



# LANCEMENT DE L'ÉLABORATION DU PLAN D'ACTIONS

du  
**PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL**  
de Caen Normandie Métropole

**PAT #4**

Conférence des acteurs du 3 février 2020



**AUCAME**  
Caen Normandie



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE

**PÔLE METROPOLITAIN  
CAEN NORMANDIE MÉTROPOLE**

Décembre 2020

Introduction : une première conférence des acteurs ..... 3

I - Derniers résultats du programme FRUGAL  
sur l’aire urbaine de Caen..... 4

II - Cinq ateliers sur les orientations stratégiques ..... 34

Conclusion : écrire le chemin en marchant..... 47

Sigles..... 48

Les personnes et structures participantes ..... 50

Le PAT Caen Normandie Métropole remercie ses partenaires intellectuels et financiers :



Photos couverture :  
Jardins familiaux de Douvres-La-Délivrande / Canal de Caen à la mer - Aucame

# Introduction : une première conférence des acteurs

**A**près une année de travail partagé sur le diagnostic alimentaire du territoire et l'élaboration d'orientations stratégiques, le projet alimentaire territorial (PAT) de Caen Normandie Métropole lance en ce début de l'année 2020 la seconde phase de son élaboration, par cette conférence stratégique des acteurs accueillie à la chambre d'agriculture du Calvados, co-porteur du projet.



*La première phase a permis à la fois l'interconnaissance entre acteurs et la création d'une culture commune sur les flux et les filières alimentaires. Cette dynamique a la chance de bénéficier des recherches du programme FRUGAL (Formes urbaines et gouvernance alimentaire), ce qui fait de l'université de Caen un partenaire privilégié du PAT de Caen Normandie Métropole. La première partie du présent compte-rendu s'ouvre donc naturellement sur la présentation des résultats de la recherche engagée en 2016, par le géographe Maxime Marie qui développera tous les aspects de production, consommation et distribution alimentaires dans l'aire urbaine de Caen, ainsi qu'une dimension rarement explorée en sciences sociales, l'autoproduction.*

*L'alimentation représente aujourd'hui une nouvelle thématique de l'aménagement du territoire, ce qui explique la présence de l'agence d'urbanisme aux côtés du pôle métropolitain. Cela suppose une nouvelle méthode de travail et une gouvernance inédite. La collectivité organise et catalyse les débats mais ne les dirige pas. Les acteurs du territoire, ensemble, ont défini les orientations stratégiques du PAT et ils se penchent aujourd'hui sur le programme d'action. C'est ainsi que les diverses parties prenantes de la première phase ont encore vu leurs rangs grossir, tant côté élus, que côté chercheurs, agriculteurs, associations ou encore professionnels de l'agro-alimentaire et de la distribution.*

*Avec plus de quatre-vingts participants, la mobilisation du 3 février 2020 confirme tant l'importance de la thématique que la réussite de la méthode. Maintenant qu'ils se connaissent, les acteurs ont la volonté de définir ensemble les propositions opérationnelles qui permettront au territoire de rapprocher la production de la consommation au nom de la santé, du lien social, de l'économie des ressources et de la lutte contre le changement climatique.*

*Les deux années de travail qui s'ouvrent en ce début 2020 sont fortement encouragées par la sélection du PAT de Caen Normandie Métropole en février 2019, au salon de l'agriculture, par le Programme national de l'alimentation.*

# I - Derniers résultats du programme FRUGAL sur l'aire urbaine de Caen

par Maxime Marie, université de Caen, laboratoire ESO - Espaces et sociétés -

## 1 / Rappel sur le programme FRUGAL 2016-2020

« Nous travaillons notamment dans l'aire urbaine de Caen sur ce programme FRUGAL, depuis 2016, en comparaison avec dix autres villes du Grand Ouest (Bretagne, Basse-Normandie, Poitou-Charentes et Pays de Loire) et de Rhône-Alpes, une configuration d'avant la réforme territoriale. Ce programme est financé par les Régions françaises et deux instituts de recherche, l'INRA et l'IRSTEA (qui ont récemment fusionné pour donner naissance à l'INRAE). En fait, le programme est appelé recherche-action, mais je préfère parler de recherche appliquée car nous nous proposons de travailler sur les systèmes alimentaires. Il est co-piloté par l'UMR ESO dans l'Ouest et l'UMR PACTE en Rhône-Alpes, avec notamment des géographes et des sociologues mais aussi des économistes, politologues, urbanistes et historiens.

Le référent acteur du programme est le réseau Terres en villes, qui dépend de l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture (APCA) et des réseaux des collectivités en France.

Nous avons déjà eu l'occasion de restituer nos résultats au fur et à mesure des quatre années de ce programme par l'organisation des groupes locaux annuels auxquels un certain nombre d'entre vous ont participé puisque nous avons accueilli entre 45 et 60 personnes à chaque fois. J'ai fait le choix de ne pas présenter des éléments déjà restitués au cours de ces précédents groupes. Je vais centrer mon intervention sur le système alimentaire caennais et je ferai toutefois des comparaisons ponctuelles.



Maxime Marie, Unicaen

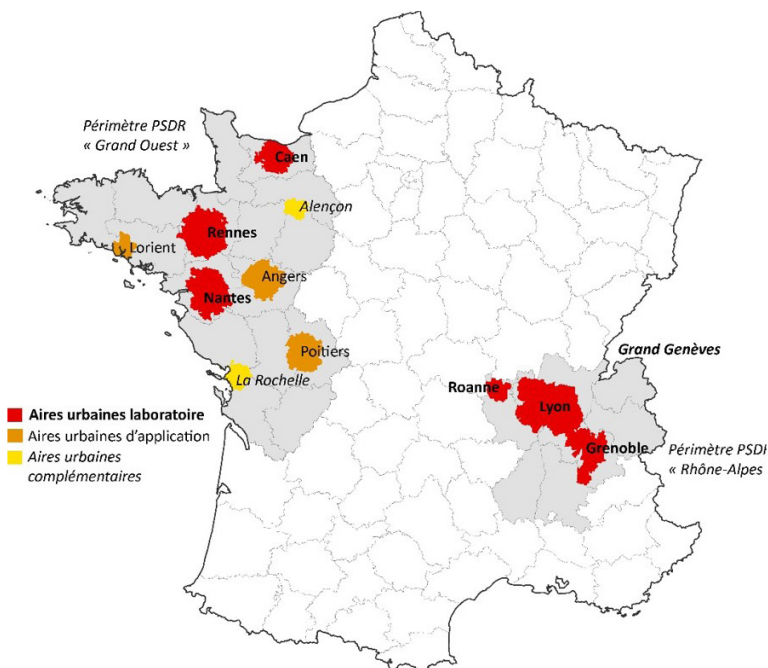
Le programme de travail est relativement simple, il se décline en trois points :

1. Caractériser le fonctionnement des systèmes alimentaires de chaque aire urbaine ;
2. Comparer ces fonctionnements dans des contextes variés ;
3. Proposer un diagnostic et formuler des pistes d'actions en lien avec les acteurs de terrain, ce qui lui donne son qualificatif de recherche-action.

Nous avons décliné ces objectifs en quatre axes de travail :

1. Les flux alimentaires (approvisionnement, production, consommation) ;
2. Les systèmes d'acteurs (un des groupes locaux avait porté sur cet axe donc je n'en reparlerai pas) ;
3. Les formes urbaines et les liens de l'urbanisme avec les enjeux de l'approvisionnement alimentaire. Nous avons une vision large de la morphologie urbaine, vous pourrez vous en rendre compte ;
4. Le quatrième axe est celui de la restitution sous forme de systèmes des éléments des trois premiers axes de travail.





Beaucoup de travaux ont eu lieu à Caen, et de nombreux rapports d'étudiants sont disponibles en accès libre.

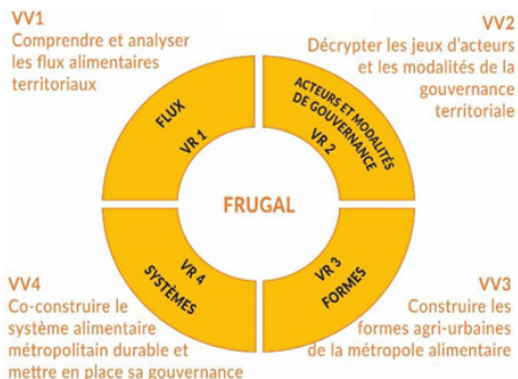
Vous les trouverez sur la plateforme Dumas (dépôt universitaire de mémoires après soutenance)

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/>

ou sur le site du projet FRUGAL

<http://projetfrugal.fr/>

Un autre élément a été financé par Caen Normandie Métropole, c'est le mémoire d'Ugo Legentil pour le diagnostic de ce projet alimentaire territorial, et il a fait le lien avec les données de FRUGAL.



## 2 / Analyse des flux alimentaires territorialisés

Dès le début du programme, s'est posée la question de la présentation des données dont nous disposions. Tout était organisé de façon classique, en sous-systèmes de l'amont à l'aval : production, transformation, distribution, consommation. J'ai mis ci-dessous le schéma de Rastouin, publié en 1977, sur des données non territorialisées. Quand on veut faire des analyses plus précises, on a des difficultés à mettre en conformité ces données avec ce que l'on observe sur le terrain, lorsque le prisme d'observation est spatial.

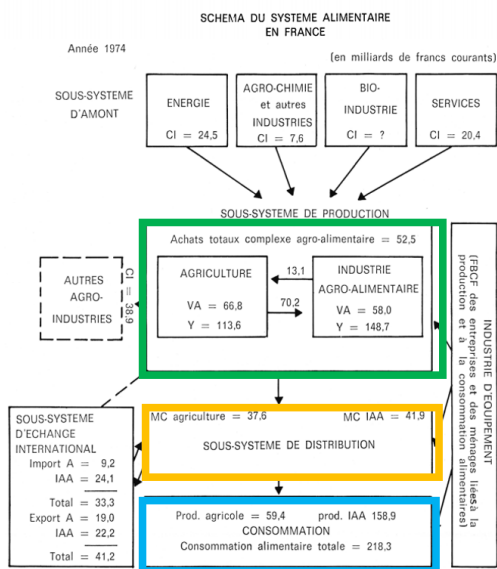
Source : Rastouin Jean-Louis. La distribution dans le

Si on simplifie et qu'on commence à voir le terrain, nous retrouvons ces sous-systèmes mais les producteurs peuvent aussi intégrer la filière avec transformation et distribution, par exemple. La distribution intègre les marchés de gros, les relations inter-entreprises et le commerce de détail, tandis que la consommation, classiquement, comprend aussi l'autoproduction, dimension souvent oubliée des systèmes d'observation alors qu'elle n'est pas négligeable, comme on va le voir.

Quand on tente de voir ce que cela peut donner dans l'espace, le schéma se complexifie. Sur le schéma page suivante, on a représenté en vert les producteurs, en rouge les transformateurs, en orange le commerce de gros et en jaune le commerce de détail. La population est représentée par l'unique point bleu : cela ne signifie évidemment pas qu'elle est agglomérée en centre-ville, mais elle représente le centre du référentiel, tout le système fonctionne pour satisfaire la consommation.

Nous avons fait le choix de travailler sur l'aire urbaine, à savoir sur l'espace dessiné par les navettes domicile-travail polarisées par la ville de Caen. Ce n'est pas un périmètre administratif mais un périmètre pratique en quelque sorte. L'INSEE le définit comme l'espace regroupant au moins 40 % de la population active qui y navette quotidiennement. C'est le cercle gris sur le schéma suivant.

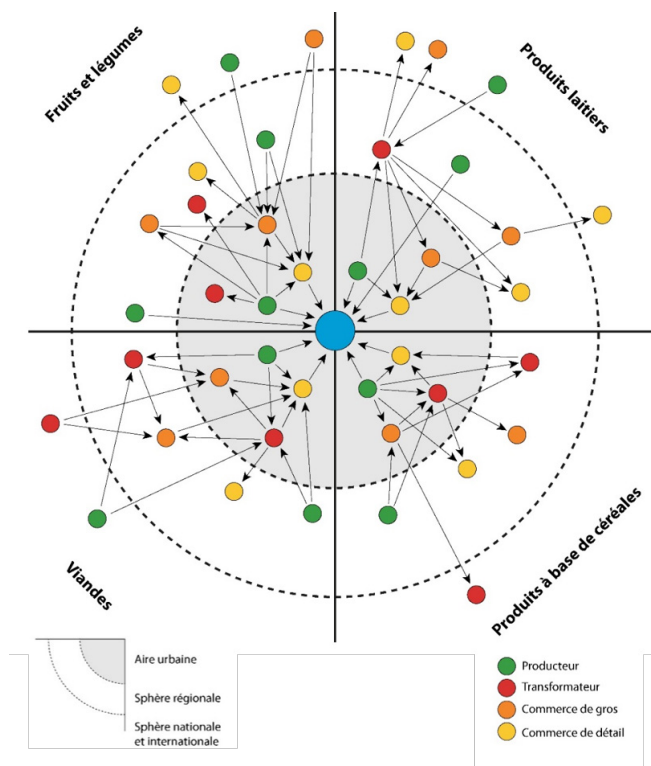
On complexifie encore la représentation en ajoutant les sphères régionale, nationale et internationale. C'est facile à comprendre pour la plaine de Caen qui voit une grande partie de son blé partir à l'exportation pour nourrir des animaux notamment, et donc qui sort du territoire.



Signification des symboles : CI = consommation intermédiaire, VA = valeur ajoutée, MC = marges commerciales, Y = production, A = agriculture, IAA = industries agro-alimentaires, FBCF = formation brute de capital fixe.

Source des données chiffrées : INSEE, Rapports pour les Comptes de la Nation, Série C, Paris (1975).

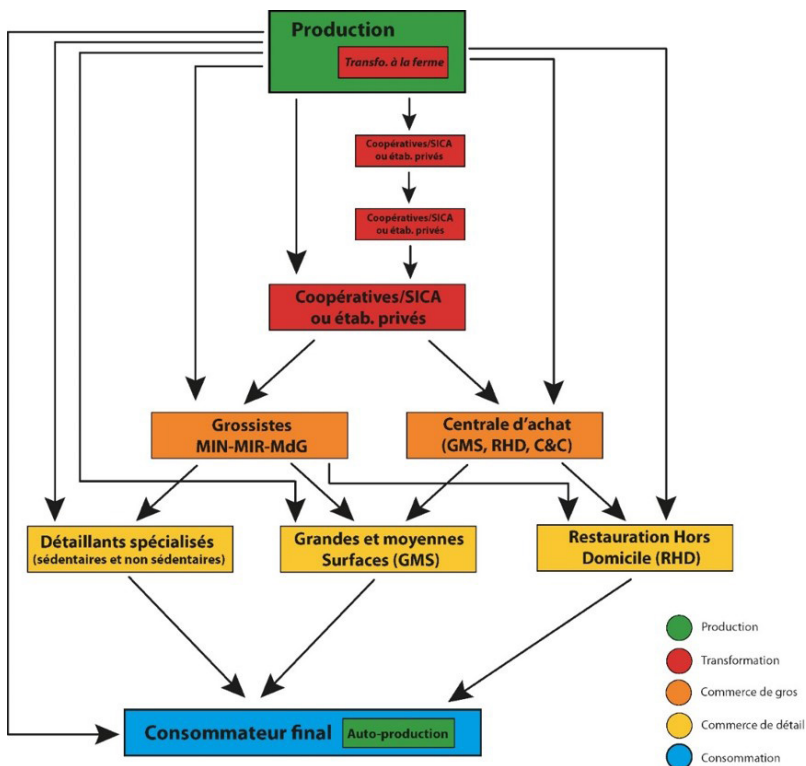
système alimentaire français. In: *Économie rurale*, N° 121, 1977. *Industries alimentaires*. pp. 33-38



Dans le schéma ci-dessus, chaque flèche représente une relation possible, charge à nous de la renseigner au moins qualitativement et de la quantifier. Quel est le volume brassé par les paysans boulangers ? Combien de céréales passent par la plateforme Agrial ? Quelle est la quantité de légumes consommée par l'aire urbaine de Caen qui est produite dans ce même territoire ? Etc. C'est un travail de shaddock ! L'idée est d'observer les caractéristiques de la production alimentaire locale (Industries agro-alimentaires, agriculteurs...),

les logiques fournisseurs-clients pour l'organisation de la distribution et les particularités de la consommation locale (achats et autoproduction).

Nous travaillons sur quatre familles de produits, qui ne comprennent pas les produits de la mer et les conserves et plats préparés, pour des raisons de commodité. Cela draine environ 85 % des volumes concernés. Il n'empêche que vous travaillez sur les produits de la mer pour le PAT et c'est en effet important dans notre région.



### 3 / Morphologie de la consommation alimentaire selon les catégories sociales

Notre premier travail a consisté à rendre compte de la morphologie de la consommation alimentaire à partir des catégories socioprofessionnelles. Ce n'est pas intuitif. En géographie sociale, on travaille sur les régimes alimentaires, c'est-à-dire les déterminants sociaux de la consommation, en volume et en valeur, pour chaque famille de produits. Et le tableau page suivante montre combien ils sont dif-

férenciés. Par exemple, on y lit qu'un cadre consomme 97,8 kg de fruits et légumes par an quand un ouvrier n'en consomme que 72,7 kg.

Puisqu'on compare plusieurs aires urbaines à l'échelle du programme et que ces aires urbaines sont très différentes socialement, nous retrouvons ces profils très différenciés dans le schéma ci-dessous. Ce n'est pas anecdotique puisque le schéma montre les deux extrêmes, avec Roanne qui connaît la plus forte surreprésentation d'ouvriers et Grenoble, qui connaît



Familles d'aliments	Volume / Valeur	Agri.	ACCE*	CPIS*	PI*	Emp.	Ouv.	Retr.	Autres inactifs
<b>Fruits et légumes</b>	Volume (kg/an/hab.)	92,2	92,2	97,8	94,2	87,0	72,7	67,5	67,5
	Valeur (€/an/ménage)	474	569	691	462	371	355	560	295
<b>Produits laitiers</b>	Volume (kg/an/hab.)	42,6	42,6	41,6	42,3	43,2	40,9	38,2	38,2
	Valeur (€/an/ménage)	650	648	694	615	484	537	521	332
<b>Viandes</b>	Volume (kg/an/hab.)	45,3	45,3	41,9	43,0	36,2	53,9	38,7	38,7
	Valeur (€/an/ménage)	1 209	1 077	1 000	930	747	862	927	493
<b>Produits céréaliers</b>	Volume (kg/an/hab.)	77,5	77,5	73,0	68,6	63,3	75,0	64,1	64,1
	Valeur (€/an/ménage)	884	781	779	705	608	699	560	400
* ACCE (Artisans, commerçants et chefs d'entreprises) ; CPIS (Cadres et professions intellectuelles supérieures) ; PI (Professions Intermédiaires)									
Sources : INSEE 2011/2013 et CREDOC 2007									
Réalisation : Guennoc D., Guillemain P. et Marie M., PSDR 4 FRUGAL, 2016									

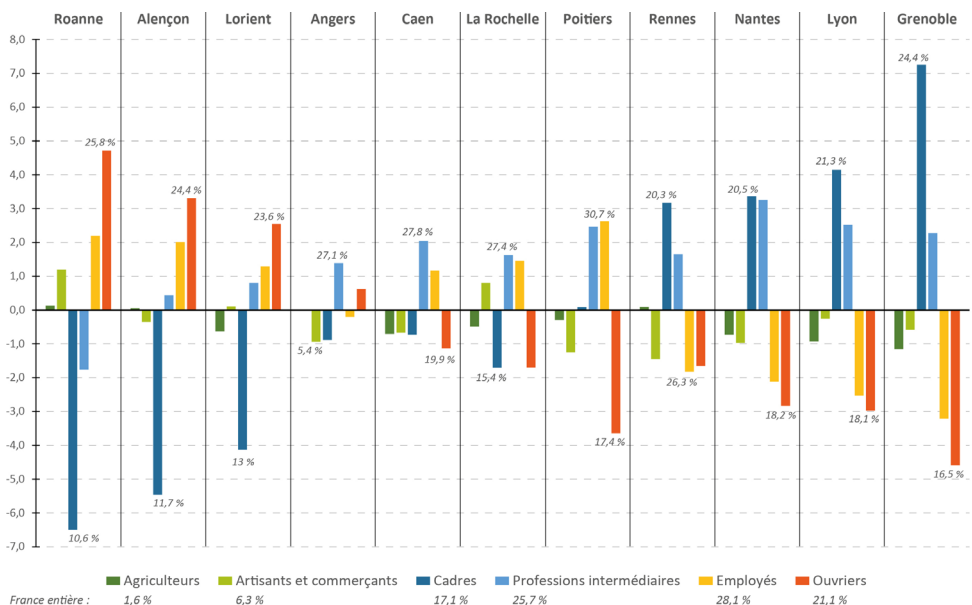
la plus forte surreprésentation de cadres. Si Grenoble avait la même composition sociale que Roanne, alors il y aurait 4 000 tonnes de fruits et légumes de consommés en moins par rapport à la situation actuelle, ce qui est loin d'être négligeable sur un MIN (marché d'intérêt national) ou sur un MIR (marché d'intérêt régional). En l'occurrence, celui de Grenoble traite 23 000 tonnes de fruits et légumes par an, donc cette différence représente environ 18 % du volume traité.

Nous avons aussi discuté avec des maraîchers caennais qui ne comprendraient pas pourquoi la progression de consommation de légumes n'est pas aussi régulière et accentuée à Caen qu'à Nantes ou Rennes. Cela s'explique par la structure sociale et le rang métropolitain de Caen, ville intermédiaire avec une représentation équilibrée des diverses catégories so-

ciales, alors que Rennes et Nantes accueillent une plus forte proportion de catégories sociales supérieures, qui consomment nettement plus de fruits et légumes que les autres catégories.

La structure de l'emploi est donc bien différente à Caen que dans les « vraies métropoles » comme Rennes, Nantes ou Lyon. Notre graphique page suivante montre une typologie très marquée des aires urbaines étudiées, avec les villes plutôt populaires, comme Roanne, Alençon et Lorient, les métropoles Rennes, Nantes, Lyon et Grenoble avec une surreprésentation des cadres, et les villes intermédiaires comme Angers, Caen, La Rochelle et Poitiers.

Cela permet d'avoir des résultats en valeur et en volume, par aire urbaine. Le chiffre ne dit rien en soi, mais quand on compare les 32 000



source : RP 2013, INSEE

tonnes de fruits et légumes consommés par les Caennais à leur domicile et les 5 000 tonnes de la restauration collective, on voit que, si la restauration collective demeure un levier important et efficace pour les collectivités, le gros de la consommation est domestique. Les flux en présence n'ont pas du tout la même ampleur.

Cela permet aussi de positionner un certain nombre d'acteurs et de voir leur importance dans les flux. Quand on sait que le marché de gros de l'agglomération caennaise (MGAC) traite 27 000 tonnes de fruits et légumes par an, on voit que nous ne sommes pas loin de la consommation des ménages caennais.

Quatre éléments synthétisent l'intérêt de ces indicateurs en valeur absolue :

- Des résultats exprimés en volume et en valeur
- Une forme de « territorialisation » de la consommation qui intègre le profil « social » de la population
- Les familles de produits sont suffisamment larges pour faire l'économie d'une régionalisation des

Exemple de résultat pour l'aire urbaine de Caen

	Fruits et légumes	Produits laitiers	Viandes	Produits à base de céréales
Consommation en volume (en t./an)	37 033	16 681	18 832	31 542
dont consommation au domicile	32 031	16 058	16 944	27 151
dont restauration collective	5 002	623	1 888	4 391
Consommation en valeur (en K€/an)	97 379	99 946	172 063	130 328
dont consommation au domicile	84 226	96 210	154 812	112 185
dont restauration collective	13 153	3 736	17 251	18 143

D'après : M. Marie, M. Esnault et D. Guennoc, UMR ESO, PSDR FRUGAL, 2018

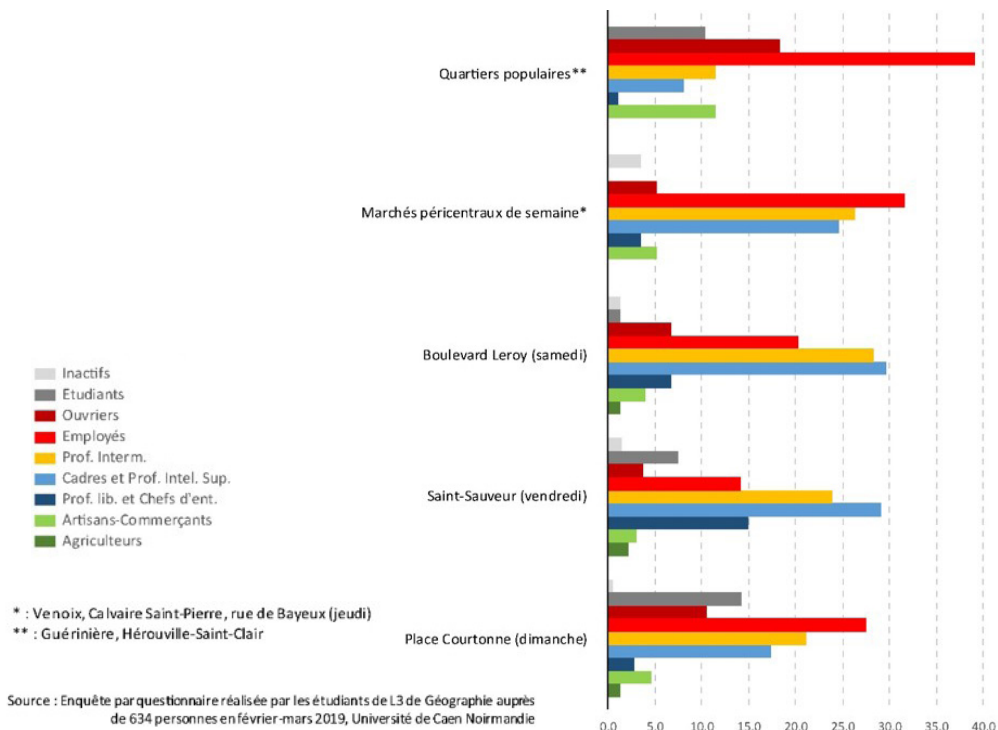
régimes alimentaires (mais qui est intéressante dans le détail !)

- Nous disposons d'ordres de grandeur pour appréhender des volumes produits, transformés, distribués, consommés, par exemple pour évaluer l'importance de la restauration collective ou rappeler l'importance d'acteur locaux comme le MGAC...

#### 4 / Estimation de la consommation locale

Vous avez vu que nous travaillons beaucoup avec des étudiants. Outre les mémoires de master, les étudiants en licence travaillent sur les techniques d'enquête.

C'est formateur pour eux et ils participent à créer des données nouvelles, ce qui s'est passé l'an dernier avec les étudiants en L3 de géographie qui ont fait une grande enquête sur l'approvisionnement des ménages sur les marchés. Ils ont enquêté 850 ménages sur des questionnaires très complets pour comprendre comment s'approvisionnent les ménages et comment ils consomment. Les questionnaires n'ont pas encore été entièrement exploités, ils pourraient faire l'objet d'approfondissements dans le cadre du PAT par exemple. Notre entrée est celle de la géographie sociale : nous avons donc regardé quel était le profil de la population en fonction du type de marché.



\* : Venoix, Calvair Saint-Pierre, rue de Bayeux (jeudi)

\*\* : Guérinière, Hérouville-Saint-Clair

Source : Enquête par questionnaire réalisée par les étudiants de L3 de Géographie auprès de 634 personnes en février-mars 2019, Université de Caen Normandie

### Fréquentation des marchés caennais en fonction des catégories socioprofessionnelles, 2018

- Les quartiers populaires regroupent les marchés d'Hérouville et de la Guérinière (jeudi).
- Les marchés péricentraux regroupent le Calvaire Saint-Pierre, Venoix et rue de Bayeux.
- Les trois marchés principaux sont analysés seuls (Saint-Sauveur, Courtonne, Boulevard Leroy).



*Marché de Courtonne à Caen le dimanche matin*

La population qui fréquente les marchés est très différenciée, on constate que les marchés de Saint-Sauveur et du Boulevard Leroy sont plus fréquentés par les catégories aisées, tandis que le marché de Courtonne reste populaire, évidemment moins que les quartiers « politique de la ville » puisque les marchés sont avant tout fréquentés par les habitants en proximité. Cela a une incidence directe sur l'achalandage, et les maraîchers le confirment : ils savent qu'ils vendront plus de fraises et de petits pois le vendredi à Saint-Sauveur qu'à la Guérinière. Certains maraîchers et revendeurs, d'ailleurs, modulent leurs prix

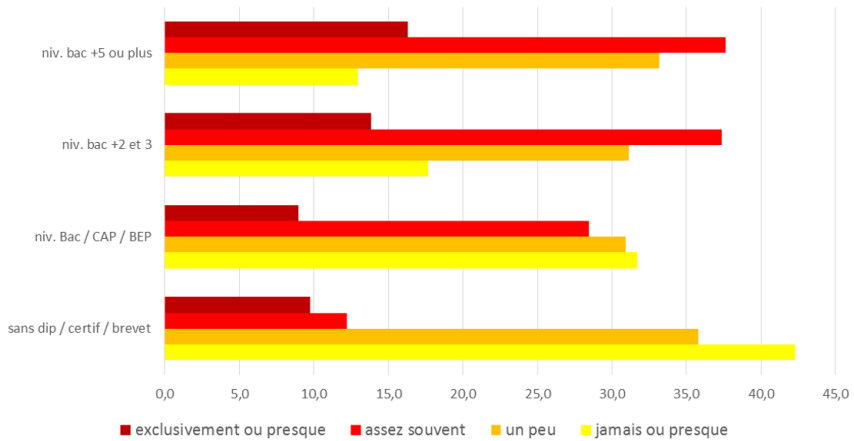
en fonction du profil social de la population : plus cher le vendredi que le jeudi pour les mêmes produits !

En retour, la demande façonne le marché. Malgré une enquête de l'INRA (2017) qui estime que la demande en produits biologiques s'est massifiée sans déterminants sociaux, il faut affiner cette affirmation. Yuna Chiffolleau a notamment montré que la question était biaisée (Avez-vous consommé un produit biologique au cours de la semaine passée ?) et qu'elle ne permet pas de parler quantitativement. C'est confirmé dans notre étude par le graphique page suivante : les déterminants culturels restent forts concernant l'alimentation biologique : plus le niveau d'étude est élevé, plus les personnes mangent fréquemment des produits biologiques. Il est marquant de voir que, parmi ceux qui n'en consomment presque jamais, c'est 40 % de faiblement diplômés qui l'affirment, contre 12 % des bacs + 5 ou plus.

Nous avons aussi travaillé sur l'origine géographique des personnes qui fréquentent les marchés, le résultat est proposé sur la carte ci-contre. Si la fréquentation d'un marché est liée majoritairement à une clientèle proche (comme le montrent l'épaisseur des liens à Venoix, la Guérinière ou Saint-Sauveur), ce sont malgré tout des modes d'approvisionnement qui rayonnent dans l'unité urbaine, en particulier le marché du dimanche matin (Courtonne ou Tour Leroy) qui attire les populations tous azimuts. Mais globalement, les populations non caennaises de l'ouest et du nord se déplacent plus que les populations du sud-est, ce qui confirme aussi l'attraction sociale de ce type d'approvisionnement pour les catégories les plus aisées.

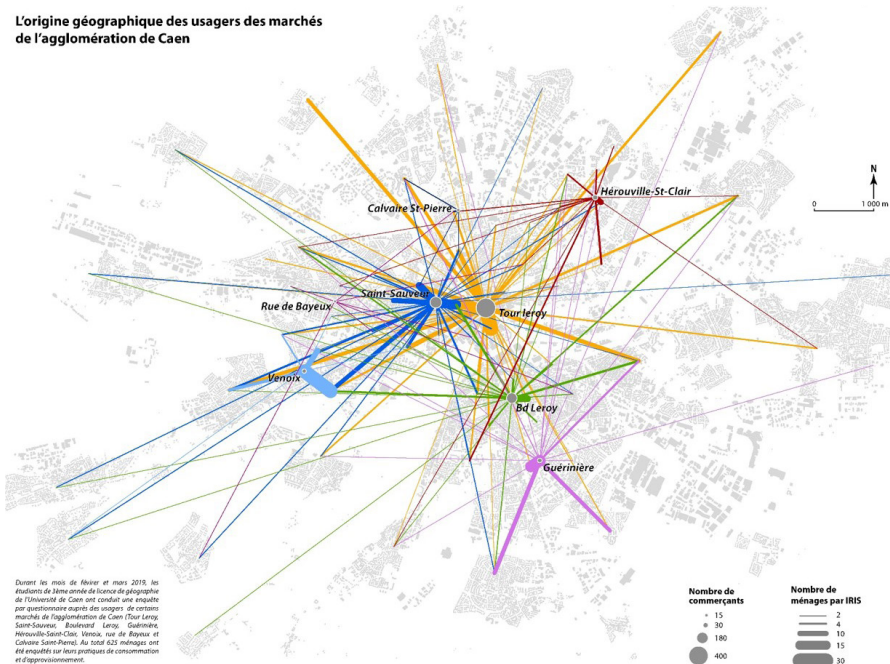


## Consommation de produits bio



Source : Enquête par questionnaire réalisée par les étudiants de L3 de Géographie auprès de 845 personnes en février-mars 2019, Université de Caen Normandie

## L'origine géographique des usagers des marchés de l'agglomération de Caen



## 5 / La production agricole estimation en volume et en valeur

Aussi surprenant que cela puisse paraître et malgré l'image peu légumière de la plaine de Caen, on constate dans le tableau ci-dessous que le taux de couverture théorique de l'aire urbaine en légumes couvre la totalité, en volume, de la consommation. Evidemment, cela manque de diversité, puisque nous sommes dans des légumes de plein champ avec une forte prédominance des pommes de terre et des oignons.

Il reste que l'on ne peut que rapprocher la production de 16 000 tonnes de légumes à la consommation de 16 000 tonnes de légumes dans l'aire urbaine de Caen. Bien qu'une partie soit exportée hors du territoire et qu'il faille importer des légumes non produits localement, on peut étendre le raisonnement en disant que les surfaces agricoles consacrées aux légumes sont celles d'une autonomie alimentaire théorique. La carte page suivante montre que les pommes de terre font partie de l'assolement de nombreuses exploitations agricoles tout autour de Caen, alors que les légumes verts se concentrent au nord-

ouest du territoire (maraichage traditionnel arrière littoral et proximité de la coopérative de Creully), avec quelques grandes surfaces aussi dans l'est et au sud sur des exploitations plus vouées à la fourniture des marchés parisiens.

Si on s'intéresse à la forme de cette production agricole à partir du recensement général agricole 2010 (nous attendons impatiemment le RGA 2020), 9 % de la production brute standard s'effectue en circuits courts (tableau page suivante). Cela place Caen dans une bonne moyenne des villes de l'Ouest, bien sûr loin derrière Grenoble (17 %) et Lyon (12 %) mais en proportion nettement plus que Rennes (2 %). Il faut évidemment faire attention à ne pas en tirer de conclusion trop hâtive car les montants en circuits courts sont comparables en valeur absolue, en revanche l'aire urbaine de Rennes assure un chiffre d'affaire agricole plus de trois fois supérieur à celui de Caen.

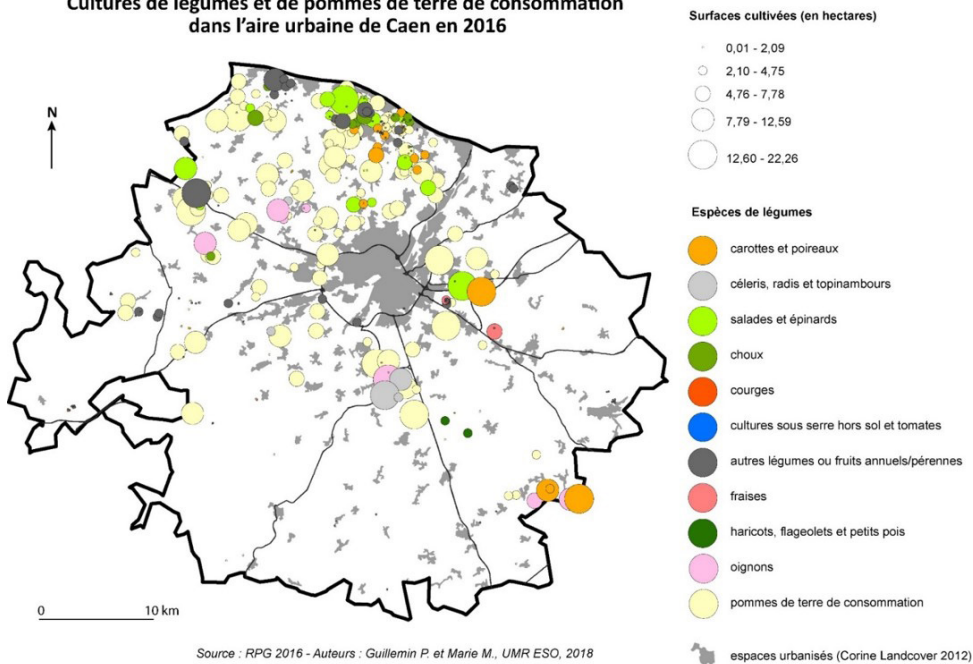
Nous avons effectué un travail de typologie de la population agricole, en segmentant la population agricole totale entre les circuits courts et les circuits longs, faisant de l'agricultu-

**Taux de couverture théorique de la consommation par la production**

Aires urbaines	Légumes consommés (en t./an)	Production théorique de légumes (en t./an)	Taux de couverture théorique (en %)
AU Lyon	89 038	66 790	75
AU Nantes	36 225	169 922	469
AU Rennes	27 625	16 891	61
AU Grenoble	27 581	11 877	43
AU Angers	16 193	14 058	87
AU Caen	16 112	16 776	104
AU Poitiers	10 216	14 731	144
AU Lorient	8 974	25 867	288
AU La Rochelle	8 626	4 949	57
AU Roanne	4 434	693	16
AU Alençon	2 740	279	10

Sources : Guennoc, 2016 et RA 2010, Agreste/CASD - Réalisation : Guillemain P., UMR ESO, 2017

## Cultures de légumes et de pommes de terre de consommation dans l'aire urbaine de Caen en 2016



re biologique ou non, et la proportion de ces productions particulières dans le chiffre d'affaire total (plus ou moins de la moitié). On constate alors que le modèle traditionnellement associé au circuit court par le grand public, à savoir la petite exploitation qui vend toute sa production biologique en circuit court, ne pèse presque rien dans l'ensemble des circuits courts. Dit autrement, les grandes exploitations qui font plus de 50 % de leur chiffre d'affaire en circuits courts non biologiques sont particulièrement

bien représentées à Caen. C'est toute la différence entre la réalité économique et la réalité symbolique, qui

### Les circuits-courts agricoles dans l'économie agricole locale

Aire Urbaine	Consommation totale (en €)	PBS totale (en €)	PBS en circuits-courts (en €)	Part des circuits-courts dans la PBS totale (en %)
AU Lyon	2 460 554 714	538 626 571	65 516 850	12,16
AU Nantes	1 379 593 145	537 242 173	26 569 202	4,95
AU Grenoble	777 462 892	84 680 283	14 875 013	17,57
AU Rennes	1 049 740 378	676 041 222	13 658 204	2,02
<b>AU Caen</b>	<b>600 910 348</b>	<b>191 124 724</b>	<b>16 957 581</b>	<b>8,87</b>
AU Angers	608 041 808	379 744 288	10 797 439	2,84
AU Poitiers	399 952 699	179 784 743	7 535 747	4,19
AU Lorient	340 871 689	111 790 448	5 748 614	5,14
AU La Rochelle	332 146 745	85 248 096	4 129 330	4,84
AU Roanne	124 497 329	43 112 745	2 359 785	5,47
AU Alençon	102 101 432	55 771 419	1 400 236	2,51

Source : RA 2010 Agreste/CASD et Guennoc, 2016. Auteurs : Guillemain P., Bermond M. et Marie M., UMR ESO - 2017

a un effet d'entraînement, certes, mais qui n'assure pas l'alimentation locale.

Aire Urbaine	nbre d'AMAP	Nbre d'AMAP pour 100 000 ménages
AU Nantes	94	22,5
AU Rennes	51	16,2
AU Caen	32	17,3
AU Angers	27	14,7
AU Poitiers	12	9,9
AU Lorient	12	11,7
AU La Rochelle	7	6,9
AU Alençon	3	9,9

Une forte dynamique a eu lieu depuis 2010, notamment dans les conversions en agriculture biologique. Il sera donc très intéressant de mesurer ces évolutions avec le

recensement général agricole 2020, les structures ont certainement beaucoup et rapidement bougé.

Le modèle des petites exploitations qui fonctionnent exclusivement en circuits courts et en produits biologiques sont très associées aux AMAP. Nous avons donc recherché les AMAP du territoire et si l'on compare le nombre d'AMAP pour 100 000 ménages, on voit que Caen est bien placée aussi parmi les autres villes de l'Ouest.

Hors circuit court

Hors agriculture biologique

Agriculture biologique

Circuit court

Moins de 50 % du CA en circuit court

Hors agriculture biologique

Agriculture biologique

Plus de 50 % du CA en circuit court

Hors agriculture biologique

Agriculture biologique

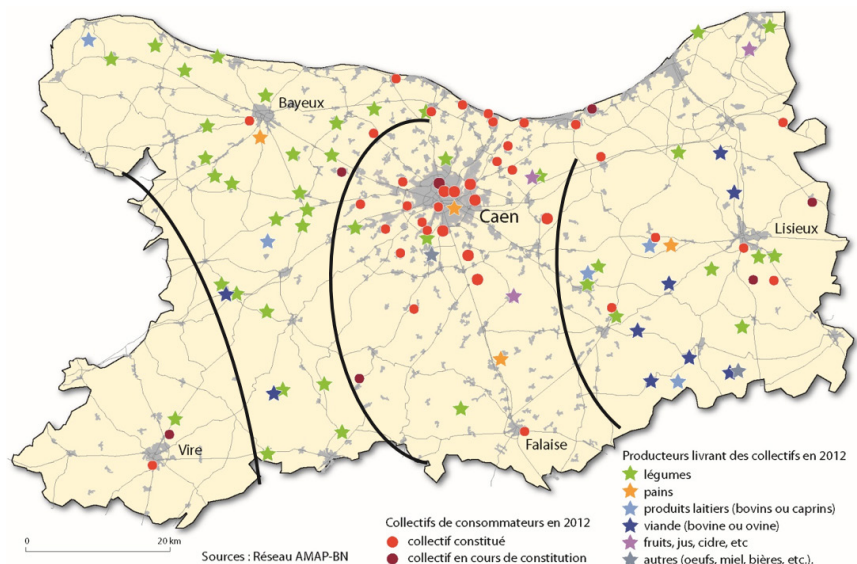
Aire urbaine	Variable	A	B	C	D	E	F	Total PBS
Lyon	PBS (en €)	384 859 253	6 846 539	79 748 538	2 891 140	58 886 863	5 394 238	538 626 571
	% de la PBS totale	71,5	1,3	14,8	0,5	10,9	1,0	100,0
Nantes	PBS (en €)	424 974 387	17 180 992	60 005 789	10 419 015	19 685 331	4 976 659	537 242 173
	% de la PBS totale	79,1	3,2	11,2	1,9	3,7	0,9	100,0
Grenoble	PBS (en €)	52 050 005	1 606 255	13 471 428	1 857 812	11 746 812	3 947 971	84 680 283
	% de la PBS totale	61,5	1,9	15,9	2,2	13,9	4,7	100,0
Rennes	PBS (en €)	605 521 527	11 771 855	41 267 499	5 590 790	9 519 163	2 370 388	676 041 222
	% de la PBS totale	89,6	1,7	6,1	0,8	1,4	0,4	100,0
Caen	PBS (en €)	148 929 844	2 002 667	23 531 374	454 450	15 542 699	663 690	191 124 724
	% de la PBS totale	77,9	1,0	12,3	0,2	8,1	0,3	100,0
Angers	PBS (en €)	311 286 062	21 300 632	33 688 300	3 943 564	7 865 709	1 660 021	379 744 288
	% de la PBS totale	82,0	5,6	8,9	1,0	2,1	0,4	100,0
Poitiers	PBS (en €)	150 268 255	1 423 733	21 151 697	628 897	5 899 189	412 972	179 784 743
	% de la PBS totale	83,6	0,8	11,8	0,3	3,3	0,2	100,0
Lorient	PBS (en €)	94 908 113	1 080 033	9 198 386	629 077	4 961 553	1 013 286	111 790 448
	% de la PBS totale	84,9	1,0	8,2	0,6	4,4	0,9	100,0
La Rochelle	PBS (en €)	67 618 443	966 602	12 357 925	649 709	2 945 242	710 175	85 248 096
	% de la PBS totale	79,3	1,1	14,5	0,8	3,5	0,8	100,0
Roanne	PBS (en €)	34 792 139	1 003 931	5 182 521	290 226	1 324 094	519 835	43 112 745
	% de la PBS totale	80,7	2,3	12,0	0,7	3,1	1,2	100,0
Alençon	PBS (en €)	51 467 375	920 300	1 514 127	508 490	912 060	449 067	55 771 419
	% de la PBS totale	92,3	1,7	2,7	0,9	1,6	0,8	100,0

CC : circuit court  
CA : chiffre d'affaire  
PBS : production brute standard

Source : Recensement agricole 2010 - CASD  
Conception : Bermond M., Guillemin P., Marie M, UMR ESO 2017.



## Collectifs de consommateurs et exploitations agricoles engagées dans le mouvement des AMAP en 2012



Sources : Margetic C., Bermond M., Jousseau V., Marie M., *Atlas des campagnes de l'Ouest*, PUR, Rennes, 300 p.

La carte ci-dessus montre une réelle atomisation de la couronne maraîchère de l'aire urbaine de Caen. Les producteurs qui fournissent les légumes aux Caennais sont loin de la ville, ils ne sont même pas dans la plaine de Caen mais plus sur le Bessin, et un peu au Pays d'Auge. Les questions foncières expliquent ce phénomène.

Ce travail nous montre que, pour l'essentiel, les circuits courts sont assurés par des grandes exploitations qui mobilisent des capitaux importants et qui génèrent des flux considérables. Nous avons notamment travaillé avec la Grande Ferme et la Crête de Fontenay, qui nous ont aimablement ouvert

leurs livres de compte, et nous avons pu produire les cartes de la localisation de leur clientèle (débouchés commerciaux représentés par l'épaisseur des traits en fonction du chiffre d'affaires, par client).

Le marché de gros de Caen était le débouché historique de La Grande Ferme, mais cette exclusivité n'est plus vraie depuis quelques années. En 2017, le chiffre d'affaires de cette exploitation s'élevait à presque 3,5 millions d'euros. Grossistes-courriers-répartiteurs et super/hypermarchés sont les principaux clients de l'exploitation (ce que l'on peut réunir par GMS, grande et moyenne distribution), donc en circuit court.

Un chiffre a surpris même les gérants de cette exploitation : 49,5 % du chiffre d'affaires est réalisé dans l'aire urbaine de Caen. Ils s'attendaient à un chiffre inférieur. Le reste part dans le nord-ouest de la France (75 %).

Cette exploitation accentue sa vente directe avec son nouveau magasin, implanté à la Bijude.

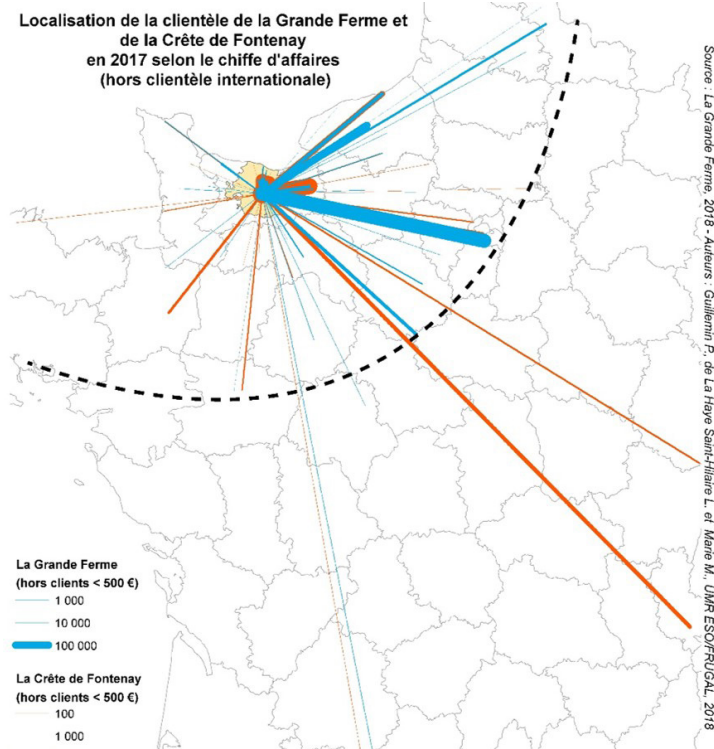
De nombreuses autres exploitations combinent circuits courts et circuits longs. On peut donner l'exemple de l'exploitation Duchemin, qui produit 15 000 tonnes de pommes de terre par an et qui fait à lui tout seul 10 % de

la filière qualité de Carrefour. Ces volumes sont en circuits courts, puisqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

C'est une des spécificités de l'aire urbaine de Caen, à savoir que les circuits courts sont assurés par des exploitations qui brassent des volumes considérables.

On peut aussi prendre comme exemple les yaourts de l'abbaye. Dans le programme FRUGAL, nous n'avons pas retrouvé des exploitations de ce type-là dans les autres aires urbaines, ni à Rennes, ni à Nantes, Lyon ou Grenoble.

Localisation de la clientèle de la Grande Ferme et de la Crête de Fontenay en 2017 selon le chiffre d'affaires (hors clientèle internationale)



C'est sans doute le signe de l'atomisation du monde agricole ici en Normandie. Dans les autres aires urbaines du programme de recherche, on remarque qu'il existe des exploitations de beaucoup plus petites dimensions, mais beaucoup plus fédérées entre elles, avec des coopératives de vente, des plates-formes, des marques communes...

## 6 / Structure commerciale et distribution

Nous avons travaillé sur les indicateurs globaux de la structure commerciale et de la distribution. Ces éléments rendent compte du rang métropolitain des villes et des logiques locales de filières selon l'existence ou non d'un marché d'intérêt national (MIN) ou d'un marché de gros et selon les filières représentées, ce que décrit le tableau ci-contre.

Toutefois, ces indicateurs ne disent rien de l'évolution et des recompositions locales qui peuvent avoir lieu (le marché de gros de La Rochelle a fermé en 2011) et rien non plus de l'importance des grossistes à service complet (GASC) comme Pomona, Le Saint... etc. ni de celle des centrales d'achat et des gros expéditeurs. Des habitudes locales peuvent aussi supprimer la nécessité de ces intermédiaires, comme à Lorient où les commerçants s'approvisionnent directement chez les producteurs.

Ces indicateurs témoignent en revanche :

- ▶ De la structuration de l'offre commerciale (densité, optimisation, etc.)
- ▶ De l'importance du tourisme localement
- ▶ De l'implantation historique des grands groupes de distribution (Promodès, Intermarché, etc.)
- ▶ Des politiques locales et/ou régionales en matière de développement économique (CDAC, CESER, etc.)

Aire Urbaine	Marché de gros	Volume (en tonnes/an)	Nombre de producteurs locaux	Diversité de l'offre
AU Lyon	Marché de gros	300 000	54	F&L, Divers
AU Nantes	MIN	200 000	43	F&L, Marée, Divers
AU Grenoble	MIN	45 000	12	F&L, Divers
AU Rennes	Marché de gros	25 000	5	F&L, Marée, Divers
AU Caen	Marché de gros	28 000	4	F&L
AU Angers	MIN	206 000	98	F&L, Viande, Marée, Divers
AU Poitiers	Absence	-	-	-
AU Lorient	Absence	-	-	-
AU La Rochelle	Absence	-	-	-
AU Roanne	Absence	-	-	-
AU Alençon	Absence	-	-	-

Sources : Fédération des Marchés de gros - 2015, Base permanente des équipements de l'INSEE - 2016  
Auteurs : M. Marie, P. Guillemain et L. Pouchard, UMR ESO - PSOR FRUGAL, 2018

Le tableau ci-dessous montre l'importance de la GMS (grande et moyenne distribution) dans l'aire urbaine de Caen. Avec 55,5 GMS pour 100 000 ménages (plus du double par rapport à Lyon), Caen est en tête de tableau par rapport aux autres aires urbaines, suivie de près par Lorient, mais on vient de voir que ce sont des produits plutôt en circuits courts, achetés directement aux producteurs. Alençon et Roanne suivent de près, sans doute est-ce aussi un indicateur de périurbanisation.

Aire Urbaine	Restaurants / 1 000 ménages	Commerces Alimentaires de proximité / 1 000 ménages	Grandes et Moyennes Surfaces / 100 000 ménages	AMAP / 100 000 ménages	médiane du revenu disponible
AU Lyon	4,1	2,2	24,0	8,4	21 844
AU Nantes	5,3	2,2	31,3	22,5	21 780
AU Grenoble	7,6	2,8	29,4	16,0	22 346
AU Rennes	5,2	2,5	37,8	16,2	21 455
AU Caen	5,3	3,0	55,5	17,3	20 956
AU Angers	4,5	2,2	35,9	14,7	20 552
AU Poitiers	4,2	2,4	36,5	9,9	20 677
AU Lorient	5,8	3,0	51,8	11,7	20 483
AU La Rochelle	7,1	3,2	33,5	6,9	21 002
AU Roanne	5,7	3,8	44,6	6,1	19 651
AU Alençon	4,0	2,7	46,0	9,9	19 769

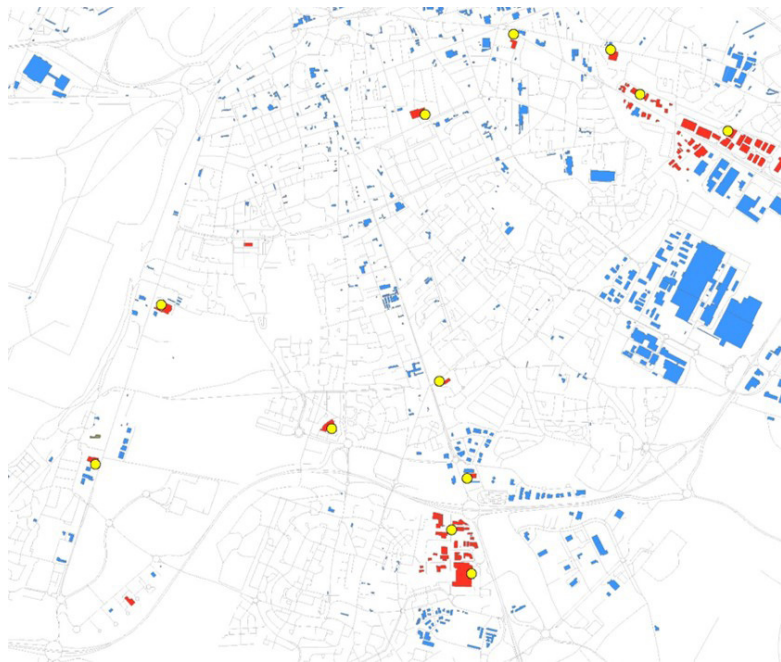
Sources : Base de données SIRENE 2016, INSEE ; InterAmap 2016 ; RP 2015, INSEE

Il faut remarquer que cette prééminence de la GMS ne compromet pas le commerce alimentaire de proximité dans la mesure où Caen et Lorient gardent de bons scores avec 3 commerces de proximités pour mille ménages. Seules Roanne et La Rochelle sont au-dessus (avec respectivement 3,8 et 3,2). Ces chiffres donnent une image de la coexistence possible entre GMS et commerce de détail.

Quant au nombre de restaurants pour mille ménages, ils offrent plutôt un indicateur de la structure touristique de l'aire urbaine. Avec respectivement 7,6 et 7,1 à Grenoble et La Rochelle, et 4 ou 4,2 à Alençon ou

Poitiers, l'indicateur paraît clair. En revanche, ces chiffres sont à relativiser en fonction du rang métropolitain puisque Lyon, cité de la gastronomie n'a « que » 4,1 restaurants pour mille ménages, ce qui fait malgré tout une forte densité dans une aire urbaine de 2,3 millions d'habitants.

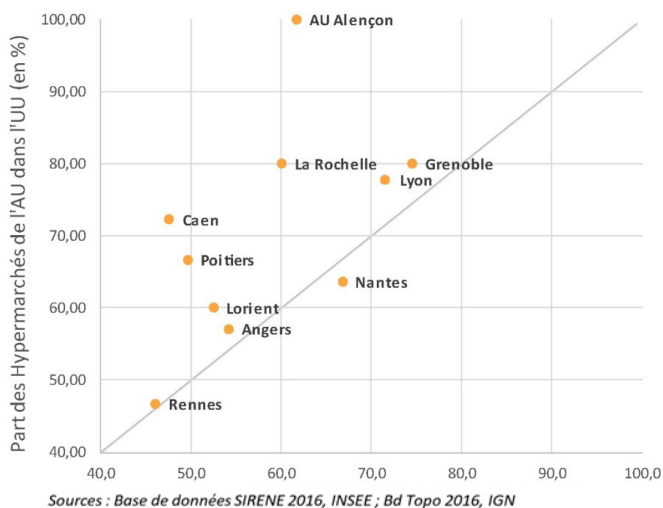
Nous avons donc complété ces enquêtes par un croisement des données issues de la Bases SIRENE et de la Bd Topo de l'IGN pour affiner l'importance de la GMS dans chaque aire urbaine (en m<sup>2</sup>), ce qui donne par exemple la carte suivante pour le sud-est de l'aire urbaine de Caen.



*Les bâtiments en rouge sont ceux qui sont codés comme « fonction commerciale » dans la BdTopo de l'IGN et en bleu comme « fonction industrielle ou autre » (source : couche bâti industriel de la BdTopo 2015), les points correspondent aux GMS recensés sur territoire.*

L'aire urbaine de Caen ressort bien comme celle où les surfaces des hypermarchés et supermarchés sont les plus importantes parmi le panel des villes considérées, mais ce n'est plus la cas pour Lorient.

Nantes apparaît dans ce schéma comme l'aire urbaine où la densité de GMS est la plus faible.



Les étudiants de Caen ont fait aussi un travail d'inventaire des commerces sur l'agglomération caennaise. C'est un travail beaucoup plus fin que celui des bases de données habituelles avec lesquelles on travaille (SIRENE, BPE...) car ils ont enquêté 450 commerces alimentaires sur leur structure d'approvisionnement, soit environ la moitié des commerces de l'agglomération. On se rend compte que l'achat direct aux producteurs concerne plus certaines filières. Ainsi, les primeurs s'approvisionnent à plus de 60 % auprès de producteurs souvent ou assez souvent. Certains résultats sont contre-intuitifs car les supérettes et les petites surfaces alimentaires (donc classées dans la GMS) ont fréquemment recours à des achats directs eux aussi pour les mettre en valeur sur les têtes de gondole et faire de la communication sur la provenance locale de leurs produits.

Un inventaire conduit au mois de février 2018 par les étudiants de 3<sup>e</sup> année de Géographie de Caen montre que :

Aire Urbaine	Surface GMS (m²)	Surface GMS par ménage (m²)
AU Nantes	458 116	1,09
AU Rennes	402 497	1,28
AU Caen	312 075	1,68
AU Angers	214 654	1,17
AU Poitiers	145 426	1,20
AU Lorient	121 193	1,18
AU La Rochelle	114 425	1,13
AU Alençon	41 144	1,35

Sources : Base de données SIRENE 2016, INSEE ; Bd Topo 2016, IGN

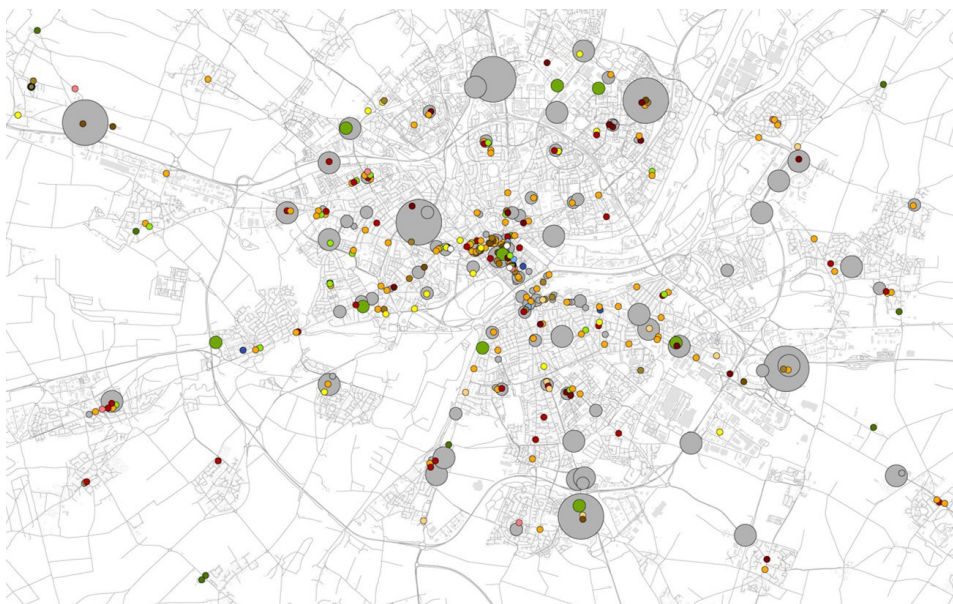
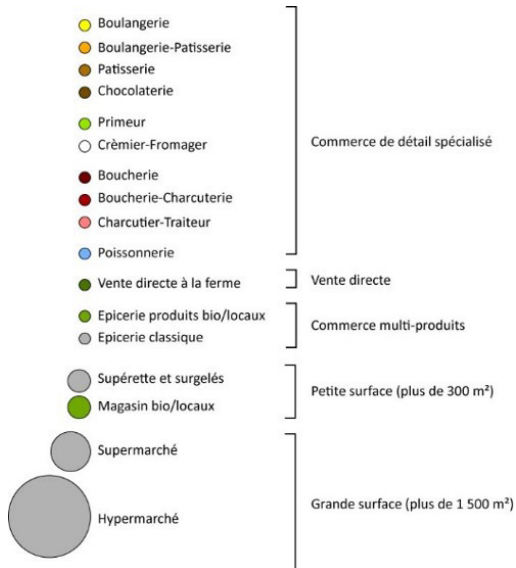
- Un peu plus de 400 commerces alimentaires de détail dans l'agglomération et en première couronne (dont 6 hypermarchés et 25 supermarchés)
- Presque 600 points de restauration commerciale (425 en restauration traditionnelle et 154 en restauration rapide)



► C'est dans les épiceries fines et les magasins spécialisés (en bio ou produits locaux) que l'approvisionnement exclusif ou très régulier semble le plus fréquent (presque 40 %)

► Plus de 60 % des primeurs déclarent s'approvisionner souvent ou assez souvent en direct chez des producteurs

► Environ 50 % des supérettes et des grandes surfaces (super et hyper) déclarent y recourir au moins occasionnellement



## 7 / L'autoproduction

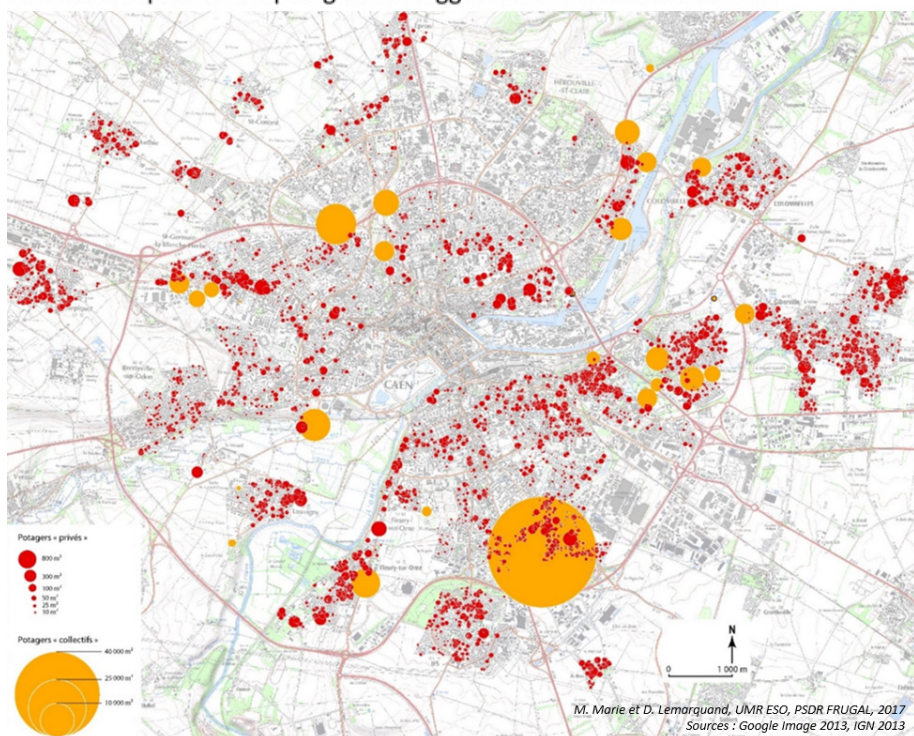
Nous avons estimé l'autoproduction potagère, ce que nous appelons la production agricole potagère, car cette dimension est souvent oubliée dans les travaux sur les flux. Nous avons identifié tous les espaces de production potagère grâce aux images de haute définition.

Puis nous avons conduit une enquête auprès de 45 jardiniers, ce qui est nouveau car la seule étude dont on disposait jusqu'ici en France ne regroupait que 14 jardins en Île-de-France.

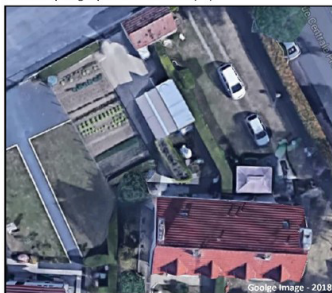
Un travail exploratoire a été mené à Rennes, Caen et Alençon :

- Inventaire systématique des potagers privés, jardins collectifs et surfaces de production professionnelle à partir d'images 2013 et 2015
- Une enquête en deux temps suivant la méthode des carnets de récolte afin de produire des références sur les rendements des potagers (phase 1 : 19 jardiniers enquêtés ; phase 2 : 45 jardiniers) à Caen et Alençon.

### Surfaces de production potagère de l'agglomération de Caen en 2013



3 : Un de potager privé à Mondeville (14)



4 : Un potager collectif (Jardinot) à Rennes (35)



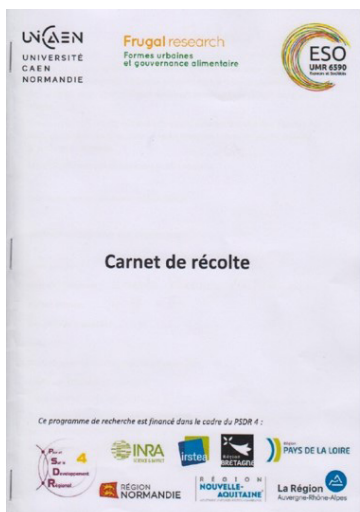
5 : Un potager privé à Mondeville (14) après digitalisation



6 : Un potager collectif (Jardinot) à Rennes (35) après digitalisation



Source : D. Lemarquand 2016, M. Bonnard 2013, Google image 2018  
M. Marie, UMR ESO - Université du Caen Normandie



Date	Type de fruit / légume	Poids
17/08/17	Haricots verts	0,40 kg
17/08/17	Carottes	0,640 kg
18/08/17	Tomates cerises	0,06 kg
20/08/17	Concombre	0,20 kg
26/08/17	Tomates cerises	0,20 kg
21/08/17	Tomates cerises	0,140 kg
24/08/17	Haricots verts	0,60 kg
24/08/17	Tomates cerises	0,340 kg
25/08/17	Thym	0,10 kg
25/08/17	Tomates cerises	0,180 kg
25/08/17	Concombre	0,160 kg
25/08/17	Carottes	0,560 kg
25/08/17	Haricots verts	0,20 kg
26/08/17	Brocoli	0,20 kg
26/08/17	Persil	0,040 kg
27/08/17	Courgette jaune	0,40 kg
28/08/17	Tomates cerises	0,20 kg
29/08/17	Tomates cerises	0,20 kg
31/08/17	Tomates cerises	0,10 kg
31/08/17	Courgette jaune	0,10 kg
31/08/17	Concombre	0,080 kg
31/08/17	Radicis	0,00 kg



Les photos et schémas ci-contre montrent la finesse de la méthode utilisée.

Nous avons appareillé 45 jardins à Caen et Alençon et nous avons suivi ce que représente la production de ces jardins relativement à la consommation des ménages puis nous avons étendu le modèle pour essayer de comprendre ce que cela peut représenter à l'échelle de l'aire urbaine considérée.

Ce travail vient d'être publié. On estime à 600 tonnes la quantité de légumes produits dans les jardins privés et privatifs dans l'agglomération caennaise, soit 10 % des légumes consommés, ce qui est beaucoup plus considérable que ce à quoi nous nous attendions.

On sous-estime souvent cette dimension alors qu'à Caen, il reste de nombreuses catégories populaires et de nombreux jardins familiaux. Il y a en effet des différences entre les villes. L'offre est plus étoffée à Caen qu'à Rennes, par exemple, mais beaucoup moins qu'à Alençon où on a encore de nombreux habitants avec de fortes racines agricoles et un savoir-faire qui ne s'est pas perdu. Ce sont des personnes qui n'ont pas peur d'engager de fortes surfaces en culture et qui sont aussi très productifs.

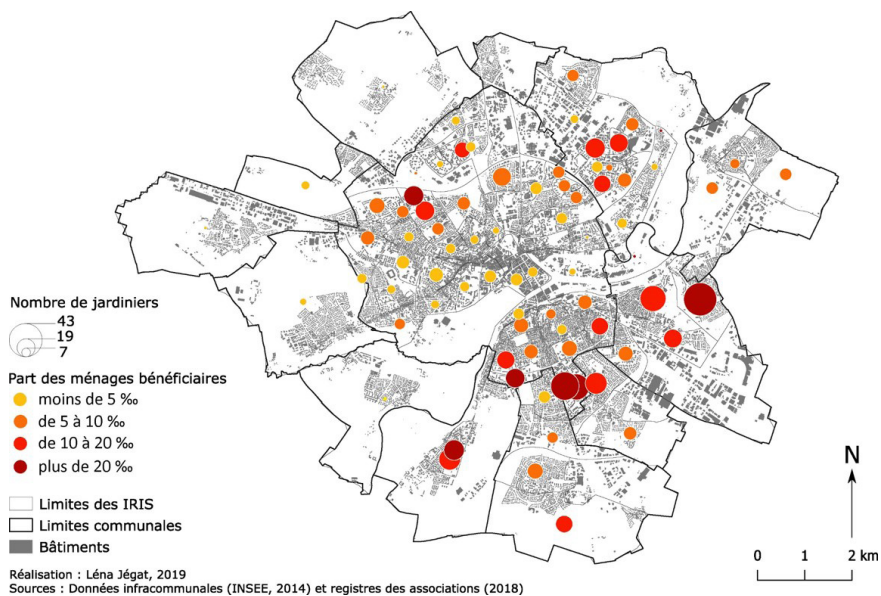
Ces enquêtes visent aussi les bénéficiaires des jardins familiaux.

Jardin familial de  
Douvres-la-Délivrande



	Rennes	Caen	Alençon
Surface potagère totale (en ha)	44,8	51,2	26,0
dont jardins collectifs	24,6	23,4	8,6
dont potagers privés	20,2	27,8	17,4
Nombre de potagers privés	3194	4029	1852
Surface moyenne des potagers privés (en m²)	63,3	69,1	93,7
Surface potagère totale par ménage (en m²)	3,3	5,4	13,2
Surface potagère par ménage résidant en maison (en m²)	6,8	8,7	15,8
Part des ménages résidant en maison avec un potager (en %)	10,8	12,6	16,8
Part des ménages résidant en maison (en %)	21,6	33,7	56,1

Source : BD-Topo IGN 2015, Google Image 2013-2014-2015  
M. Marie et D. Lemarquand, UMR ESO - Université de Caen Normandie



La carte ci-contre permet de visualiser où se situent les principaux jardins familiaux de Caen, et la proportion de jardiniers relativement aux habitants des IRIS (Ilots regroupés pour information statistique), et montre l'importance des jardins familiaux dans les quartiers populaires au sud et à l'est de Caen, ainsi que dans le quartier du Calvaire-Saint-Pierre à Caen intramuros. Les jardiniers ont ensuite été sollicités pour des enquêtes approfondies (lieu d'habitation, surface du lot, rendement...) comme le montre partiellement l'extrait de tableau ci-dessous.

Cela a permis de faire émerger une nouvelle connaissance sur les jardins familiaux, à savoir en moyenne :

- Une surface moyenne cultivée de 48 m<sup>2</sup>
- 9 légumes cultivés en moyenne
- Un rendement moyen de 1,7 kg/m<sup>2</sup>

Ainsi que la motivation première des jardiniers, qui est bien une motivation de production, et donc de contribution à l'alimentation du ménage, et non une motivation de loisir.

identifiant	Type de jardin	Production (en kg)	Surface du potager (en m <sup>2</sup> )	Rendement (kg/m <sup>2</sup> )	Nombre de légumes cultivés	Période de récolte
jardinier 1	Jardin privé	18,85	8	2,36	4	juin - octobre
jardinier 2	Jardin privé	10,23	7	1,46	3	mai - octobre
jardinier 3	Jardin privé	17,76	8	2,22	8	mai - octobre
jardinier 4	Jardin privé	77,65	22	3,53	14	mars - décembre
jardinier 5	Jardin familial	56,80	51	1,11	18	mai - janvier
jardinier 6	Jardin privé	14,79	12	1,23	10	mai - octobre
jardinier 7	Jardin privé	18,70	33	0,57	5	juin - octobre
jardinier 8	Jardin familial	142,00	240	0,59	19	avril - décembre
jardinier 9	Jardin privé	15,70	16	0,98	1	juillet - octobre
jardinier 10	Jardin privé	58,66	15	3,91	11	mai - décembre
jardinier 11	Jardin privé	18,41	10	1,84	4	juin - janvier
jardinier 12	Jardin privé	119,14	54	2,21	12	mai - novembre
jardinier 13	Jardin privé	89,52	42	2,13	12	avril - décembre
jardinier 14	Jardin privé	32,55	18	1,81	4	mai - octobre
jardinier 15	Jardin privé	37,45	20	1,87	9	mai - novembre
jardinier 16	Jardin familial	167,99	165	1,02	15	avril - décembre
jardinier 17	Jardin privé	141,44	115	1,23	12	avril - décembre
jardinier 18	Jardin privé	131,03	68	1,93	11	avril - décembre
jardinier 19	Jardin privé	39,25	24	1,64	6	mai - décembre

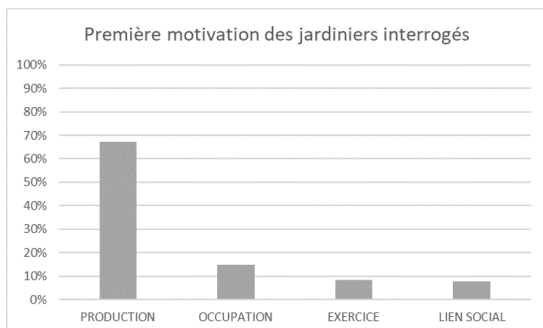


Forum des acteurs du PAT,  
le 3 février 2020 à Caen



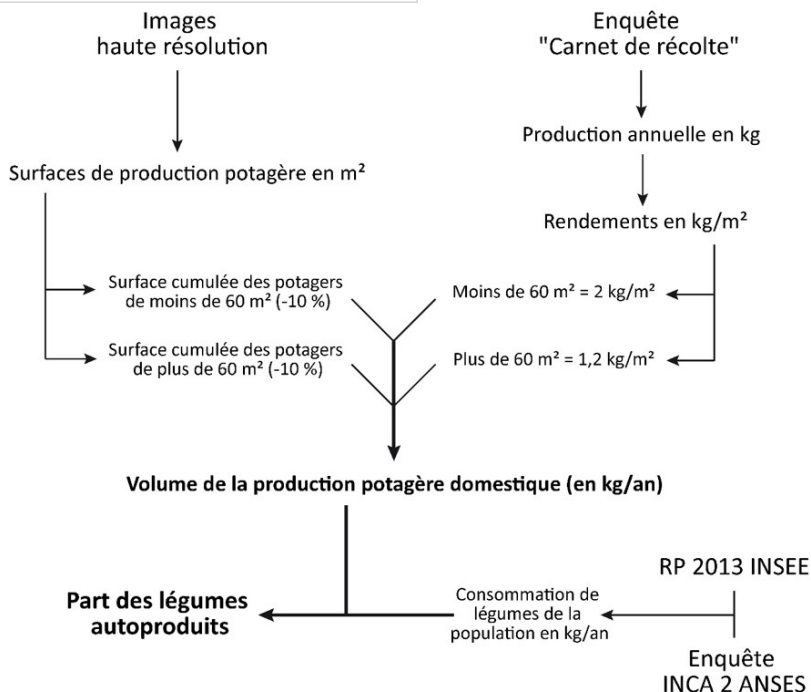
Les premiers résultats consolidés montrent notamment :

- Une approche non-exhaustive (il y a des potagers que l'on ne voit pas)



et finalement assez « normative » (formes non conventionnelles)

- Le caractère saisonnier de la production
- Une production surtout concentrée sur quelques légumes : tomates, salades, courgettes, haricots...
- La contribution importante (mais différenciée suivant les villes) de la production domestique de légumes au sein du système alimentaire :
  - » 10 % pour Caen (environ 607 t/an),
  - 5 % à Rennes (environ 540 t/an),
  - 20 % à Alençon (environ 302 t/an)



M. Marie, UMR ESO - Université de Caen Normandie

## CONCLUSION

Voici les grandes lignes de ce qu'il faut retenir concernant les flux alimentaires dans l'aire urbaine de Caen.

### 1/ Concernant la production locale :

- Une part de circuits-courts dans les chiffres d'affaire agricoles relativement importante au regard des autres villes de l'Ouest (mais loin des niveaux observés en Rhône-Alpes) et qui est notamment le fait de grandes exploitations qui génèrent des volumes importants et qui se convertissent parfois en bio.
- Une faible représentation du modèle « classique » d'exploitations bio en circuits-courts ou vente directe (presque 3 fois moins importante qu'à Angers - qui est de la même taille de Caen - et 4 fois qu'à Rennes) mais une dynamique des AMAP tout à fait comparable à ce que l'on observe ailleurs (notamment portée par un fort dynamisme associatif et des populations bien dotées en capital culturel).
- Une relative déconnexion entre le bassin légumier « historique » de Luc/mer et l'agglomération de Caen (contrairement à ce que l'on observe à Lorient, Nantes ou Grenoble) et une atomisation de la « couronne » maraîchère, avec des archipels d'exploitations disséminées sur le territoire sans lien géographique avec le centre de la consommation. La plupart des productions agricoles sont calibrées pour partir du territoire caennais.

### 2/ Concernant la consommation :

- L'importance des déterminants sociaux des régimes alimentaires et des déterminants socioculturels

des profils de consommation (approvisionnement sur les marchés, en circuits-courts, niveau de consommation de produits bio), même si les choses peuvent évoluer assez vite.

- Les résultats obtenus montrent que la restauration collective est un levier efficace mais aux volumes limités.
- La place occupée par l'autoproduction de légumes est souvent négligée et pourrait faire l'objet d'actions originales en matière de politiques publiques : accompagnement à l'autoproduction, structures de conservations disponibles aux habitants... ce serait aussi un facteur de redynamisation de certains quartiers.

### 3/ Concernant la distribution :

- Le rôle de structures comme le MGAC et des grossistes à service complets (GASC) dans l'approvisionnement de l'appareil commercial local (clients et fournisseurs) vont faire l'objet d'approfondissements en 2020 mais on a un problème avec la collecte des données auprès des grossistes et des structures comme Cash and carry, Promocash, Métro, etc. qui ne mettent pas facilement leurs données à disposition des chercheurs.
- La place importante des marchés de plein vent dans la structuration de l'offre alimentaire locale et dans la communication de Caen la mer (notamment avec Go Trade) mérite d'être interrogée dans la mesure où la fréquentation est très différenciée selon les quartiers. Cette connaissance est importante pour voir dans quelle mesure les marchés s'adressent à tout le monde dans le cadre du projet alimentaire territorial.

# Précisions issues des échanges avec le public

## Définition de la restauration collective.

Comme le rappelle Morgane Esnaut, qui fait une thèse sur le sujet, elle comprend :

- la restauration organisée sur les lieux de travail, comme les restaurants administratifs
- la restauration dans les services sociaux, de santé, pénitentiaire, petite enfance...
- la restauration dans les établissements scolaires : cantines d'écoles, de collèges, de lycées....

## Différence des comportements alimentaires selon les générations.

La restauration hors domicile (RHD) est souvent choisie et non contrainte chez les jeunes par exemple.

Ce champ culturel évolue très rapidement.

## Données disponibles.

L'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) publie en open data l'ensemble des données issues de sa troisième étude nationale sur les consommations et les habitudes alimentaires des français, INCA 3 publiée en 2017. Les données sont consultables sur le site officiel [data.gouv.fr](http://data.gouv.fr). Elles renseignent sur les consommations d'aliments, de boissons et de compléments alimentaires ainsi que sur les apports nutritionnels des populations de 0 à 79 ans en France métropolitaine. Elles portent également sur les habitudes de préparation et de conservation des aliments, d'activité physique et de sédentarité ainsi que les données anthropométriques. L'actualisation sur la consommation de viande notamment, sera très intéressante à faire, car pour l'instant, nous avons travaillé sur les données 2010.



## La consommation de viande

On assiste en effet à une restructuration de la consommation de viande, mais aussi à de gros bouleversements dans le réseau territorial des abattoirs. Ceci dit, la situation est très différenciée entre le Grand Ouest où les abattoirs ferment les uns après les autres, obligeant les animaux à faire des centaines de kilomètres, tandis qu'en Rhône-Alpes, l'abattoir est resté un équipement de proximité grâce à la politique de préservation des services en moyenne montagne notamment. La puissance publique reste très investie dans ces équipements de transformation alimentaire (abattoirs municipaux). Cette culture a un effet très important sur les dynamiques locales, par le fait que la puissance publique possède encore le capital et les équipements. Cela transforme beaucoup les rapports entre les acteurs et les leviers d'actions.

La viande est souvent une filière un peu mise de côté dans les PAT du Grand Ouest (Lorient, Rennes, Nantes...) car c'est un sujet difficile à cause de la concentration des outils.



*L'élevage et la préservation des prairies, une relation complexe.*

## La préservation des surfaces herbagères

Vouloir préserver les prairies pour des raisons écologiques passe par la préservation de la filière viande. Les prairies ont en effet un rôle majeur pour lutter contre l'érosion, pour filtrer l'eau mais aussi pour piéger le carbone et maintenir le paysage. L'évolution de la consommation de viande aura nécessairement des impacts sur le maintien et la valorisation économique des prairies. Que faire de l'herbe sinon ? Les ruminants sont les seuls à pouvoir la valoriser. On ne va tout de même pas la laisser pourrir l'herbe, ce serait un non-sens écologique et économique. Alors, bien sûr, il faudra sans doute envisager de répondre différemment à la production et à la transformation de viande, mais il faut y réfléchir globalement. Il est vraisemblable que les élevages hors sol produisent une viande qui sera moins demandée que les élevages familiaux d'animaux à l'herbe, mais l'essentiel est de réfléchir globalement et non seulement en termes de filière.

## Éléments prospectifs de FRUGAL

Un redéploiement de la transformation en grand Ouest à l'image de ce qui se fait en Rhône-Alpes peut avoir de considérables effets sur la production en amont, en compatibilité avec les objectifs environnementaux qui viennent d'être rappelés. L'approche prospective de FRUGAL sera proposée lors du dernier groupe local, sans doute à l'automne 2020 : ce sera un moment de restitution des grandes lignes de la recherche-action mais aussi un travail avec les acteurs sur la projection qui peut en être faite dans le cadre de politiques alimen-

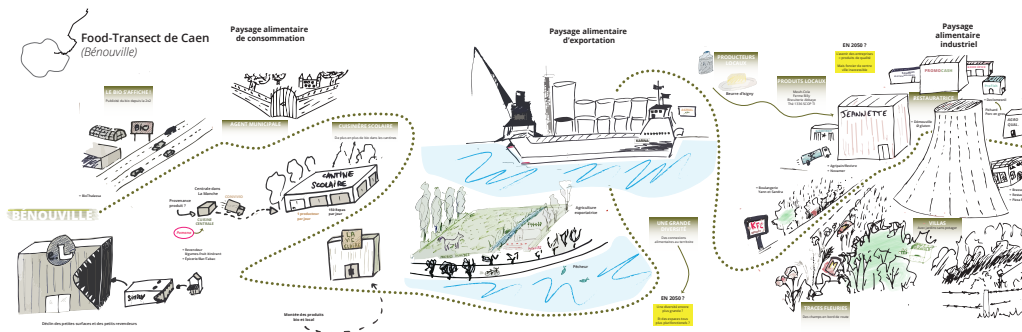
## L'empreinte spatiale des pratiques agricoles

On manque de référentiels sur les questions de la transformation. Un travail a été mené à Rennes sur ce sujet avec l'agro-campus et l'INRA, qui s'intitule « Rennes, ville vivrière ». C'est une dimension sur laquelle nous sommes en retard au vu des nombreuses données à concaténer. Car il n'y a pas que les outils de transformation qui ont une influence sur les territoires, mais aussi les types de commercialisations alimentaires, en interaction avec la transformation, et ainsi de suite.

## Autonomie alimentaire et résilience des territoires

On ne peut rien dire vraiment sur l'autonomie alimentaire d'un territoire, même si on peut trouver des cabinets d'études qui n'hésitent pas à donner des chiffres avec deux décimales. Il faut être très prudent car il reste encore trop de boîtes noires dans la connaissance. À la fois on a évidemment une petite idée des profils alimentaires des diverses aires urbaines étudiées dans FRUGAL, mais on ne voit pas ce qu'apporterait un pourcentage global d'autonomie, un seul chiffre, alors que c'est la complexité des phénomènes qui permet de réellement comprendre un territoire. Ceci dit, autant ce chiffre n'est pas intéressant pour décrire la réalité, autant il peut être intéressant comme objectif à atteindre dans le cadre de politiques projetées, avec des pistes d'action choisies sur certaines filières ou certains types de commercialisations ou de qualité de produits.

Quand on parle de résilience, il ne faut pas oublier l'autoproduction. Quand on pense qu'autour de Caen, environ 10 % des légumes consommés sont autoproduits, on s'aperçoit



que c'est considérable. Ce pourcentage cache un large spectre entre la production potagère récréative et la quasi autosuffisance pour certains ménages (Dans les jardins familiaux, les légumes produits peuvent représenter 70 % ou 80 %, voire même 90 % des légumes consommés dans l'année, avec seulement quelques achats au moment de la soudure en mars-avril). En tout cas, quand on parle de résilience, il faut toujours envisager l'autoproduction qui est souvent oubliée ou considérée comme négligeable.

### La faillite du modèle amont-aval ?

Fut un temps où le marketing permettait l'adéquation entre ce qui était produit et ce que l'on faisait consommer aux clients. Maintenant, il semblerait que ce modèle se délite, ou explose, c'est-à-dire que l'on assiste dans l'alimentaire à une reconquête de l'horizontalité des rapports économiques par les citoyens qui créent leurs propres filières de proximité.

La recherche de FRUGAL permet de travailler sur la dimension géographique des filières alimentaires. Les filières ont leur propre logique économique, mais quand on regarde les territoires concernés, on perd la trace de la logique géographique. Par exemple, la dernière ferme maraîchère de Caen, derrière le Zénith, livre à la centrale d'achat de Carrefour qui se trouve à Carpiquet et qui va bientôt se retrouver à Mondeville, mais ce n'est pas distribué localement. Ses radis noirs et ses potimarrons se retrouvent dans l'ouest parisien, dans des « Carrefour city » et à Rouen, mais pas à Caen... Cela met au jour des cohérences inattendues.

Mais pour élargir le propos, il faut savoir que cinq projets PSDR en plus de FRUGAL travaillent sur ces questions en France dans d'autres régions. Et tous se rendent compte que les logiques de filières invisibilisent les logiques géographiques.

Nous aurions tous intérêt à partager nos données et à jouer cartes sur table pour comprendre ce qui se passe et évaluer le système alimentaire tel qu'il est devenu. Pourtant, au début de nos enquêtes, cela n'a pas été possible et des acteurs nous ont fermé la porte au nez ! Et cela reste difficile car on ne dispose pas de bases de données. On a une traçabilité en France qui est potentiellement parfaite, notamment en cas de crise lorsqu'il faut remonter une filière. Par contre, en fonctionnement normal, on ne documente pas le système. À ce niveau de complexité, l'État devrait se manifester et exiger la transparence au quotidien. Nous, chercheurs, disposons de quelques données de douanes, quelques éléments de transports interrégionaux et des statistiques nationales globales de bonne qualité, mais il nous manque une vision d'ensemble.





## II - Cinq ateliers sur les orientations stratégiques

### *Les axes de travail des cinq ateliers*

La publication PAT#2 sur les orientations stratégiques rend compte des priorités de travail identifiées lors de la première phase de ce PAT. Les ateliers organisés le 3 février 2020 ont pour but d'approfondir cette réflexion pour transformer ces enjeux en plan d'actions, notamment à l'aune des nouvelles réglementations et directives nationales. Cette seconde partie en synthétise des résultats.

#### **Atelier 1 : Alimentation et foncier**

L'objectif «Zéro artificialisation nette» (clairement affiché dans le Plan National Biodiversité du 4 juillet 2018 et renforcé par une instruction ministérielle qui date de juillet 2019) est de toutes les discussions ... quel impact peut-il avoir sur le manger local de demain ? Comment concrètement adapter la pression de l'urbanisation et la volonté d'accès à des productions agricoles de proximité ?

#### **Atelier 2 : Les filières économiques de proximité :**

La dynamique des circuits courts s'inscrit dans le développement et le renouvellement des filières locales. L'adaptation des circuits courts aux évolutions de la ville telles que le déplacement du marché de gros de la Presqu'île et des industries agro-alimentaires locales, qui apparaissent ou disparaissent au gré de décisions parfois liées aux marchés mondiaux, devient une gymnastique nécessaire et indispensable. Quelles opportunités saisir ? Comment les concrétiser ?

#### **Atelier 3 : Accessibilité et lien social**

En France, bien manger fait partie intégrante de notre culture. Cependant, d'une part, le moment de

convivialité tant familiale que sociale qu'est le repas partagé disparaît peu à peu et, d'autre part, l'accessibilité à une alimentation de qualité est loin d'être une réalité pour tous.

Comment recréer du lien social grâce à l'alimentation, comment favoriser l'accès des populations les plus modestes à des produits locaux et de qualité tout en développant les capacités des personnes à agir par elles même dans leur environnement ? Comment rendre la ville productive ?

#### **Atelier 4 : La restauration collective :**

Volonté politique et pression sociétale sont de plus en plus fortes, cependant les produits locaux et bios ? peinent à faire leur entrée dans la restauration collective. La loi EGALIM fixe le cap : 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dans la restauration collective publique, la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Comment relever ce défi ? Quels sont les points de blocage ? Quel est le rôle des collectivités ?

#### **Atelier 5 : Communication, sensibilisation et éducation :**

Un projet alimentaire territorial n'a pas vocation à communiquer en tant que tel mais c'est un démultiplicateur d'information, de formation et de réflexion sur les enjeux agri-alimentaires. Le territoire de Caen a la chance de bénéficier de nombreuses données qui peuvent aider les élus comme les porteurs de projets à définir les politiques et les initiatives. Comment créer une culture commune sur ces questions, quels supports, quels événements, avec quels partenaires ?

L'objectif «Zéro artificialisation nette» est de toutes les discussions ... quel impact peut-il avoir sur le manger local de demain ? Comment concrètement adapter la pression de l'urbanisation et la volonté d'accès à des productions agricoles de proximité ?

La définition de l'artificialisation pose problème, mais en agriculture, est considéré comme artificialisé tout ce qui retire la terre de son rôle de production.

Pour mémoire, un potager de 25 m<sup>2</sup> disparaît toutes les secondes en France ... (selon France-Stratégie).

Dans un contexte d'augmentation de la population, de hausse du nombre des ménages, de préférence française pour la maison individuelle, du niveau de taxation en zone urbaine vis-à-vis de la zone rurale, du coût de la terre à la campagne et de la sous-exploitation du bâti existant et selon le principe établi qu'une terre artificialisée ne sera jamais redonnée à l'agriculture « traditionnelle », c'est-à-dire s'appuyant sur le sol, qu'est ce qui manque dans nos politiques de planification foncière pour agir positivement sur une production alimentaire locale ? Que devons ou pouvons-nous mettre en œuvre ? Qui ? Quand ?

## Constats

Le consommateur-habitant n'est pas connecté à son territoire, espace de production.

La consommation des terres est réelle et conséquente, partout, sans oublier les routes et les zones d'activités.

Pour construire à la campagne, il faut des routes pour rejoindre la ville, dont tout le monde a besoin.

Il faut de plus en plus de place pour loger la même population, est-ce inéluctable ?

## Freins

Les collectivités ne savent pas comment influencer sur les productions.

On ne sait pas mesurer correctement le niveau de consommation, son état initial et son évolution.

Certaines filières agricoles sont « sous contraintes » (droits d'irrigation contingents).

La renaturation des sols (déconstruction et réhabilitation pour retour à l'agricole) est trop coûteuse actuellement pour être envisagée.

Le consommateur est-il prêt à changer ses habitudes alimentaires, voire à dépenser plus ?

Comment agir sur le gaspillage, l'apanage des riches ??...

## Atouts

Le potentiel agricole du territoire reste important.

Le réseau des jardins familiaux est bien identifié et relativement pourvu, ce qui garde les habitants proches du savoir-faire alimentaire.

Une réflexion est en cours sur les zones-tampons entre l'habitat et l'agriculture.

## Leviers

Acquisition foncière et mise en œuvre d'un cahier des charges de production.

Simulation sur le territoire de CNM via PARCEL, outil de Terres de lien.

Créer des ZAP, Zones agricoles protégées ou même des ZAC Agricoles ...

Diminuer la consommation de terres agricoles en recourant à du renouvellement urbain, en augmentant la densité des espaces construits, en taxant plus les grands logements qui ne sont pas « pleinement » occupés.

Faire entrer le PAT dans le SCOT.

Travailler les zones de transition entre les espaces urbains et les terres agricoles.

### Les solutions pour garder plus de terres à l'alimentation :

- 1. La densification
- 2. Le renouvellement urbain : mais difficile et plus onéreux dans les communes de petite taille
- 3. La renaturation des sols

### Certains objectifs sont un peu contradictoires :

- 4. Mettre en place des ZAC agricoles permettant aux collectivités de gérer des espaces agricoles dont les cultures pratiquées par exemple pour alimenter en légumes ;
- 5. Aides à l'installation : par exemples des collectivités mettent en place des systèmes d'aides aux professions médicales, s'en inspirer pour des agriculteurs ;
- 6. Parcelles achetées par des collectivités puis confiées à des agriculteurs ;
- 7. Quel équilibre entre les zones urbaines et les zones rurales concernant les services et l'emplacement des outils de transformation : près des zones de production ou près des zones de consommation ?

### Objections au zéro artificialisation nette :

- 8. Les communes veulent au minimum maintenir leur population ;
- 9. Sauvetage des écoles (le développement pavillonnaire apporte des enfants) ;
- 10. Maintien des commerces périphériques.

### Pistes pour le programme d'actions :

- 11. Acquisitions foncières (notamment collectivités) avec cahier des charges de production ;
- 12. Sensibilisation grâce à des simulations réalisées avec l'outil PARCEL (calcul de surfaces nécessaires pour l'autosuffisance alimentaire) ;
- 13. Création de ZAP (Zones Agricoles Protégées) ;
- 14. Création de ZAC (Zones d'Aménagement Concerté) agricoles ;
- 15. Soutiens à l'installation d'agriculteurs sur le modèle des professionnels de santé ;
- 16. Intégrer le PAT au SCoT (Schéma de Cohérence Territoriale), en tant qu'outil de mise en œuvre.

Parallèlement (pas directement lié à l'alimentation)

- 17. Diminuer la consommation de terres agricoles ;
- 18. Avoir une meilleure connaissance de la consommation foncière, de son évolution ;
- 19. Gérer les potentialités en fonction de l'irrigation disponible.



*Quelles franges urbaines pour l'agglomération caennaise ?*

Le concept même de filière fait appel à des notions diverses, et qui ne sont pas perçues de la même manière par tous.

Cependant, pour tous les participants, une filière agroalimentaire renvoie à une organisation structurée entre des acteurs (agriculteurs, entreprise de première transformation, IAA, acheteur) pour valoriser une production. Le sujet des filières de proximité est très vaste. L'atelier a permis d'identifier de fortes attentes sur la transformation de légumes, chaque structure ayant ses propres objectifs et prérogatives (prédominance du social, secteur géographique délimité, ...).

L'élément principal qui représente une filière est souvent un lieu physique qui relie les acteurs de cette dernière, et qui est assez difficilement envisageable pour un producteur seul :

- » Outil de transformation de viande
- » Légumerie / conserverie
- » Plate-forme de commercialisation

Autour de la table, peu de participants étaient directement concernés et il a été compliqué de citer des exemples de filières qui fonctionnent aujourd'hui pour répondre à la demande alimentaire du bassin caennais. Plusieurs opportunités ont été citées, toutes orientées vers la transformation de légumes :

### ► 1. Déménagement du marché de gros :

Dans le cadre de son déménagement, le marché de gros pourrait augmenter son offre aux fournisseurs locaux avec la mise à disposition d'un local. L'idée d'implanter sur le site une légumerie est à l'étude, mais à ce stade

le dossier est ouvert à d'autres projets, selon les besoins.

### ► 2. Entreprise Atipic

Atipic est une entreprise à but d'emploi, créée à Colombelles dans le cadre du programme « territoire zéro chômeur de longue durée ». Elle porte un projet de production fruitière et maraîchère sur plusieurs hectares, incluant la création d'une légumerie pour transformer sa production.

### ► 3. Normandie Equitable

Cette structure accompagne aujourd'hui des maraîchers proches de Caen vers un projet de légumerie collective.

### ► 4. Association d'insertion

Un autre projet de légumerie pourrait voir le jour en vue de valoriser la production maraîchère réalisée par une association d'insertion (AIFST Le Londe)

Une question a été soulevée par l'animateur, pour relancer le débat : Pourquoi ne pas réunir ces projets pour plus d'efficacité et de performance en termes économiques et de volumes ?

Les réactions ont plutôt été des objections, basées sur les arguments suivants :

► 5. Massifier veut souvent dire réduire l'emploi, or le volet social est pour certaines structures le fondement même de leur action

► 6. Centraliser revient généralement à se rapprocher des grandes zones urbaines, un maire d'une commune au sud de Caen signale qu'il faut être très vigilant sur le risque d'érosion de l'emploi rural.

► 7. « Massifier » est, pour certains, synonyme de « standardiser »

► 8. Risque de perdre l'échelle « proximité » en collectant de la matière première en dehors du bassin de consommation

Si l'idée d'un outil unique pour tous ces projets est peut-être caricatural, il faudrait toutefois rassembler les porteurs de projets sur le thème précis de la création d'une légumerie. Il y a évidemment de passerelles à faire, ne serait-ce que pour les études préalables (état de la demande, de l'offre, simulations technico-économiques).



*Marché de gros de l'agglomération caennaise*

### Pistes pour le programme d'actions :

- Créer une synergie entre les projets émergents d'ateliers de transformation (notamment légumerie et conserverie) au moins au niveau des études préalables.
- Étudier les besoins en logistique de proximité mais aussi en transport (agriculteurs qui livrent chacun toutes les cantines par exemple) et en plateformes d'éclatement : pour l'instant, beaucoup de filières de proximité disposent de producteurs et de consommateurs, mais il y a des chaînons manquants au milieu de la filière.
- Étudier les conséquences du déménagement du marché de gros de Caen (MGAC) : que va devenir le carreau des producteurs, comment seront livrés les restaurateurs actuellement livrés en vélo... ?
- Quelle synergie possible entre les acteurs institutionnels très différents comme les industries agro-alimentaires et les associations. Est-ce que cela signifie que plusieurs types de filières peuvent ou doivent cohabiter selon les acteurs concernés et les volumes envisagés ?



Trois axes de réflexion ont été abordés en parallèle, structurés en deux temps :

- » Constats et expériences positives ;
- » Leviers d'actions.

► **1.** Cultiver la ville, les projets autour de chez moi et ce qui peut être produit en ville, utiliser les espaces, travailler ensemble, produire. De nombreux exemples de jardins collectifs existent mais plusieurs exemples de jardins « venus d'en haut » échouent. L'importance de l'autoproduction et de la formation partagée fait l'unanimité parmi les participants.

La notion de proximité est importante, l'échelle est à déterminer en fonction des projets et du territoire vécu.

Comment commercialiser la production des potagers, quelles sont les règles à respecter, faut-il créer un marché de jardiniers ? Proposition de connaître le mode de fonctionnement des halles à Falaise.

- » S'emparer des espaces communs pour en faire des jardins partagés ;
- » Favoriser la biodiversité (naturelle et humaine) ;
- » Les habitants doivent se réapproprier l'espace public comme un espace alimentaire.

► **2.** Création de lien : entre les collectivités et les projets, entre les projets eux-mêmes, quelles synergies peuvent émerger, aussi entre l'urbain et le plus rural,

Les projets collectifs ont besoin de temps pour se mettre en place. Par

contre pour se lancer certains projets ont besoin de soutien dès le début pour ne pas fonctionner uniquement sur du bénévolat. La pérennité des aides et financements est indispensable. Travailler à plusieurs sur un même projet permet de continuer quand un des acteurs fait défaut.

Il faut favoriser l'entraide, les réseaux, par exemple les anciens qui connaissent le jardinage, ainsi que les professionnels pour structurer les bénévoles.

Exemple sur Mondeville : jardins collectifs très bien accompagnés au départ et au début de leur fonctionnement (ARDES pour le montage, CREPAN pour ateliers) mais en raison du changement de législation (interdiction des pesticides), l'Agence de l'Eau a stoppé tous ses financements.

- » Penser des accompagnements (dont financier) dans la durée ;
- » La DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt) et l'ARS (Agence Régionale de Santé) proposent des financements triennaux ;
- » Projet de montage de lieu commun central mais besoin d'aide à l'origine ;
- » Les bailleurs sociaux sont encouragés à accompagner les projets des habitants (abattements fiscaux) pour financer des postes d'animateurs ;
- » Accompagner la création et la vie de projets ;
- » Assurer la cohésion, le partage entre différentes initiatives et groupes ;
- » Accompagnement technique (passage bio...) ;



- » Plusieurs acteurs pourraient créer des postes communs d'animateur sous forme de groupement d'employeur, notamment les bailleurs sociaux.

► **3. Rendre accessible les produits locaux : les problématiques de prix, de distribution, d'espace.**

La gestion des espaces verts des communes de la Communauté urbaine est maintenant confiée à Caen la mer. Les agents de ces services (dans les autres collectivités également) ont des connaissances sur les végétaux. Quand des jardins collectifs sont créés, les services ont moins de travail.

Même quand les légumes sont donnés (Jardin d'Arlette à ses salariés et à l'origine aux Restos du cœur), ils n'intéressent pas certains publics par manque de connaissance et perte de la pratique culinaire. Cela peut aller jusqu'à l'opposition à un composteur au nom d'une pelouse « propre »...

Les produits des jardins même associatifs restent chers.

Autre problème : existe-il le droit de vendre les surplus pour financer les investissements des jardins partagés ?

- » Les services espaces verts pourraient devenir « espace ressource » en mobilisant des personnes avec des connaissances sur les plantes et qui pourraient accompagner les jardins partagés d'un point de vue technique ;
- » Actions pour apprendre à cuisiner les légumes, lire les étiquettes ;
- » Les Jardins d'Arlette ont baissé leurs prix de 20 % afin de permettre l'accessibilité de leurs produits à tous, mais attention à la concurrence avec les producteurs classiques. Ils organisent aussi des ateliers « soupe » avec des jeunes en service civique ;
- » Les jardins collectifs sont des lieux de rencontre, d'échange pour les visiteurs, écoles, haltes garderies, RAM... ;
- » Travailler même gratuitement permet à des personnes sans emploi de retrouver une vie sociale. Des publics inoccupés ont envie d'agir et d'aider. Il faudrait avoir le droit d'être bénévole ;
- » Il existe quelques exemples de monnaie locale mais ils ont échoué ;
- » Prix libres de « Sauvages sur un plateau » fonctionnent bien ;
- » Prix en fonction des revenus : une somme pour l'alimentation de qualité allouée par les collectivités pour les personnes au RSA ?



## Pistes pour le programme d'actions :

- Favoriser l'utilisation des espaces publics par les habitants ;
- Rechercher et diffuser la réglementation permettant aux non professionnels de vendre leur production ;
- Créer un marché de jardiniers ;
- Accompagner les dynamiques locales et les mettre en réseau :
  - > Recenser les jardins collectifs ;
  - > Créer des postes d'animateurs ou accompagnateurs de groupes pour d'une part faire vivre les projets et d'autre part favoriser leur mise en réseau, soit par les collectivités, soit par des groupements d'employeurs ;
  - > Créer des lieux d'animation et de lien, soit un lieu central, soit des lieux diffus au plus près des projets.
- S'appuyer sur les compétences (et bonne volonté) des services d'espaces verts des collectivités pour aider et conseiller les jardiniers amateurs ;
- Rassembler des publics différents autour des actions d'alimentation : les personnes sans emploi, les retraités, écoles, crèches, RAM ... ;
- Actions de sensibilisation autour des produits : apprendre à utiliser les légumes, à lire les étiquettes (outils d'intégration) ;
- Permettre aux populations fragiles d'accéder aux produits de qualité : somme pour alimentation allouée par collectivité, prix libres, monnaie locale, prix différents selon public, etc...

*Association d'insertion Atipic, sur le plateau de Colombelles*



### Loi EGALIM :

Rappel de la loi EGALIM (nom exact, référence et date de la loi) : Il faudra atteindre dans toutes les restaurations collectives 50 % de produits de qualité (selon la définition de la loi) au premier janvier 2022 : scolaire, universitaire, sociale, médico-sociale, pénitentiaire, inter administrative, accueil de mineurs. La restauration d'entreprise n'est pas concernée. (On ne parle pas de produits locaux).

Quels sont les signes de qualité : bio et Haute valeur environnementale niveau 2 (niveau 3 en 2029), AOP, AOC, Label Rouge, IGP, STG...

Les collectivités connaissent les obligations de la loi grâce notamment aux réseaux tels que RANCOPE, AGORES, RESTOCO...

Le problème, c'est que les acheteurs ou les fournisseurs ne se connaissent pas, ils ne connaissent pas non plus les obligations des uns et des autres.

Comment continuer à travailler avec les agriculteurs qui fournissent nos établissements et qui ne sont pas éligible à la loi EGALIM ? Quels outils ? Utilisation du critère des externalités positives (ADEME).

- Travail d'interconnaissance à faire, par exemple le CNFPT (Centre National de Formation de la Fonction Publique Territoriale) propose des formations à destination des personnels des collectivités sur comment acheter et bien cuisiner des produits de qualité. Faire le pendant pour les agriculteurs : formations sur quelles sont les obligations, les besoins, les cahiers des charges, comment répondre à une commande publique... ;

- Maintenir un coût plateau tout en exigeant des produits de qualité qui sont plus cher ;
- Les agriculteurs doivent s'adapter rapidement aux nouvelles exigences de la loi EGALIM. Sont-ils assez informés ? Les réseaux (CA, CIVAM et Bio) doivent informer et accompagner les agriculteurs vers le changement et les aider dans la certification (HVE, Bio ...).

### Marchés publics :

- Pour ne pas mettre de côté les produits locaux, il faut travailler sur le contenu des marchés publics, faire des lots adaptés à l'offre du territoire ;
- Pour les restaurations en gestion concédée, il faut être plus exigeant sur la qualité des produits attendus au moment de la rédaction du marché ;
- Accompagner les agriculteurs à la réponse aux marchés publics : beaucoup ne vont pas au bout à cause de la lourdeur administrative et des exigences réglementaires et sanitaires.

### Connaissance/Lisibilité :

- Il y a besoin de reconnecter l'offre et la demande, de comprendre les contraintes de chacun (agriculteur et acheteur). Exemple de la viande d'agneau : un collègue ne va commander que les gigots... Que fait-on du reste ? Autre exemple, la restauration scolaire ne fonctionne que 140 jours par an, un producteur ne produit pas que 140 jours par an ;

- Sentiment d'un maillon manquant dans la chaîne logistique au niveau de la transformation ;
- Besoins d'avoir une vision claire des outils de transformation disponible pour les acheteurs (légumerie, conserverie...) mais aussi pour les agriculteurs (Manque d'outils d'abattage et de transformation pour les petits animaux).

### Gaspillage alimentaire :

- Obligation des pesées (Loi EGALIM) dans l'ensemble des établissements de restauration collective = Retravailler sur les quantités pour aller vers la qualité des produits ;
- Il existe des journées ANTI GASPI au niveau national.

### Solutions :

- Réduction du gaspillage alimentaire donc optimisation des achats. Généraliser les pesées afin que les cantines puissent étudier, mesurer leur potentiel de réduction du gaspillage (au moins deux fois / an) ;
- Introduction de protéines végétales : aujourd'hui la loi oblige à un plan de protéines végétales notamment dans la restauration scolaire, avec un menu végétarien obligatoire par semaine depuis novembre 2019. Les protéines végétales étant moins coûteuses, c'est un moyen de maintenir un coût plateau raisonnable. Il faut également diffuser l'information auprès des agriculteurs sur la loi EGALIM et sur les besoins en légumineuses ;

- Acheter plus de produits bruts mais ceci implique d'avoir plus de personnel pour préparer ;

- Mutualiser les outils de transformation :

» Certains lycées ont encore des légumeries ce qui suppose de la main d'œuvre pour laver, couper, transformer les produits bruts. Elles sont de plus en plus rares. Il existe des légumeries sur tout le territoire normand, certaines sont purement privées, d'autres relèvent de l'ESS. Quel modèle économique donner à une légumerie pour répondre à cette demande de produits bruts ?

» Outils d'abattage, mais plus compliqué : il y a des contraintes sanitaires qui freinent le développement d'outils mobiles. Des expérimentations se font en Gironde ;

### Freins : le sourcing.

Sur le territoire normand il n'y a pas suffisamment de producteurs qui répondent aux normes de la loi EGALIM (bio, SIQO ou exploitations sous Haute Valeur Environnementale).

- S'appuyer sur les réseaux, mettre en place un accompagnement des agriculteurs pour qu'ils puissent répondre aux nouvelles exigences de la loi : conversion en bio, certification HVE, cahiers de charges des différents SIQO qui existent...

### Pistes pour le programme d'actions :

Augmenter la qualité tout en limitant l'augmentation des coûts plateau :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire par exemple en organisant des pesées deux fois par an ;
- Introduire ou augmenter les protéines végétales ;
- Réduire le grammage de certains produits ;
- Acheter plus de produits bruts ;
- Mutualiser les outils de transformation ;
- Favoriser l'interconnaissance entre les différents maillons de la chaîne d'alimentation de la restauration collective ;
- Accompagner les producteurs et transformateurs locaux pour qu'ils approvisionnent la restauration collective (répondre à un cahier des charges, loi Egalim, signes de qualité tels que HVE, SIQO, Bio...).



Marché  
de La Guérinière, Caen



Mondeville, les "Jardins d'Arlette",  
chantier d'insertion par le maraîchage.



Trois publics ont été identifiés : les élus, les scolaires, le grand public. Globalement, le support de communication le plus intéressant pour tous les publics est la visite de terrain, puis viennent ensuite les ateliers de découverte (cuisine, jardinage...) et enfin des vidéos courtes pour diffuser des idées innovantes.

### 1 - Les élus

Faire en sorte que les élus s'emparent de la question agricole et alimentaire et qu'elle soit inscrite dans les politiques publiques par des visites de terrain (agriculture et agro-alimentaire) et des échanges entre élus. Une documentation sur l'importance de penser l'alimentation comme une composante de l'aménagement du territoire devrait être mise à leur disposition. On pourrait utiliser les obligations réglementaires (SCOT, PLUI...) pour mieux faire connaître les enjeux agricoles et alimentaires du territoire.

Quatre exemples d'actions en cours :

- Le service développement durable de Caen la mer organise des journées de sensibilisation sur la thématique de l'alimentation durable, mêlant des aspects théoriques et pratiques, à destination des agents et des élus ce qui permet une meilleure complémentarité ;
- Bio en Normandie organise de rallyes d'une journée à destination des élus pour découvrir une filière avec des producteurs, un transformateur, un distributeur et éventuellement une cantine ; l'objectif est d'emmener des élus sur le terrain pour créer un dialogue avec la profession et différentes structures ;
- Plusieurs communes ou EPCI ont engagé des actions qui manquent de visibilité et ne sont pas en réseau (maraîchage bio à Blainville, transition écologique à Cœur de Nacre, production de salades à Hermanville, cantine locale de Courseulles... ;
- Le festival Alim'en terre aura lieu du 15 octobre au 30 novembre 2020. Il s'agit de monter les enjeux agri-alimentaires dans les lycées agricoles avec des films du monde entier sur cette thématique.

### 2 - Les scolaires

Identifiés comme public prioritaire car seront les prescripteurs de demain.

- Faire des visites de fermes, mais il y a beaucoup de freins réglementaires, logistiques et financiers pour emmener les enfants sur le terrain ;
- Il y a des jardins partagés dans les écoles mais les productions arrivent en été quand les enfants sont en vacances (voir à Cormelles-le-Royal). Peut-être faut-il créer des liens entre des jardins partagés existants et les écoles pour éviter ce gaspillage ?
- L'alimentation peut, pour les enfants, être un support pour de nombreuses activités éducatives : mathématiques, chimie, agronomie, landart...

### 3 - Le grand public

- Valoriser les travaux réalisés notamment par l'université et plus largement par le réseau FRUGAL : comment vulgariser ces études



sous forme d'une brochure synthétique qui pourrait parler au plus grand nombre ? Elle pourrait être réalisé dans le cadre du PAT ;

- Amener les gens à changer de comportement d'achat de nourriture en mettant à sa disposition toutes les informations et sollicitations en faveur des producteurs locaux (carte de vente directe, organisations d'événements... ;
- Proposer aux événements emblématiques locaux (Beau-regard, Rochambelle...) d'utiliser des produits locaux en boisson et nourriture ;
- Proposer une action comme le défi familles à énergie positive sur l'alimentation et le compostage.



*Élevage produits de la mer, récupération des biodéchets en méthanisation : la grande diversité des atouts du territoire caennais.*

### Pistes pour le programme d'actions :

- Sensibilisation des élus à la thématique alimentaire par l'organisation de journées d'études, de visites et de rencontres d'autres élus qui ont des actions en cours (réseau France urbaine par exemple) ;
- Pour les scolaires, organiser des visites de fermes pédagogiques et aider au financement du transport (appui des collectivités). Créer des synergies entre les classes et les jardins partagés (visites, apprentissage, échange de savoir-faire...) ;
- Pour tous les niveaux d'enseignement, organiser des actions pédagogiques autour de l'alimentation et l'agriculture, éventuellement à intégrer dans les programmes scolaires ;
- Beaucoup d'écoles ont des potagers qui sont abandonnés l'été alors qu'ils sont en pleine production : favoriser l'insertion des classes dans les jardins partagés et les jardins familiaux pour échanger les savoir-faire et créer des relais d'entretien et de récolte ;
- Valoriser les travaux de FRUGAL de façon accessible et ludique (publications, mise en ligne de certains travaux, petites vidéos ? ...) ;
- Organiser des ateliers culinaires dans les manifestations et les expositions pour donner au grand public l'envie de plus et mieux cuisiner des produits frais et bruts ;
- Favoriser l'utilisation de produits locaux dans les buvettes et la restauration rapide des grands événements culturels ou sportifs ;
- Organiser des visites du marché de gros lorsqu'il aura déménagé à Soliers.

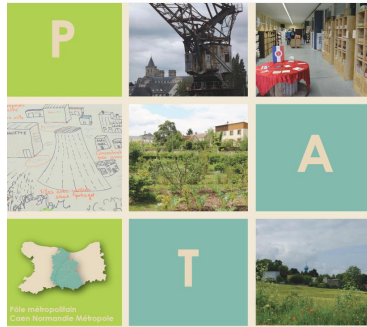
## Conclusion : écrire le chemin en marchant

Les deux temps de cette journée du 3 février 2020 ont permis d'équilibrer la diffusion de connaissance et le travail sur les pistes d'action, comme le synthétisent les encarts des cinq ateliers.

Certains ateliers ont identifié très rapidement ce qui pouvait être entrepris sur le territoire, d'autres se sont heurtés à des carcans nationaux ou internationaux qui dépassent l'échelle locale et sont plus du ressort du législateur. Les modes de vie ont aussi été interrogés, notamment cette capacité qu'a l'homme à gaspiller presque la moitié des denrées alimentaires, du champ à l'assiette, en laissant de côté une nourriture qui manque tant à certains. Et quelles que soient les pratiques agricoles, que l'on parle d'agriculture raisonnée, intensive, biologique, locale, de qualité... la notion de marché, d'équilibre entre l'offre et la demande, est souvent venue heurter les velléités de planification territoriale. Pour sauver les terres alimentaires, une des solutions consisterait à réhabiliter les logements de centre-ville au lieu de construire de nouveaux lotissements... mais l'économie du dispositif échappe aux acteurs autour de la table.

Ces limites une fois posées, de nombreuses pistes de réflexion locales subsistent, et elles font consensus malgré la diversité des profils des participants. Toutefois, une idée ne se transforme en action que si elle trouve un maître d'ouvrage et un maître d'œuvre ; ce sera l'objet des réunions ultérieures, et notamment de la prochaine conférence qui sera organisée à l'automne.

Il restera aussi à s'accorder sur la transition : nous savons d'où nous partons (merci à Maxime Marie), nous savons où nous voulons arriver (merci



*Couverture  
du mémoire  
d'Ugo Legentil,  
master 2  
Unicaen.*

aux ateliers), mais les méthodes pour y parvenir sans laisser personne sur le chemin sont complexes. À travers les prochains groupes de travail, les acteurs auront à écrire collectivement ce chemin, en faisant quelques pas les uns vers les autres pour élaborer un vrai projet de territoire qui mêle à la fois de la planification urbaine, un modèle agricole intégré dans les enjeux écologiques et une alimentation saine pour tous.

En attendant, une stagiaire va accompagner le processus de collecte des informations par un stage entre avril et septembre 2020, en particulier pour créer un répertoire des acteurs, des actions et des projets.

La conférence des acteurs de l'automne devra ensuite choisir les actions se sensibilisation qui seront menées l'année suivante. 2021 sera aussi l'année de la publication du plan d'actions. Peut-être que chaque EPCI membre du pôle métropolitain y puisera la motivation pour décliner ce plan d'actions en engagements opérationnels sur chaque territoire, sachant que le PAT assurera toujours ce travail de mise en réseau et d'accompagnement au-delà de ces deux années de travail.

[www.caen-metropole.fr/content/  
projet-alimentaire-territorial](https://www.caen-metropole.fr/content/projet-alimentaire-territorial)

**AB** : agriculture biologique

**ADEME** : agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

**AMAP** : association pour le maintien de l'agriculture paysanne

**ANSES** : agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

**AOC** : appellation d'origine contrôlée

**AOP** : appellation d'origine protégée

**ARDES** : association régionale pour le développement de l'économie solidaire

**AU** : aire urbaine

**BPE** : bonnes pratiques d'expérimentation

**CNFPT** : centre national de la fonction publique territoriale

**CREPAN** : comité régional d'étude et de protection de la nature en Normandie

**EGALIM** : loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

**ESS** : économie sociale et solidaire

**FRUGAL** : Programme de recherche Formes urbaines et gouvernance alimentaire

**GASC** : grossiste à service complet

**GMS** : grande et moyenne distribution

**IAA** : industries agro-alimentaires

**IGP** : indication géographique protégée

**INRA** : institut national de la recherche agronomique

**INRAE** : institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

**INSEE** : institut national de la statistique et des études économiques

**IRIS** : ilots regroupés pour l'information statistique

---

**IRSTEA** : institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture

**IRTS** : institut régional du travail social Normandie Caen

**MGAC** : marché de gros de l'agglomération caennaise

**MIN** : marché d'intérêt national

**MIR** : marché d'intérêt régional

**PAT** : projet alimentaire territorial

**PLA** : programme local de l'agriculture

**PLUI** : plan local d'urbanisme intercommunal

**PNA** : programme national de l'alimentation

**RAM** : relai d'assistantes maternelles

**RGA** : recensement général de l'agriculture

**RHD** : restauration hors domicile

**RSA** : revenu de solidarité active

**SCOT** : schéma de cohérence territoriale

**SIQO** : signe officiel de la qualité et de l'origine

**SIRENE** : système national d'identification et répertoire des entreprises et de leurs établissements

**STG** : spécialité traditionnelle garantie

**UMR** : unité mixte de recherche

**UU** : unité urbaine

**ZAC** : zone d'aménagement concerté

**ZAP** : zone agricole protégée

# Les personnes et structures participantes

<b>Institutionnels :</b> DDTM14, DRAAF Normandie, Centre Technique Régio- nal de la Consommation de Normandie, DREAL de Normandie, ADEME	<b>Foncier architecture :</b> Terres de liens, INOLYA	<b>Production :</b> Fermes d'avenir, agriculteurs
<b>Collectivités locales et territoriales (élus ou administratifs) :</b> Région Normandie, Caen la Mer, Caen, Cingal Suisse Normande, Vallées de l'Orne et de l'Odon, Mondeville, Cambes en Plaine, Verson, Caen Nor- mandie Métropole, Cœur de Nacre, Ifs, Blainville sur Orne, Pays de Falaise, Hé- rouville Saint Clair, Bessin Urbanisme, Vimont, Thue et Mue, Aubigny, Argences	<b>Valorisation gastronomie tourisme :</b> Calvados Attractivité, L'Acteur Rural	<b>Transformation :</b> AREA, Interbio Norman- die Services, Caen Nor- mandie Développement,
<b>Chambres consulaires, Interprofessions :</b> Chambre d'agriculture du Calvados, CRAN, Interbev Normandie, Bio en Norman- die, CCI Caen Normandie	<b>Environnement, gaspillage :</b> SYVEDAC, CREPAN/REGAL,	<b>Logistique :</b> SC-OD logistique, MGAC,
<b>Recherche Université Formation :</b> AUCAME, ESO-Université Caen, CNFPT, IRTS	<b>Accessibilité animation solidarité ESS :</b> collectif La Maison, Toutenvélo Caen, ARDES, ATIPIC, Sauvages sur un Pla- teau, Horizons solidaires, Jardin de Deux'main, CRESS, Bien dans son as- siette, Horizons solidaires, AFTC Gemça, Normandie Equitable, Les Jardins d'Ar- lette, Ano des libellules	<b>Distribution, restauration :</b> Le Spot, Cuisine cen- trale, réseau AMAP
		Citoyens, UFC Que choisir



*Agriculture, alimentation, urbanisation, quel avenir pour les paysages caennais ?  
Vue sur la ville de Caen depuis la plaine nord.*

**Directeur de publication :** Patrice DUNY

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

**Mise en page :** Aucame

**Photos :** Aucame

**Autres illustrations :** Université Caen/  
laboratoire Espaces et sociétés, sauf mentions contraires

**Contact :** [as.boisgallais@aucame.fr](mailto:as.boisgallais@aucame.fr)

*Site internet du PAT : <http://www.caen-metropole.fr/content/projet-alimentaire-territorial>*

*Projet FRUGAL, cahier recherche : <https://projetfrugal.fr/non-classe/prenez-votre-cahier>*





**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](mailto:contact@aucame.fr)

[www.aucame.fr](http://www.aucame.fr)