



ORIENTATIONS STRATÉGIQUES DES ACTIONS

du

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

de Caen Normandie Métropole

PAT #2

Caen, le 15 oct. 2018



AUCAME
Caen Normandie



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE

**PÔLE METROPOLITAIN
CAEN NORMANDIE MÉTROPOLE**

Octobre 2018

Sommaire

I - Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine 4

II - Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier..... 6

III - Soutenir l'économie de proximité..... 8

IV - Renforcer la collaboration et le lien social 10

V - Favoriser l'approvisionnement local dans les collectivités..... 12

VI - Communiquer sur l'identité alimentaire locale, sensibiliser, éduquer et former 14

Conclusion 17

En partenariat avec :



Photos couverture :
Marché Saint-Sauveur, Caen / Ferme maraîchère de Fleury - Aucame

Suite au lancement du projet alimentaire de territoire (PAT) le 16 octobre 2017, le pôle métropolitain Caen Normandie Métropole, la Chambre d'agriculture du Calvados et l'agence d'urbanisme Aucame ont organisé six ateliers thématiques du 29 janvier au 18 juin 2018. Ces ateliers ont été complétés par un diagnostic quantitatif et qualitatif. Cette connaissance partagée du territoire a conduit les cinquante participants du forum des acteurs, le 17 septembre 2018, à choisir les priorités d'action parmi toutes les propositions qui se sont fait jour au fil des ateliers.



Cette matière, récoltée de façon partagée, met en germe la construction collective de solutions nouvelles pour développer l'alimentation locale en rapprochant les acteurs, de la production à la consommation. Elle débouche sur une stratégie territoriale et un plan d'action en six axes, synthétisés dans ce document.

Le pôle métropolitain Caen Normandie Métropole jouera son rôle de coordonnateur de l'ensemble de ce plan, ainsi que le précise l'axe stratégique de gouvernance, et s'impliquera dans l'animation de la démarche et l'accompagnement dans la recherche de financements.



Atelier 6 sur la communication, chambre d'agriculture du Calvados, juin 2018

I - Mettre en place une gouvernance alimentaire métropolitaine

Les acteurs du territoire estiment que l'alimentation est un thème d'action central pour une collectivité, puisqu'il est transversal à plusieurs politiques publiques en matière de protection de l'environnement et de la ressource en eau, de justice sociale, d'attractivité touristique, de santé, de choix fonciers, d'économie et de création d'emplois, et d'adaptation au changement climatique. C'est donc en soi un projet de territoire.

Afin d'ancrer cette politique alimentaire et de continuer à animer un lieu de rencontre et d'échange entre les acteurs du territoire, les acteurs du PAT proposent de pérenniser le réseau constitué en 2018 en continuant ses missions fondamentales de sensibilisation et d'interconnaissance des initiatives du territoire.



1. Installer une conférence stratégique participative de l'alimentation, animée dans le cadre des missions du pôle métropolitain Caen Normandie Métropole.

Cette conférence pourra se réunir deux fois par an avec trois missions précises :

- Suivre et évaluer le plan d'actions du PAT, en validant les propositions d'ajustements et les déclinaisons qui permettront de s'adapter aux évolutions.
- Faire le point sur l'avancée des projets des acteurs et accompagner à la mutualisation des initiatives et des besoins formulés par les acteurs du territoire.
- Accompagner les acteurs dans la recherche de financements.

2. Sensibiliser les élus à l'alimentation locale. L'axe majeur de la communication sera développé sur la production économique non-délocalisable, le foncier préservé avec la chaîne de valeur induite dans les filières et son potentiel d'emplois. Les politiques alimentaires concernant plusieurs niveaux d'acteurs publics locaux, les élus peuvent agir à plusieurs échelles selon les compétences exercées :

- L'échelle communale, propice aux choix de restauration collective, aux aménagements de proximité sur les espaces publics, à l'accueil des porteurs de projets, aux organisations d'événements, aux choix des produits proposés lors de ces événements et à l'activation des droits de préemption lors des mutations foncières...

- L'échelle communautaire, propice aux choix en matière d'urbanisme, d'acquisition foncière, de planification, d'aménagement et de soutien aux collectifs de porteurs de projets...

3. La convention partagée sur l'agriculture signée en juin 2017 entre le pôle Caen Normandie Métropole et la Chambre d'agriculture du Calvados sert de fil conducteur pour la mise en œuvre du projet alimentaire territorial.



Exploitation maraîchère de Fleury-sur-Orne, quand l'urbanisation grignote les terres agricoles.



Au marché de gros de Caen, produits locaux et exotiques répondent à la demande locale



Forum du 17 septembre 2018

II - Prendre en compte l'alimentation dans la planification et le foncier

L'agriculture occupe 70 % de la superficie du territoire et structure à la fois l'économie, les paysages, le cadre de vie et la qualité des ressources naturelles (eau, air, sol, biodiversité). Il reste aujourd'hui 1500 exploitations dans le pôle socle, pour 120 millions d'euros de production brute et 9 200 emplois en cumulant agriculture et industrie agroalimentaire. Depuis 40 ans, 17 % de la surface agricole utile a été urbanisée, les deux tiers des exploitations ont disparu et 23 800 emplois ont été supprimés.

Les acteurs du PAT proposent en tout premier lieu d'essayer d'assouplir la pression foncière très spécifique au territoire afin de réintroduire une filière alimentaire de proximité. Il s'agit d'une étape nécessaire à la mise en œuvre de ce plan d'actions.

4. Établir des réserves foncières destinées à l'alimentation humaine et anticiper les reconversions et installations agricoles. Il s'agit à la fois d'instaurer une veille foncière et de faciliter un portage foncier en vue de transmissions agricoles vers des pratiques durables et des productions alimentaires écoulées localement.

- Intégrer l'alimentation dans les documents de planification avec notamment l'établissement de zones agricoles protégées vouées à ce type de production.
- Créer des fermes-relais (sur le modèle des ateliers-relais dans les zones d'activités : il y a portage foncier et location d'un bâtiment à moyen terme pour favoriser une installation pérenne).
- Mutualiser la formation des porteurs de projets avec des espaces-tests agricoles existants à proximité du territoire (Manche, Orne).



Foncier agricole et foncier urbain rendus cohérents par les besoins alimentaires

- Mettre en place des régies alimentaires : un foncier agricole appartenant à la collectivité (commune ou intercommunalité) est dédié à la fourniture de produits frais pour la restauration collective. Une proposition intermédiaire consiste à accueillir des agriculteurs (maraichers, arboriculteurs, éleveurs...) sur du foncier de la collectivité avec des conventions à long terme.

5. Mettre en place des programmes locaux alimentaires et agricoles à l'échelle des EPCI, en lien avec les orientations réglementaires (PLAA comme préalable aux PLU)

Ces politiques publiques transversales liant agriculture et alimentation à l'échelle des intercommunalités respecteront notamment les obligations et les préconisations de la loi Alimentation « Egalim » et des Etats Généraux de l'alimentation.

- Répondre à deux objectifs prioritaires : mieux faire connaître les enjeux de la production agricole à tous les acteurs du territoire (interconnaissance) et permettre l'accessibilité alimentaire de tous aux produits de qualité afin d'améliorer la santé des habitants, et notamment des publics les moins favorisés (qui n'ont pas les moyens financiers pour augmenter la part de l'alimentation dans le budget familial).
- L'eau est le premier aliment de l'être humain : améliorer la qualité des ressources doit être une des priorités pour tous les territoires, notamment en limitant les risques de pollution et en diminuant le taux de nitrates et de pesticides. Les outils ou moyens préexistants au PAT peuvent trouver un regain de mobilisation à côté de la mise en place de démarches volontaires et partagées sur chaque territoire.



Marché St-Sauveur à Caen



Des interstices paysagers à Cultiver...



Transect alimentaire au départ de Verzon, mai 2018

III – Soutenir l'économie de proximité

Les fruits et légumes concernent 15 % du budget alimentaire des ménages, les viandes 27 %. Avec 7 000 hectares dédiés aux légumes dans le pôle (principalement des pommes de terre et des oignons), la surface théorique pour couvrir les besoins en légumes des habitants est suffisante.

L'enjeu est donc de diversifier davantage les cultures et les modes de production (légumes de plein champ ou maraîchage). Par ailleurs, déjà 9 % des exploitations du Calvados commercialisent en circuits courts (à la ferme, sur des marchés de plein vent - environs une centaine de marchés - auprès de détaillants, etc.) : cette commercialisation concerne surtout les légumes et les produits de l'élevage.

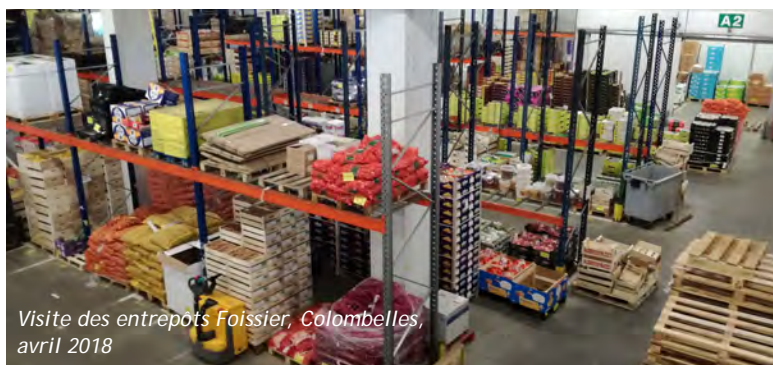
Les acteurs du PAT souhaitent que les collectivités jouent un rôle dans l'aide à la structuration de nouvelles filières économiques qui peinent à se mettre en place par manque d'information ou manque de connaissance des besoins. Ces filières sont prometteuses en emplois de proximité et en bénéfices immédiats pour la santé des habitants.

6. Structurer les filières de proximité en favorisant les groupements d'acteurs et la mutualisation des besoins et des moyens au travers de la création d'équipements structurants :

> dans la transformation (légumerie, conserverie, abattoir mobile...),

> dans la logistique et la distribution de proximité (plateforme physique d'éclatement pour les produits locaux)

- Lancer des études de marché pour définir les priorités dans les besoins et appuyer la création d'outils de transformation et de logistique



endogène selon les priorités exprimées par les acteurs, en complémentarité avec les outils existants

- Développer les lieux de vente de produits locaux, marchés sous halle ou de plein vent, dans les centres villes attractifs promouvant le savoir-faire local
- Intégrer dans les projets la collecte des aliments non consommés afin de tester de nouvelles mises en relation d'acteurs, de l'aide alimentaire à la gestion des bio déchets.
- Favoriser la mise en relation entre collectivités plutôt productrices et collectivités plutôt consommatrices (rural/urbain)

7. Favoriser l'interconnaissance entre acteurs des filières alimentaires : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, acteurs individuels et collectifs, privés et publics

- Pérenniser les outils de connaissance et de mise à jour des données
- Diffuser la connaissance des flux de matières et des flux d'information en amont et en aval des filières locales.



8. Favoriser les emplois liés à la filière de l'alimentation de proximité (production, transformation et distribution) et les formations pour les personnes qui souhaitent travailler dans la filière, notamment en développant les liens entre chambres consulaires (Chambre d'agriculture, Chambre de commerce et d'industrie et Chambre des métiers et de l'artisanat), l'AREA Normandie et Pôle emploi.

- Sensibiliser à la juste rémunération des producteurs et des intermédiaires
- Définir la qualité et accompagner son amélioration dans toute la filière, en intégrant les grossistes en argumentant de l'intérêt de proposer une gamme régionale
- Favoriser la formation sur les questions alimentaires dans les filières de santé, les carrières sociales et les formations agricoles.
- Promouvoir les métiers de l'agriculture et de l'agro-alimentaire, souvent méconnus.



IV – Renforcer la collaboration et le lien social

On recense 51 ha de surfaces potagères dans l'agglomération de Caen soit 5,4 m²/habitant (contre 16 m² en 1963), répartis entre 22 jardins collectifs et 4 000 potagers privés (- 56 % en 40 ans, soit environ 100 potagers en moins par an). Cette production privée couvre 10 % des besoins en légumes et représente 4,7 millions d'euros de production brute par an. Comme 30 % de la récolte a lieu au cours des mois de juillet et août, leur saisonnalité ne coïncide que partiellement avec celle des restaurants scolaires. Des études nationales montrent que cultiver son jardin induit une hausse de la consommation de fruits et légumes et représente un bénéfice de santé sensible dans le contexte d'augmentation rapide de l'obésité.

Les acteurs du PAT insistent sur le fait que la thématique de l'alimentation permet d'envisager des améliorations sociales par l'éthique d'égalité et du droit de tous les habitants à disposer d'une alimentation de qualité et d'un coin de terre à cultiver.

9. Développer l'alimentaire dans les aménagements de l'espace public en accompagnement de la nature en ville.

- Optimiser l'utilisation des interstices et cultiver les micro-espaces disponibles en veillant à protéger et restaurer la biodiversité ordinaire, les haies, les plantes mellifères et les continuités écologiques.
- Promouvoir les pratiques durables intensives comme la permaculture, notamment dans les espaces partagés et pédagogiques (écoles, universités...), afin d'associer tous les publics.



Les petits paniers sur le marché, le potager comme complément de revenu



Exploitation maraîchère de Fleury-sur-Orne, quand l'urbanisation grignote les terres agricoles.

10. Diversifier les lieux et événements fondateurs de liens sociaux par l'animation des équipements collectifs comme les jardins, les fours à pain, les barbecues, les fermes urbaines, le compostage de proximité, les cuisines associatives, les bacs de culture dans des copropriétés, ...

- Faciliter l'organisation de repas partagés dans l'espace public
- Faire connaître le glanage agricole et favoriser l'organisation d'une plate-forme de glanage bénévoles en lien avec les agriculteurs volontaires.
- Encourager le don alimentaire au niveau des acteurs agricoles et agro-alimentaires, prioritairement en faveur des initiatives collectives et sociales.



Rayon fromages chez un grossiste de Normandie, Colombelles

- Encourager la constitution d'initiatives collectives autour de ces lieux partagés que chaque commune pourra recenser.



Un maraîcher sur le marché Saint-Sauveur à Caen

V – Favoriser l’approvisionnement local dans les collectivités

À l'échelle du pôle métropolitain, 22 millions de repas sont servis en restauration collective (dont 10 millions de scolaires), ce qui représente 11 000 tonnes de denrées soit 52 millions d'euros de budget (11 % des consommations alimentaires du territoire). À titre de comparaison, la banque alimentaire du Calvados sert 3,4 millions de repas annuels pour 250 000 bénéficiaires et 1 700 tonnes de denrées traitées.

Les acteurs du PAT proposent que l'amélioration de la qualité des aliments passe notamment par la restauration collective où l'on peut servir des produits locaux (et donc créer des liens avec les producteurs locaux) et sensibiliser le public à l'ensemble des thématiques alimentaires. La restauration collective est le lieu privilégié pour lutter contre les inégalités alimentaires entre les catégories sociales et pour proposer une alimentation de qualité pour tous.

11. Favoriser l'achat de produits locaux en utilisant les leviers de la commande publique sur les volets économique et qualité :

> en restauration collective

> pour les événements (réunions, colloques, salons, vœux...)

- Conseiller les collectivités sur la rédaction des cahiers des charges et le choix des critères qui permettent de définir la qualité des produits
- Favoriser la transversalité entre les types de restaurations (écoles-colleges-lycées mais aussi la restauration collective d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite...) en organisant des échanges sur les bonnes pratiques et les leviers mis en place par les collectivités, cuisiniers ou gestionnaires dans leurs liens avec la production locale.



Les produits locaux dans la restauration collective

Photo : ©draaf.normandie.agriculture.gouv.fr

*L'approvisionnement en gros pour
la restauration collective*



*La restauration scolaire, un lieu
de sensibilisation*



*Restauration collective,
proximité et santé :
un triptyque cohérent*



VI – Communiquer sur l'identité alimentaire locale, sensibiliser, éduquer et former

Le territoire du pôle métropolitain bénéficie de 14 AOP ou AOC, 16 produits label rouge et 4 IGP, ce qui représente 2 300 entreprises normandes. La pêche est un secteur qui mobilise 550 km de côte, 600 navires, 100 000 tonnes de poisson par an, 170 millions d'euros de production brute et 24 000 emplois. Dans le même temps, le gaspillage alimentaire représente 1/3 de la production mondiale, soit en France environ 20 kg/hab/an soit 16 millions d'euros, auxquels s'ajoutent des coûts indirects (environ 1,8 fois le prix de base).

Les acteurs du PAT insistent sur l'importance de la communication qui doit toucher tous les habitants afin qu'ils choisissent d'améliorer la qualité de leur alimentation et créent plus de liens directs avec les producteurs locaux qui ont fait le choix des circuits courts. Les collectivités territoriales de tous niveaux peuvent transmettre une information objective et partagée sur le territoire.



Pommes et poires de nos régions

12. Promouvoir l'alimentation locale par de véritables campagnes d'information multi-supports : vidéos avec témoignages (élus, agriculteurs, associations....), publicités (cinémas, télévisions locales, radios, sites internet....), presse locale et réseaux sociaux.

- Simplifier les discours en évitant l'emploi de sigles et en faisant attention à ne pas multiplier les labels dans lesquels le grand public ne se retrouve pas.
- Sensibiliser et éduquer le public aux avantages des produits locaux de saison, aux pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire par des ateliers du goût mobiles auprès des scolaires, des touristes, des entreprises...
- Adopter l'angle de communication de la santé : l'aliment comme premier médicament, les potagers pour améliorer l'alimentation et augmenter l'activité physique...etc

13. Promouvoir l'origine des produits en indiquant notamment la provenance normande

- Étiqueter sur les lieux de vente, à tous les niveaux des filières de distribution, de la provenance



Les fromages normands, vecteurs de la gastronomie locale

des matières premières (par exemple avec la marque « Saveurs de Normandie »)

- Cartographier pour le grand public les producteurs en vente directe, les lieux de vente de produits locaux (marchés, commerces).
- Communiquer sur les produits de la mer et les produits de la côte normande
- Former les cuisiniers de restauration hors domicile (restauration collective et commerciale) au développement durable : techniques de cuisine végétarienne, adaptation des portions, pratiques culinaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire, gestion des bio déchets, recyclage ... et à une meilleure connaissance des produits normands
- Communiquer à destination du grand public sur la vie du produit du champ/ de la mer à l'assiette : listing, annuaire, guide, carte, dépliant des producteurs et des transformateurs, événements...

14. Diminuer le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne

- Communiquer sur la saisonnalité des produits afin de favoriser les menus de saison (on jette moins un produit qui a du goût)
- Favoriser le libre-service pour des portions adaptées en restauration hors domicile et encourager les consommateurs à emporter la part non consommée, en sensibilisant les restaurateurs à ces nouvelles pratiques.
- Encourager et sensibiliser les acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire au don alimentaire.
- Pour les produits qui ne sont plus consommables, systématiser la valorisation des bio déchets (compostage, valorisation organique, porcs en plein air....).



Les fruits et légumes avariés du marché de gros sont recyclés en méthaniseur



Les produits de la pêche, une ressource à valoriser

Schéma des six orientations stratégiques des actions du PAT de Caen Normandie Métropole





LES OBJECTIFS DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Structurer et consolider les filières du territoire en préservant le foncier agricole et l'environnement.

Développer la consommation des produits locaux et valoriser les productions durables.

Fédérer les initiatives au sein d'un projet collectif territorialisé et promouvoir l'identité alimentaire locale.

Une année d'animation

6 ateliers métropolitains ayant réuni **80** acteurs,
pour **51** structures et **145** participations,
+ **35** questionnaires et **10** entretiens

Le forum final a réuni **52** personnes
représentant **42** organisations.



Les espaces de pleine terre en ville, une diversité d'usages



Serre maraîchère et horticole du territoire

Directeur de publication : Patrice DUNY

Réalisation : Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole/Aucame/
Chambre d'agriculture du Calvados

Mise en page : Aucame

Illustrations : Aucame, sauf mentions contraires

Contact : as.boisgallais@aucame.fr



AUCAME
Caen Normandie

Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

21 rue de la Miséricorde
14000 CAEN

02 31 86 94 00
contact@aucame.fr

www.aucame.fr