



AUCAME
Caen Normandie

OBSERVATOIRE
SYSTÈMES
ALIMENTAIRES
AUCAME

Le système agricole du Projet alimentaire de Caen Normandie Métropole

Volet 3 :
Les productions agricoles
bénéficiant
de labels de qualité

Sommaire

Introduction	3
Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : un enjeu de développement pour un système alimentaire territorial	4
Les démarches de qualité : les SIQO	4
Des démarches de qualité renforçant le système alimentaire territorial ?	5
Des SIQO gages de préservation environnementale ?	7
Des obligations législatives récentes pour favoriser le soutien aux démarches de qualité par la consommation alimentaire	8
 Caen Normandie Métropole : un territoire concerné par les filières de qualité	10
Les labellisations de qualité de Caen Normandie Métropole	10
Les exploitants et opérateurs sous SIQO : une filière présente, bien que peu développée	13
 Les modes de production biologique : une valorisation territoriale minoritaire sur Caen Normandie Métropole	15
Les modes de productions biologiques : des pratiques marginales	15
Des pratiques biologiques en augmentation bien que restant minoritaires	18
Des exploitations biologiques aux particularités locales	22
 Conclusion : Quelles stratégies territoriales pour ancrer une agriculture de qualité valorisant l'économie locale et la préservation des milieux ?	27
 Glossaire des termes clés	28

Le présent document s'inscrit dans le projet Obs'Alim, dispositif « Partenariats Agricoles - Valorisation », financé par la Région Normandie et par l'Union européenne avec le fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER).



Cofinancé par
l'Union européenne

Photo couverture : AUCAME

Caen Normandie Métropole est un territoire dont l'agriculture constitue un patrimoine historique et prégnant sur l'ensemble du territoire, toutefois peu connecté aux besoins alimentaires de sa population. Cette agriculture se distingue à l'échelle du Calvados par sa **plaine céréalière**, dite plaine de Caen où les grandes cultures façonnent les paysages.

Contrastant avec la plaine, le sud est davantage orienté vers des **payages de forêt et de prairies**, associés à des systèmes agricoles mixtes combinant **élevage et grandes cultures**. Le renforcement de ces dernières est symptomatique de mutations à l'œuvre, des surfaces aux exploitations, laissant présumer une **influence conséquente des flux économiques** sur le système de production agricole.

En lien avec l'aspiration grandissante de la société pour une alimentation de qualité et de proximité, Caen Normandie Métropole s'est doté d'un **projet alimentaire territorial (PAT)** en 2022, dans l'objectif de favoriser la reconnexion de son alimentation à son agriculture et de renforcer l'accès à une alimentation de qualité pour ses habitants. Dans ce cadre, les pratiques agricoles de Caen Normandie Métropole, **analysées au regard de leur qualité environnementale et de leur valorisation territoriale**, font l'objet d'attentions particulières.

La présente note d'observation entend proposer une grille de lecture des pratiques agricoles de Caen Normandie Métropole à travers l'analyse **des modes de productions et des démarches de valorisation territoriale** sur Caen Normandie Métropole.

Cette note constitue le troisième volet d'une série de notes d'observation issues de l'observatoire des systèmes agricoles et alimentaires dédiées aux systèmes agricoles de Caen Normandie Métropole.

Retrouver les volets 1 et 2 de cette note sur www.aucame.fr.

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : un enjeu de développement pour un système alimentaire territorial

Les démarches de qualité : les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Depuis les années 2010, les lois agricoles et alimentaires érigent l'accès à une alimentation de qualité et durable comme un objectif majeur de l'action publique dédiée. La politique nationale de l'alimentation a ainsi pour finalité « d'assurer à la population l'accès à une alimentation :

- ▶ sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité,
- ▶ en quantité suffisante,
- ▶ produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous,
- ▶ favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages

► et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique »¹.

Les SIQO apparaissent comme des garanties de produits alimentaires de qualité, au moyen des définitions réglementaires des conditions de production et de transformation. Ces SIQO ont plusieurs vocations :

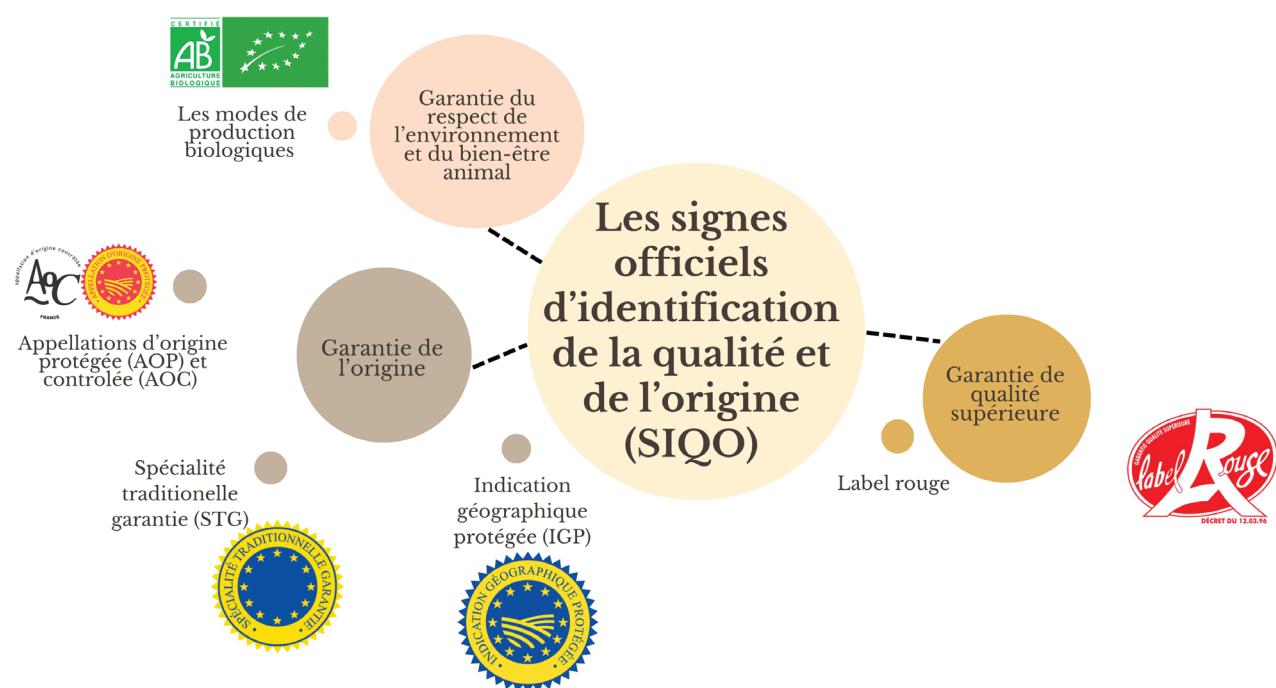
- ▶ Garantir la qualité environnementale des produits : agriculture biologique ;
- ▶ Garantir l'origine des produits : Appellation d'origine protégée (AOP) et contrôlée (AOC), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Indication géographique protégée (IGP) ;
- ▶ Garantir une qualité supérieure : Label Rouge.

Les SIQO

Les SIQO relèvent de démarches collectives, issues de groupement de producteurs qui élaborent des conditions de productions contrôlées et validées officiellement.

Ces démarches constituent une garantie officielle pour les consommateurs.

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), créé en 1935, instruit les demandes de reconnaissances, supervise les contrôles, délimite les zones de production, informe et fournit des données sur les productions et territoires concernés. (> <https://www.inao.gouv.fr/>)



¹ Code rural et de la pêche maritime. Livre Préliminaire : Objectifs de la politique en faveur de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche maritime (Articles L1 A à L4). Article L1.

Des démarches de qualité renforçant le système alimentaire territorial ?

Le système alimentaire territorial : un outil de développement local

L'alimentation s'inscrit dans un système d'acteurs et d'étapes complexe, de la production agricole à la consommation alimentaire.

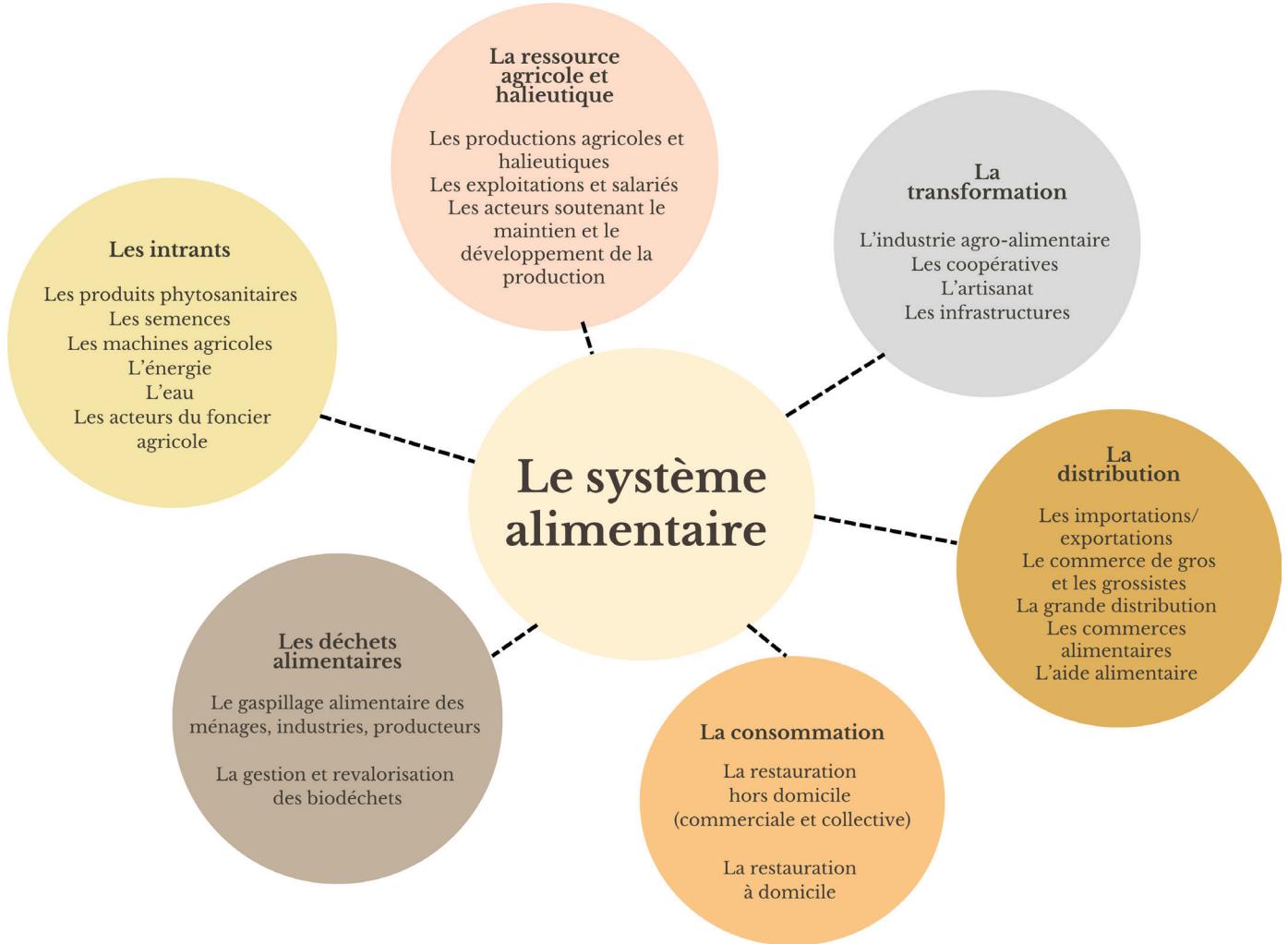
Ce système complexe n'est pas nécessairement corrélu au territoire de production agricole : une salade peut par exemple être produite en Normandie, distribuée par des grossistes à Rungis, pour être finalement acheminée à nouveau vers la Normandie pour être achetée et consommée par les habitants.

Le marché des matières premières et les dynamiques d'échanges internationaux tendent également à dissocier ce système du territoire.

Le système alimentaire reflète « l'ensemble des moyens, institutions, pratiques et acteurs au travers desquels les sociétés organisent leur approvisionnement alimentaire »¹.

¹ Azoulay, G. (2012). Jean-Louis Rastoin et Gérard Ghersi - Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques - Éditions Quœ, 565p. Économie rurale, 329, 98-99.

Les composantes du système alimentaire



Les crises économiques des années 1970 (chocs pétroliers) et sanitaires au cours des années 1990/2000 (la vache folle) mettent en lumière la décorrélation entre production et consommation au sein du système alimentaire. Elles ont ainsi favorisé l'émergence d'une **demande sociétale pour une alimentation saine et de qualité**, reconnectée aux productions agricoles territoriales. Ces éléments incitent les politiques publiques à élargir les priorités de l'action publique, pour intégrer ce qui était alors des innovations marginales : les circuits courts, les modes de production biologiques et les labellisations assurant la transparence des procédés alimentaires. Les SIQO sont alors érigés par l'action publique alimentaire comme **un moyen de relier la consommation au territoire de production**, en impliquant des garanties en la matière au moyen de la labellisation.

Les démarches de SIQO, des outils au service du développement du territoire

Les labellisations AOP, AOC et IGP visent spécifiquement la préservation de l'origine territoriale et peuvent ainsi s'intégrer à une stratégie de développement territorial.

La démarche de L'Appellation d'origine protégée (AOP) illustre la relation entre les démarches des SIQO et le système alimentaire du territoire concerné, puisque l'AOP désigne un « produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit » (INAO).

Le terroir : définition

Le terroir est un des socles historiques des AOP, se définissant selon l'INAO comme un espace géographique délimité, dans lequel « une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. »

La dynamique de labellisation se relie alors à la conservation de savoirs relevant d'un patrimoine alimentaire.

Ces labellisations interviennent à différentes étapes de la chaîne alimentaire et concernent tant les producteurs que les transformateurs. Cet encadrement implique la **structuration de filières de qualité**, parfois à une échelle territoriale restreinte.

Cette structuration de filières peut s'inscrire dans une **valorisation touristique du territoire** par la mise en avant de l'économie locale, à l'image de la création d'une route des fromages normands par l'Organisme de défense et de gestion (ODG) Fromages AOP de Normandie.

En Normandie, l'Association de gestion des organismes de défense et de gestion des laitiers normands porte la démarche de labellisation des produits fromagers AOP, élabore le cahier des charges et valorise l'ensemble de la filière.

Les quatre AOP fromages normands (Camembert de Normandie, Livarot, Neuchâtel et Pont-l'Évêque) concernent ainsi des producteurs fermiers, des artisans, des laiteries et éleveurs laitiers.

Par leur mission de communication et de valorisation des filières de production, les Organismes de défense et de gestion (ODG) peuvent contribuer à recréer du lien avec le consommateur.



La route des fromages normands

Des SIQO gages de préservation environnementale ?

La certification biologique : une garantie de la préservation des milieux

Au sein des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, l'agriculture biologique est l'unique mode de production et de labellisation **intégré au motif des garanties environnementales induites**.

Les modes de production certifiés biologiques sont les labellisations **favorisant la préservation des milieux environnementaux**, notamment du fait de leurs cahiers des charges interdisant l'usage de produits chimiques de synthèse mais aussi par les rotations plus longues et diversifiées.

Réglementé depuis 1991 par l'Union Européenne, les pratiques agricoles biologiques visent à préserver la qualité des « sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes naturels par le recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et ayant un impact limité sur l'environnement. Elle exclut notamment l'usage des OGM, restreint strictement l'utilisation des produits chimiques de synthèse et limite le recours aux intrants. » (Agence Bio)

Les cahiers des charges biologiques impliquent par ailleurs des conditions d'élevage, relatives au bien-être animal. La densité des animaux, la taille des bâtiments, l'accès à un parcours extérieur sont des éléments intégrés aux cahiers des charges.

Le « bio » concerne également **les transformateurs** de produits biologiques, par l'interdiction de l'usage de colorants, d'arômes chimiques, et la restriction d'additifs notamment.

Les travaux de recherche universitaire permettent de quantifier ces services environnementaux, indiquant des externalités positives sur les sols, la biodiversité, l'atténuation du changement climatique et la santé².

Le bio en France : les chiffres clés

10 %
des surfaces agricoles françaises sont engagées en bio

14 %
des exploitations agricoles nationales concernées

- 30 %
de certifications en 2023 par rapport à 2022



² Quantification des externalités de l'agriculture biologique. ITAB. Juin 2024.

Les productions « garanties de l'origine » favorisent-elles la protection des milieux environnementaux ?

Les SIQO hors bio ne garantissent pas le même engagement environnemental que les certifications biologiques.

L'ensemble des services rendus peut varier selon les filières, les labellisations et les territoires concernés, complexifiant la quantification. Toutefois, **des pratiques favorables à l'environnement sont observées au sein des cahiers des charges où des pratiques vertueuses peuvent être inscrites**.

Au sein des filières laitières sous Appellation d'Origine Protégée (AOP), « l'élevage contribue à la vitalité du tissu économique et social des territoires, par les emplois qu'il génère mais aussi par les services rendus, comme le maintien de prairies permanentes, essentiel pour la régulation des flux hydrologiques dans les bassins versants agricoles.³ » La fertilisation organique, la présence de prairies, la réduction de l'usage des pesticides de synthèse sont autant de pratiques engagées dans les AOP. A titre d'exemple, le cahier des charges du camembert de Normandie implique un pâturage minimum de six mois.

La présence des SIQO et leur maintien sur le territoire laisse envisager une certaine **résilience territoriale** au regard des crises économiques, sociales et environnementales qui peuvent se répercuter sur le système alimentaire.

Des obligations législatives récentes pour favoriser le soutien aux démarches de qualité par la consommation alimentaire

Les SIQO peuvent s'inscrire dans un lien fort au système alimentaire d'un territoire. Pour autant **leur consommation ne s'avère pas nécessairement ancrée dans ce même territoire**. Bénéficiant d'un fort rayonnement national comme international, les SIQO sont pour partie exportés, en Europe et au-delà. Ils sont souvent identifiés comme marqueurs du patrimoine alimentaire d'un pays où la gastronomie est inscrite par l'UNESCO au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité depuis 2010⁴. Exemple significatif de ce rayonnement, des accords commerciaux ont été conclus par l'Union Européenne avec des pays tierces comme le Canada ou le Japon, dans l'objectif de protéger juridiquement ces appellations.

Face à ce constat et dans l'objectif de favoriser l'ancrage territorial des productions agricoles françaises, l'action publique se saisit de ces labellisations de qualité pour favoriser le soutien aux filières par la consommation et ainsi garantir l'accès à une alimentation de qualité.

³ Projet cAnOPee : « Approche multi-échelles des services rendus par une filière laitière sous signe de qualité : contribution de nouveaux indicateurs ». > https://www.unicaen.fr/projet_de_recherche/canopee/

⁴ Depuis 2010, le repas gastronomique des français figure au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en tant que « repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire » (...) Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux (etc). » > <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

Les dynamiques de labellisation permettent d'**activer des outils réglementaires favorisant des modes de production spécifiques**. La promulgation de la loi EGAlim en 2018, renforcée par la loi Climat et Résilience en 2021, incite les collectivités, les gestionnaires et les chefs de cuisine à se mettre en lien avec les productions territoriales, par l'obligation d'inscrire les produits de qualité dans la commande publique des restaurations collective, à hauteur de 50 % des approvisionnements.

La définition concrète de cette alimentation de qualité et durable est comprise depuis la loi EGAlim de 2018 sous l'acception des Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO). Officiellement⁵ d'autres productions sont également considérées comme durables au sein de la commande publique, dès lors qu'elles équivalent :

- ▶ aux produits bénéficiant des labels, certifications ou mentions, en accord avec le code de la commande publique,
- ▶ qu'elles sont acquises principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements,

La loi EGAlim, complétée par la **loi Climat et Résilience**, a défini des obligations en ce qui concerne la qualité et la durabilité des produits entrant dans la composition des repas servis en restauration collective.

Les repas doivent comporter au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Le détail des produits concernés :
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

▶ ou suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit.

Les restaurations collectives relèvent de secteurs variés, englobant le scolaire, les crèches, le médical, les restaurants d'entreprise et administratifs, des armées, universitaires ou encore les établissements sociaux et médico-sociaux.

La présence de productions sous SIQO sur un territoire peut ainsi indiquer une valorisation territoriale et donc favoriser des débouchés, la structuration de filières et un soutien via la commande publique pour des productions agricoles locales, ce qui in fine bénéficie au renforcement d'un système alimentaire territorial.

Les cahiers des charges peuvent se constituer en garanties permettant de préserver « des savoir-faire traditionnels et le soutien à l'économie locale, tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de qualité et de traçabilité des produits. »⁶

Ces garanties varient selon le type de labellisation, la filière et le territoire concerné.

Certains des labels identifiant les produits de qualité et durables au sens de la loi EGAlim.



⁵ Dans le cadre de la loi EGAlim et des obligations posées pour la restauration collective.

⁶ Yvan Nzekou Nzekou. Les SIQO et les enjeux du développement durable : quelle contribution des productions sous signes de qualité à la durabilité du système alimentaire ? Science politique. 2024.

Caen Normandie Métropole : un territoire concerné par les filières de qualité

Les labellisations de qualité de Caen Normandie Métropole

Les labellisations bio se distinguent des autres SIQO par leur fort degré de garantie environnementale, les données par territoire font donc l'objet de deux analyses différentes. C'est pourquoi cette première partie territoriale est dédiée uniquement aux SIQO hors bio et sera suivie d'une deuxième partie dédiée à l'analyse du bio sur Caen Normandie Métropole.

Les productions territoriales de Caen Normandie Métropole font, pour certaines, l'objet de labellisations sous les signes de la qualité et de l'origine (SIQO), favorisant le rayonnement de l'agriculture et du patrimoine alimentaire.

Le territoire est notamment concerné par les AOP/AOC :

- De spiritueux avec les AOP Calvados, Pommeau Normandie et du Calvados Pays d'Auge ;

- De trois des fromages bas normands labellisés AOP : le Livarot, le Camembert de Normandie et le Pont l'Evêque ;
- Ainsi que plusieurs productions Label Rouge : Volailles de Normandie (+ IGP), œufs de poules élevées en plein air, poulet fermier etc.

Les AOP/AOC s'appliquent à des périmètres très localisés, faisant l'objet de zonages. Le territoire du PAT est ainsi concerné par ces labellisations majoritairement dans les intercommunalités du Cingal-Suisse Normande, Val ès dunes et les contours des Vallées de l'Orne et de l'Odon ainsi que du Pays de Falaise. Les spécialisations infra-territoriales d'élevage sont les plus concernées.

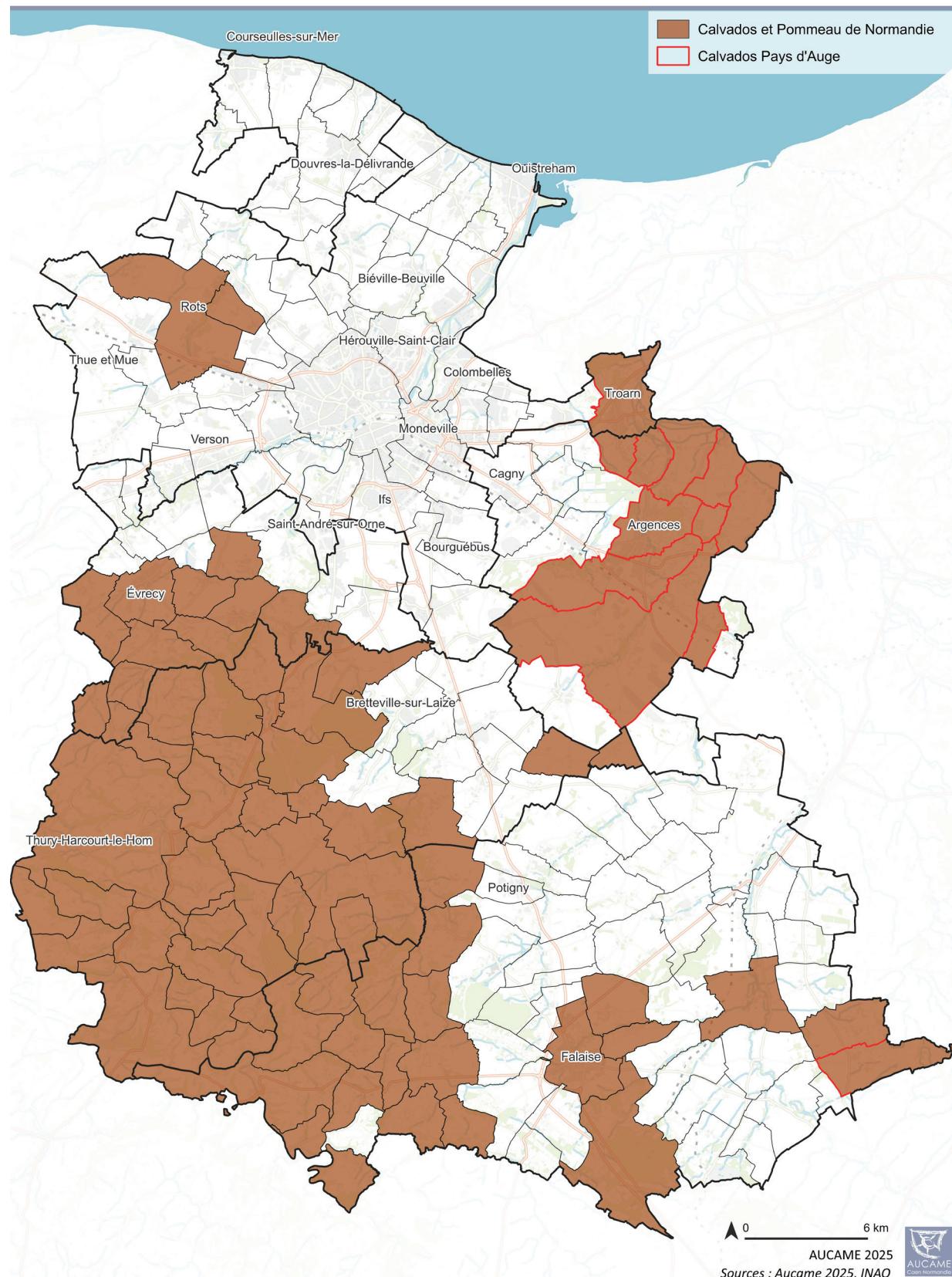
Ces labellisations concernent plusieurs produits, exploitations et opérateurs de l'aval témoignant d'une filière existante à l'échelle de Caen Normandie Métropole.

Les productions de qualité en Normandie

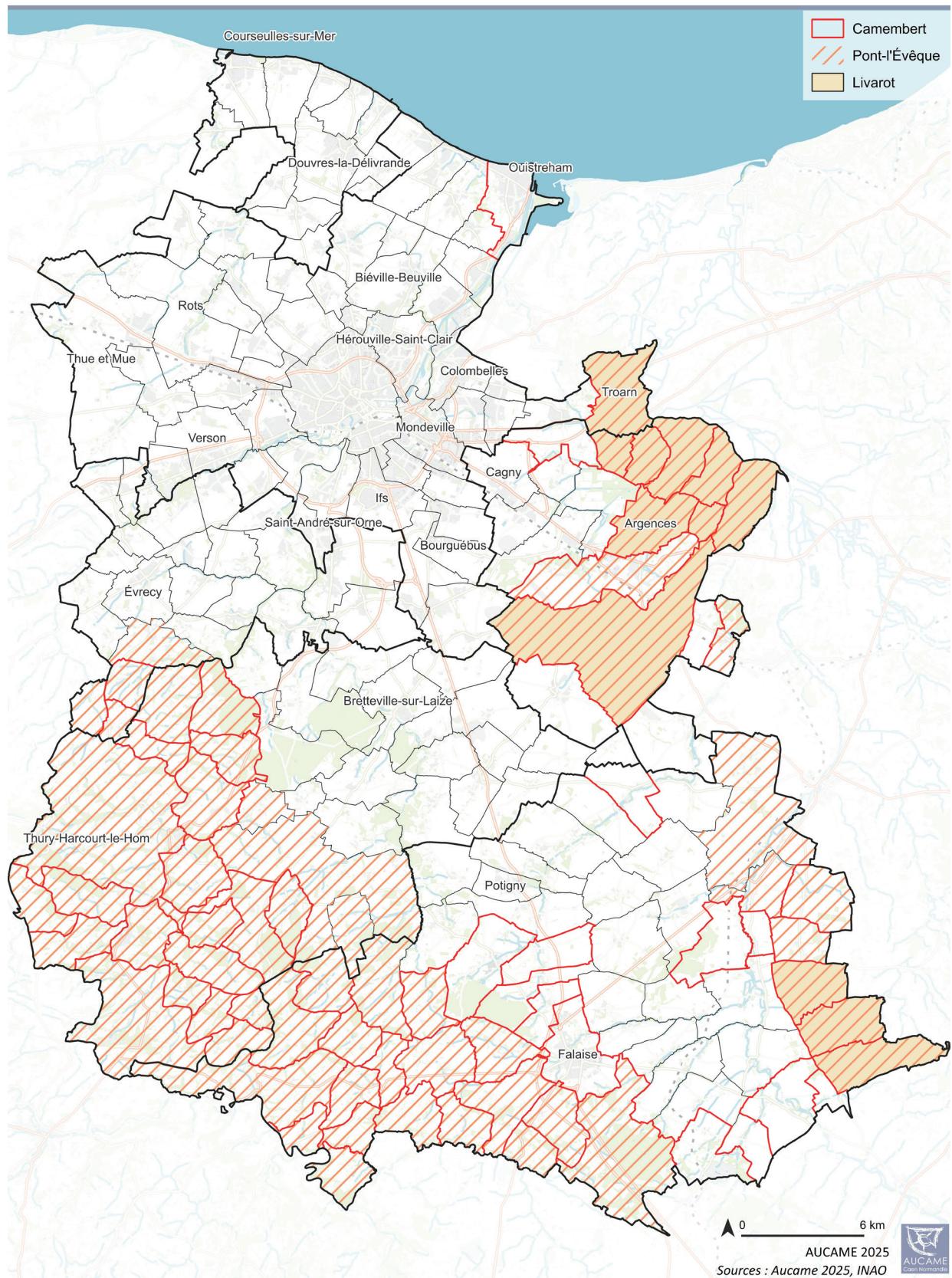
Les productions de qualité sont particulièrement prégnantes en Normandie où les productions labellisées sont diversifiées, concernant tant des légumes, produits laitiers, produits de la mer, eaux de vie que les viandes bovine, porcine et la volaille.

- 2 200 exploitations engagées dans la production de SIQO hors bio pour la Normandie en 2020 selon le RGA.
- 38 produits sous SIQO peuvent se comptabiliser dans le Calvados en 2023 : 9 AOC, 3 IGP et 26 Label rouge (DataSIQO).
- Depuis octobre 2023, une nouvelle production : l'huître de Normandie, labelisée IGP, élevée sur la côte du Calvados.

Spiritueux labellisés AOC sur Caen Normandie Métropole en 2024



Fromages labellisés AOP-AOC sur Caen Normandie Métropole en 2024



Les exploitants et opérateurs sous SIQO : une filière présente, bien que peu développée

Des exploitations concentrées sur les territoires d'élevage

Hors bio, les SIQO AOC, IGP et Label Rouge concernent une cinquantaine d'exploitations soit **4 % des exploitations** de Caen Normandie Métropole en 2020.

En regard avec la dynamique départementale, ces appellations s'avèrent faiblement représentées sur Caen Normandie Métropole. **À l'échelle du Calvados, en 2020, ce sont 10 % des exploitations** qui sont concernées par les SIQO AOP, IGP et Label Rouge.

La dynamique des SIQO hors bio s'avère disparate selon les EPCI. Ces labellisations sont majoritairement **concentrées dans le Pays de Falaise et le Cingal-Suisse Normande**, et dans une moins mesure, Caen la mer.

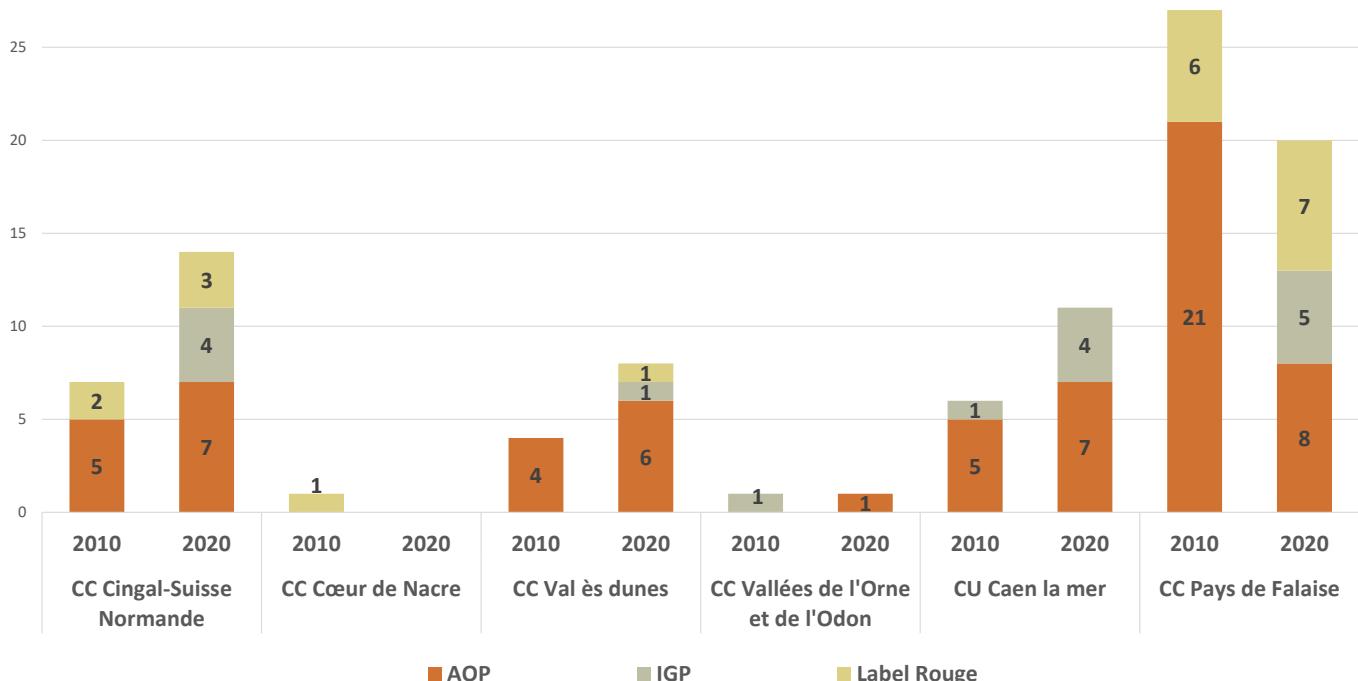
Toutefois, alors qu'elles augmentent dans l'ensemble des territoires, ces labellisations diminuent dans le Pays de Falaise entre 2010 et 2020.

Des exploitations bénéficiant d'une filière aval régionale conséquente

Les productions sous SIQO sont soutenues par des filières aval ancrées en Normandie, depuis la transformation jusqu'à la distribution. Les coopératives, abattoirs, laiteries sont notamment en lien avec les produits laitiers et les filières viandes de la région.

Ces types d'opérateurs, souvent d'envergure nationale (Coopérative Isigny Sainte-Mère, laiterie de Danone etc) s'avèrent **implantés dans les territoires spécialisés dans l'élevage**, notamment la Manche. Les exploitations peuvent ainsi bénéficier d'une **proximité d'opérateurs de transformation**.

Évolution des exploitations engagées sous SIQO hors bio par EPCI



Source : RGA 2010 et 2020.

Des opérateurs de l'aval sont présents sur le territoire de Caen Normandie Métropole, bien que faiblement représentés, davantage en lien avec le volet de la distribution que de la transformation.



Implantation de la coopérative Isigny Sainte-Mère - ©DR



Production de la marque de produits laitiers bio et normands "Les 2 Vaches", filiale du groupe Danone. - Source : ©Ouest-france

Opérateur :

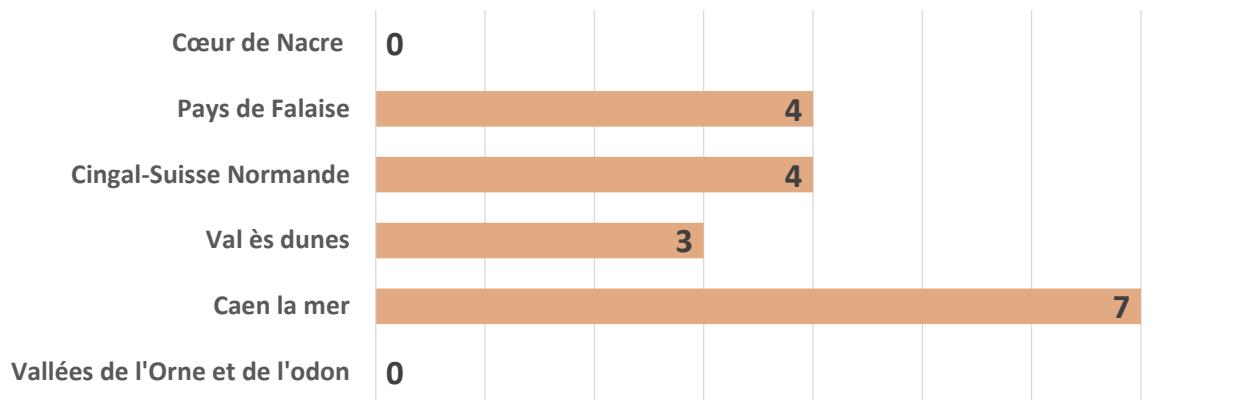
Toute personne qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges d'un produit sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (source CRPM).

Dans DATASIQO, on identifie deux types d'opérateurs :

- ▶ **les opérateurs de la production agricole (aussi appelés producteurs primaires)** qui sont responsables de la production de matières premières agricoles.
- ▶ **les opérateurs de l'aval** qui interviennent dans les secteurs de la collecte, la transformation, le conditionnement, le stockage, le négoce et le transport.

Source : <https://datasiqo.fr/MethodologieEtSources>

Opérateurs de l'aval habilités à produire sous SIQO hors bio par EPCI en 2022



Source : DataSIQO 2022

Les modes de production biologique : une valorisation territoriale minoritaire sur Caen Normandie Métropole

Les modes de productions biologiques : des pratiques marginales

LES CHIFFRES CLÉS DU PAT

- **99** exploitations engagées en bio en 2020
- **8 %** des exploitations du PAT sont engagées en bio en 2020
- **+ 73** exploitations engagées en bio entre 2010 et 2020
- **6,4 %** de la SAU est engagée en bio en 2020
- **9** entreprises avec une activité d'import-export en bio en 2023
- **128** opérateurs de l'aval engagés en bio sur le PAT en 2023

Source : RGA 2020 et Agence Bio.

Le territoire de Caen Normandie Métropole comptabilise au total 7 123 ha en bio selon le RPG en 2023. (6 855 ha recensés par l'Agence bio), soit 5 % des surfaces bio de la Normandie.

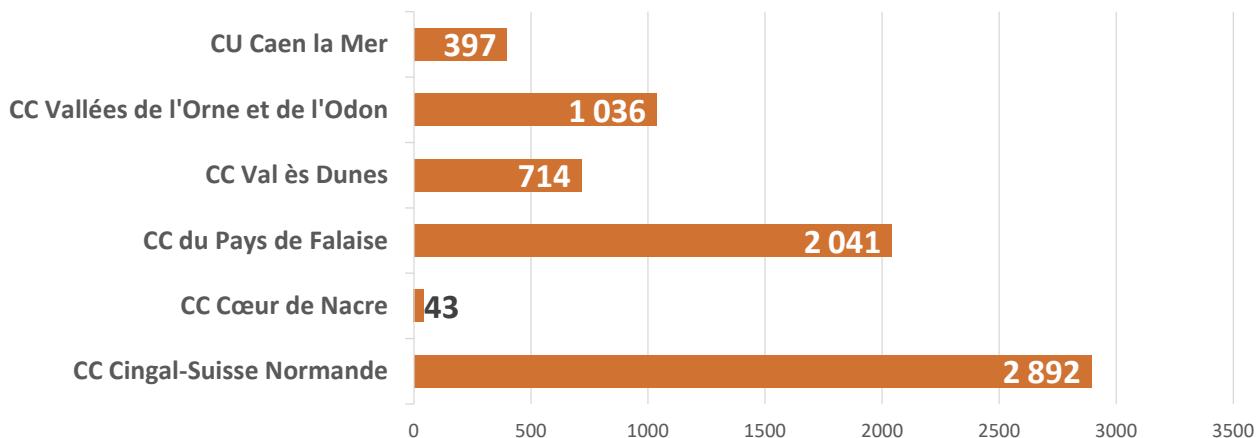
Les surfaces en bio concernent **6,4 % de la surface agricole utile totale du PAT**. Dès lors, l'activité de production biologique du PAT n'apparaît pas majoritaire.

À l'échelle du PAT, les territoires ne suivent pas la même trajectoire de développement :

Le Cingal-Suisse Normande est l'EPCI le plus engagé en la matière. Ses surfaces sont concentrées sur la commune de Thury-Harcourt-le Hom qui comprend 731 ha pour 9 producteurs engagés en bio (Agence bio). Parmi les surfaces concernées, 1 230 ha sont déclarés en prairies permanentes auprès de la PAC en 2023 (RPG), et 39 % des producteurs engagés en bio de l'EPCI, le sont sur des surfaces et cultures fourragères, en lien a priori avec l'élevage (Agence Bio).

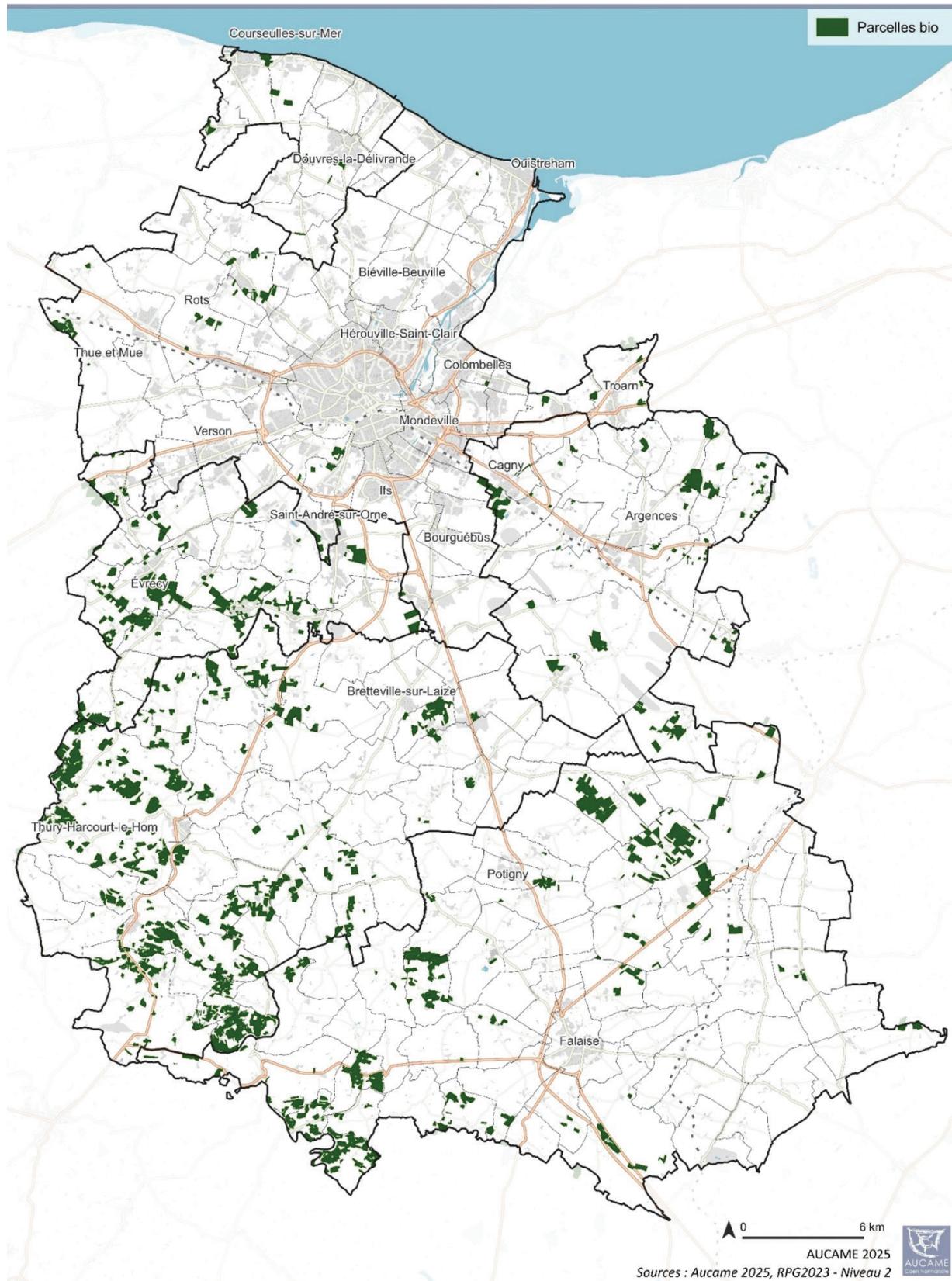
Sur Vallées de l'Orne et de l'Odon, les hectares en bio sont concentrés sur deux communes, Evrecy et Grainville sur Odon.

Répartition des surfaces bio déclarées à la PAC par EPCI (en ha)



Source : RPG 2023

Parcelles de Caen Normandie Métropole déclarées en agriculture biologique à la PAC en 2023

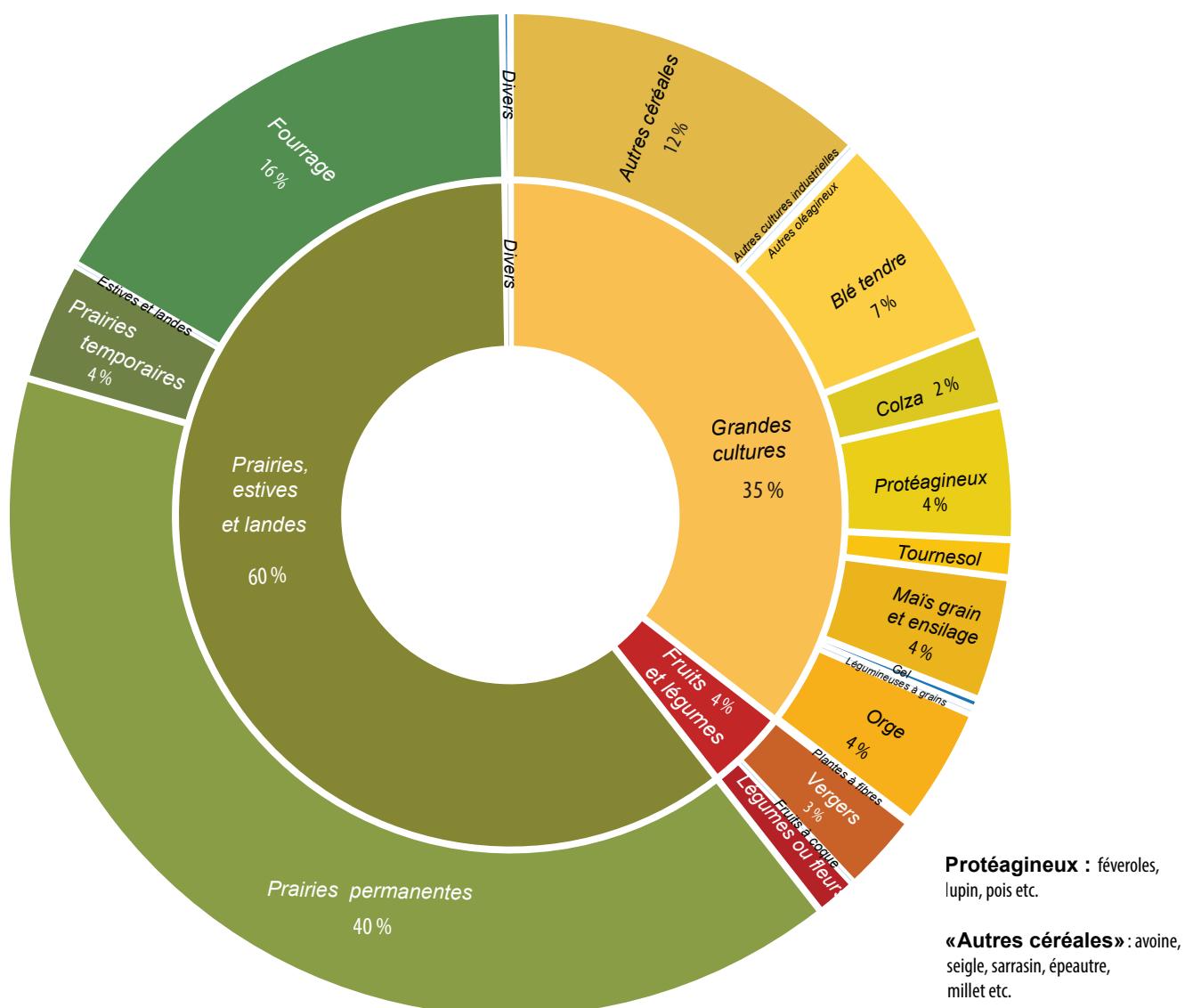


Le poids de Caen Normandie Métropole dans l'agriculture biologique du Calvados est à relativiser.

Dans le département, l'engagement de surfaces en bio est supérieur dans les EPCI situés hors de Caen Normandie Métropole comme Lisieux Normandie (8 862 ha), Isigny-Omaha Intercom (3 955 ha), l'Intercom de la Vire au Noireau (3 307 ha) et Pré-Bocage Intercom (3 307 ha)⁷.

⁷ Source : Cartobio, millésime 2024. Disponible sur : <https://www.agencebio.org/observatoire-de-la-production-bio-sur-votre-territoire/department/14/>

Répartition des surfaces en déclarées en bio à la PAC (AB) par groupe culture en 2023



Source : RPG 2023
Traitement : Aucame

Des pratiques biologiques présentes dans les territoires d'élevage de Caen Normandie Métropole

À l'échelle du PAT, les surfaces engagées en production biologique concernent particulièrement les prairies et cultures de fourrage, avec 3 128 hectares en 2023, soit 60 % des surfaces déclarées à la PAC en Bio en 2023, tandis que les grandes cultures céréalières et industrielles représentent 35 %. Les surfaces agricoles en bio **tendent à être support d'une activité d'élevage**.

La dynamique de l'agriculture biologique de chaque EPCI du Pôle métropolitain est variable et s'avère majoritaire dans les territoires spécialisés vers l'élevage tels que le Cingal-Suisse Normande et le Pays de Falaise.

Des pratiques biologiques en augmentation bien que restant minoritaires

Une tendance à l'augmentation des pratiques biologiques

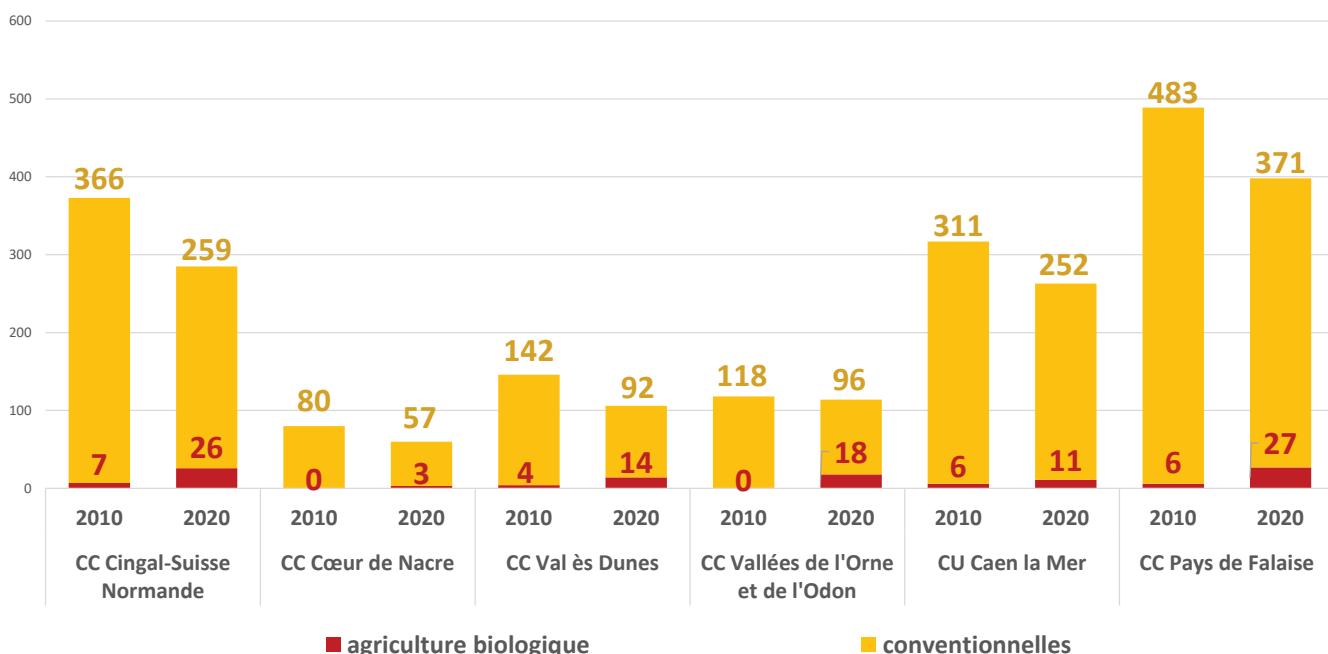
Les pratiques biologiques sur Caen Normandie Métropole montrent une **augmentation des exploitations engagées**.

En 2010, 1,7 % des exploitations du PAT étaient engagées en bio tandis qu'en 2020 ce sont près de 8 % des exploitations qui sont concernées, soit **73 exploitations supplémentaires**.

Cette dynamique à la hausse, selon le type de commercialisation en circuits longs ou courts, ne s'exerce pas sur les mêmes spécialisations infra-agricoles.

► L'augmentation des exploitations biologiques en circuit long concerne majoritairement le **secteur laitier** avec 4 % des

Évolution des exploitations en production biologique par EPCI entre 2010 et 2020



exploitations représentées en 2010 contre 17 % en 2020. **Les granivores** (notamment la production d'œufs et de porcs) **augmentent de 9 % en 10 ans** et les grandes cultures sont également concernées, évoluant de 1 % en 2010 à 4 % en 2020.

- ▶ Les exploitations engagées en bio et en circuit-courts augmentent également, principalement les spécialisations de **maraîchage** (4 % en 2010, 22 % en 2020) **et les fruits** (de 9 % à 21 % en 10 ans).

Un ralentissement des conversions depuis 2021

Bien qu'une augmentation soit à l'œuvre sur les 10 dernières années, la conversion à l'agriculture biologique fait face à un **fort ralentissement depuis 2021**.

Ce ralentissement s'observe notamment sur les surfaces agricoles de Caen la mer, du Pays de Falaise et Val ès dunes.

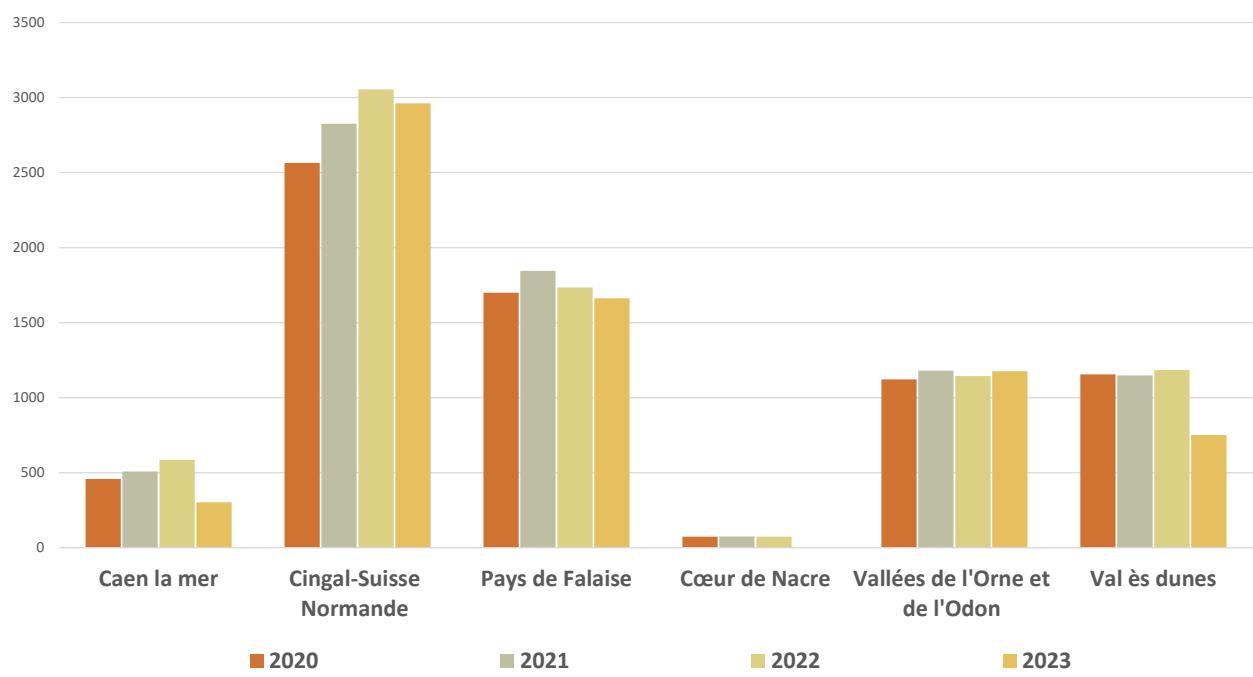
▶ Sur Caen la mer, une forte baisse est observée en 2023, avec 283 ha de moins qu'en 2022, concernant prioritairement les surfaces de cultures fourragères, les légumes et les grandes cultures.

▶ Sur Val ès dunes, la baisse de surface engagées est particulièrement effective sur les surfaces de cultures fourragères et enherbées.

▶ Sur le Pays de Falaise, la dynamique de conversion au bio tend davantage vers l'inertie que vers une baisse conséquente des surfaces engagées.

Ce ralentissement peut s'expliquer par la conjonction de deux phénomènes. Premièrement, **le vieillissement des générations agricoles, secondement, les prix élevés du foncier agricoles sur Caen Normandie Métropole qui complexifient le renouvellement des générations agricoles**. L'observatoire régional de l'agriculture biologique en Normandie⁸ in-

Évolution des surfaces engagées en bio et en cours de conversion par EPCI sur 2020-2023



Source : Agence BIO

⁸ L'agriculture biologique en Normandie. Avril 2024. Observatoire régional de l'agriculture biologique. Disponible ici : https://bio-normandie.org/wp-content/uploads/2025/03/ORAB-Normandie_2024-donnees-2022-2023.pdf

dique que 38 % des déconversions⁹ peuvent s'expliquer par un arrêt total de l'activité agricole, dont les départs à la retraite des exploitants.

À cette dynamique s'ajoute **la fragilisation de la filière depuis les crises économiques de 2021**, notamment l'inflation sur les produits alimentaires entraînant une réduction de la consommation en produits bio et **le retrait de références bio dans les grandes et moyennes surfaces** : - 2 % de distributeurs engagés en bio en 2022 par rapport à 2021 en Normandie¹⁰.



La filière aval de produits biologiques, concentrée sur le pôle urbain de Caen la mer

Les modes de production biologiques comprennent des cahiers des charges pour les opérateurs aval à la production agricole, dans une logique de filière. Sont ainsi concernés divers opérateurs du système alimentaire, tels que les transformateurs, préparateurs ou distributeurs. Les entreprises de transformation avec une activité en bio peuvent concerner des activités tant artisanales, fermières qu'industrielles.

La réglementation de la transformation des produits biologiques implique « d'avoir recours à des procédés de formulation et de transformation assurant le maintien des qualités nutritionnelles présentes dans les matières premières à tous les stades de fabrication. Ainsi, les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont privilégiées » (Agence Bio).

L'ajout d'additifs est restreint et les colorants et arômes chimiques de synthèse sont ainsi interdits. Par ailleurs l'activité d'importation et d'exportation en produits biologique est réglementée par le Codex Alimentarius, ainsi que les règlements européens.

⁹ Ibid. p.11. « En 2021, en France, les arrêts de certification bio (tous motifs confondus) représentaient 4,75 % des fermes bio (proportion à peu près équivalente lors des années précédentes). L'arrêt total d'activité (dont les départs en retraite) en est la principale raison (38 % des arrêts de certification bio en 2021), devant les arrêts de l'activité bio (30 %). En 2022, les arrêts de certification bio progressent au niveau national (6,26 %) et les arrêts de l'activité bio passent pour la première fois en tête, représentant 33 % des arrêts de certification bio, devant les arrêts totaux d'activité (30 %). »

¹⁰ Ibid.

Les surfaces en bio concernent prioritairement les prairies et les fourrages, notamment à destination d'une spécialisation d'élevage régionale qui tend à se convertir aux modes de production biologiques. Cette spécialisation se traduit également au sein de la filière aval avec une dizaine d'abattoirs normands certifiés en bio.

Deux de ces abattoirs sont situés dans le Calvados, à Villers-Bocage et Proussy. L'agriculture de Caen Normandie Métropole étant spécialisée vers les grandes cultures céréalières de la Plaine de Caen, le territoire est logiquement dépourvu de ces infrastructures.

Le Pôle métropolitain accueille des opérateurs biologiques de transformation et de distribution autour de la ville de Caen et de sa proche couronne. Des importateurs suppléent à la carence de productions locales. En 2023, l'Agence Bio recense 128 entreprises de l'aval certifiées en bio (et en conversion en cours) sur Caen Normandie Métropole. Ces entreprises sont concentrées à Caen la mer (108 opérateurs certifiés), majoritairement constituées de préparateurs (85) et de distributeurs (59).

Par ailleurs, le Calvados est pourvu de 9 entreprises avec une activité d'import-export dont 6 sont situés au sein de la CU Caen la mer en 2023.



Photos : Productions locales biologiques en vente sur les marchés caennais (AUCAME)

Des exploitations biologiques aux particularités locales

La production biologique n'est pas synonyme de circuit court sur Caen Normandie Métropole

Sur Caen Normandie Métropole, l'agriculture est davantage portée par des exploitations en conventionnelles, en circuit long.

Cet ancrage des circuits longs sur le territoire se manifeste également sur les modes de production biologiques qui sont souvent associés aux circuits courts.

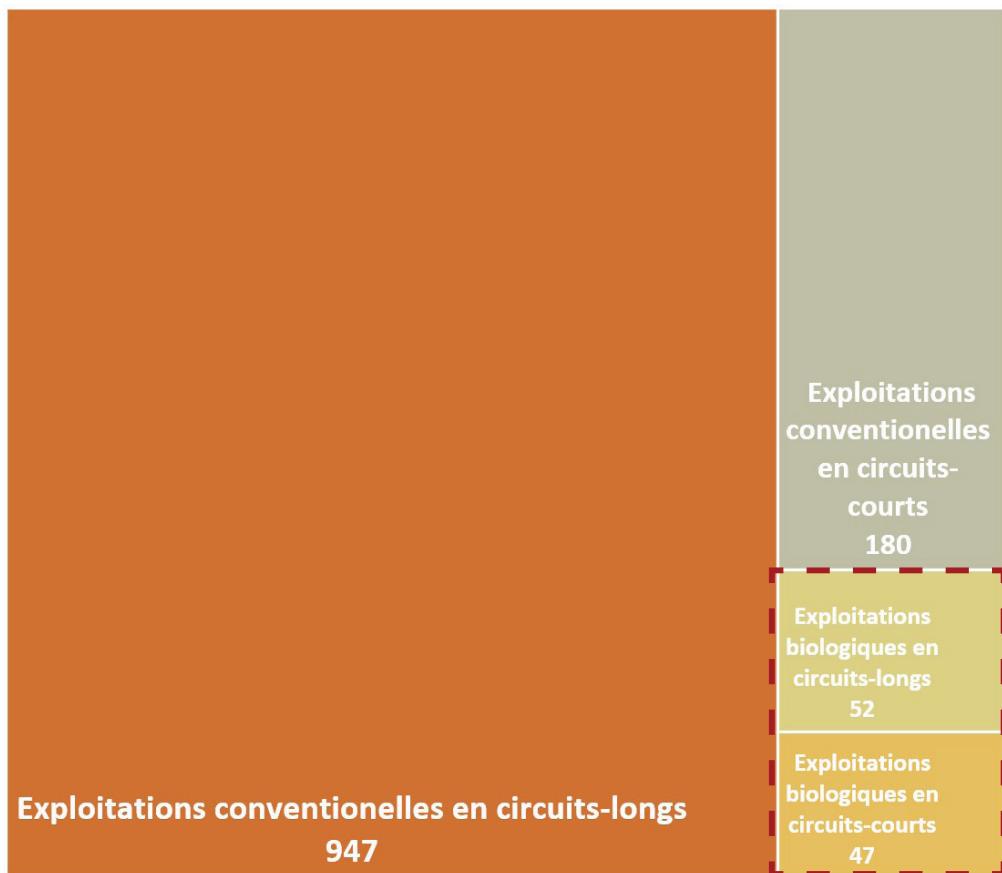
Les circuits courts

« Les circuits courts se caractérisent par la limitation du nombre d'intermédiaires dans la vente, sans nécessairement impliquer une proximité physique, et sont définis comme une vente présentant un intermédiaire au plus.

Les formes de vente incluent la vente directe du producteur au consommateur, sans intermédiaire, et les points de vente collectifs tels que les magasins de producteurs, où plusieurs exploitants agricoles se regroupent pour commercialiser leurs produits dans le cadre d'un circuit court organisé. »

Source : Ministère de l'Économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique.

Exploitations de Caen Normandie Métropole par mode de production et de commercialisation



Source : RGA 2020

Typologie : M. Marie et M. Bermond, UMR ESO 6590 CNRS, Université de Caen Normandie - Graphique : AUCAME

Les exploitations biologiques et/ou en circuit court sont à un niveau plus bas sur Caen Normandie Métropole qu'à l'échelon national en 2020 :

- ▶ 8 % contre 12 % au national pour le bio ;
- ▶ 18 % pour les circuits courts contre 22 % au national.

Tout comme **les modes de production biologiques, les modes de commercialisation de circuits courts augmentent sur le territoire. Cette dynamique de circuits courts est disparate suivant les EPCI concernés.** L'augmentation des circuits courts est flagrante sur le Cingal-Suisse Normande et le Pays de Falaise, tandis que la dynamique s'avère stable à Caen la mer et en diminution à Cœur de Nacre.

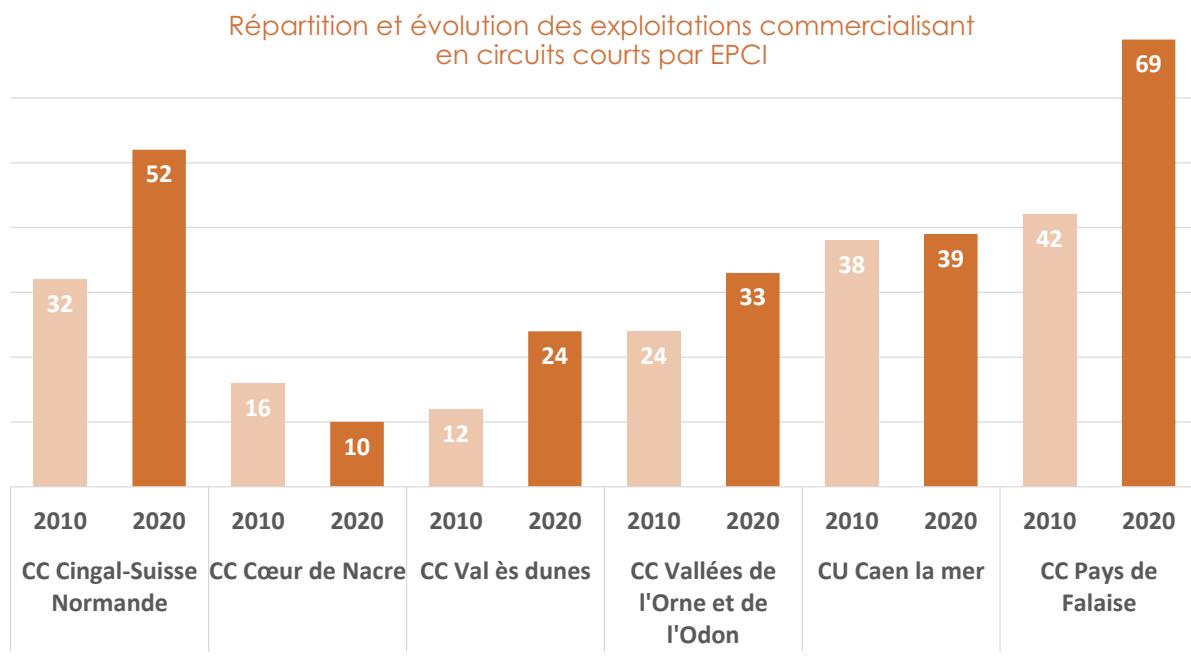
L'analyse des exploitations « en transition » (ici compris sous l'engagement en bio et/ou en circuits courts) sur le territoire de Caen Normandie Métropole entre 2010 et 2020, menée par le Labo ESO de l'Université de Caen Normandie¹¹ montre que :

- ▶ **Les modes de production biologique et de commercialisation en circuit court sont**

peu présents au nord du territoire (Cœur de Nacre).

- ▶ **Des exploitations s'engagent vers des circuits courts en bio et non bio en périphérie sud proche de Caen**, essentiellement sur Val ès dunes et Vallées de l'Orne et de l'Odon.
- ▶ **Des circuits courts sont en progression prioritairement portés par les exploitations conventionnelles** dans la périphérie sud éloignée.

Bien que communément associées, **les pratiques de transition agricole, à savoir de production biologique et de circuits courts, sont le fait de réalités distinctes et variées. L'agriculture biologique n'est pas synonyme de proximité sur Caen Normandie Métropole** : les circuits courts sont prioritairement le fait d'exploitations conventionnelles et les productions biologiques sont souvent commercialisées en circuits longs. La dynamique d'exploitation biologiques pratiquant les circuits courts n'est pas totalement absente du territoire, bien qu'elle soit minoritaire.



Source : RGA 2010 et 2020

11 M. Marie et M. Bermond, UMR ESO 6590 CNRS, Université de Caen Normandie.

Les exploitations « bio et circuits courts » sont davantage le fait de la polyculture-élevage et du maraîchage

L'analyse des orientations technico-économiques (OTEX) des exploitations de Caen Normandie Métropole selon leur mode de production et circuits de commercialisation, permise par les travaux du Labo ESO de l'Université de Caen Normandie, permet d'identifier des spécialisations propres aux circuits courts, et d'autres propres aux modes de productions biologiques.

Les exploitations biologiques en circuits courts sont davantage portées vers la polyculture élevage, le maraîchage ou encore la culture de fruits.

► Ces exploitations sont majoritairement des micro-exploitations ou petites exploitations en maraîchage ou petits élevages (32 % font moins de 10 ha) :

- Plutôt tenues par des jeunes (64 % de chef d'entreprise de moins de 50 ans) avec des niveaux de diplôme élevés (35 % des dirigeants avec un diplôme du supérieur) ;
- La dynamique de féminisation y est plus importante concernant les responsables d'exploitation : un tiers des dirigeants sont des femmes.

Les exploitations biologiques en circuits longs sont majoritairement tournées vers les grandes cultures et les bovins lait.

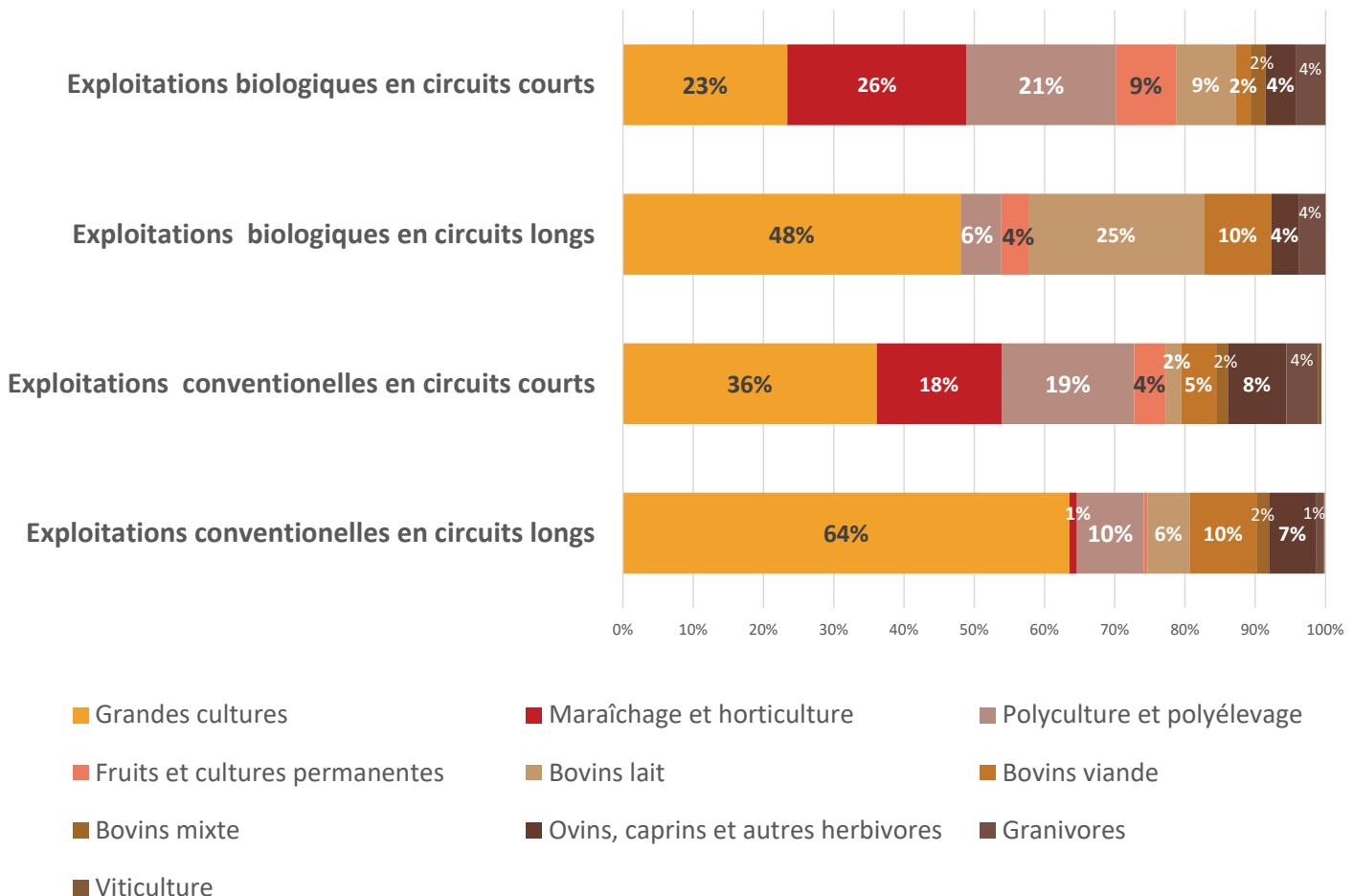
- Ces exploitations biologiques sont de grande dimension économique (58 % de plus de 100 ha dont 21 % de plus de 200 ha).
- Elles mobilisent une main d'œuvre essentiellement familiale.

La polyculture-élevage

« La polyculture-élevage est un système de production agricole combinant une ou plusieurs cultures (destinée(s) à la vente et/ou à l'alimentation des animaux) et au moins un élevage. Un tel système tend vers l'agroécologie quand les animaux sont alimentés par les cultures et prairies, lesquelles sont fertilisées en retour par leurs déjections. »¹ Ce système tend à la diversification des cultures et des productions, s'opposant de fait aux systèmes de monoculture.

¹ Guillaume G. Martin, Jean-Philippe Choisis, Julie Ryschawy, Marie-Angélina Magne. Polyculture-élevage. INRAE. Dictionnaire d'Agroécologie, 2016.

Répartition des exploitations de Caen Normandie Métropole par OTEX,
mode de production et de commercialisation
en 2020



Source : RGA 2020
Typologie : M.Marie et M. Bermond, UMR ESO 6590 CNRS, Université de Caen Normandie -
Graphique : AUCAME



Alim'tour 2025 - Ferme des Carreaux, Laize-Clinchamps



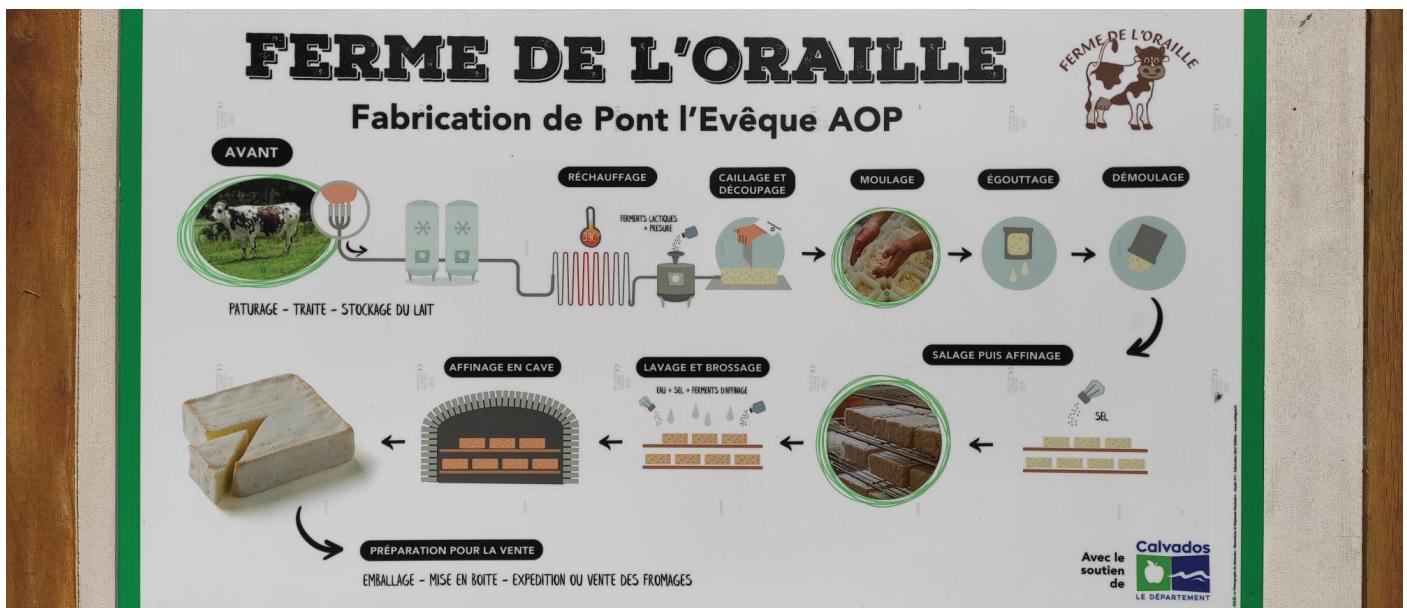
Alim'tour 2022 - Ferme notre Dame de Baron/Odon



Alim'tour 2025 - Ferme SCEA de Brecy, Creully sur Seulles



Alim'tour 2025 - Légumineuses, Ferme de Creully



Fabrication de Pont-L'Evêque AOP, Ferme de l'Oraille
Photos : Aucame et Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole

Conclusion : Quelles stratégies territoriales pour ancrer une agriculture de qualité valorisant l'économie locale et la préservation des milieux ?

L'agriculture de Caen Normandie Métropole est majoritairement le fait d'un système agricole de grandes cultures de la Plaine de Caen, intégré dans un système mondialisé, peu connecté à la consommation locale. Ce système peu diversifié coexiste sur le territoire avec un système d'élevage au sud et **s'appuie en parallèle sur des productions territoriales participant de son patrimoine alimentaire historique, au moyen de Signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)**. Ces SIQO rendent des services environnementaux et favorisent la reterritorialisation de l'alimentation. Ces SIQO contribuent à la valorisation du patrimoine agricole, le Camembert et le Calvados constituant des marqueurs d'une identité rurale et d'une économie locale.

Partie intégrante des SIQO et gages de préservation environnementale, les modes de productions biologiques sont **marginaux sur Caen Normandie Métropole**, dont l'agriculture est davantage portée par des exploitations conventionnelles.

L'agriculture biologique a pris de l'ampleur sur le territoire depuis les années 2010 bien qu'elle reste minoritaire dans les pratiques actuelles. Toutefois la tendance à la conversion aux modes de production biologique ralentit depuis 2021, en lien avec les départs à la retraite mais aussi la **fragilisation économique de cette filière** depuis l'inflation, occasionnant l'essoufflement de la distribution et consommation en produits biologiques à l'échelle nationale.

Particularité locale, les exploitations du territoire engagées en biologique ne sont pas **nécessairement synonyme de proximité ou de reterritorialisation du système alimentaire** puisqu'une majoritaire partie est associée à des modes de commercialisation en circuit-long. **Les circuits courts et le bio tendent toutefois à se développer, se tournant prioritairement vers le maraîchage ou la polyculture-élevage, portée par de jeunes générations et de petites exploitations.**

Ainsi les pratiques dites « de transition » vers un système alimentaire local et de qualité sont minoritaires sur Caen Normandie Métropole. Leur renforcement s'observe notamment pour les circuits courts et modes de production biologique, bien que la fragilisation économique des filières interroge leur développement. L'influence des flux économiques nationaux et mondiaux s'avère vecteur de fragilisations des filières issues des pratiques de transition, vectrice de services environnementaux et de reterritorialisation. Ces éléments **interrogent les stratégies du territoire pour ancrer une agriculture de qualité valorisant l'économie locale, le patrimoine alimentaire et l'accès à l'activité agricole pour les jeunes générations**, qui tendent à s'investir dans les modèles de production en bio et circuits courts.

Glossaire des termes clés

Agriculture Biologique (AB) :

Mode de production agricole réglementé par l'Union Européenne visant à préserver la qualité des sols, de l'air et de l'eau et des écosystèmes, limitant strictement l'usage des produits chimiques de synthèse et interdisant les OGM.

Appellation d'origine contrôlée (AOC) :

Équivalent français de l'AOP, désignant un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées dans une même aire géographique selon un savoir-faire traditionnel. L'AOC est reconnue au niveau national avant de demander la reconnaissance européenne en tant qu'AOP.

Appellation d'origine protégée (AOP) :

Signe de qualité européen désignant un produit dont toutes les étapes de production (production des matières premières, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

Circuits Courts :

Modes de commercialisation où la vente de produits agricoles se fait soit directement du producteur au consommateur, soit avec un seul intermédiaire.

Déconversion (Agriculture Biologique) :

Arrêt de la certification ou de l'engagement en agriculture biologique par une exploitation.

Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) :

Structure administrative française regroupant plusieurs communes en vue de gérer en commun certaines compétences. Caen Normandie Métropole est un pôle métropolitain regroupant plusieurs EPCI.

Indication géographique protégée (IGP) :

Signe de qualité européen désignant un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape de production doit avoir lieu dans cette zone.

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) :

Organisme public français chargé de la gestion et de la promotion des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, AB).

Label Rouge :

Signe national français garantissant un niveau de qualité supérieur à celui des produits courants de même nature.

Loi EGAlim (Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) :

Loi française de 2018 visant à améliorer les relations commerciales agricoles, la qualité sanitaire, environnementale et sociale de l'alimentation.

Opérateur (SIQO) :

Toute personne ou entreprise participant aux activités de production, transformation, élaboration ou conditionnement d'un produit sous signe officiel de qualité et d'origine.

Opérateur Aval :

Opérateurs de la filière alimentaire intervenant après la production agricole (collecte, transformation, conditionnement, stockage, négoce, transport).

Orientation Technico-Économique (OTEX) :

Classification des exploitations agricoles selon leur activité principale (ex : grandes cultures, élevage, maraîchage).

Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) :

Dispositifs officiels garantissant la qualité, l'origine ou des caractéristiques spécifiques des produits agricoles et alimentaires. Ils comprennent l'Agriculture Biologique, les AOP/AOC, les IGP, les STG et le Label Rouge.

Surface Agricole Utile (SAU) :

Surface totale utilisée pour l'agriculture sur un territoire donné.

Spécialité traditionnelle garantie (STG) :

Signe de qualité européen valorisant une recette ou une méthode de production traditionnelle, sans lien obligatoire avec une origine géographique spécifique.

Système Alimentaire Territorial (SAT) :

Ensemble des moyens, institutions, pratiques et acteurs qui organisent l'approvisionnement alimentaire d'une société sur un territoire donné, de la production à la consommation, selon les chercheurs Rastoin et Ghersi (2010).

Terroir :

Espace géographique délimité où l'interaction entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains (savoir-faire) conduit à un produit avec des caractéristiques spécifiques.

UNESCO :

L'organisation des Nations-Unies pour l'éducation, la science et la culture. Cette organisation valorise le patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Ressources pour aller plus loin :

- ▶ **L'agriculture biologique en Normandie.** Observatoire régional de l'Agriculture Biologique 2025. Avril 2025.
- ▶ **Vers une transition des systèmes agricoles en France métropolitaine ? Une géographie contrastée et en mouvement** (2010 et 2020). Michaël Bermond, Pierre Guillemin.
- ▶ **Quantification des externalités de l'agriculture biologique.** ITAB. Juin 2024.

Notes

Directeur de publication : Patrice DUNY
Réalisation : AUCAME 2025
Illustrations : AUCAME (sauf mentions contraires)
Contact : manuel.laurent@aucame.fr



AUCAME
Caen Normandie

Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole
21 rue de la Miséricorde - 14000 CAEN

Tel. : 02 31 86 94 00

email : contact@aucame.fr / site web : www.aucame.fr