu respecte les recommandations liées à la consommation alimentaire puisque 66% des répondants mangent moins de 5 fruits et légumes par jour, les restreignant dans un apport alimentaire sain. Néanmoins, cela ne peut être entièrement attribuable à un manque de moyen financier (manque d'intérêt pour les fruits et légumes, peu de désir pour cuisiner, etc.)

Les entretiens du PAT : Banque alimentaire

Présentation de la structure : Récupère et prépare des denrées alimentaires et d'hygiène pour les associations, afin de permettre une redistribution

Quel est le profil des bénéficiaires / l'enjeu prioritaire ?

Plus de la moitié sont des jeunes, 6% sont des plus de 60 ans, il y a également beaucoup de familles monoparentales. Les personnes au chômage et au RSA doivent souvent recourir à une aide.

La précarité alimentaire c'est aussi ne pas avoir accès à des produits de qualité et meilleure pour la santé. Ce type de bien alimentaire peut être aussi bien un aliment spécifique (légume par exemple), un type de culture privilégié (biologique) ou encore une provenance préférée à une autre (produit local). Il est donc important que chacun puisse avoir accès à ces trois éléments.

A travers le questionnaire adressé aux habitants de la CC Caux-Austreberthe il est possible d'observer que le plus gros frein à l'achat de produits biologiques et locaux est le prix, selon 49% des répondants, suivi de l'accessibilité ou la disponibilité de ces derniers, pour 20% des répondants. Cela met en lumière l'inégalité d'accès aux produits de ce type et la nécessité d'agir pour une meilleure offre qui ne mettrait pas en péril le budget des consommateurs.

Les entretiens du PAT : CIVAM

Présentation de la structure : Groupe d'agriculteurs et ruraux travaillant pour la transition agroécologique

Quelles actions possibles en lien avec les agriculteurs

Mise en place session de glanage (clients/adhérents des épiceries sociales et solidaires qui viennent ramasser les denrées directement sur place) + Sensibilisation à l'alimentation (travail avec épicerie sociale et solidaire...) ; visite de ferme : permet d'ouvrir des portes ; de sensibiliser sur comment cuisiner des produits bruts



FICHE 3.2 : LA FORMATION DES PROFESSIONNELS DU SOCIAL, DE L'EDUCATION ET DES STRUCTURES EN LIEN

Diminuer la précarité alimentaire et améliorer l'accessibilité sociale passe par la formation de différents acteurs sur le sujet. Les professionnels du social, de l'éducation ou encore les Elus, par exemple, doivent connaître la situation sur leur territoire en terme de précarité alimentaire et tous les mécanismes qui l'entourent. La formation de ces acteurs doit aussi permettre d'avoir des personnes qui savent ce qu'est une alimentation de qualité et quels sont les freins à son atteinte. Ces personnes « sachantes » doivent également être en capacité de transmettre leur savoir et ils doivent connaître les solutions possibles pour pouvoir guider et orienter (structures pouvant les aider, aides financières disponibles, etc.) les personnes qui nécessitent de l'aide.

Acteurs de la CC Caux-Astreberthe concernés par la formation :
Etablissements scolaires (21 écoles primaires publics, 2 écoles primaires privées, 3 collèges publics, 2 lycées)
Etablissements de santé (Centre hospitalier de l'Astreberthe : hôpital de Barentin et EHPAD de Pavilly)
Associations du territoires (pouvant à la fois former et être formées)
Mairies des communes (9 mairies)
Habitants (25183)

La formation aux habitants peut directement s'adresser aux personnes concernées par le problème de précarité alimentaire. Cela peut passer par la réalisation d'ateliers par exemple. Ces exercices pratiques peuvent permettre aux personnes ayant des lacunes dans certains domaines pouvant accentuer les risques de se trouver en situation de précarité alimentaire (comme le fait de ne pas cuisiner, ne pas avoir accès à un potager, ne pas savoir prioriser ses dépenses, etc.).

Dans les écoles, la formation peut s'adresser à la fois aux professeurs afin qu'ils maîtrisent correctement les enjeux de la précarité alimentaire, puis aux élèves, afin de leur donner des clés de connaissance sur le sujet. Cela se fait donc à différents niveaux d'éducation et dès le plus jeune âge afin que les informations soient bien assimilées.

Pour les professionnels de santé et du social, il est indispensable de s'assurer qu'ils soient bien formé sur le sujet afin d'optimiser la prise en charge des patients. Par exemple, il a été montré qu'il existe une prévalence de l'obésité plus forte parmi les personnes à faibles revenus et chez les enfants issus de catégories sociales modestes. Ainsi, lors de la prise en charge du patient en situation d'obésité, il est nécessaire de prendre en compte le cadre social dont il est issu et l'environnement dans lequel il vit afin de considérer le problème dans son ensemble.

Enfin, les communes doivent également former les Elus à la question de la précarité alimentaire afin de pouvoir prendre des mesures et mettre en place des actions adaptées à la situation des personnes et du territoire.

Les formations sur le territoire :

L'association promotion santé Normandie, qui est aussi le relais de l'ARS sur les territoires de Normandie, propose des formations à la nutrition et à la précarité dont le coût est pris en charge par l'ARS et la DRAAF. Cette formation est à destination des professionnels du médico-social qui un projet en lien avec la nutrition (animation d'ateliers). L'objectif de la formation est la construction d'un programme d'atelier nutrition favorable à la santé des publics en situation de précarité.



FICHE 3.2 : LA FORMATION DES PROFESSIONNELS DU SOCIAL, DE L'EDUCATION ET DES STRUCTURES EN LIEN

Les entretiens du PAT : CCAS (Centre Communal d'Actions Sociales)

Présentation de la structure : Accompagnement dans l'attribution de l'aide sociale légale (instruction des dossiers de demande, aide aux démarches administratives...) et dispenser l'aide sociale facultative (aide alimentaire, micro crédit social...).

Quelles actions de formation à destination des habitants sont mises en place concernant la précarité alimentaire ?

Mise en place d'ateliers de cuisine, organisés avec le lycée professionnel de la restauration. Le repas est préparé à partir des denrées de la banque alimentaire et est servi un soir de décembre aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cet évènement est très apprécié pour la création de lien social qu'il permet, en plus de l'aspect informatif sur le bien mangé.

Les entretiens du PAT : ARS (Agence Régionale de Santé)

Présentation de la structure : Pilotage régionale du système national de santé.

Quelles actions de formation sont mises en place concernant la précarité alimentaire ?

Mise en place d'acteurs qui vont pouvoir agir directement auprès des territoires pour mener des actions d'éducation et de sensibilisation, d'assurer la montée en compétences des acteurs qui agissent sur les aspects sociaux (précarité alimentaire). Dans ce cadre, Promotion Santé Normandie propose un appui méthodologique aux projets et pour la montée en compétence des professionnels sur la nutrition et la précarité. L'ARS et la DRAFF financent également des formations pour des acteurs sociaux, afin de mettre en place des dispositifs « Ateliers cuisine » par exemple.

Les entretiens du PAT : Association Co'libri

Présentation de la structure : Association qui aide et accompagne les personnes en précarité alimentaire et dont l'objectif sous-jacent de leurs actions est la lutte contre l'isolement des personnes.

Quelles actions de formation à destination des habitants sont mises en place ?

L'une des actions de l'association est l'organisation d'ateliers avec les membres de l'association. Ces ateliers permettent de faire du lien avec le public. Il y a :

- Les ateliers jardinages sur les jardins ouvriers de Duclerc, la récolte effectuée est reversée aux bénéficiaires pour 2€ les 10 kg ;
- Les ateliers cuisine en itinérance, s'il y a une convention avec les communes (avec crise sanitaire, les ateliers ont été proposés à domicile) ;
- Les ateliers bien-être et estime de soi pour lesquels sont proposés la confection de produits de soins ;
- Les ateliers informatiques avec une option gestion du budget.



FICHE 3.3 : LES AIDES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

Selon l'association, qui s'appuie sur les données de la Direction générale de la cohésion sociale (DGCS), « entre 5 et 7 millions de personnes » ont eu recours à l'aide alimentaire en 2020 en France.

Selon le questionnaire réalisé dans le cadre du PAT, 26% des répondants sont à minima « de temps en temps » concernés par la précarité alimentaire, néanmoins, seuls 0,4% des personnes font appel aux dispositifs d'aide alimentaire proposés sur le territoire.

Les barrières à la demande/l'accès d'aides alimentaires :

- L'invisibilité sociale (entraînant la difficulté de cibler les publics dans le besoin) : elle correspond aux « processus (c'est-à-dire les attitudes, les comportements, les normes et les dispositions institutionnelles) induits par divers acteurs qui, dans leur complexité, génèrent un déni de reconnaissance sociale des personnes pouvant affecter l'étendue et l'intensité de leurs conditions de vie déjà précaires. Cette dynamique se rapporte aux personnes, mais plus souvent à leurs propres difficultés sociales. » (ONPES)
- Le manque d'informations
- La difficulté d'accès et de réalisation des démarches : certaines personnes pourraient se trouver décourager face aux démarches à réaliser (les personnes âgées par exemple)
- Le manque ou la distance des structures : sur des territoires plus ruraux il peut être difficile d'avoir accès à des structures d'aides, de par le peu de structures/aides existantes et/ou de par leur distance entraînant une difficulté d'accès pour certains.

Les différents types d'aide :

Financière

Alimentaire (fournir des denrées)

D'accompagnement (ateliers, assistance)

Psychologique

Aides financières :

Il existe des aides financées par l'Etat :

- Les minima sociaux (RSA)
- Les prestations familiales (Allocation de soutien familial, complément familial, ...)
- La prime d'activité
- La garantie jeunes
- La garantie contre les risques d'impayés de pension alimentaire

Le **CCAS** propose une aide facultative, qui octroie des chèques-service pour les familles en difficulté sociale. Il n'y a aucun barème de ressources, c'est la situation globale de la famille qui est évaluée (dette de loyer, pas de règlement EDF, GRDF ...). Ce procédé permet de laisser une certaine autonomie à la famille en lui laissant le choix de ses achats, qui sont malgré tout conditionnés à l'achat de produits alimentaires et d'hygiène

FICHE 3.3 : LES AIDES ALIMENTAIRES DU TERRITOIRE

Aides alimentaires :

Les aides alimentaires constituent tout ce qui est mis en place pour distribuer directement de la nourriture aux personnes qui en ont besoin.

- **ARS :**

Création et animation du réseau « Mieux cultiver – Mieux consommer » avec les collectivités et les structures locales ;

Réorientation des invendus (à des associations ou conserveries par exemple).

- **Restos du cœur :**

Collecte de denrées alimentaires, gestion des produits et redistribution

- **Banque alimentaire :**

Distribution de paniers alimentaire 100% locaux (avec le CIVAM)

Collecte de denrées alimentaires, gestion des produits et redistribution via des associations partenaires

- **CIVAM :**

Ateliers de glanage avec les clients/adhérents des épiceries solidaires

Fourni des produits locaux pour des paniers alimentaires

Approvisionnement des denrées pour les épiceries solidaires

- **CCAS :**

Distribution de denrée 1 fois par semaine, Gestion d'une épicerie sociale alternative tous les 15 jours

- **Association Co'libri :**

Livraison de colis alimentaire en itinérance sur 30 communes (en partenariat avec la banque alimentaire du Houlme) : lorsqu'il n'y a pas de convention signé avec la commune (c'est le cas pour 20/30) le colis est à 2€/personnes

Aides d'accompagnement :

Les aides d'accompagnement permettent aux personnes se trouvant en précarité alimentaire de gagner en compétences et connaissances en ce qui concerne l'alimentation afin de diminuer légèrement leurs lacunes, mais également pour créer du lien social.

- **CCAS :**

Ateliers cuisine avec le lycée professionnel de la restauration

Inscription des habitants à l'aide alimentaire

- **Co'libri :**

Ateliers jardinages : récolte à 2€ les 10kg ;

Ateliers cuisine en itinérance ;

Ateliers informatique avec une option gestion du budget.

Aides psychologiques :

La situation de précarité alimentaire et de pauvreté peut créer des difficultés à gérer la vie au quotidien.

Il est nécessaire de pouvoir prendre en charge ces personnes dans des structures adaptées sans que cela ne pèse sur leur budget (centre-médico-psychologiques, psychologues, médecins généralistes, centre d'appel d'aide) :

- **CMPP Sévginé Barentin**

- **Centre hospitalier de l'Austreberthe** : équipe psychologique

- **Ligne d'appel** : Croix Rouge écoute

- **Co'libri** : Ateliers bien-être et estime de soi



FICHE 3.4 : LA SENSIBILISATION AUPRÈS DE PUBLICS CIBLES À UN ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

L'éducation et la sensibilisation des individus à l'alimentation et à la précarité alimentaire est primordiale. Il est indispensable que chacun ait les clés pour une bonne alimentation, ainsi que les moyens de compréhension pour participer à la réduction du problème de précarité alimentaire.

La sensibilisation peut concerner deux thématiques :

- Santé : comment bien se nourrir
- Accessibilité : où trouver les produits, quelles sont les aides disponibles, etc.

72% des personnes ayant répondu au questionnaire réalisés dans le cadre du PAT, mangent moins de 5 fruits et légumes par jour. De plus, 17% des répondants estiment ne pas être assez bien informé sur les recommandations en matière d'alimentation. Il est donc important de renforcer l'effort de sensibilisation au sujet de l'importance de consommer ces aliments afin que les choix soient orientés de la meilleure façon et pour limiter l'alimentation carencée.

La sensibilisation peut permettre aux personnes concernées de sortir de l'invisibilité sociale. Certaines personnes peuvent se trouver en situation de déni concernant la situation dans laquelle elles se trouvent du fait d'être ignoré par les autres. Ainsi, la sensibilisation peut permettre de lever le voile sur cette problématique.

De plus, une des barrières à la demande d'aide alimentaire concerne le manque d'informations sur toutes les aides disponibles et faire de la sensibilisation et de la communication peut permettre de limiter ce problème.

La sensibilisation peut prendre plusieurs formes :

- Interventions scolaires sur l'alimentation
- Réalisation de campagnes d'informations et notamment des campagnes ciblées sur les publics défavorisés
- Prospectus d'informations sur les offres alimentaires et les ventes de produits locaux
- Création d'évènements autour de l'alimentation (nutrition et accessibilité)

A l'échelle du territoire :

Les entretiens du PAT : ARS (Agence Régionale de Santé)

Présentation de la structure : Pilotage régionale du système nationale de santé.

Mettez-vous en place des actions de sensibilisation ?

Intervient à travers des actions de sensibilisation

l'ARS apporte un appui dans le cadre des CESCI (Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté : dispositif obligatoire interne à un établissement) qui imposent la mise en place d'actions de sensibilisation à la santé au sein des établissements scolaires. Possibilité d'un accompagnement financier de l'ARS.

Les entretiens du PAT : Bio en Normandie

Présentation de la structure : Association des producteurs et productrices normands engagés dans l'agriculture biologique

Mettez-vous en place des actions de sensibilisation ?

Evènement semaine manger bio et locale chaque année en septembre ;

Porte ouverte chez les adhérents, partenaires à destination du grand public ;

Porte ouverte dans les fermes, ou dans les lieux de ventes ;

Autres actions de sensibilisation ;

Catalogue des points de vente du bio et local ;

Défi à alimentation positive



FICHE 3.5 : FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX

Les faiblesses et les menaces

- ❖ Part importante de personnes exposées à la précarité sur le territoire : les jeunes, les familles monoparentales, les chômeurs, les personnes âgées...
- ❖ Manque d'accès aux produits bio et locaux
- ❖ Manque d'accès à l'information concernant les aides disponibles et sur les instructions alimentaires
- ❖ Manque d'attention porté à la question d'accessibilité sociale et nécessité de développer la sensibilisation à ce sujet à différentes échelles et auprès de différents acteurs du territoire
- ❖ Maintien d'un système d'aide alimentaire uniquement basé sur le don alimentaire

Les forces et opportunités

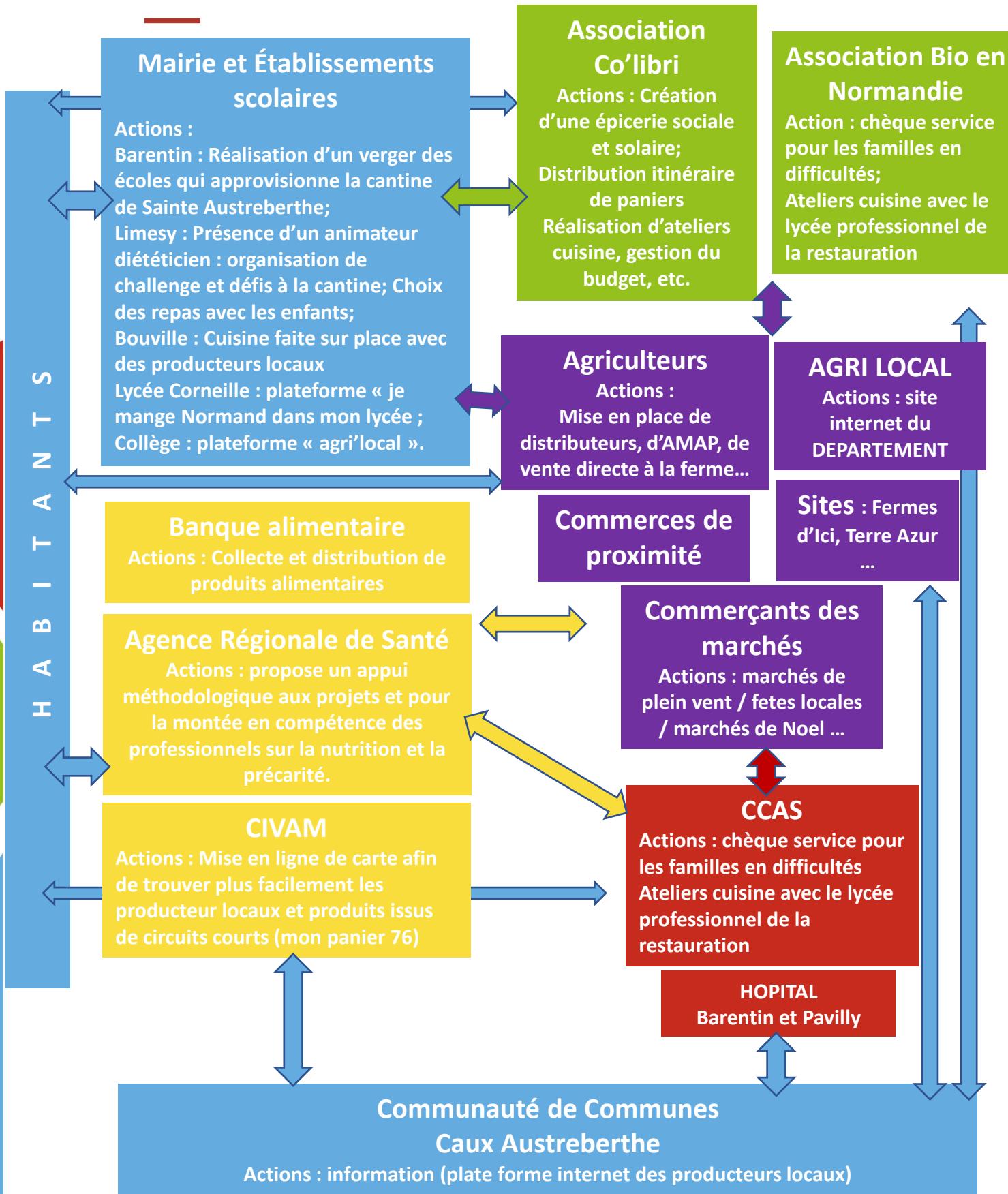
- ❖ Existence d'organismes œuvrant pour réduire la précarité alimentaire
- ❖ Allier la santé à la diminution de la précarité alimentaire
- ❖ Associer le système scolaire et l'éducation à la question de l'accessibilité sociale
- ❖ Développement du volet mécénat au sein de la banque alimentaire
- ❖ Coopérer avec les agriculteurs du territoire pour permettre aux personnes en précarité alimentaire d'accéder à des produits locaux

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ Développer la sensibiliser et la formation des acteurs du territoire à la question de la précarité alimentaire
- ❖ Identifier correctement les personnes en précarité alimentaire
- ❖ Dépasser les barrières à la demande d'aides alimentaires
- ❖ Développer les actions de communications sur les aides alimentaires disponibles sur le territoire
- ❖ Développer l'action de communication sur les points de vente des produits bio, locaux et issus de circuits courts
- ❖ Diminuer le gaspillage alimentaire en optimisant la redistribution des denrées alimentaires



FICHE 3.6 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS





ECONOMIE ALIMENTAIRE

Le domaine 4 : Economie alimentaire

La thématique économie alimentaire du territoire a pour objectif de décrire le contexte économique dans lequel s'inscrit le Plan Alimentaire Territorial.

N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 4.1	Le bassin de vie Caux Austreberthe
Fiche 4.2	Les emplois dans l'agro l'alimentaire
Fiche 4.3	L'activité commerciale : Du pole régional, aux commerces de proximité
Fiche 4.4	Les marchés de plein vent
Fiche 4.5	Circuits courts et activité commerciale
Fiche 4.6	La valorisation des circuits alimentaires de proximité (exemple des filières viande et lait)
Fiche 4.7	La restauration collective publique ou privée – le développement de produits locaux et de qualité
Fiche 4.8	La restauration collective : les freins au développement des circuits courts
Fiche 4.9	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 4.10	Réseaux d'acteurs et actions en cours

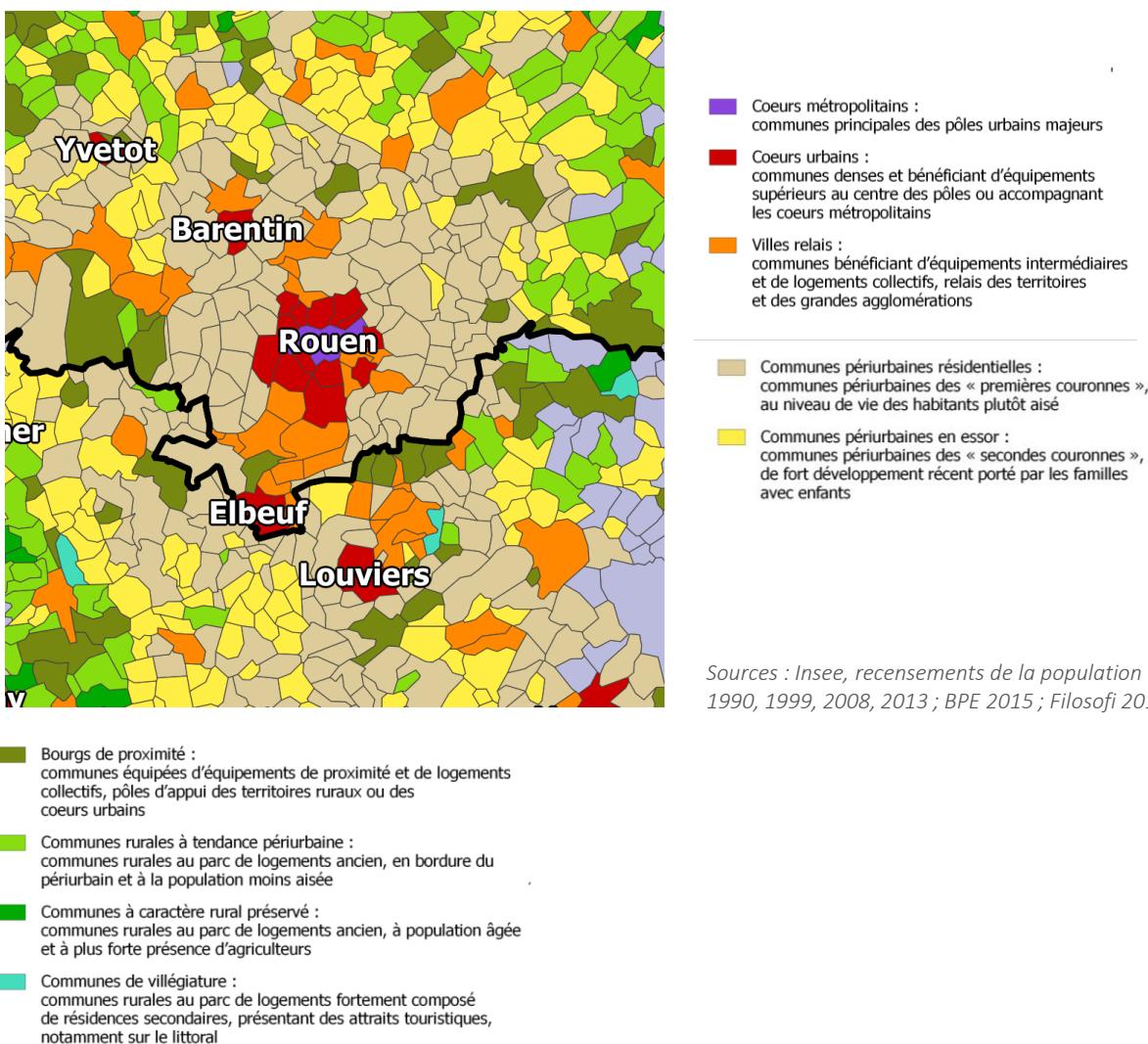


FICHE 4.1 : LE BASSIN DE VIE CAUX AUSTREBERTHE

Le territoire Caux Austreberthe s'inscrit dans l'aire d'influence du territoire de la Métropole de Rouen (71 communes et 490 000 habitants en 2017).

L'ensemble de ces captifs sont cependant dépendant de la voiture particulière et la circulation, les cheminements piétons dans la zone sont l'un des points faibles relevés dans l'analyse du pôle commercial.

La zone de chalandise tend à se resserrer sur sa partie rurale avec une **difficulté à capter les habitants de la ville de Rouen**.



Sources : Insee, recensements de la population 1990, 1999, 2008, 2013 ; BPE 2015 ; Filosofi 2014

Des commerces alimentaires répartis entre :

- Un pôle d'importance locale et régionale ; la zone commerciale Mesnil roux / Carbonnière sur la commune de Barentin
- Les commerces de proximité et supermarchés des polarités urbaines de Barentin et Pavilly
- Les commerces de proximité des petits pôles ruraux

FICHE 4.2 : LES EMPLOIS DANS L'AGRO L'ALIMENTAIRE



Industrie agroalimentaire

Le territoire Caux Austreberthe compte 21 établissements agroalimentaires*

Soit :

- 2 % des établissements agroalimentaires du département
- 21 % des établissements industriels du territoire

Sources : données INSEE, SIRENE, AGRESTE

Traitement CANs

*sont inclus les commerces de bouche transformant les produits

L'entreprise Ferrero, localisée à Villers Ecalles constitue le 6^e site de production industrielle du secteur agroalimentaire du département de Seine Maritime en 2022.

La Normandie, arrive en tête pour la production de chocolat avec plus du tiers de la production nationale.

Comme l'indique la fiche régionale des entreprises agroalimentaires – Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - édition 2021 - le secteur emploi une main d'œuvre souvent peu qualifiée (une opportunité pour les demandeurs d'emploi et les jeunes). Comme pour les autres secteurs industriels, l'attractivité de l'agroalimentaire reste en déficit, malgré des métiers diversifiés, porteurs de sens puisque liés à l'alimentation et des progrès réels en termes d'automatisation et d'ergonomie des postes.

Les entretiens du PAT :

COOPERATIVE NAT'UP (Kevin GOSSELIN)

- Présentation de la structure

Une Coopérative qui appartient à ses adhérents (environ 2/3 des exploitants sont adhérents à Nat'Up)

Coopérative qui

- regroupe les achats pour les aliments, engrains
- Négocie les contrats avec les entreprises telles que Lidl / Mac Do... (exemple ces entreprises achètent une partie de leur Viande, des légumes, des Pommes de Terres via la Coopérative).

Ses filiales :

- Les Fermes d'ici
- Gamm'Vert

Partenariat avec l'abbatoire de Maromme / Entreprise Lunor de Luneray (transformation de légumes)

Actions possibles

- Monter un partenariat pour répondre à une partie des besoins des cantines du territoire (Œufs / PAINS / LEGUMES / PATATE / VIANDE DE VOLAILLE) Pour cela il faut définir un volume nécessaire et travailler sur un prévisionnel des besoins

Focus sur l'entreprise Ferrero :

Fabrication de cacao, chocolat & confiseries

Principale entreprise agro alimentaire du territoire ([chapitre commun avec le PLUi](#))

Implantée à Villers-Écalles, depuis 1959, Ferrero France emploie aujourd'hui près de 1 350 collaborateurs, dont 900 en Haute-Normandie. Ses 450 autres collaborateurs, répartis sur toute la France, constituent l'une des principales forces de vente de l'agroalimentaire.

Depuis sa création, l'entreprise bénéficie d'une croissance continue. Sur les 10 dernières années, Ferrero France a vu son chiffre d'affaires pratiquement doubler pour s'établir à plus de 1,24 milliards d'euros en 2016.

L'entreprise constitue un important employeur pour le territoire de la Communauté de Communes Caux-Austreberthe et ses alentours.

ENTRETIEN 16/11/2021: Le Lait utile à la production du Nutella et Kinder Bueno (produit à Villers Ecalles) provient de Normandie, reste de la France et de Belgique.

FICHE 4.3 : L'ACTIVITÉ COMMERCIALE

LA ZONE COMMERCIALE MESNIL ROUX / CARBONNIÈRE :

Surface totale : 111,8ha

225 commerces au total dont 7 commerces alimentaires du supermarché à l'hypermarché en passant par une structure proposant des produits en vrac depuis juillet 2021.

L'étude de reconquête de la zone commerciale (2021) effectue les constats suivants sur la zone Mesnil Roux / Carbonnière

> La zone de chalandise d'hyper proximité (moins de 10 minutes en voiture) du pôle du Mesnil Roux correspond quasiment à l'échelle du bassin de vie de Barentin (environ 30 000 habitants répartis sur une douzaine de communes

> La zone de chalandise théorique à 30 minutes concerne, quant à elle, un ensemble de près de 523 193 habitants, répartis sur 174 communes

> Une densité des commerces du secteur de l'alimentaire supérieure à la moyenne nationale (399m² pour 1000 habitants contre 364 pour la moyenne nationale)

> 13,4% de l'offre commerciale (en nombre de locaux) est dédiée aux activités de type Cafés Hôtels Restaurants (CHR) sur la zone : Un taux relativement faible qui témoigne d'une offre de convivialité trop peu structurée d'un point de vue quantitatif et qualitatif (restauration rapide traditionnelle dominante à ce jour)

Fréquentation de la zone commerciale Mesnil Roux Carbonnière

Jour de pointe :

Vendredi avec (29 644 véhicules entrants sur la journée)

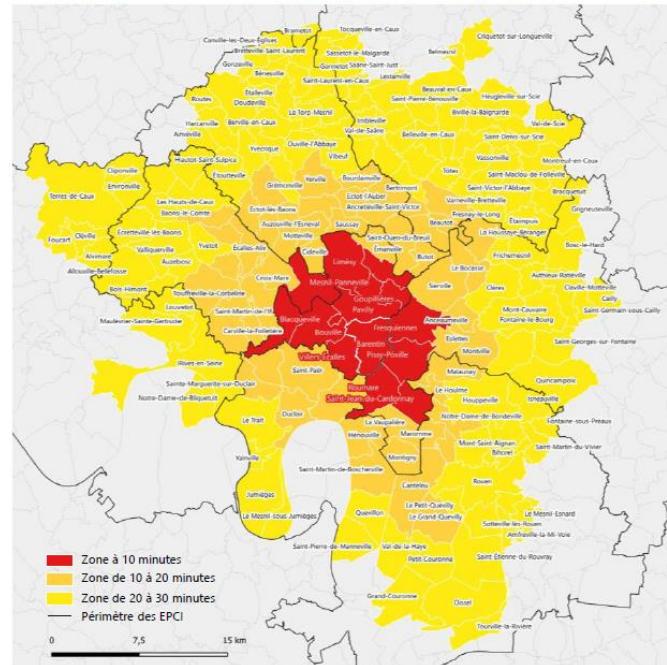
Samedi avec (28 153 véhicules entrants sur la journée)

Heures de pointes de la semaine :

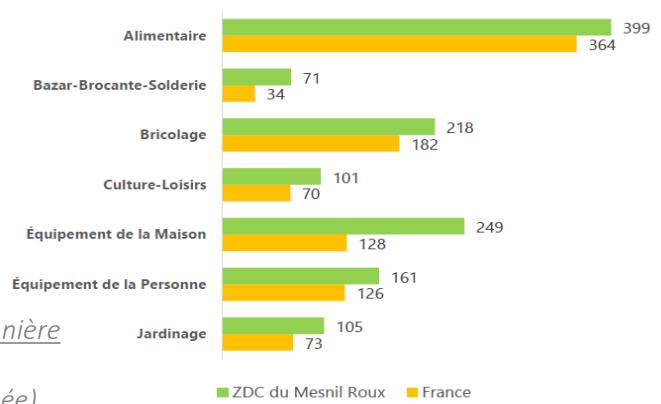
Samedi 10h00 – 11h00 (3115 véh)

Vendredi 17h00 -18h00 (2700 véh)

DEFINITION DE LA ZONE DE CHALANDISE THÉORIQUE DU MESNIL ROUX



DENSITÉS EN GRANDES & MOYENNES SURFACE PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ (M² POUR 1 000 HABITANTS)



Selon l'étude de reconquête, les enjeux liés à l'avenir de la zone commerciale sont les suivants :

- Une zone commerciale qui va devoir faire face aux conséquences de changements sociologiques majeurs (vieillissement de la population, réduction de la part des familles) avec un besoin de réinventer le modèle
- Une reconquête lancée dans le but de faire du Mesnil Roux un véritable centre commercial de référence. Une méthode qui a pour objectif de faire appel à tout les acteurs de ce territoire afin de proposer un projet cohérent.
- Un rayonnement historique sur une zone géographique large qui a conduit à une évolution urbaine non maîtrisée pour absorber les flux.
- Axe projet : améliorer la porosité avec la vallée et le centre-ville de Barentin

FICHE 4.3 : L'ACTIVITÉ COMMERCIALE



Des commerces alimentaires répartis entre :

- LES COMMERCES DE PROXIMITÉ ET SUPERMARCHÉS DES POLARITÉS URBAINES DE BARENTIN ET PAVILLY

Les centre villes de Barentin et Pavilly bénéficient d'une offre de commerce de proximité importante : Restauration, magasins alimentaires, magasin de services, librairie papeterie, pharmacie. Les bouchers et primeurs sont des commerçants fréquemment cités par les habitants en termes d'approvisionnement.

Les 2 centres bourgs permettent aux habitants qui ne peuvent pas se rendre sur la zone du Mesnil, de bénéficier de services de proximité. A noter que le centre de Barentin est composé de trois superettes: Coccimarket, Uexpress, Au panier

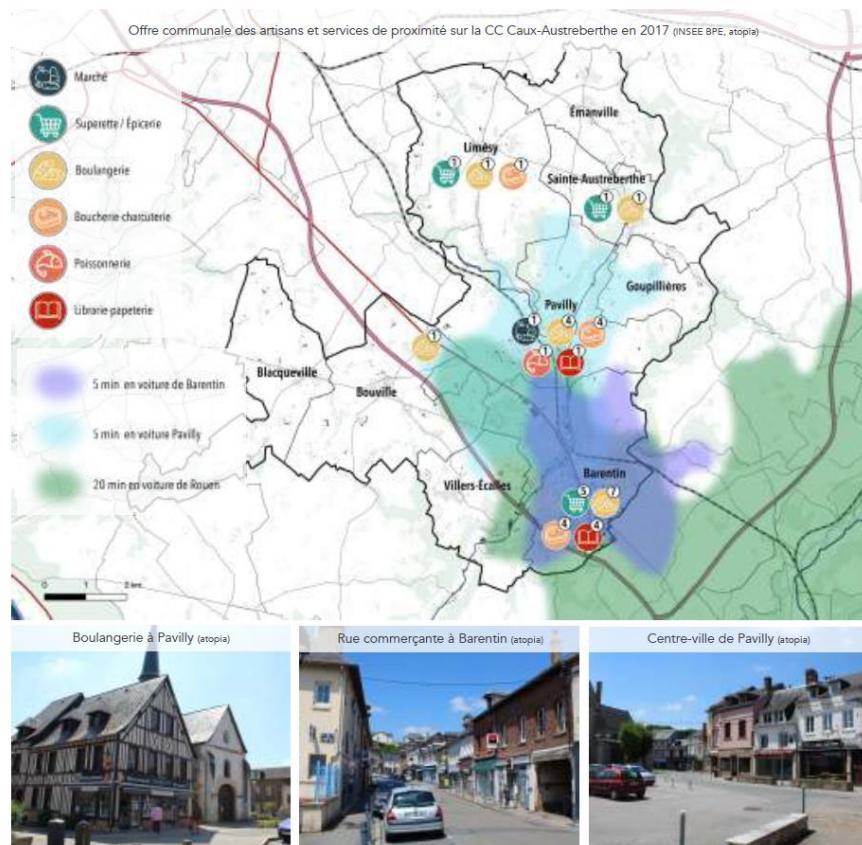
La zone de la Carbonnière réunit un ensemble de supermarchés : Lidl, Aldi, Netto, Grand Frais, Les Emballés du Vrac...

On retrouve également l'hypermarché Carrefour, un des premiers construit en France.

- LES COMMERCES DE PROXIMITÉ DES PETITS PÔLES

Quelques communes telles que Blacqueville, Bouville, Sainte Austreberthe ont des boulangeries et supérettes. La commune de Limesy dispose également d'une boucherie charcuterie (notons que les services de restauration scolaire font travailler dès qu'ils le peuvent ces services).

ÉQUIPEMENTS, SERVICES ET COMMERCES – OFFRE DE PROXIMITÉ



FICHE 4.3 : L'ACTIVITÉ COMMERCIALE



Les entretiens du PAT

Les entretiens du PAT - Les emballés du Vrac · Épicerie 225 Bd de Westphalie · 02 35 79 30 23

Présentation de la structure et concept

SARL, ouverte depuis début Juillet 2021 et gérée par deux gérantes. Le concept est de simplifier l'accès au système de vrac et d'instaurer le drive. Le magasin fournit les contenants et demande aux clients de les retourner pour les recycler.

L'objectif principal est véritablement de maximiser l'utilisation des produits et le recyclage des contenants (Recueil des bocaux non utilisés par les clients - consignes inversées)

Clientèle fidèle et véritablement présente depuis le deuxième quinzaine de Septembre

Quelle est la politique d'approvisionnement en circuit court:

- Un maximum de fournisseur locaux
- Agriculteur bio et en agriculture raisonnée
- Recherche de fournisseurs utilisant du vrac, 1 seul brasseur normand utilise des contenants consignés en Seine Maritime
- Approvisionnement en produit frais plus compliqué que les produits sec

Avez-vous dans le projet de vous développer auprès des restaurateurs ou collectivités du territoire ?

Ce n'est pas encore d'actualité mais pourquoi pas sur le long terme avoir cette réflexion.

Pourquoi ouvrir un magasin de vrac sur le territoire de la communauté de commune ?

Etude de marché établit et la zone commerciale de Barentin bénéficie d'un fort potentiel pour le commerce en vrac.

Objectif : Offrir différents points de retrait sur le territoire Rouennais permet d'accéder à une clientèle plus large. Les points de retrait en 2021 se situent sur Mont Saint Aignan (conciergerie) et à Grand Quevilly.

Les entretiens du PAT : Commerce : Interview Carrefour Express Pavilly

Présentation de la structure

- Superette de quartier implanté il y a quelque mois

Quelle est la politique de Carrefour Barentin sur l'approvisionnement en circuits courts ?

Aucun approvisionnement en circuit court ou par producteur locaux

Les entretiens du PAT : Commerce : Hallettes Pavillaises

Présentation de la structure

- Epicerie

Quel approvisionnement en circuits courts ?

- Yaourts / beurre / crème : Ferme d'Yvetot
- Œufs : Ferme de Canteleu
- Pommes de Terre : Ferme d'Yvetot (via le Min de Rouen)
- Pommes : Direct Producteur à Anneville Ambourville

La difficulté pour l'approvisionnement en circuits courts sur la Communauté de Communes se situe surtout sur la question de la logistique de transport.

FICHE 4.4 : LES MARCHÉS DE PLEIN VENT

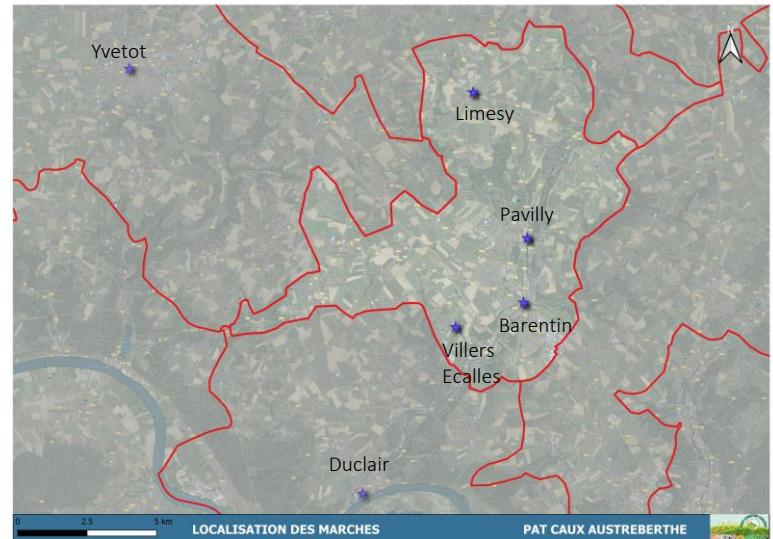
Les marchés sur le territoire

Les marchés de la Communauté de communes Caux Austreberthe sont également des lieux de distribution. Sur les étals des commerçants, il est possible de trouver des produits locaux. Ils peuvent provenir des producteurs en direct qui utilisent ce circuit pour commercialiser leurs produits ou de commerçants non sédentaires qui revendent des produits locaux.

Les habitants du territoire vont également sur les marchés d'Yvetot et de Duclair.

On notera également quelques évènements ponctuels sur les communes de :

- Barentin (marché des producteurs en juin;
- fête de l'été et marché de Noël)
- Pavilly (marché de Noël)
- Villers Ecalles (marché de l'artisanat et du terroir)



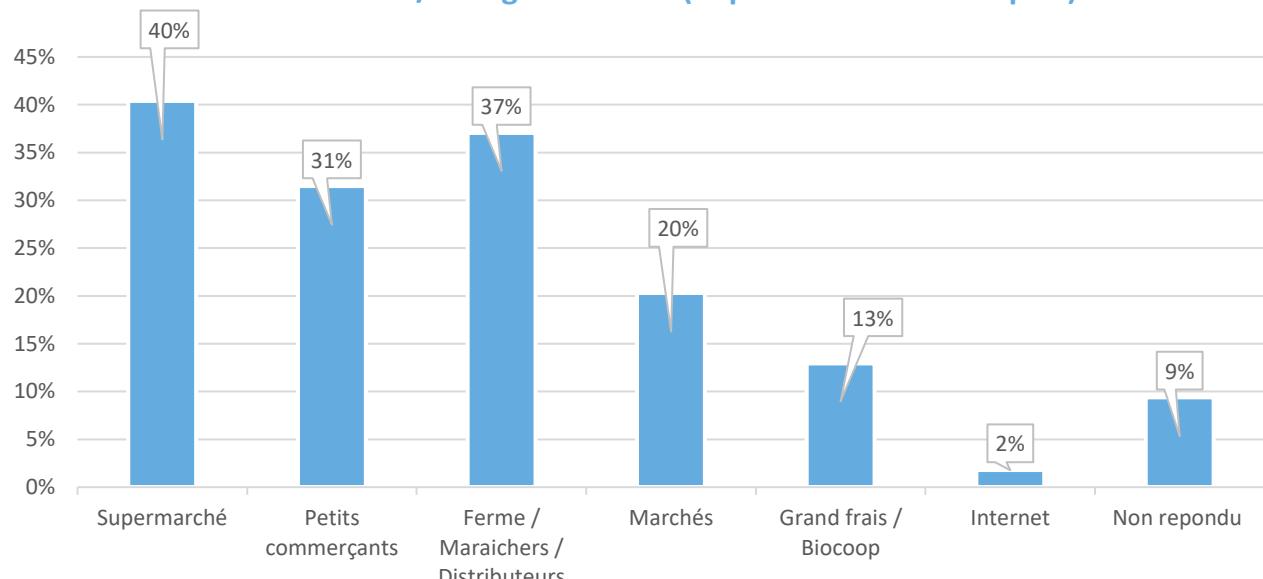
Commune	Jours de Marché	Producteurs sur le Marché	Atouts Faiblesses Leviers
BARENTIN	Mercredi (5 place du Commandant DUBOC)	M. VION (Viande) / M. GUILLAUME (Saucisson/ Miel/Bière) M SELLIER St Martin de Boscherville (Primeur) M. MATHOU Yvetot (Primeur)	
PAVILLY	Jeudi matin en centre ville	<p>80 à 90 détaillants dont ;</p> <p>> Producteur Légumes AB : M. HEITZ à Hericourt (4 ha)</p> <p>> Producteur Légume raisonné : M. AUBER à Sierville (5ha)</p> <p>> 2 Petits producteurs légumes/oeufs en retraite : M. AUBER et Mme FAUCON</p> <p>> 2 producteurs de Volailles : Thomas SOUTET à Ste Austreberthe et Kevin COUDRÉ à Hautot</p> <p>> Aux produits de la Ferme : volaille / crèmerie / œufs</p> <p>> Le marché de KATIA : fromage locaux / miel / cidre / vinaigre</p> <p>> 2 producteurs de plans de légumes et fleurs (Ste Austreberthe / Hugleville en Caux)</p> <p>> Produits locaux : au bon gout du terroir (Miel/Saucissons)</p> <p>> 8 revendeurs de fruits et légumes > 2 poissonniers</p>	<p>Marché étalé le long de la rue commerçante et sur la place</p> <p>Baisse d'activité du marché : Moins de clients et moins de commerçants depuis quelques années (surtout en hiver).</p> <p>Ne faut il pas rassembler les commerces afin d'éviter les places vides entre les commerçants ?</p> <p>Comment les actifs pourraient participer à ces marchés ?</p>
VILLERS ECALLES	Mardi de 16h à 19h Samedi de 8h à 12h30 Grand Parking Salle Raimbourg	2, Maraîcher Bio et Fromager Fruits et légumes, Œufs, miel, volailles	Selon la collectivité : Il serait intéressant de voir un plus grand marché le samedi matin avec des producteurs locaux tel un Marché couvert .
LIMESY	Mercredi	Poissonnier (le mercredi)	

FICHE 4.5 : CIRCUITS COURTS ET ACTIVITÉ COMMERCIALE

L'achat de produits en circuits courts sur le territoire

En 2020, 64% des français ont consommé des produits issus des circuits courts (au moins une fois par mois - Etude Kantar) et selon une enquête de l'Inrae en 2020, les circuits courts représenteraient près de 10% de la consommation alimentaire totale.

Où vous approvisionnez vous en légumes et fruits de saison / viandes locales / laitages locaux ? (Réponse à choix multiples)



Questionnaire de la Communauté de Communes Janvier 2021 : 448 personnes sondées

L'environnement périurbain des communes contribue à offrir une grande variété dans l'offre en circuits courts.

Près de 37% des sondés évoquent des achats dans les fermes, distributeurs et maraîchers locaux.

L'achat dans les commerces de proximité et les marchés semble important, il est toutefois évoqué des potentiels de développement notamment en favorisant:

- La création de marchés le week end ou le soir / agrandir le marché de Barentin (une dizaine d'observations)
- La création d'un magasin regroupant les producteurs locaux (une dizaine de demandes)
- La communication sur les circuits courts; demande de médias numériques sur la question alimentaire (une dizaine demandes)
- Une idée révolutionnaire serait, au niveau local de créer un « groupement d'achats de produits bio à prix raisonnables... »

FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ



L'achat de produits en circuits courts sur le territoire

Lors du premier confinement de 2020, 200 personnes répondaient à la première enquête [Enquête "Vos achats de produits fermiers locaux" - Communauté de communes Caux Austreberthe] sur les modes de consommation et d'approvisionnement alimentaire sur le territoire.

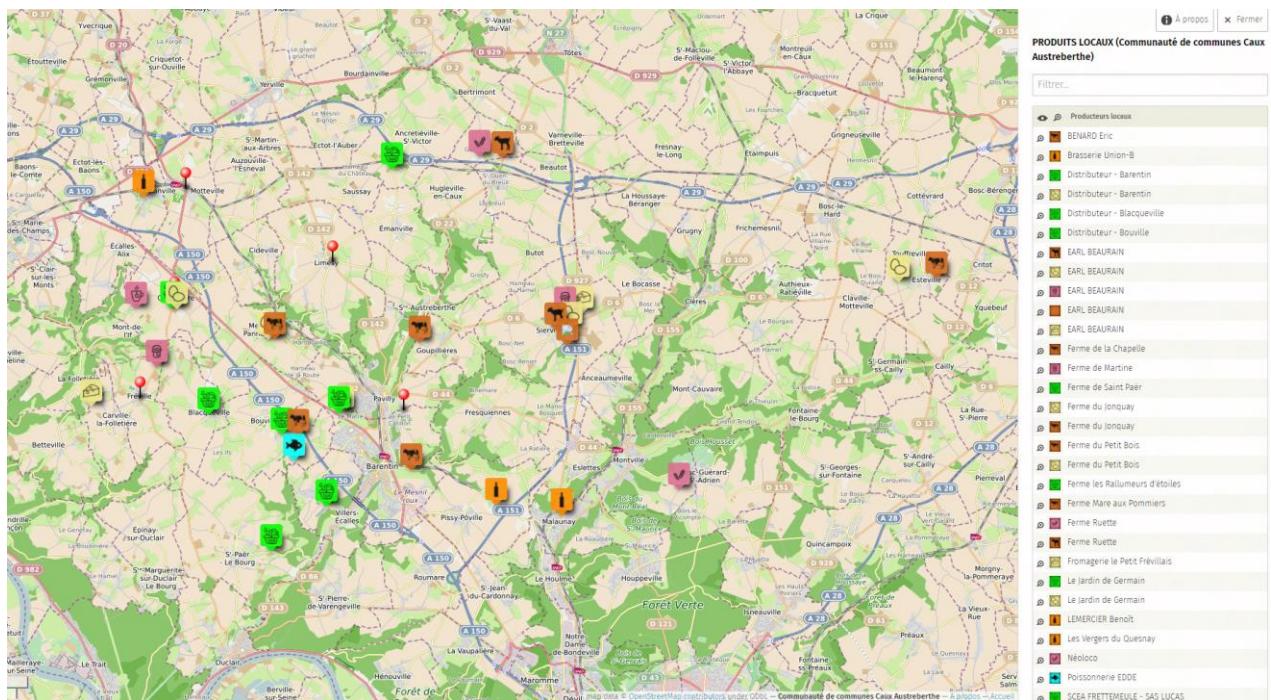
Le projet de territoire apporte un second éclairage et de nouvelles questions viennent à l'esprit des équipes de la Communauté de commune qui œuvrent sur le sujet de l'alimentation. Vous êtes invités à répondre à cette nouvelle enquête pour mieux comprendre les raisons qui vous poussent à consommer local, les familles de produits, les lieux de consommation et la facilité d'accès, vos désirs de participation.

Quelques données clés de la première en enquête :

- 200 retours
- 50% des personnes entre 25 et 45 ans
- 80% des répondants achètent déjà des produits locaux principalement fruits et légumes et viande directement chez les producteurs et sur les marchés.

Leurs motivations est d'avoir des produits frais dont ils connaissent la provenance.

Les actions proposées pour accélérer le développement de la consommation : mieux connaître les points de vente existants et créer de points de vente collectif.



FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Les producteurs locaux et commerçants en circuits courts sur le territoire

Commune	Producteurs locaux	Commerces en lien avec Circuits courts
BARENTIN	<ul style="list-style-type: none"> M. VION (Viande) M. GUILLAUME (Saucisson/ Miel/Bière) 	<ul style="list-style-type: none"> Distributeur D6015 Fruits et Légumes / oeufs - Le Matre à Barentin LES EMBALLÉS DU VRAC (sur la zone commerciale)
BLACQUEVILLE	<ul style="list-style-type: none"> Œufs Légumes et Pommes de Terre ANDRIEU Mathieu et Delphine Viande et Produits laitiers et légumes : DEVAUX Pierre et Etienne 	<ul style="list-style-type: none"> Distributeur Œufs et Légumes : ANDRIEU Mathieu et Delphine Distributeur Viande et Produits laitiers et légumes : DEVAUX Pierre et Etienne Boulanger de porte à porte (Blin de Bouville)
BOUVILLE		<ul style="list-style-type: none"> BLIN : Boulangerie DOUILLET Matthieu : Viande (Ferme de la Mare aux Pommiers) VERHABLE Pierre : PDT EDDE : Poissonnier
GOUIPILLIERES	<ul style="list-style-type: none"> Ferme du Coudray (Yaourts) Ferme de la Chapelle Brestot (Fromage Blanc) Ferme BENARD Eric (Viande) 	<ul style="list-style-type: none"> Vente à la ferme chez M. BENARD Eric (1 fois par mois)
EMANVILLE	<ul style="list-style-type: none"> DELAPORTE Laurent (Maraîcher) 	
LIMESY		Epicerie, boucherie, boulangerie et la poissonnerie le mercredi
PAVILLY	<ul style="list-style-type: none"> EARL GRANDSIRE (Viande Bovine) 	<ul style="list-style-type: none"> Maison ROBERTOT (fruits et Légumes) Les Hallettes (Epicerie)
SAINTE AUSTREBERTHE	<ul style="list-style-type: none"> SCEA de la Source (GRESSENT Baptiste) Lait 	<ul style="list-style-type: none"> SOUDET Thomas La ferme Pivardière (charcuterie de volaille/ élevage)
VILLERS ECALLES	<ul style="list-style-type: none"> AUX RALLUMEURS D'ETOILE Jim Courault : Légumes bio, herbes aromatiques bio M. BENOIT : Fruits et Légumes M. CASCELLA : œufs volaille Miel 	<ul style="list-style-type: none"> M. et Mme GUICHARD : Boulangerie Pain, pâtisseries, sandwichs La cloche à Fromages M. HECQ

FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Les producteurs sur le territoire ayant participé aux échanges en atelier

Stéphane VION / BARENTIN

Viande Rouge

Circuit de vente

- Marchés de Barentin / Pavilly / Mont St Aigan / Bihorel et Bois Guillaume
 - Vente directe à la Ferme 3 fois la semaine
- 2 personnes travaillant sur la Ferme

Ludovic BARBIER / PAVILLY

La BarbouZ

Brasseur depuis 2013

6000l de bière par mois
Vente à 95% dans le département

Circuit de vente

- Vente directe
- Epicerie fine
- Caviste
- Location de futs de bières

2 personnes travaillant à la brasserie

Agnès RUETTE / GUETTEVILLE

GAEC de la Ferme Ruette

Polyculture et élevage bovin et brebis

Agriculture de conservation

Atelier de transformation à la ferme (moulin pour le blé) – Fabrication de tagliatelles/cookies/gâteaux au chocolat

Circuit de vente

- vente via entreprise Grosdoit
- Présent sur Agri local / Mon panier 76 / Fermes d'Ici / Potimarron,
- Magasins de producteurs (Sotteville les Rouen, Isneauville,
- Particuliers
- Marchés

3 personnes travaillant à la ferme

Jim COUREAULT / VILLERS ECALLES

Aux Rallumeurs d'Etoile

1.5 Ha de Maraîchage BIO

Circuit de vente

- Vente sur Etale au marché de Villers Ecalles
- Livraison de clients le vendredi soir
- Livraison d'une AMAP (bientôt 2)

1 personne travaillant sur la Ferme

Eric MENARD / GOUPILLERES

Polyculture et élevage bovin :

Viande Rouge Limousine

Circuit de vente

- Magasin à la ferme
- Vente de Colis par mois

1 personne travaillant sur la Ferme

Aline et Laurent DELAPORTE / EMANVILLE

GAEC Ferme de la Queue du Renard

6,5 Ha de Maraîchage BIO

Circuit de vente

- marché
- AMAP

3 salariés travaillant sur la Ferme

FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ



Les producteurs sur le territoire ayant participé aux échanges en atelier

Philippe SAVALE / PISSY POVILLE

Ferme du Vieux Puits

Elevage - lait :

Ventes directes de produits fermiers (veau, boeuf, mouton sous vide...)

Ferme pédagogique,

Circuit de vente

- Magasin à la ferme « Mon P'Tit Commerce » (tous types de produits : une quarantaine de producteurs)
- Ouvert le vendredi après midi et Samedi
- Porte ouverte une fois par an

3 personnes travaillant à la ferme

Loic PATIN / JUMIEGE

La Chèvrerie du Courtil

Elevage de chèvres / Produits laitiers

Volailles de Saison (canard de Duclair / Oies Normandes)

Eco pâturage (Barentin/Duclair)

Label « Terre de Jumièges

Participe au CIVAM Normand

Participe au PAT Départemental

Circuit de vente

- Drive Fermier (60 paniers)
- Partenariat avec divers producteurs (pain au levain / revente de tomate ...)

1.5 personnes travaillant sur la Ferme

Elisabeth Puech d'Alissac

La GAEC De La Ferme du Pays / PISSY POVILLE

Polyculture Elevage

Volaille de plain air

Abattage à la ferme

Circuit de vente

- Vente directe à la ferme
- Boucherie
- Collectivités
- Grandes et Moyennes surfaces

3 personnes travaillant sur la Ferme

Germain CARPENTIER / CROIX MARE

3 Ha de Maraîchage Bio

Circuit de vente

- Distributeurs à la ferme
- Livraison de cantine (lycée Corneille), Barentin
- Livraison via « Ferme d'Ici »
- Livraison de 3 épiceries

1 personne travaillant sur la Ferme

Pascal MALANDAIN / FREVILLE

EARL du Petit Frevillais

Elevage de 90 vaches : 58ha

Fromage Crème Yaourts

Transformateur de lait chaud

Circuit de vente

- Vente à la Ferme
- Plusieurs distributeurs
- Vente en épicerie fines
- Vente aux collèges / écoles

3 Associés – 2 salariés – 1 apprenti travaillant sur la Ferme

FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ



Poule à coq de Poville



Quelles sont productions réalisées localement? SELON LES ELUS

- Le territoire est historiquement producteur de viande et de lait, mais ces production sont en très nette baisse, (on dénote un manque de producteurs, car cela demande beaucoup de travail pour un faible prix de vente).
- La Production de Pomme de terre est en nette augmentation.
- 2020/2021 : redécouverte des filières courtes : après une augmentation des ventes en circuits courts pendant le COVID, mais depuis beaucoup de consommateurs sont repartis dans les supermarchés

Quelles sont les animations en lien avec la nutrition; l'alimentaire, l'agriculture sur le territoire réalisées localement? SELON LES EXPLOITANTS

- Porte ouverte avec d'autres producteurs (exemple à Pissy Poville sur la Ferme du Vieux Puits).
- Manque de temps pour la communication
- Pourquoi ne pas imaginer des animations sur vidéo (exemple : recette de saison avec les produits locaux).
- Les maraîchers et producteurs doivent passer du temps sur leurs exploitations : ils sont énormément sollicités sur les marchés = ce temps pèse sur la production. A voir dans l'avenir si ce service ne devra pas être rémunéré par les collectivités
- Accueil sur le lieu de travail (visite de la ferme), demande beaucoup de sécurité (responsabilité de l'agriculteur). Une préparation en amont est nécessaire et tout comme du personnel lors des portes ouvertes.
- Recommandation de limiter les portes ouvertes pour les producteurs en bio (problème d'hygiène sanitaire).

Quels sont les freins au développement des circuits courts ? SELON LES EXPLOITANTS

- Depuis la fin des confinements COVID, les particuliers n'ont plus le temps d'aller chez les agriculteurs > Les producteurs ont donc l'obligation d'attirer stratégiquement par des nouveautés en termes de produits.
- Les exploitants remarquent un rajeunissement de la clientèle depuis les différents confinements : les parents organisent la sortie « à la ferme » avec les enfants (de nouvelles activités de pédagogie à décliner dans les fermes tout en faisant attention aux questions de sécurité du public vis-à-vis des animaux / engins ...)
- Faciliter la recherche pratique des exploitants (carte des circuits courts par exemple) en guidant les acheteurs vers des produits et non des noms de ferme ! Outil intercommunal à revoir. Les exploitants demandent à la communauté de communes les chiffres de fréquentation sur l'outil mis en place (> à communiquer)
- Communication Facebook à envisager de la part des agriculteurs mais également des partenaires institutionnels
- La communication prend du temps : C'est un frein quand il n'y a qu'une seule personne dans l'exploitation pour s'occuper de l'ensemble des tâches de la ferme (VOIR A DES LEVIERS D'ACTIONS COMMUNAUTAIRES)

En conclusion : Les EXPLOITANTS ont remarqué l'engagement politique en faveur des producteurs locaux. Les actions devront arriver assez vite afin de maintenir « l'élan du PAT ».

Les producteurs veulent s'engager dans l'élaboration de ce document PAT : pourquoi pas un séminaire avec les communes et restauration scolaire lors de la prochaine phase.



FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Les entretiens du PAT :

Service AGRICOLE de la Communauté de Communes

Contact avec les agriculteurs dans le cadre du Bassin d'Alimentation d'Eau Potable

Mise en place de la carte des producteurs en circuits courts

Actions possibles

- Créer un lien entre les agriculteurs
- Trouver des équipements de transformations sur lesquels les agriculteurs / les cantines pourraient se raccrocher (ex : Métropole de Rouen)
- Travailler sur les questions de logistiques (ex coclicaux) et de communication avec les agriculteurs pour faciliter leur activité (exemple créer une journée ou un we de l'alimentation et de l'agriculture : rencontre d'agriculteurs dans le cadre du vachement depaysan ? / réaliser des portraits d'agriculteurs sur les réseaux de la communauté de communes

Les entretiens du PAT :

Les circuits courts - Interview de Maraîchers Distributeur de Bacqueville (installé en 2015)

Ferme en poly-activités

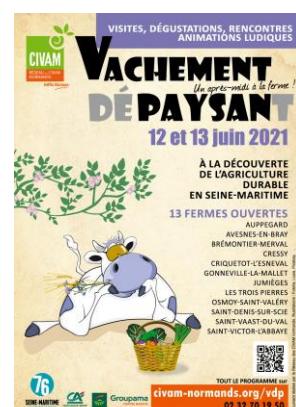
- 0,5 ha de Maraîchage en agriculture raisonnée
- 200 poules pondeuses
- Production de plants de Pommes de Terres

Une activité de circuits courts en progression :

- 30 cases en 2015 – 1 serre de 240 m²
- 70 cases en 2021 – 3 serres
- 2022 – projet de deux serres supplémentaires
- Questionnement sur l'évolution de l'activité : la main d'œuvre supplémentaire nécessaire est difficilement financable

Les besoins :

- Aide au financement du loyer du distributeur (au titre de la participation à l'animation communale / service rendu à la population)
- Aide aux agriculteurs en place (sentiment que les nouveaux venus sont aidés mais pas les agriculteurs en place)
- Aide aux transports de denrées entre producteurs et revendeurs (prend du temps / cout de transport...)



AUTOPORTRAIT D'AGRICULTEUR

Elodie Gosselin, éleveuse en Seine-Maritime, défend l'élevage de plein air

© ven. 13 novembre 2015 à 18:02 • Agriculture de l'Ouest • Terre-net Média

Elodie élève des vaches normandes et des brebis sur son exploitation. Elle défend un système basé sur l'herbe et l'autonomie alimentaire. En partenariat avec Agriculture de l'Ouest, elle présente son exploitation et dresse son autoportrait.



Elodie s'est installée en 2013 sur l'exploitation familiale. (©Elodie Gosselin)

FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Le circuit de la viande : du producteur au consommateur



Sur le territoire intercommunal : les bovins allaitants (Filière viande) sont envoyés aux abattoirs :

- De la Gacé (transformation notamment par Grosdoit à Mont Saint Aignan : fournisseur important de la restauration scolaire)
- De Formerie (puis transformation par le groupe TEBA dans la Manche)
- De Socopa (au Neubourg)
- De Wiber Ricoeur (à Cany)

Les entretiens du PAT : Entreprise Grosdoit : Transformateur

Présentation de la structure

- Prestataire en viande localisé à Rouen (45 salariés) pour les collectivités 70% du CA / restaurateurs 20% du CA / Particuliers 10% du CA (La diversification de la clientèle permet de vendre la totalité de l'animal)
- Prestataire en transport pour les producteurs locaux (crème / maraîchage / lentilles...)
- Approvisionnement exclusivement Normand (dispose d'un descriptif de chaque exploitation)
- Travaille avec les abattoirs bas normands (Gacé, Villers-Bocage, Le Neubourg) pour le porc...)

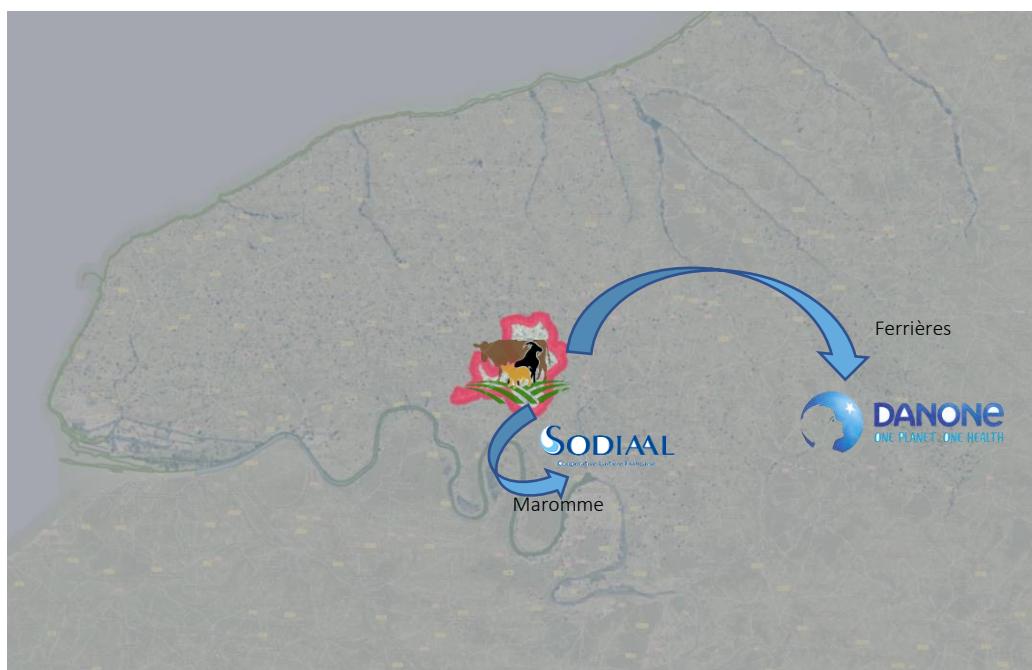
Difficultés soulevées

- Les clients doivent comprendre que l'activité fonctionne avec de la matière vivante (ex : poule de Gournay 4 fois par an uniquement). Pour éviter le gaspillage, les commandes sont mutualisées.



FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Le circuit du lait



La filière laitière : les agriculteurs travaillant principalement avec les entreprises Danone et Sodiaal. Peu d'agriculteurs disposent d'outils de valorisation sur leur exploitation.

Selon, les représentants des exploitants et les conseillers de la chambre d'agriculture, l'élevage souffre particulièrement de la difficulté de ce métier au rythme quotidien lourd. Peu attractif, sa population vieillissante peine à retrouver des repreneurs pour les exploitations.

Les charges en alimentation pour les animaux ont triplé en dix ans, tout comme les prix de l'énergie alors que les prix de vente du lait n'augmentent pas.



FICHE 4.6 : LA VALORISATION DES CIRCUITS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

Synthèse de la valorisation des circuits alimentaires de proximité

Les entretiens du PAT : La situation des exploitations agricoles:

Chambre d'agriculture 76 – Antenne de Bois Guillaume

ELEMENTS DE CONTEXTE



- Le coût de l'aliment a progressé de + 10,1 % sur un an, les prix des engrains et amendements ont flambé de 79,6 % par rapport à octobre 2020, l'énergie a augmenté de 33,8 % »,
- les charges flambent dans les élevages laitiers : « En octobre 2021, cette **augmentation des charges** correspond à une hausse de 33,50 €/1 000 litres par rapport à octobre 2020. »

Un nombre d'actifs dans l'agriculture en baisse de 31% entre 2010 et 2020 pour un volume de travail en diminution de 21% (notamment pour l'emploi saisonnier : perte de 39%)

Une proximité entre secteur d'habitat et parcelles agricoles
Des conflits de voisinage au quotidien pour les agriculteurs

LES PROBLEMATIQUES DU MILIEU AGRICOLE :

- Une problématique de valorisation du prix des produits laitiers



- Une problématique de valorisation du temps passé



- Une problématique à recruter une main d'œuvre (horaire décalée / attractivité du métier)



- Une pression réglementaire (produits phyto)



LES ENJEUX A DECLINER:

Perdre moins de temps dans les tâches annexes (communication, transport ...)

(Re)Connaissance du métier d'agriculteur



FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Eléments de connaissance

La restauration collective constitue un point essentiel du Plan Alimentaire Territorial car il s'agit d'un levier d'action pour renforcer l'approvisionnement local, d'autant que la confection ou l'achat d'une partie importante des repas sont sous maîtrise d'ouvrage publique.

Les résultats présentés ici sont issus d'enquêtes réalisées en 2021 par la Communauté de Communes Caux Austreberthe.

L'unité utilisée est le « nombre de repas servis par jour de semaine (hors mercredi) en période scolaire ». Cela induit une importance relative moins grande pour des établissements fonctionnant semaine et week-end ou hors périodes scolaires.

LA LOI EGALIM :

Objectif : améliorer la qualité des repas

Les principes

- **50% de produits locaux, de qualité** et durable dont **20% de produits bio 1 er janvier 2022** (SIQO, label rouge, IGP, STG, HVE, produits de la ferme, pêche durable ; RUP, commerces équitables)
- Calculs réalisés sur Valeur d'achat
- **Plus de protéines végétales** (s'applique aux établissement + 200 repas jour)

1 menu végétarien par semaine

• Lutte contre le gaspillage

+3000 repas jour : convention avec asso

• Substitution des plastiques

Les outils pour atteindre l'objectif

 ma cantine



Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGALim



La loi EGALim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.



Parce qu'à la consommation alimentaire équilibrée et de qualité pour tous les collégiens est un enjeu de santé publique, parce qu'il a à cœur que chaque collégien, quel que soit son milieu social, puisse accéder à des produits locaux, parce que le marché de la restauration scolaire peut constituer un débouché majeur pour l'agriculture, les artisans et les petites entreprises agroalimentaires locales tant en matière de développement que d'emplois, parce que les Départements ont la compétence en matière de restauration scolaire dans les collèges et que l'agriculture locale est un véritable atout pour l'économie et l'emploi dans les territoires. C'est pourquoi le Département de la Seine-Maritime a mis en place une mesure pour favoriser la consécration de l'agriculture éthique et l'approvisionnement des restaurants scolaires des collèges. Cette mobilisation a eu lieu par le biais des « Bons Repas de l'Agroalimentaire éthique » puis du projet « Agrolocal et Nutrition ». Dans la poursuite de cette logique, l'outil Agrolocal 76 propose de faciliter l'approvisionnement des établissements scolaires en restauration collective publique par l'intermédiaire d'un annuaire gratuit de fournisseurs locaux des marchés éthiques et l'accompagnement à l'approvisionnement local.

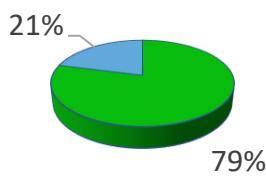
LA RÉGION NORMANDIE PRÉSENTE LE PLAN
"Je mange normand dans mon lycée"



FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Dans les écoles, une fourniture des repas à 79% par des cuisines communales

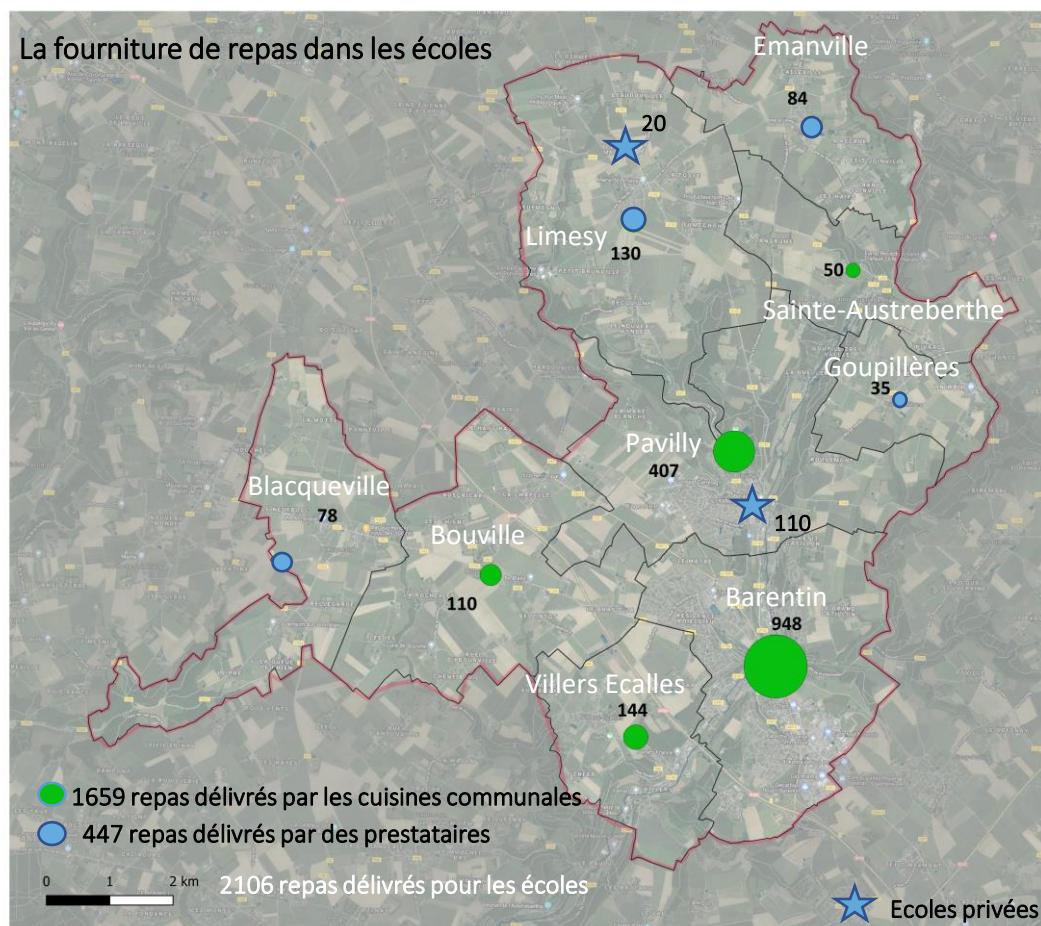
Fourniture des repas



■ Cuisine communale

■ Prestataires

- *NEWREST* (école publique *Limesy*)
- *CONVIVIO* (école publique de *Blacqueville* et école privée *Pavilly*)
- *ISIDORE* (école publique *Goupillières*)
- *La Normande* (école publique *Emanville*)
- *API* (école privée *Limesy*)



Questionnaire cantine	Type de restauration	Fournisseurs
BARENTIN	Ecole : Service A Table Centre de loisirs : SELF	GROSDOIT viande et poisson TERREAZUR (carottes et pommes de terre) Boulangerie LEPRON TEAM OUEST (certains produits laitiers)
BLACQUEVILLE	Prestataire : CONVIVIO	
BOUVILLE	Cuisinère pour la cantine	DOUILLET MATTHIEU (Viande) Le PETIT FREVILLAIS : fromages et Yaourts FERME DES GRAVIERS: PDT / Carottes / Tomates Maison ROBERTOT de PAVILLY : Achats de proximité
GOUIPILLIERES	Prestataire : ISIDORE (Barentin)	
EMANVILLE	Prestataire (La NORMANDE)	
LIMESY	Prestataire NEWREST : service à l'assiette Ce prestataire apporte son savoir-faire et son expertise : - Conception de validation des menus selon le cahier des charges - Maîtrise des achats de denrées selon des normes qualitatives spécifiques - Maîtrise de la qualité de l'assiette - Maîtrise des procédures de travail par la formation - Suivi de la satisfaction client avec enquête et bilan. - Passation des commandes - Inventaire et commissions restaurant toutes les 6/8 semaines - Assurance responsabilité civile - Services achats, nutrition, comptabilité - Société assure une assurance qualité - Analyses bactériologiques - Les restes alimentaires sont récupérés par les agriculteurs le soir.	Producteur Emanville
PAVILLY	Self et Service à table	• Maraîchage biologique diversifié –Légumes frais : GAEC Ferme dela queue du Renard à Emanville (76) situés à 7km de Pavilly ! EARL Bule à Anneville-Ambourville (76), livraisons mutualisées • Produits laitiers biologiques fermiers Laiterie Brin d'Herbe à Breaute (76), livraisons mutualisées Ferme de la mare cavalière à Saint-Aubin-Routot (76), livraisons mutualisées • Légumes transformés biologiques 4ème gamme EARL Bule à Anneville-Ambourville (76), livraisons mutualisées La société SOUDRY : Pour les fruits et légumes frais et produits de 4ème Gamme en local La société CERCLE VERT Pour l'épicerie bio, local et conventionnelle La société TEAM OUEST Pour les B.O.F en bio, local et conventionnel La société GROSDOIT Boeuf : produit N.V.H avec les éleveurs dédiés à la commune de Pavilly Volaille : Label Rougé, loué ou BBC Poisson frais : choix réalisé en fonction de la saisonnalité pour une pêche durable Charcuterie et viande de porc : Produit NVH viande de porc élevé à la farine d'orge La société DAVIGEL Pour les produits bio et conventionnels
SAINTE AUSTREBERTHE	Cuisine centrale de Barentin	
VILLERS ECALLES	Self pour les enfants de primaire et service à table pour les maternelles	La ferme CLATOT à Bermonville (pommes de terre et frites fraîches) Le Fournil de Villers-Ecalles, boulangerie de Villers-Ecalles. SOCOPA viandes fraîches et bio (le NEUBOURG avec ses producteurs locaux) Terre Azur fruits et légumes à MAROMME (avec des producteurs de légumes sur VITTEFLEUR et de fruit locaux et de saison à JUMIEGES)



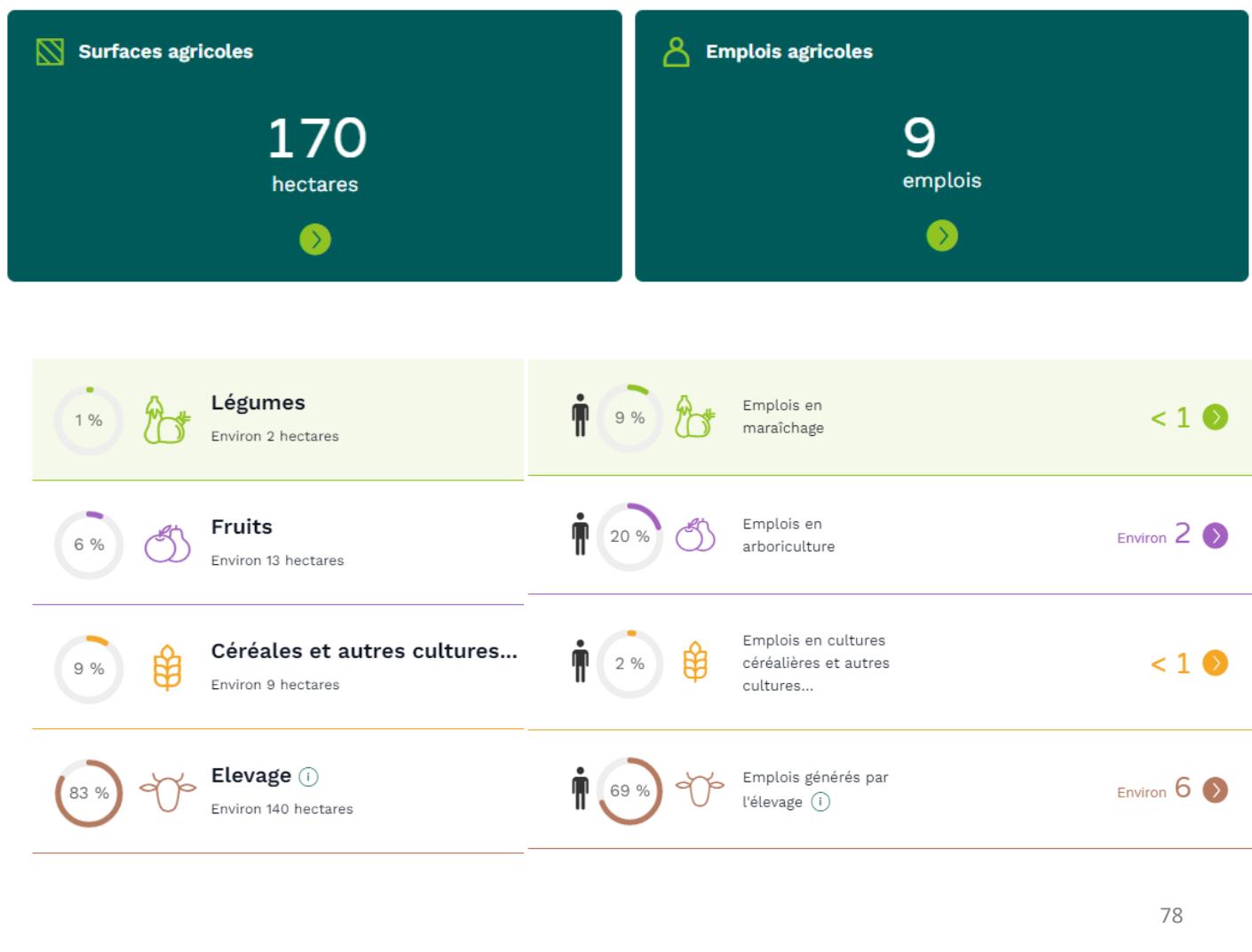
FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Dans les collèges et lycées, et si l'alimentation du territoire devenait exclusivement locale et durable ?

Avec l'outil PARCEL, nous avons estimé l'empreinte spatiale, sociale de l'alimentation en fonction des modes de production et de consommation.

Pour réaliser les 2100 repas nécessaires aux écoles maternelles et primaires, l'outil PARCEL estime une surface agricole nécessaire de 170 ha nécessitant 9 emplois dans le domaine agricole.

Hypothèse de calcul : % en bio 20% / régime alimentaire : même proportion d'animaux



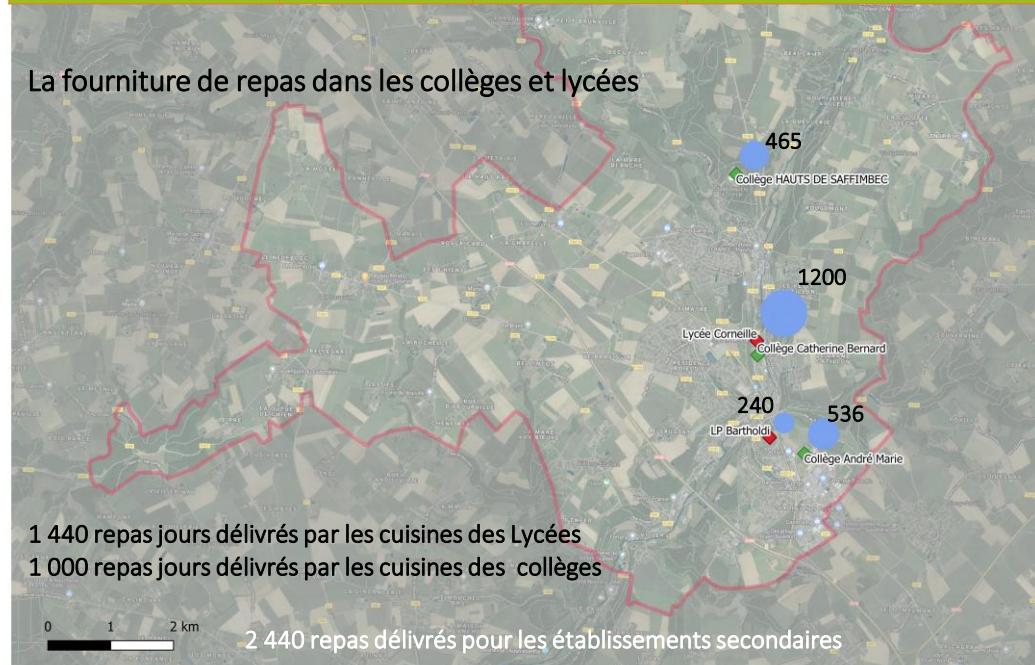


FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Dans les lycées et collèges, une fourniture de 2 440 repas

Etablissements concernés	Nb de jour de fonctionnement par an	Type de restauration	Fournisseurs	Plateforme d'approvisionnement
LYCEE THOMAS CORNEILLE à BARENTIN	175	Self	EN ATTENTE DE DONNEES (assure également la restauration du collège Catherine Bernard)	
Lycée Professionnel FREDERIC BARTHOLDI	144	self autogéré avec des personnels régionaux	PRO A PRO/POMONA PASSION FROID/DAVIGEL/LEMARCHAND/GROSDOIT/TLC/GASTRONOMIE SERVICES/TEAM OUEST/TERRE AZUR/LEGUMES CYBELE/ROUEN MARÉE/GAEC EUDIER/DOMAINE DU BOIS BARBET/CERCLE VERT/DUCLOS SARL	Groupement de commandes du lycée André maurois d'Elbeuf
COLLEGE LES HAUTS DU SAFFIMBEC PAVILLY	140	Self	Boulangerie TIENNOT, SRPM (pommes), LEMARCHAND (viandes en gros), GROSDOIT (viandes en gros), POMONA TERRE AZUR (frites), Charles DOUILLET (Pommes de terre) Légumes CYBELLE (carotte / navet / PDT/ endives) CLATO (PDT) MALO (PDT) GAEC EUDIER : Yaourt Nature / Yaourt aux fruits / Crème fraîche MALANDIN (Fromage Meule / Beurre / Camembert / Le Carré) SOUDRY (Fruits / Légumes (Bio HVE, Locaux) Rouen Marée (Filet Saumon, Pavé Cabillaud) GROSDOIT : Crème fraîche / Camembert / Neufchâtel) TOUFLLET : Pain Individuel Label Rouge	groupement de services des EPLE de la région rouennaise géré par le Lycée André Maurois d' ELBEUF
COLLEGE ANDRE MARIE	140	Cantine avec production de repas		AGRILOCAL

La fourniture de repas dans les collèges et lycées





FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Dans les lycées et collège et si l'alimentation du territoire devenait exclusivement locale et durable ?

Avec l'outil PARCEL, nous avons estimé l'empreinte spatiale, sociale de l'alimentation en fonction des modes de production et de consommation.

Pour réaliser les 2440 repas nécessaires aux collèges et lycées, l'outil PARCEL estime une surface agricole nécessaire de 154 ha nécessitant 11 emplois dans le domaine agricole.

Hypothèse de calcul : % en bio 20% / Régime alimentaire : -25% produits animaux

Besoin pour les collèges



5 %		Légumes	Environ 3 hectares	...
14 %		Fruits	Environ 9 hectares	...
16 %		Céréales et autres cultures...	Environ 7 hectares	...
65 %		Elevage	Environ 46 hectares	...



Besoin pour les Lycées



5 %		Légumes	Environ 4 hectares	...
14 %		Fruits	Environ 12 hectares	...
16 %		Céréales et autres cultures...	Environ 10 hectares	...
65 %		Elevage	Environ 62 hectares	...





FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE - LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

Restauration dans le domaine de la santé

**Institut Médico
Pédagogique du
Château d'Etennemare**

75 repas jour
(Estimation :
2250 repas en octobre 2021)

300 j/an



**Repas confectionnés sur
place**

Multi-portions, et plateaux
repas (à noter la production
de repas mixés.)

ITEP Barentin

90 repas jour
2621 repas en octobre 2021
1531 repas en juillet 2021

210 j/an



**Prestataire santé
pour la conception
des repas**



Grossistes alimentaires :

groupe pomona

Et prestataire Normand

SODIPRIM
Le Normand à Coeur

**HOPITAL
Barentin et Pavilly**

564 repas jour
17501 repas en octobre 2021

365 j/an



**Repas confectionnés sur
place**

Multi-portions, et plateaux
repas (à noter la production
de repas mixés.)

Prestataire Normand
De THIETREVILLE

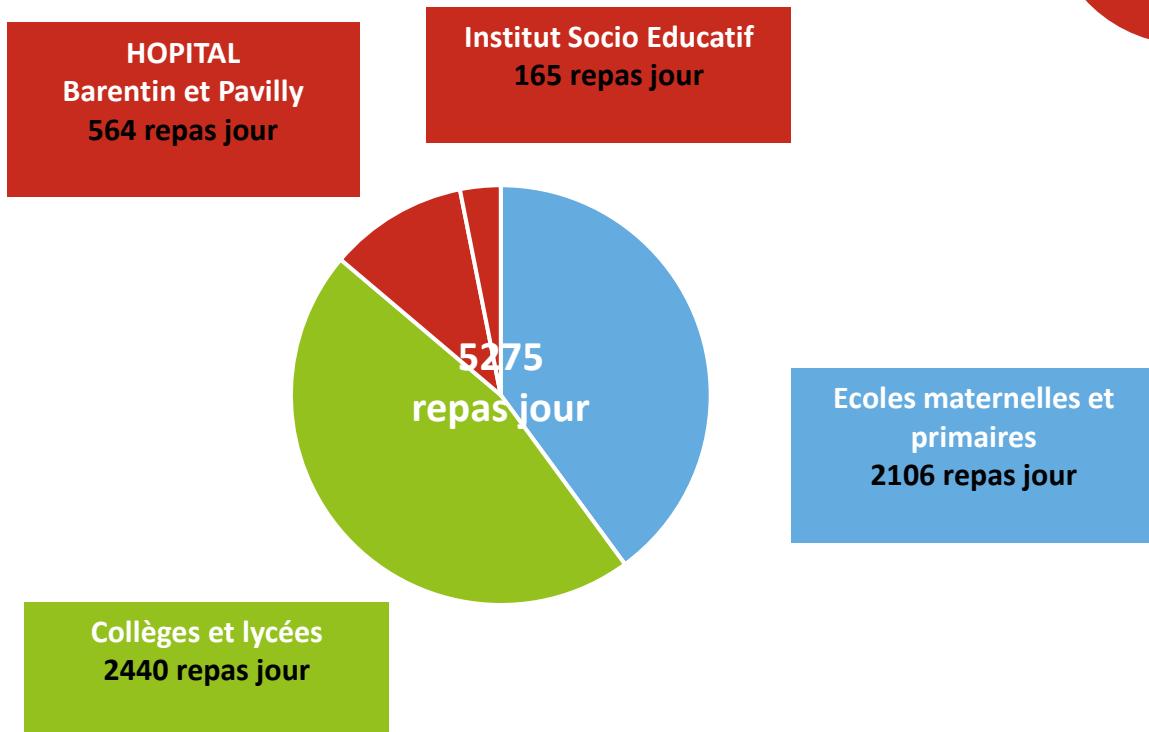
Soudry
Fruits & Légumes



FICHE 4.7 : LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE OU PRIVÉE – LE DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

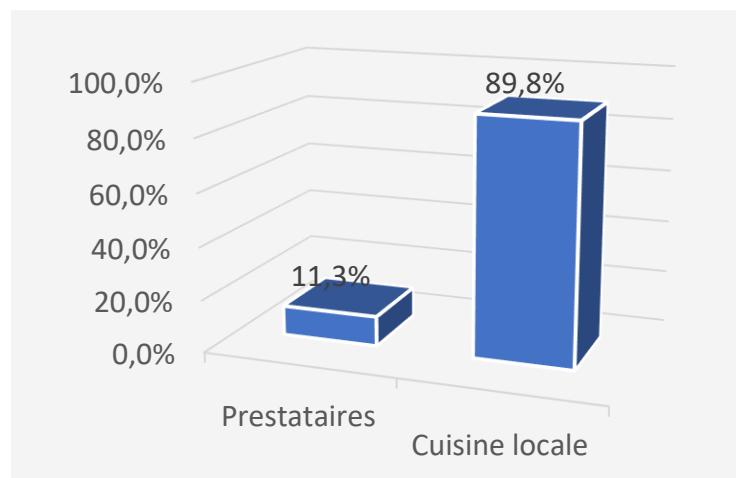
Synthèse fiche 4.7

Répartition des repas délivrés par les différentes institutions



5275 repas
jour délivrés
à 90% par les
cuisines
locales

Synthèse des types de restauration sur la Communauté de Communes





FICHE 4.8 : LA RESTAURATION COLLECTIVE : LES FREINS AU DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS

Les ateliers du PAT : Atelier ELUS et RESPONSABLES DE CANTINE du 06/12/2021

QUELS SONT LES FREINS AU DEVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURT ?

- Difficulté sur la livraison de marchandise (pour les petites quantités).
- Coûts des produits bio peut être un frein / produits en augmentation.
- Il est nécessaire de garantir des quantités aux agriculteurs dans le cadre de la restauration collective : des liens entre producteurs et regroupements d'acheteurs à étudier
- 30% de logement sociaux (ex : Barentin), le pouvoir d'achat ne permet pas d'intégrer le bio ou les légumes frais dans leur budget. (A nuancer car certains marchés offrent des prix intéressants sur des produits locaux et de saison)
- Depuis 50 ans de distribution, on recherche toujours le moins cher en qualité mais il est nécessaire de comprendre que les prix comprennent également des frais supplémentaires (coût de transport, les mines, etc....).
- Difficulté à s'approvisionner en quantité pour 1000 repas pour les cantines (en bio par exemple).
- Les marchés publics rendent difficile l'accès aux circuits courts pour certaines cantines (hormis la Région).
- Difficulté à avoir des produits de qualité pour pas cher

FICHE 4.9 : FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX



Les faiblesses et les menaces

- ❖ Une structuration des filières viande dépendant des outils de transformation localisés hors du département (éloignement des abattoirs),
- ❖ Peu d'outil de transformation de la filière légume et fruit sur le territoire

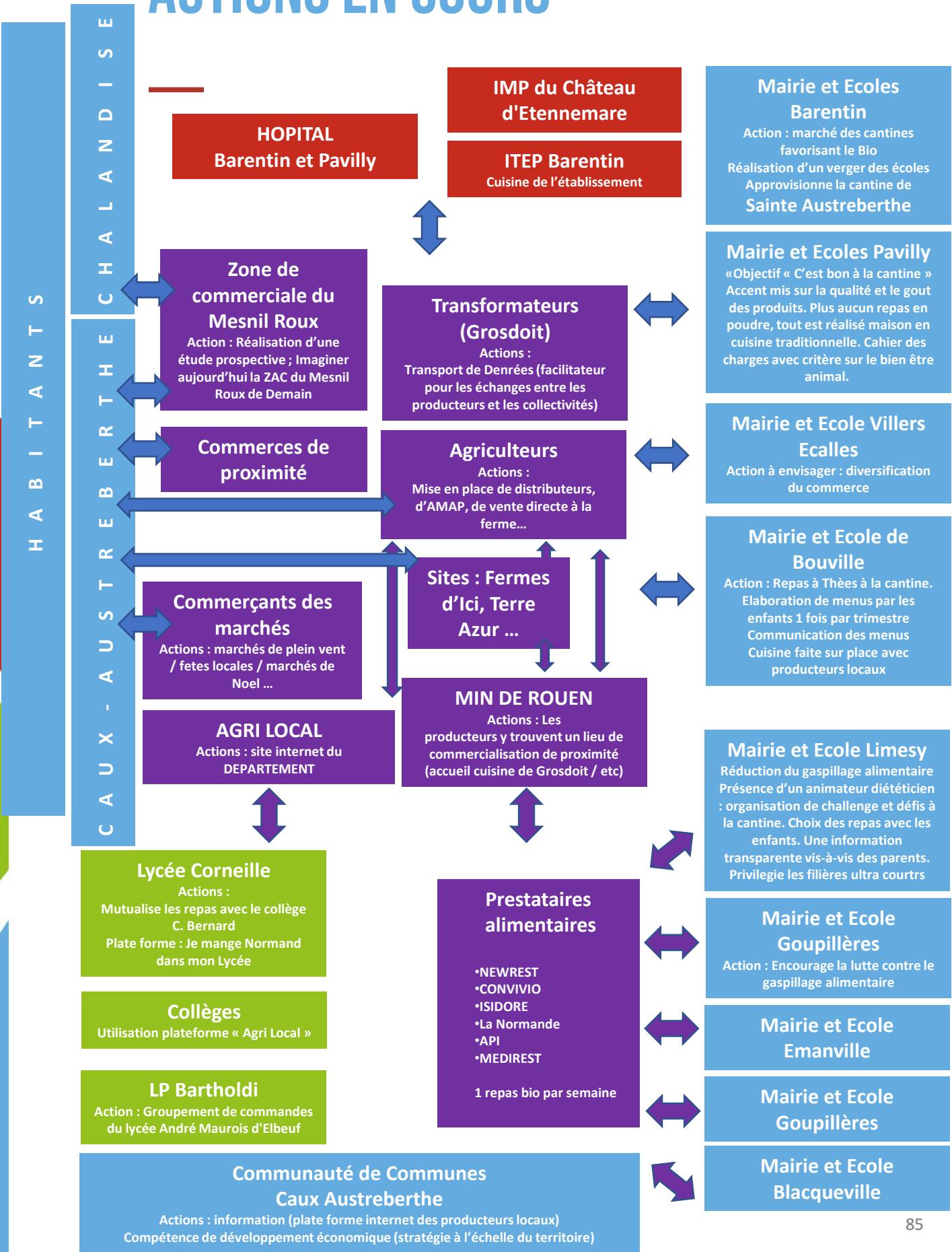
Les forces et opportunités

- ❖ Présence d'une entreprise dans l'agro alimentaire source d'emploi et de débouchés pour la filière agricole (lait)
- ❖ Des distributeurs de taille variées et répondant à l'ensemble des besoins alimentaires
- ❖ Une offre diversifiée en circuits courts (vente à la ferme, distributeurs, ...)
- ❖ Des usagers en demande de produits locaux (sur les marchés; les distributeurs, les fermes)...
- ❖ Une Loi Egalim sollicitant 50% de produits durables et 20% de produits bio permettant d'offrir une demande pour les producteurs locaux
- ❖ Des initiatives locales pour favoriser la restauration locale et les producteurs locaux
- ❖ Des plates formes d'approvisionnement locales pour les collèges et les lycées
- ❖ Des animations dans l'alimentaire et sur le gaspillage alimentaire à l'intérieur des écoles

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ Beaucoup d'organismes favorable à la mutualisation des approvisionnement (écoles / organismes socio éducatifs)
- ❖ Aide à la création d'outils de transformation à développer
- ❖ Soutien aux agriculteurs pour les actions de communications et la logistique
- ❖ Poursuivre les actions de sensibilisation à l'alimentation

FICHE 4.10 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS





PAT
CAUX
AUSTREBERTHE

CULTURE ET GASTRONOMIE

Le domaine 5 : Culture et Gastronomie

La thématique Culture et Gastronomie a pour objectif de décrire le contexte culturel et gastronomique dans lequel s'inscrit le Plan Alimentaire Territorial.

N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 5.1	La promotion du territoire
Fiche 5.2	L'offre de restauration et de gastronomie sur le territoire
Fiche 5.3	Constat des acteurs sur la question de la restauration
Fiche 5.4	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 5.6	Réseaux d'acteurs et actions en cours

FICHE 5.1 : LA PROMOTION DU TERRITOIRE

Les notions de terroir, de gastronomie ou encore de tourisme agroalimentaire sont des éléments importants de l'identité d'un territoire. Chaque territoire a souvent quelques spécialités liées à son terroir, aux pratiques agricoles et culturelles.

La production agricole autour de la vallée de l'Austreberthe privilégie la polyculture / élevage et contribue à l'identité du Pays de Caux. Ainsi, le Projet Alimentaire Territorial est l'occasion de comprendre de quelle manière le territoire :

- Valorise ces savoirs faire par la promotion du « manger local » auprès des touristes et des résidents, mais aussi par son offre de restauration ;
- Développe les ventes de production locale ;
- Crée des relations commerciales entre acteurs locaux qui ne se connaissent pas ;
- Dynamise l'image et l'attractivité du terroir.

L'offre de produits régionaux dans le pays de Caux et plus précisément dans le territoire de la CC Caux Austreberthe est liée à l'élevage (viandes bovines, laitage, animaux de basses cours) et aux productions issues de l'arboriculture (notamment dans les vergers des clos masures), et aux cultures (lin, etc). Cette offre est riche en produits très variés :

- Les pommes produites en de nombreuses variétés ;
- Les animaux de basse-cour ;
- Le lin et ses dérivés ;
- Le cidre de pomme ;
- Les laitages (yaourts / beurre / crème).

Ces produits locaux rentrent dans la composition de nombreuses recettes normandes.

Les acteurs du tourisme

- La Région Normandie : Normandie Tourisme
<https://www.normandie-tourisme.fr/>
- Comité Départemental du Tourisme
Seine Maritime
- La communauté de communes
Caux Austreberthe
et son service touristique



La CC Caux-Austreberthe possède de réels atouts touristiques avec ses 17% d'espaces naturels, 68% d'espaces agricoles et un patrimoine urbain de qualité.

L'offre touristique du territoire est tournée vers le petit patrimoine.

Ancienne vallée industrielle et plateau de culture, le territoire de Caux-Austreberthe n'a pas appuyé son développement par le levier du tourisme.

FICHE 5.2 : L'OFFRE DE RESTAURATION ET DE GASTRONOMIE SUR LE TERRITOIRE

L'offre de restauration sur le territoire

Des restaurants sont présents sur 6 communes de la Communauté de Communes.

En raison de la présence de la zone commerciale, l'offre en restauration est diversifiée entre Semi Gastronomiques / Chaines de restaurants / Brasseries et Restauration Rapide.

L'offre diversifiée de restaurants est plutôt concentrée sur Pavilly et Barentin. Elle répond à un besoin lié au contexte de la zone commerciale et à un tourisme d'affaire.

	Gastronomique/Semi gastronomique	Restaurateur: Chaine / Franchise	Brasserie	Restauration rapide
Barentin	L'espérance, Le sirocco; Auberge du Grand saint Pierre;	3 Brasseurs; Del Arte; Le pavillon; Le Memphis; Flunch; Le grand bistrot;	Brasserie de l'hotel de Ville; Le Madison	McDonald; KFC; Burger King; Quick; Delice pizza; Le Sultan
Pavilly	La croix d'or		Le café du centre, Le caravelle;	PizzaLand; Escale kebab; Nico Pizz; Royal kebab; Cladimar; Ô délice pizza;
Limesy	La bonne excuse		Le SCAD	
Sainte-Austreberthe	La Tableau de Jeanne			
Blacqueville			Au rendez vous sportif	
Bouville				
Emanville				
Goupillère				
Villers-Écalles	L'Escale		Le Relax	

Une ancienne voie ferrée traversant Villers-Écalles, Barentin et Pavilly sur 6 kilomètres a été réhabilitée en voie verte. Un restaurant existe le long de la voie verte à Villers Ecalles.



FICHE 5.3 : CONSTAT DES ACTEURS SUR LA QUESTION DE LA RESTAURATION



Les entretiens du PAT :

Culture et Gastronomie-

La table de Jeanne - Saint Austreberthe

Présentation de l'activité / nombre de couverts

- Restaurant semi-gastronomique, 50 couverts

L'approvisionnement en circuit court:

- Glaces et bière en approvisionnement local, le reste des denrées est fourni par un grossiste

Les besoins :

- Le fait de fonctionner en circuit court peut générer de forts volumes non proportionnels à la clientèle présente.

Les entretiens du PAT :

Culture et Gastronomie-

McDonald's - Barentin

Présentation de l'activité / nombre de couverts

- Restauration rapide

L'approvisionnement en circuit court:

- L'ensemble des denrées provient de France, aucune communication quant aux fournisseurs.

Les entretiens du PAT :

Culture et Gastronomie-

Brasserie de l'Hotel de ville - Barentin

Présentation de l'activité / nombre de couverts

- Brasserie – Ne communique pas sa capacité maximale

L'approvisionnement en circuit court:

- Fruits et légumes fournis par le primeur du centre de Barentin

Les entretiens du PAT :

Culture et Gastronomie-

Bar des sports - Blacqueville

Présentation de l'activité / nombre de couverts

- Brasserie, 20 couverts maximum

L'approvisionnement en circuit court:

- Approvisionnement en pomme de terre en circuit court à l'agriculteur du village. Le reste des denrées est fourni par un grossiste.

Les besoins :

- Pas de besoins à exprimer.

Les entretiens du PAT :

Culture et Gastronomie

- La Croix d'Or - Pavilly

Présentation de l'activité / nombre de couverts

- Restaurant gastronomique – Plus de 100 couverts

L'approvisionnement en circuit court:

- Les œufs et le fromage de chèvre sont fournis en circuit court, le reste des denrées est fourni par des grossistes



FICHE 5.4 : FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX

Le constat

- ❖ Des expérimentations peu nombreuses ou avec une visibilité à améliorer (site des producteurs locaux)
- ❖ Peu de politique de valorisation des produits eux-mêmes
- ❖ Des usagers en demande de produits locaux

Principales forces

- ❖ Un territoire en bordure du Pays de Caux aux très bonnes qualités de sol favorable à l'élevage et aux cultures à forte Valeur Ajoutées (Pommes de Terre, Lin, Céréales)
- ❖ Proximité de la vallée de Seine (fortement productrice de fruits) permettant de répondre aux besoins locaux

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ La proximité d'un bassin de vie (Métropole); générateurs de potentiels clients, de services,
- ❖ Une politique touristique et culturelle autour de l'alimentation à engager (projection de films / débats autour de l'alimentation / circuits touristiques)

FICHE 5.5 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS



HABITANTS

PRODUCTEURS
Actions :
Réponse aux besoins en aliments de qualité
Réponse en matière de quantité et qualité pour les grandes chaînes

RESTAURATEURS
Actions :
Contribuer à la valorisation des produits locaux
Travailler avec les producteurs locaux

REGION NORMANDIE
Politique de promotion du territoire

DÉPARTEMENT DE SEINE MARITIME
Politique touristique de promotion du territoire

Service Tourisme de la Communauté de Communes
Action : promotion touristique du territoire

Communauté de Communes Caux Austreberthe
Actions de communication

DISTRIBUTEURS

Commerces de proximité

MIN

Grosdoit

UMIH

Formation des acteurs de la restauration
Aide juridique / promotion



NUTRITION ET SANTÉ

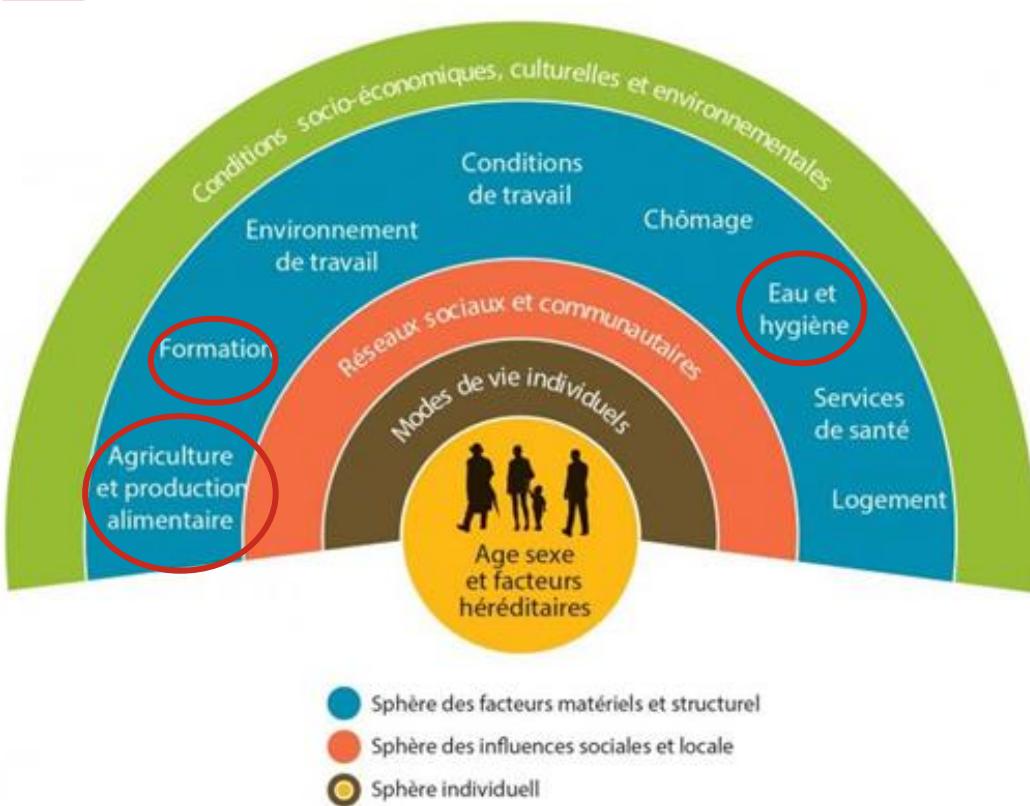
Le domaine 6 : Nutrition et santé

La thématique santé et nutrition du diagnostic a pour objectif de détailler les liens entre la nutrition, la santé et l'activité physique mais également de donner un aperçu de la situation du territoire en termes d'habitude alimentaire et de situation sanitaire.

En intégrant la nutrition et la santé au sein du diagnostic, l'objectif est d'apporter une vision complète de l'alimentation et de pouvoir lutter efficacement contre la malnutrition et les mauvaises habitudes alimentaires sur le territoire.

N° de fiche	Thèmes traités
Fiche 6.1	Les liens entre santé, nutrition et activité physique
Fiche 6.2	La nutrition et la santé dans les PAT
Fiche 6.3	Les recommandations nutritionnelles et les habitudes alimentaires
Fiche 6.4	Le contexte sanitaire en lien avec l'alimentation sur le territoire
Fiche 6.5	Forces/faiblesses et enjeux
Fiche 6.6	Réseaux d'acteurs et actions en cours

FICHE 6.1 : LIENS ENTRE SANTÉ, NUTRITION ET ACTIVITÉ PHYSIQUE



Source : *Les déterminants de la santé selon le modèle de Whitehead & Dahlgren – 1991 – Source : Agir pour un urbanisme favorable à la santé, concepts & outils - 2014*

La recherche a montré qu'un bon état de santé et de bien-être ne dépend pas uniquement de facteurs biologiques, génétiques ou même comportementaux, mais principalement de facteurs liés à l'environnement et aux conditions socio-économiques dans lesquelles vivent les personnes.

La nutrition est ainsi un déterminant majeur de santé, elle intègre l'alimentation mais également l'activité physique. Ainsi, la nutrition est en lien avec 3 facteurs matériels et structurels de la santé qui sont :

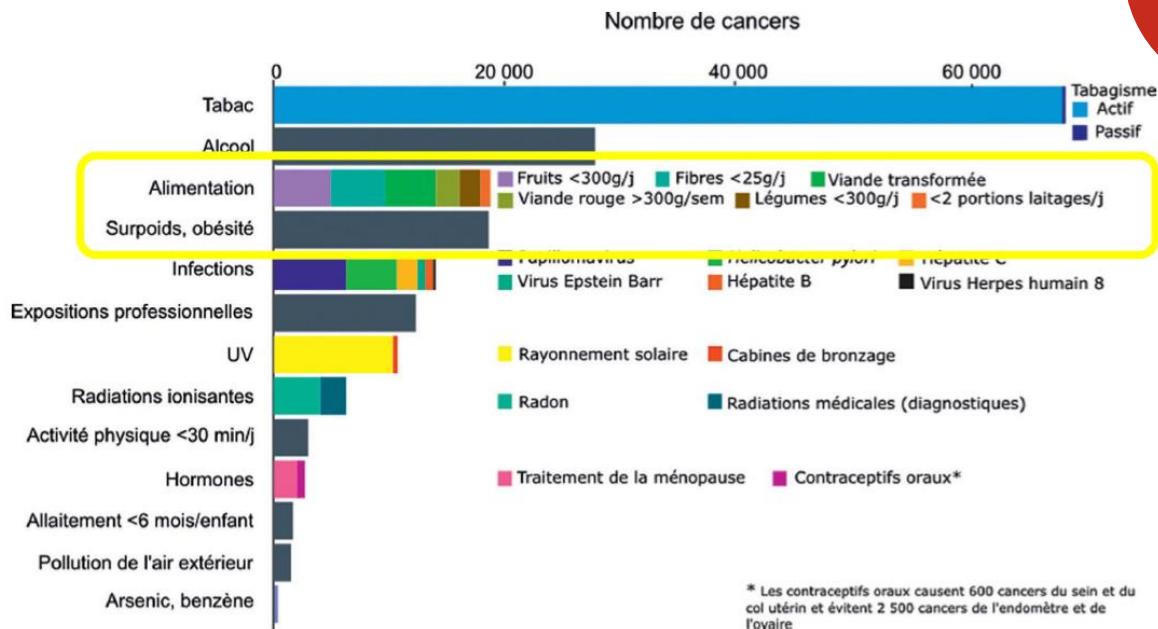
- La formation et l'éducation, qui intègre les questions d'éducation aux bonnes pratiques alimentaires par exemple ;
- L'agriculture et la production alimentaire, qui sont en lien direct avec la qualité et la diversité de l'alimentation des individus ;
- L'eau et l'hygiène, qui intègrent notamment l'hygiène de vie et la pratique d'activités physiques.

La nutrition est donc un facteur protecteur, gage de la préservation du bon état de santé. A l'inverse, une mauvaise nutrition est un facteur de risque des principales maladies chroniques comme l'obésité, les maladies cardiovasculaires, les cancers, la dénutrition, le diabète de type 2 ... La nutrition a également un rôle dans l'apparition de nombreuses autres maladies comme les pathologies digestives ou neurologiques. Un lien a été démontré entre la consommation d'aliments à indice glycémique élevé (sucre, biscuits, chips ...) et l'apparition de troubles de l'humeur et d'états anxiodépressifs.



FICHE 6.1 : LIENS ENTRE SANTÉ, NUTRITION ET ACTIVITÉ PHYSIQUE

Coût de l'obésité : 4 milliards €/an



Source : Estimation des causes imputables du cancer en 2015 en France – Centre international de recherche sur le cancer (Circ) & Santé publique France

Une estimation des causes imputables du cancer a été réalisée en 2015, et montre que l'alimentation, et le surpoids et l'obésité sont les 3^{ème} et 4^{ème} causes d'apparition de cancer.

Les entretiens du PAT : Agence Régionale de Santé (ARS)

Présentation de la structure : L'ARS de Normandie est chargée du pilotage régional du système de santé. Elle définit et met en œuvre la politique de santé au sein de la Région Normandie. Elle peut s'appuyer sur l'association Promotion Santé Normandie qui contribue à la politique portée par l'ARS à travers des actions territorialisées.

Quels sont selon vous les liens entre nutrition et santé ?

L'alimentation est un déterminant de la santé puisqu'une bonne alimentation (incluant une activité physique régulière) participe à la préservation du bon état de santé, tandis qu'une mauvaise alimentation est un facteur de risque pour un certain nombre de pathologies (notamment des maladies chroniques). L'action de l'ARS est alors de mettre en place des acteurs qui vont pouvoir agir directement auprès des territoires pour mener des actions d'éducation et de sensibilisation, d'assurer la montée en compétences des acteurs qui agissent sur les aspects sociaux (précarité alimentaire). Dans ce cadre, Promotion Santé Normandie propose un appui méthodologique aux projets et pour la montée en compétence des professionnels sur la nutrition et la précarité. L'ARS et la DRAFF financent également des formations pour des acteurs sociaux, afin de mettre en place des dispositifs « Ateliers cuisine » par exemple.



FICHE 6.2 : LA NUTRITION ET LA SANTÉ DANS LES PAT

Le Plan Régional de Santé (PRS)

Le PRS dispose d'un objectif spécifique qui est de « Promouvoir des comportements alimentaires favorables à la santé et lutter contre la sédentarité ».

Cet objectif est également subdivisé en 3 sous objectifs qui sont :

- Promouvoir la pratique de l'activité physique et une restauration collective favorable à la santé auprès des collectivités territoriales ;
- Développer l'éducation nutritionnelle pour prévenir le surpoids et l'obésité des enfants, des jeunes et des femmes enceintes ;
- Promouvoir la pratique de l'allaitement maternel en s'appuyant sur un choix éclairé des parents dans le cadre d'une communication positive non jugeante.

Cet objectif principal est tourné vers les enfants et les jeunes, les personnes atteintes de pathologies chroniques, les personnes âgées, les personnes en situation de handicap et les personnes en situation de précarité.

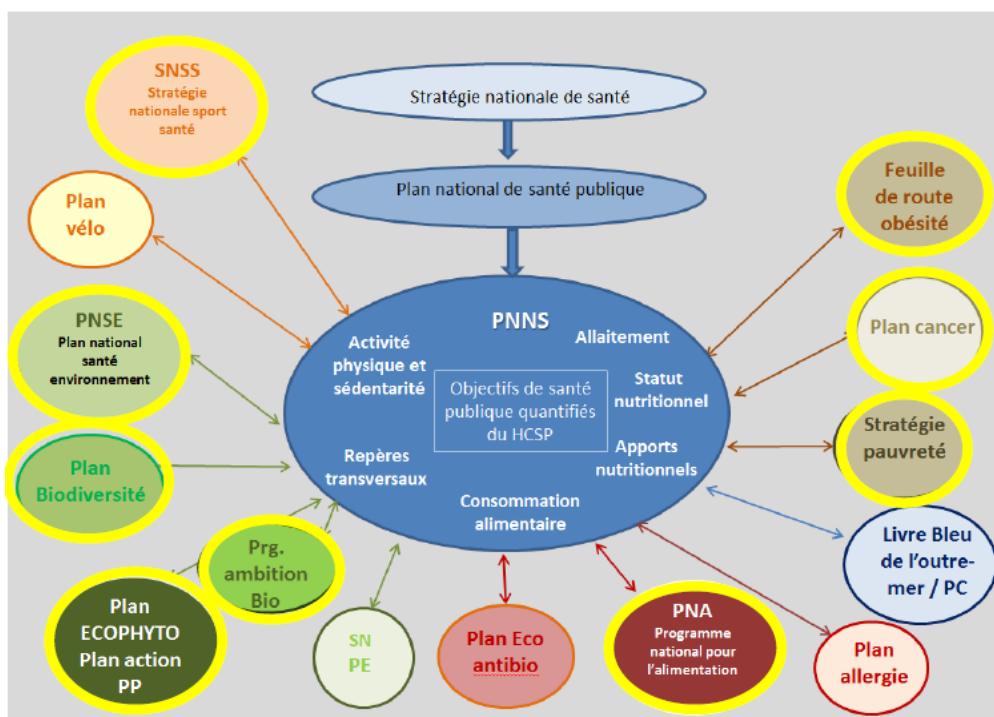
Le programme national de nutrition santé (PNNS) 2019-2023



Le principal objectif du PNNS est d'améliorer la santé de la population de l'ensemble de la population par l'alimentation et l'activité physique, il s'articule avec 16 autres plans et stratégies et notamment avec le Programme national pour l'alimentation

(PNA) et la Stratégie nationale sport santé (SNSS). Le PNNS donne ainsi un accent majeur à la prévention afin de maintenir un bon état nutritionnel tout au long de la vie des individus. Il s'appuie sur 2 principes généraux qui sont :

- La réduction des inégalités sociales de santé dans le domaine de l'alimentation et de l'activité physique, en recherchant la mise en œuvre du principe d'universalisme proportionné ;
- De s'appuyer sur des recommandations internationales validées, notamment de l'OMS, et des expertises scientifiques.



FICHE 6.2 : LA NUTRITION ET LA SANTÉ DANS LES PAT



11
commandements
pour la
prévention santé

La santé dans les PAT

Le PAT peut ainsi être un moyen de sensibiliser les habitants sur des thématiques liées à la nutrition, comme le cuisiner soi-même, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le bien manger ...

Il peut également servir à faire appliquer les recommandations nutritionnelles au sein de la restauration collective ou encore de réaliser des actions autour de l'alimentation-santé auprès des agriculteurs, des professionnels de la santé et du social.

Le PAT est également l'occasion d'amener une certaine transversalité avec les autres démarches du territoire.

Pour le territoire, il y a l'opportunité d'articuler le PAT avec le contrat local de santé, le PCAET et le PLUi.

Les 11 commandements de la prévention santé

1. Faire plus que transmettre un savoir
2. S'inscrire dans une démarche de promotion de la santé
3. Communiquer à travers des messages adaptés (littératie)
4. S'inscrire dans la durée
5. Adapter son intervention aux étapes de vie et au public
6. Articuler interventions collectives et individuelles selon le principe d'équité
7. S'adresser aux publics de façon appropriée
8. Impliquer le public dans l'élaboration, la mise en œuvre et l'évaluation des actions de prévention
9. Agir en direction de la famille, de l'entourage, de la communauté
10. S'intégrer à des dispositifs à composantes multiples
11. Penser l'évaluation à toutes les étapes du projet

Les entretiens du PAT : Agence Régionale de Santé (ARS)

Présentation de la structure : L'ARS de Normandie est chargée du pilotage régional du système de santé. Elle définit et met en œuvre la politique de santé au sein de la Région Normandie. Elle peut s'appuyer sur l'association Promotion Santé Normandie qui contribue à la politique portée par l'ARS à travers des actions territorialisées.

Quels sont selon vous les enjeux prioritaires pour une collectivité sur les sujets liés à la santé en lien avec les PAT ?

Pour notre interlocutrice, les enjeux prioritaires pour une collectivité sont : d'informer et sensibiliser sur les liens nutrition, santé, activité physique, de lutter contre la sédentarité, d'accompagner les changements pour limiter l'impact de l'alimentation et de la production alimentaire (de manière plus large) à la diminution de son impact sur l'environnement (ressource en eau, sols, impact du gaspillage ...) et la santé.

La question du jardinage à vocation alimentaire est également évoquée dans une logique de promotion des produits locaux en lien avec le volet précarité alimentaire, éducation ...

Mme Lucas a également insisté sur l'importance du volet éducation des jeunes autour de ces questions. Elle rappelle également que l'ARS apporte un appui dans le cadre des CESCI (Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté : dispositif obligatoire interne à un établissement) qui imposent la mise en place d'actions de sensibilisation à la santé au sein des établissements scolaires. L'ARS peut accompagner les établissements financièrement et avec un portage pour l'accomplissement de projets.



FICHE 6.3 : RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES ET HABITUDES ALIMENTAIRES

30 min
d'activité
physique active
par jour

Les recommandations nutritionnelles

Les recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité				
AUGMENTER				
Les légumes secs	Les fruits & légumes frais, surgelés ou en conserve	Les fruits à coques	L'activité physique	Le fait maison
Au moins 2 fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres	Au moins 5 par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits	Une petite poignée par jour car ils sont riches en oméga 3	Au moins 30 minutes d'activités physiques dynamiques par jour	
ALLER VERS				
le pain complet, les pâtes et le riz complets, la semoule complète	Les aliments de saison et produits localement	Une consommation de poissons gras et de poisson maigres en alternance	Le bio	L'huile de colza, de noix et d'olive
Au moins 1 féculent complet par jour car ils sont naturellement riches en fibre		2 fois par semaine, dont 1 poisson gras (sardine, maquereau, hareng, saumon)		Les matières grasses ajoutées peuvent-être consommées tous les jours en petites quantités. Privilégiez l'huile de colza, de noix et d'olive
				Les produits laitiers 2 produits laitiers (lait, yaourts, fromage blanc) par jour
RÉDUIRE				
La charcuterie	Les produits sucrés gras, salés	Les produits salés	L'alcool	La viande (porc, boeuf, veau, mouton, agneau, abats)
Limiter la charcuterie à 150g par semaine	Il est recommandé de limiter les boissons sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés	Il est recommandé de réduire sa consommation de sel	Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum et de ne pas consommer d'alcool tous les jours	Privilégier la volaille, et limiter les autres viandes à 500g par semaine
	Les produits avec un Nutri-Score D et E		Le temps passé assis Ne restez pas assis trop longtemps, prenez le temps de marcher un peu toutes les 2h	

Source : Recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité – Programme National Nutrition Santé 4 ; 2019

Comme explicité au sein de la fiche 6,1 « Liens entre la santé, la nutrition et l'activité physique », la nutrition constitue un levier pour améliorer le niveau de santé de la population, et une mauvaise nutrition est un facteur aggravant à l'apparition de certaines pathologies.

Des recommandations sont ainsi produites pour permettre de prévenir l'apparition de certaines maladies et de promouvoir la santé publique. Les repères nutritionnels reposent principalement sur des études épidémiologiques et cliniques, couplées à des données issues de la recherche expérimentale.

Les repères sont donc actualisés régulièrement, et depuis 2017, l'introduction des fruits à coque et des légumineuses a permis de revoir à la baisse la consommation de protéines animales.

Également, des principes de précaution ont été ajoutés, il est désormais recommandés de :

- Privilégier les produits non-transformé, brutes et de saison pour limiter la consommation d'additifs ;
- Eviter l'usage de compléments alimentaires ;
- Privilégier les produits issus d'une agriculture limitant l'apport en pesticides.



FICHE 6.3 : RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES ET HABITUDES ALIMENTAIRES

Les habitudes alimentaires nationales

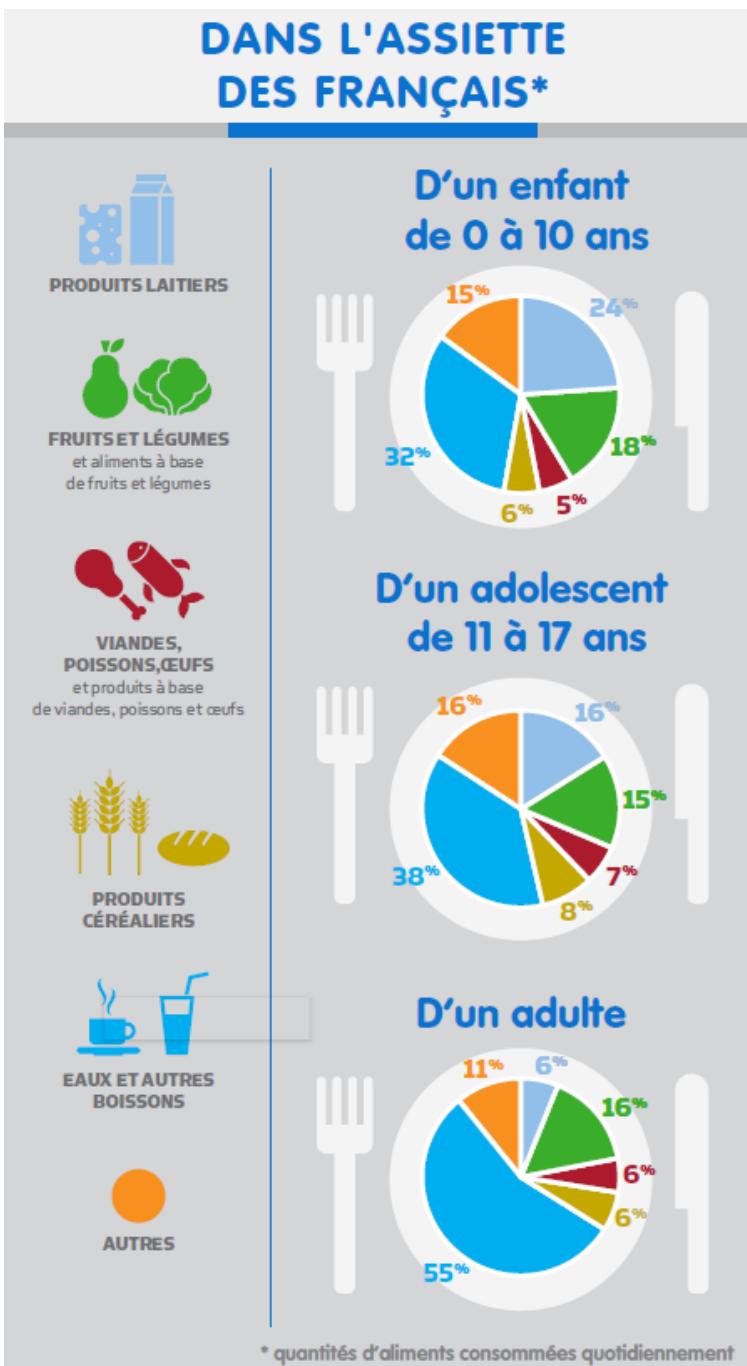
A l'échelle nationale, l'étude met en avant plusieurs faits importants :

- 89,7% des 18 à 54 ans n'atteignent pas les recommandations fixées en termes de consommation de fibres, qui est fixée à 25 g/jour ;
- 90% des adultes consomment une quantité de sel trop importante, dépassant la limite recommandée par l'OMS de 5 g/jour ;
- 83% des adultes dépassent le seuil recommandé en acides gras saturés (<36% des apports en lipides totaux) et sont en deçà des apports moyens en acide gras oméga 3 (environ 2 fois trop faibles) ;
- 63% des adultes dépassent la limite des 150g de charcuterie par semaine ;
- 40% ont une consommation de produits sucrés supérieure aux recommandations ;
- La consommation de compléments alimentaires* a augmenté de 7% pour les enfants entre 2006-2007 et 2014-2015 et de 9% pour les adultes.

Les données présentées sont à une échelle nationale, et donc pas adaptées au territoire. En revanche, elles permettent de donner une estimation de la consommation moyenne d'un français.

**Les compléments alimentaires ne sont pas anodins pour l'organisme et doivent donc être consommés de manière encadrée. Avant d'en consommer, il est recommandé de prendre conseil auprès d'un professionnel de santé. Leur consommation ne doit pas se substituer à une alimentation équilibrée et diversifiée, qui suffit à couvrir les besoins nutritionnels de la majorité de la population.*

90% des adultes consomment trop de sel





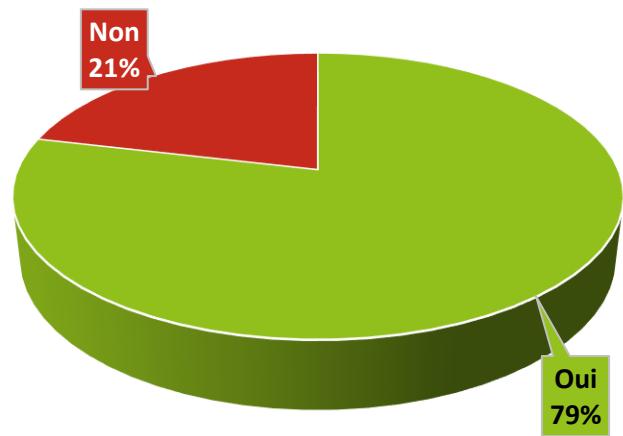
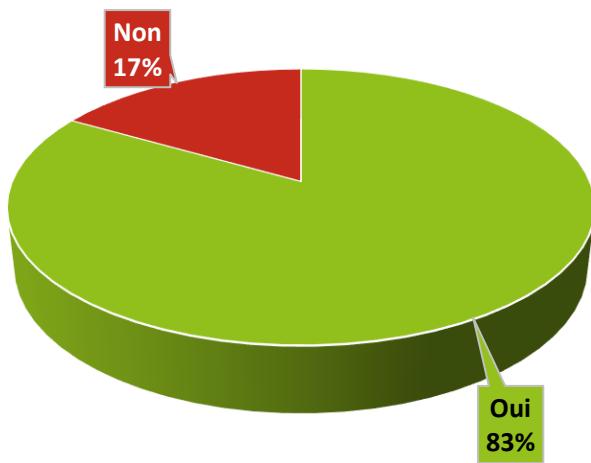
FICHE 6.3 : RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES ET HABITUDES ALIMENTAIRES

Les habitudes sur le territoire

Alimentation comme priorité pour 80% des interrogés

Afin d'apporter des éléments sur les habitudes alimentaires sur le territoire de la Communauté de Communes Caux Austreberthe, des questionnaires ont été distribués à destination des cantines et des habitants. Ces questionnaires permettent de donner une représentation du comportement alimentaire de la population du territoire. En ce qui concerne le questionnaire distribué auprès des habitants, 462 réponses ont pu être collectées.

Pensez-vous être suffisamment informé sur les recommandations alimentaires ?



Les réponses apportées au questionnaire permettent de montrer que les habitants du territoire semblent bien informés des bonnes pratiques alimentaires. Néanmoins, une part de la population aurait besoin d'être plus informée, 17% selon le questionnaire, des actions de sensibilisation et d'information semblent donc opportunes pour palier ce manque.

Également, pour près de 80% des personnes interrogées, l'alimentation fait partie des priorités de tous les jours. Les raisons invoquées sont principalement l'amélioration et la préservation de la santé. D'autres raisons ont également été invoquées comme :

- L'alimentation comme moment convivial de plaisir et de partage ;
- Pour la santé et l'éducation des enfants
- Levier pour lutter contre l'agriculture intensive et préserver l'environnement.

Les raisons invoquées sont pertinentes et démontrent la sensibilité de la population du territoire sur les questions d'alimentation.

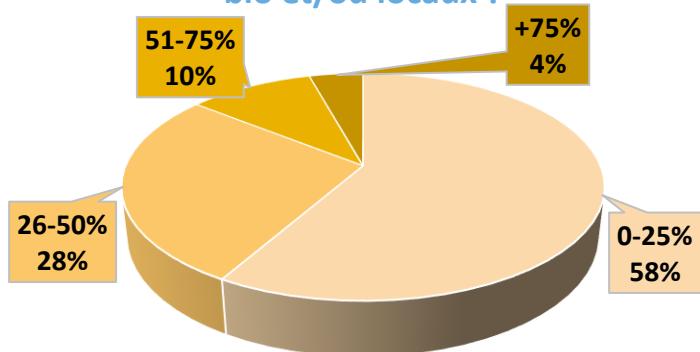
Une partie des réponses négatives a mis en cause un manque de moyens qui explique que l'alimentation ne soit pas une priorité.



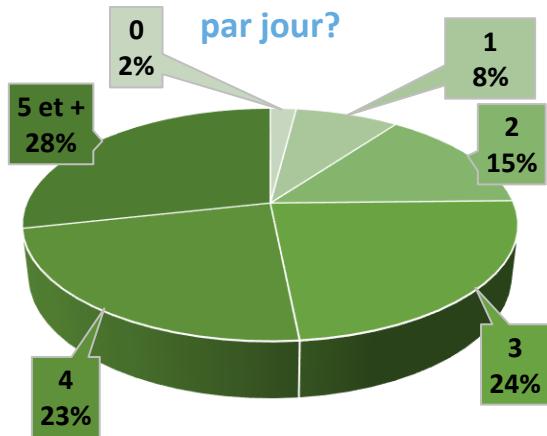
FICHE 6.3 : RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES ET HABITUDES ALIMENTAIRES

Les habitudes sur le territoire

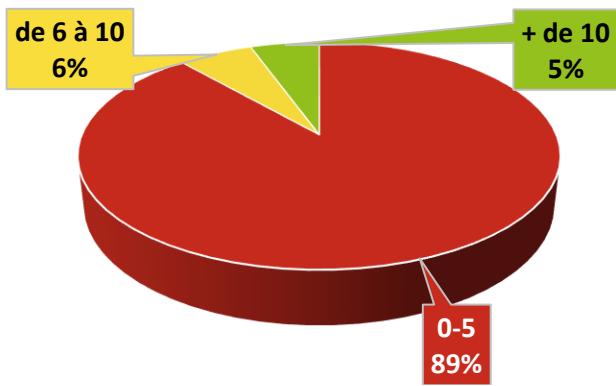
Quelle est votre part d'achat de produits bio et/ou locaux ?



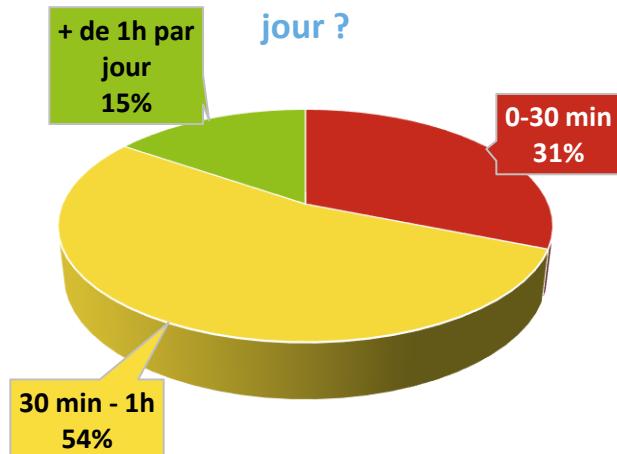
Combien de fruits et légumes mangez-vous par jour ?



Combien de repas extérieurs (restaurants, fast-food ...) faites vous par mois ?



Quel temps passez-vous à cuisiner chaque jour ?



Le questionnaire permet également d'apporter des éléments de connaissance sur les habitudes alimentaires des habitants. Les résultats montrent notamment que les habitants apportent une importance à l'achat de produits locaux bio et de qualités, ainsi 42% des personnes interrogées achètent 50% ou plus de ces produits. Également, la consommation de fruits et légumes est élevée puisque 51% des personnes interrogées consomment au moins 4 portions de fruits et légumes par jour, ce qui est conforme aux préconisations nutritionnelles. En revanche, $\frac{1}{4}$ des interrogés consomment une part très faible de fruits et légumes (2 portions ou moins par jour), la sensibilisation autour des bonnes pratiques alimentaires pourrait permettre d'accroître le nombre de fruits et légumes consommés par habitant.

Avec 89% des personnes qui déclarent ne manger à l'extérieur que entre 0 et 5 fois par mois, les habitants du territoire semblent tournés vers une alimentation « faite maison ». Néanmoins, lorsqu'il est question du temps journalier passé à cuisiner, les réponses montrent que 15% passent plus d'une heure par jour à cuisiner, 54% y passent entre 30 min et 1h et 31% passent moins de 30 min à la cuisine par jour. Premièrement, le temps passé à cuisiner est assez semblable au temps moyen des français qui est de 1h en 2010. Deuxièmement, le temps passé à cuisiner à un lien avec la qualité de la nutrition, puisque du temps passé en cuisine signifie une consommation moindre de produits transformés, qui ne sont pas recommandés. Ainsi, adresser des conseils pour cuisiner rapidement et sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires constituent là encore un moyen de s'assurer que les personnes n'ayant pas de temps à consacrer à l'alimentation dans leur journée puissent malgré tout se nourrir de manière saine.

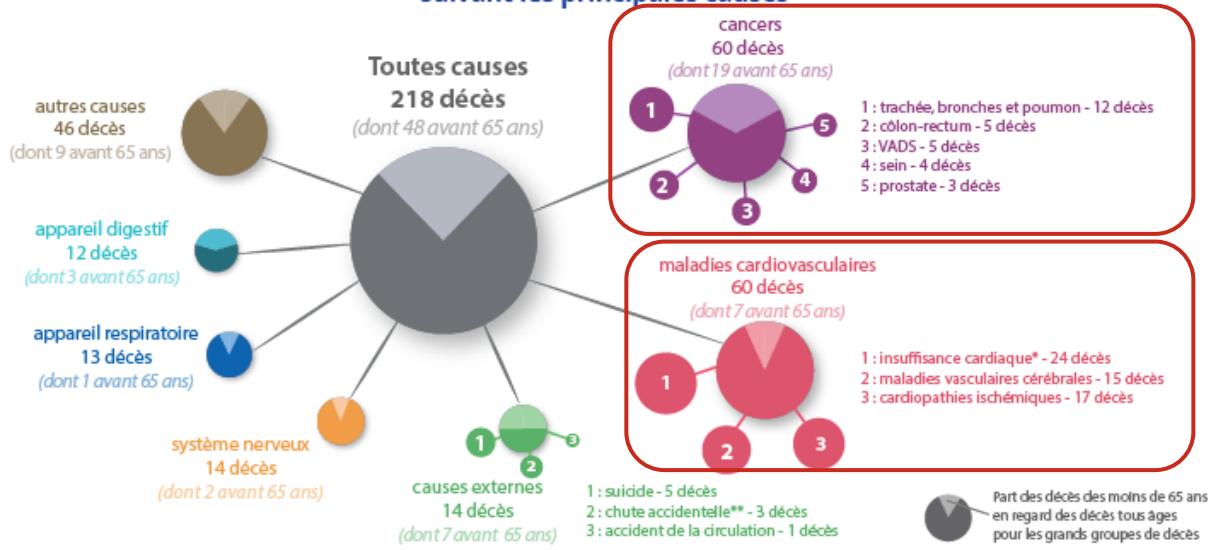


FICHE 6.4 : LE CONTEXTE SANITAIRE SUR LE TERRITOIRE

Sur le territoire, 25,8% de la population a 60 ans ou plus, or l'âge est un facteur de vulnérabilité du point de vue de la santé. Également, les personnes âgées sont potentiellement plus dépendante, notamment d'un point de vue alimentaire, et sont donc plus susceptibles d'être vulnérable face aux problèmes de malnutrition, de sous-nutrition ou de dénutrition.

Concernant les actifs sur le territoire, plus de la moitié sont ouvriers ou employés (58,9%) et seulement 9,7% des actifs sont des cadres ou exercent une profession intellectuelle supérieure. Le taux de pauvreté est de 11,7% (14,9% en Seine-Maritime) et la part de ménages en situation de précarité énergétique liée au logement ou à la mobilité est de 21,8% (contre 23% en Seine-Maritime). Enfin, même si les taux de pauvreté et de précarité énergétique sont moins élevés qu'en Normandie ou en Seine-Maritime, l'indice de défavorisation Européen (EDI) (source - Association ORS-CREAI Normandie) y est plus élevé qu'au niveau régional. La part de la population faisant partie des déciles 9 et 10, c'est-à-dire les zones les plus fragiles atteint 50% de la population de l'EPCI (en Normandie cette part est de 31%). Ces indications montrent que la population du territoire est vulnérable d'un point de vue socio-économique et face à la santé, puisque les moyens et la situation d'un ménage ont un impact sur sa qualité de vie. A titre d'exemple, selon une étude nationale ObEpi « Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité 2012 », 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). En lien avec les constats de la fiche 6.3 sur les habitudes alimentaires, cette observation souligne l'importance de cibler certains types de populations pour préserver leur santé (la Région Normandie est la 3^{ème} plus touchée par l'obésité avec 19,8% des adultes touchés).

Répartition des décès de la communauté de communes de Caux Austreberthe suivant les principales causes



* considérée en cause principale, causes associées et comorbidités

** sont ajoutés au décès de cause principale « chute accidentelle », ceux codés à la fois en cause principale « exposition à des facteurs sans précisions » et en cause associée « fracture du fémur ».

Les nombres de décès mentionnés correspondent à des nombres annuels moyens sur la période 2009-2015

Inserm CépiDc – Exploitations OR2S

Comme vu sur la fiche 6.1, l'alimentation et l'obésité sont des causes d'apparition de cancers importantes, et peuvent favoriser le développement de maladies cardiovasculaires. Or, sur le territoire, une surmortalité comprise entre +15% et +25% est enregistrée par rapport aux données nationales (source - Association ORS-CREAI Normandie).

En conclusion, la structure socio-économique de la population, notamment à travers l'EDI, montre une vulnérabilité puisqu'une partie importante de la population apparaît défavorisée. Également, le territoire présente une surmortalité, par rapport au niveau national. L'alimentation apparaît ainsi comme un enjeu important pour s'assurer que les populations les plus défavorisées se nourrissent de manière équilibrée (3,50 €/jour/personne est le budget minimal pour respecter les recommandations nutritionnelles), et pour intégrer l'alimentation comme un enjeu de santé publique (prévention et traitement).



FICHE 6.5 : FORCES/FAIBLESSES ET ENJEUX

Les faiblesses et les menaces

- ❖ L'alimentation est un facteur déterminant de la santé et une cause de imputable de cancers
- ❖ Les français ne consomment globalement pas ce qu'il faut par rapport aux recommandations (pas assez de fibres, trop de sel ...)
- ❖ Une partie importante des personnes interrogées ne voit pas l'alimentation comme une priorité et ne se sent pas assez informées sur les recommandations nutritionnelles
- ❖ Une faible part de produits bio et/ou locaux est consommé par les habitants du territoire

Les forces et opportunités

- ❖ Elaboration du Plan santé en parallèle permettant d'intégrer les questions de santé de manière large
- ❖ Elaboration d'un PCAET qui permet d'appréhender les questions de précarité sous l'angle énergétique
- ❖ Les questions alimentaires et nutritionnelles déjà bien intégrées par les habitants
- ❖ Le PAT permet d'intégrer les questions nutritionnelles et d'activité physique

Quelques leviers d'action potentiels

- ❖ Aller vers une approche globale pour améliorer l'alimentation des populations en travaillant sur les obstacles à une alimentation de qualité : la base avec l'éducation alimentaire, et ce qui l'entretient (accès aux soins, contraintes économiques ...)
- ❖ Sensibiliser les habitants aux conséquences d'une mauvaise alimentation
- ❖ Développer la production et la disponibilité de produits locaux de qualité
- ❖ Accompagner les populations les plus précaires et vulnérables dans des démarches d'amélioration de leur situation alimentaire
- ❖ Intégrer l'activité physique dans les actions de sensibilisation et de communication (indissociable des enjeux de nutrition-santé)



FICHE 6.6 : RÉSEAUX D'ACTEURS ET ACTIONS EN COURS

