

Projet Agricole et Alimentaire Territorial



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**

Phase Diagnostic



Elu référent :

DELABROISE Sébastien, Vice-Président en charge de l'environnement, la transition écologique et énergétique, le transport et la mobilité

Cheffe du service :

CHESNAIS Mélanie, cheffe du service Environnement, Energie et Mobilité

Chargée de mission du PAAT :

GSPANN Adèle, chargée de mission du Projet Alimentaire et Agricole Territorial, a.gspann@bretagneromantique.fr, 02 30 95 01 29

Juillet 2023 – Août 2024

Document produit par la Communauté de communes Bretagne romantique

Table des matières

I.	Introduction.....	9
A.	Les éléments contextuels.....	9
B.	L'alimentation au cœur de nombreux enjeux.....	10
C.	Un projet local inscrit dans des dynamiques globales	12
1.	Etat des lieux aux échelles supra.....	12
2.	Dynamiques des EPCI voisins.....	13
II.	Le territoire de la CCBR	14
A.	La présentation géographique et physique du territoire	14
1.	Sa géographie.....	14
2.	Ses entités paysagères	14
3.	Ses bassins versants	16
4.	Son climat et ses projections futures.....	16
B.	La démographie du territoire	17
1.	Sa population par âge et genre	18
2.	Ses catégories socioprofessionnelles	19
3.	Ses ménages.....	20
4.	Sa mobilité.....	21
5.	Son taux de pauvreté et son revenu médian	22
III.	Un diagnostic concret et concerté.....	23
A.	Les objectifs opérationnels du PAAT de la CCBR.....	23
B.	La mise en place d'une gouvernance locale et transversale	24
C.	Présentation des structures partenaires.....	25
1.	Pour le diagnostic agricole.....	25
2.	Pour l'établissement d'une stratégie cohérente.....	25
D.	Notion de système alimentaire.....	26
E.	Méthodologie employée.....	27
IV.	La production agricole.....	29
A.	Le portrait agricole de Bretagne romantique	29
B.	Les exploitations agricoles en Bretagne romantique	31
1.	Dimension économique des exploitations agricoles.....	31
2.	Statuts juridiques des exploitations agricoles	32
3.	Orientation technico-économique des exploitations agricoles	32
4.	Principales cultures en Bretagne Romantique.....	34
C.	Les agricultrices et agriculteurs en Bretagne Romantique	35
1.	Emploi agricole.....	35
2.	Age des agriculteurs.....	35
D.	L'agriculture et l'environnement en Bretagne romantique.....	36
1.	Emissions de gaz à effet de serre	36
2.	Qualité de l'eau.....	36
3.	Biodiversité.....	37
E.	Les démarches de qualité	38
1.	Signes Officiels d'Identifications de la Qualité et de l'Origine.....	38
2.	Agriculture biologique	39
3.	Mesures Agroenvironnementales et Climatiques	41
F.	La diversification agricole en Bretagne romantique	41
1.	Travail à façon, tourisme et hébergement à la ferme.....	42
2.	Production d'énergie.....	42
G.	L'installation et la transmission des fermes en Bretagne romantique.....	43
1.	Avenir des fermes agricoles.....	43
2.	Dynamique d'installation	44
3.	Dynamique de transmission	45
H.	L'implication des agriculteurs en Bretagne romantique	46
1.	Dynamiques agricoles sur le territoire	46
2.	Actions environnementales auprès du monde agricole	47
3.	Des rencontres territoriales dans le cadre du diagnostic du PAAT	48
I.	Le solde commercial agricole à l'échelle de Bretagne	49
J.	Les grands enseignements de la production agricole en Bretagne romantique.....	50
V.	La transformation	52
A.	Les Industries Agro-Alimentaires en Bretagne romantique	52

B.	Les collecteurs laitiers en Bretagne romantique.....	54
C.	L'abattage.....	55
D.	La transformation à la ferme	56
E.	Les grands enseignements de la transformation en Bretagne romantique.....	56
VI.	La distribution.....	58
A.	Les différents points de vente alimentaires en Bretagne romantique.....	59
B.	Les Grandes et Moyennes Surfaces et magasins spécialisés en Bretagne romantique.....	60
C.	Les circuits-courts en Bretagne romantique.....	61
1.	Vente directe par les producteurs.....	61
2.	Vente sur les marchés.....	62
3.	Le Marché ambulant de Bien Vivre en Bretagne romantique	63
4.	Difficulté de pérennisation	63
D.	Les grands enseignements de la distribution en Bretagne romantique.....	64
VII.	La consommation	66
A.	Les mangeurs et mangeuses du territoire	67
1.	Le Défi des Familles à Alimentation Positive	67
2.	La méthodologie de l'enquête grand public.....	67
3.	La présentation des foyers.....	68
4.	Le régime alimentaire des foyers.....	69
5.	Les catégories socio-professionnelles des répondants.....	71
6.	La prise de repas du midi, le temps de préparation et l'organisation des courses	72
7.	La fréquence de consommation des denrées alimentaires.....	72
8.	Les critères d'achat des denrées alimentaires	73
9.	Les lieux d'achat des denrées alimentaires	75
10.	Le panier moyen des foyers	76
11.	L'autoproduction et le fait maison	77
12.	La connaissance des marques et labels en Bretagne romantique	77
B.	La Restauration Collective.....	78
1.	Qu'est-ce que la Restauration Collective ?.....	78
2.	La Loi EGalim et loi Climat Résilience	79
3.	La restauration collective.....	79
4.	La restauration scolaire.....	80
5.	Les aides mobilisables de la restauration collective.....	81
C.	L'aide alimentaire	82
1.	Les structures de l'aide alimentaire.....	82
2.	Les bénéficiaires de l'aide alimentaire.....	83
3.	Le travail engagé auprès de ces structures dans le cadre du PST.....	84
D.	Les grands enseignements de la consommation	84
VIII.	Les déchets alimentaires et le gaspillage alimentaire	85
A.	La gestion des déchets dans les foyers de Bretagne romantique.....	86
B.	La place de Valcobreizh.....	88
C.	La gestion des déchets alimentaires dans les restaurations collectives	89
1.	Un accompagnement par Valcobreizh entre 2016 et 2019	89
2.	Gestion des biodéchets, une nouvelle obligation	90
D.	Les grands enseignements de la gestion des biodéchets.....	90
IX.	Des éléments stratégiques pour le plan d'actions du PAAT	91
A.	Le potentiel nourricier du territoire de Bretagne romantique.....	91
B.	La définition du local vu par les différents acteurs du système alimentaire.....	92
C.	Les attentes et les freins vu par les différents acteurs du système alimentaire.....	94
D.	Les ateliers de concertation	95
X.	Conclusion	98
	Questionnaire GMS.....	100
	Questionnaire grand public	104
	Flyer de l'enquête grand public.....	112
	Questionnaire enquête restauration collective	113
	Infographies utilisées lors des 3 ateliers de concertations du mois de juin 2024	121

Table des figures

Figure 1 : L'empreinte carbone et sol de la phase agricole de l'alimentation des Français, ADEME, 2019	11
Figure 2 : Les projets alimentaires en Bretagne (DRAAF, avril 2023).....	12
Figure 3 : Les 25 communes de Bretagne romantique.....	14
Figure 4 : Unités de paysage sur Bretagne Romantique (Département d'Ille et Vilaine, Atlas des paysages d'Ille et Vilaine 2014)	15
Figure 5 : Bassins versants et sous bassins versants sur la Bretagne romantique (service géomatique CCBR 2017).....	16
Figure 6 : Evolution du nombre de jours à plus de 25°C (source : Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne).....	17
Figure 7 : Nombre et densité d'habitants en Bretagne romantique par commune (INSEE, 2024)	18
Figure 8 : La population de Bretagne romantique par âge (INSEE, 2020)	18
Figure 9 : Répartition de la population âgés de plus de 15 ou plus en Bretagne Romantique selon la catégorie socioprofessionnelle (INSEE, dossier complet, 2020).....	19
Figure 10 : Répartition de la population en fonction des ménages en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020).....	20
Figure 11 : Les principaux axes routiers de Bretagne romantique	22
Figure 12 : Déclinaison en 12 objectifs opérationnels du PAAT de la CCBR	24
Figure 13 : Présentation de la gouvernance mise en place dans le cadre du PAAT de la CCBR	25
Figure 14 : Les partenaires du diagnostic agricole du PAAT	25
Figure 15 : Terralim, cabinet d'études coopératif.....	26
Figure 16 : Les différents maillons du système alimentaire et ses acteurs.....	27
Figure 17 : Frise chronologie de la réalisation du diagnostic du PAAT de la CCBR	28
Figure 18 : Le nombre d'exploitations agricoles en Bretagne romantique par commune (Recensement Agricole (RA), 2020).....	29
Figure 19 : Part de SAU par commune en Bretagne romantique, RA 2020	30
Figure 20 : Evolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne entre 1960 et 2020 (RA, 2020).....	30
Figure 21 : Répartition des exploitations agricoles en fonction de leurs orientations technico-économique (RA, 2020).....	33
Figure 22 : Evolution de la répartition des principales cultures en Bretagne Romantique (Agreste, RA 2020)	34
Figure 23 : Répartition de la SAU sur le territoire métropolitain selon le type de production, Agreste 2020	34
Figure 24 : Cartographie des continuités écologiques, Agrobio 35	37
Figure 25 : Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (Institut National de l'Origine et de la Qualité)	39
Figure 26 : Les logos de l'agriculture biologique	40
Figure 27 : Répartition des 38 fermes labélisées en Agriculture Biologique en 2023 par type de productions (Agrobio 35).....	40
Figure 28 : Suivi des projets d'installations agricoles en Bretagne romantique (CRAB).....	46
Figure 29 : Les Industries Agro-Alimentaires proches du territoire de la Bretagne romantique (CRAB).....	53
Figure 30 : Les collecteurs laitiers proches du territoire de la Bretagne romantique (CRAB).....	54
Figure 31 : Les abattoirs proches du territoire de la Bretagne romantique.....	55
Figure 32 : Les points de vente alimentaires en Bretagne romantique.....	60
Figure 33 : Le calendrier de la semaine des marchés en Bretagne romantique	62
Figure 34 : Composition de l'assiette d'un français, (INCA2,2008).....	67
Figure 35 : Taux de représentativité des réponses de l'enquête grand public par communes.....	68
Figure 36 : Taux de réponses selon la composition des foyers à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024	69
Figure 37 : Taux de réponses selon le régime alimentaire principal des foyers à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024	70
Figure 38 : Surface nécessaire à l'alimentation de la population métropolitaine, RA 2020.....	70
Figure 39 : Taux de réponses selon la catégorie socio-professionnelle des différents adultes et seniors ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024	71
Figure 40 : Taux de réponses sur le repas du midi, le temps de préparation et sur l'organisation des courses des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....	72
Figure 41 : Infographie des fréquences de consommation des denrées alimentaires des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024	73
Figure 42: Nuage de mots sur le critère d'achat principal des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024	73

Figure 43 : Taux de réponses par changement depuis l’inflation pour les foyers ayant répondu à l’enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024..... 74

Figure 44 : Nuage de mots sur le lieu d’achat principal des foyers ayant répondu à l’enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....75

Figure 45 : Taux de réponses au panier moyen par semaine des foyers ayant répondu à l’enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 202476

Figure 46 : Taux de connaissance des marques et labels par les foyers ayant répondu à l’enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024 77

Figure 47 : Cartographie des communes de Bretagne romantique selon le type de gestion de la restauration scolaire..... 80

Figure 48 : Cartographie des acteurs de l’aide alimentaire en Bretagne romantique (PST, 2024)..... 83

Figure 49 : Les étapes du gaspillage alimentaire, le gaspillage alimentaire, un scandale éthique, environnemental et économique, France Nature Environnement..... 85

Figure 50 : Taux de réponses selon le lieu final des déchets alimentaires, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....87

Figure 51 : Cartographie des territoires couverts par Valcobreizh..... 88

Figure 52 : Exemple d’outils pédagogiques mis à disposition par Valcobreizh pour les restaurations collectives 89

Figure 53 : Résultats de PARCEL pour le territoire de Bretagne Romantique..... 91

Figure 54 : Résultats des surfaces agricoles à mobiliser pour une relocalisation de l’alimentation en Bretagne romantique, PARCEL, juillet 2024.....92

Figure 55 : L’alimentation locale vu par les habitants du territoire de Bretagne romantique, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....93

Figure 56 : Taux de réponses selon les attentes des foyers en termes d’alimentation locale, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024..... 94

Figure 57 : Taux de réponses selon différents freins à l’alimentation locale, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024 95

Figure 58 : Photos des ateliers de concertation dans le cadre du PAAT Bretagne romantique, Juin 2024 .. 95

Figure 59 : Présentation des différentes compétences de la CCBR mobilisables dans le cadre d’un PAAT (Terralim)..... 99

Table des tableaux

Tableau 1 : Population par grandes tranches d'âges et par sexe en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020).....	19
Tableau 2 : Répartition de la population de 15 ans ou plus en Bretagne Romantique selon la catégorie socioprofessionnelle (INSEE, dossier complet, 2020).....	20
Tableau 3 : Répartition des habitants selon la composition de leur foyer en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020).....	21
Tableau 4 : La dimension économique des exploitations agricoles en Bretagne Romantique entre 2010 et 2020 (RA, 2020).....	31
Tableau 5 : Les statuts juridiques des exploitations agricoles en Bretagne Romantique entre 2010 et 2020 (RA, 2020).....	32
Tableau 6 : L'emploi agricole en chiffre en Bretagne Romantique (RA, 2020).....	35
Tableau 7 : Nombre de fermes sous signes officiels de qualité en Bretagne romantique (RA, 2020).....	39
Tableau 8 : Nombre d'exploitations proposant des services de travail à façon, de tourisme et /ou d'hébergement (source : RA, 2020).....	42
Tableau 9 : Nombre d'exploitations produisant de l'énergie renouvelable pour la vente (source : RA, 2020).....	42
Tableau 10 : Le devenir des fermes dont le chef d'exploitation a 60 ans ou plus en Bretagne Romantique (RA, 2020).....	44
Tableau 11 : Suivi des installations agricoles en Bretagne romantique entre 2018 et 2022 (Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne via la Mutualité Sociale Agricole).....	45
Tableau 12 : Suivi des exploitations agricoles à transmettre (Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne).....	45
Tableau 13 : Exportations et importations bretonnes en 2022 en milliers d'euros, DRAAF Bretagne, 2022 ..	49
Tableau 14 : Nombre d'exploitations agricoles réalisant une activité de transformation à la ferme (RA, 2020).....	56
Tableau 15 : Les productions en vente directe en Bretagne romantique.....	62
Tableau 16 : Les critères d'achat principaux des foyers selon la famille d'aliments PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....	74
Tableau 17 : Les lieux d'achat principaux des foyers selon la famille d'aliments PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....	75
Tableau 18 : Budget du panier moyen en fonction du nombre de personnes composant le foyer, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024.....	76
Tableau 19 : Présentation des structures d'aide alimentaire, de leurs nombres de bénéficiaires, de bénévoles et de salariés.....	83

Table des abréviations

- **AFAFE** : Aménagement Foncier Agricole Forestier et Environnemental
- **AFEL** : Association Famille Enfants Loisirs
- **AGEC** : Anti-Gaspillage Economie Circulaire
- **AMAP** : Association de Maintien d'une Agriculture Paysanne
- **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée
- **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
- **ARDEAR** : Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural
- **BSV** : Bilan de Santé du Végétal
- **BVBR** : Bien Vivre en Bretagne Romantique
- **CCAS** : Centre Communal d'Action Social
- **CCBR** : Communauté de communes Bretagne romantique
- **CETA** : Centre d'Etude et de Traitement Agricole
- **CIVAM IT** : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural Installation Transmission
- **CRAB** : Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
- **CSP** : Conseils Stratégiques Phytosanitaires
- **CSP** : Catégorie Socio-Professionnelle
- **CUMA** : Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole
- **DFAAP** : Défi des Familles A Alimentation Positive
- **DJA** : Dotation Jeunes Agriculteurs
- **DPR** : Diagnostic Parcelles à Risques
- **DRAAF** : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
- **ENS** : Espace Naturel Sensible
- **EPCI** : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
- **ETP** : Equivalent Temps Plein
- **FEADER** : Fonds Européens Agricole pour le Développement Rural
- **FNAB** : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
- **GEMAPI** : Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations
- **GES** : Gaz à Effet de Serre
- **GIEC** : Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat
- **GMS** : Grande et Moyenne Surface
- **IAA** : Industrie Agro-Alimentaires
- **IGP** : Indication Géographique Protégée
- **INAO** : Institut National de l'Origine et de la Qualité
- **INSEE** : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
- **JA** : Jeunes Agriculteurs
- **LOAAF** : Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt
- **MAEC** : Mesures Agro-Environnementales et Climatiques
- **MASA** : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
- **OGM** : Organisme Génétiquement Modifiés
- **OTEX** : Orientation Technico-économique des Exploitations agricoles
- **PAC** : Politique Agricole Commune
- **PAAT** : Projet Alimentaire et Agricole Territorial
- **PAT** : Projet Alimentaire Territorial
- **PBS** : Potentiel Brut Standard
- **PCAET** : Plan Climat Air Energie Territorial
- **PLUi** : Plan Local d'Urbanisme Intercommunal
- **PMS** : Plan de Mobilité Simplifié
- **PNA** : Plan National de l'Alimentation
- **PPEANP** : Périmètre de Protection et de Mise en Valeur des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains
- **PSE** : Paiement pour Services Environnementaux
- **PST** : Projet Social de Territoire
- **RA** : Recensement Agricole
- **REGAL** : Réseau de lutte contre le Gaspillage Alimentaire
- **RHD** : Restauration Hors Domicile
- **SAFER** : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
- **SAU** : Surface Agricole Utile
- **SCoT** : Schéma de Cohérence Territoriale
- **SIA** : Salon International de l'Agriculture
- **SIA** : Soutien à l'Installation Agricole
- **SIQO** : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine
- **SMICTOM** : Syndicat Mixte de Collecte des Ordures Ménagères
- **SRCE** : Schéma Régional de Cohérence Ecologique
- **STG** : Spécialité Traditionnelle Garantie
- **UNESCO** : Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture
- **ZAP** : Zone Agricole Protégée
- **ZNIEFF** : Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique

Les termes et noms utilisés dans ce rapport sont masculinisés. Cependant, ceux-ci sont employés de manière inclusive, englobant ainsi toutes les personnes concernées, indépendamment de leur genre.

Rapport rédigé avec l'aide d'un assistant virtuel

Préface

En 1994, le fondateur de l'économie agroalimentaire, Louis Malassis, nous définit le système alimentaire comme étant :

« La manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture »

(Malassis, 1994)¹

Au cœur du quotidien de chaque citoyenne et citoyen français, **l'alimentation rythme nos journées**, anime nos débats à table et **influence notre santé et notre environnement**. En 2010, « le repas gastronomique des Français » est reconnu comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture (UNESCO).

En 2014, la **Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LOAAF)** instaure le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. Ces derniers sont définis par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation comme des projets :

« Élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de (...) mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique (...) Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation (...) Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet »

(LOAAF du 13 octobre 2014, Art. L. 111-2-2).

L'émergence d'un Projet Alimentaire et Agricole Territorial (PAAT) sur le territoire de la Communauté de communes Bretagne Romantique (CCBR) est née du croisement des objectifs du **Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)**, de **l'intérêt des habitants** pour maintenir la qualité de vie du territoire et consommer mieux et des **stratégies propres** aux compétences Action sociale et Développement économique.

Ce projet vise à développer des **actions concrètes, favorables à une transition alimentaire et agricole réussie**, en lien avec toutes les parties prenantes et en collaboration avec les Établissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) limitrophes.

¹ « Introduction - Se nourrir : de la Nature à un système complexe », dans : Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques. Versailles, Éditions Quæ, « Synthèses », 2010, p. 3-11. URL : <https://www.cairn.info/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100-page-3.htm>

I. Introduction

A. Les éléments contextuels

La construction du PCAET de la CCBR a constitué un moment majeur pour percevoir les attentes de chacun sur les questions du climat, de l'énergie et des transitions.

- Pour les producteurs locaux avec le besoin d'une **meilleure reconnaissance** de la profession au vu des multiples rôles à jouer pour une transition agricole réussie : maintien de l'agriculture sur le territoire ; sécurité alimentaire ; préservation de la ressource en eau ; émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) (1er secteur émetteur à 57%) ...
- Pour les habitants avec l'importance de **maintenir la qualité de vie du territoire**, de rapprocher producteurs et consommateurs et de garantir l'accès à une alimentation locale, de qualité, pour tous.
- Pour les élus avec le souhait de travailler de concert avec **l'ensemble des parties prenantes** et jouer un rôle dans l'accompagnement au changement des populations.

Le PCAET a identifié 5 axes d'intervention dont 2 spécifiques sur l'agriculture et la consommation :

- Axe 1 : Vers un territoire rural affirmé aux multiples atouts en faveur du climat
- Axe 4 : Vers une consommation sobre et responsable - dont fiche action 4-1 « PAT »

Fort de ce constat, un premier **Défi des Familles A Alimentation Positive** (DFAAP) a été lancé en 2020 : 60 familles ont été monopolisées (**220 personnes**). Ce projet était une première action pour marquer l'implication de la CCBR sur la thématique de l'alimentation : accompagner le changement vers des pratiques alimentaires durables et saines, faire connaître les producteurs locaux et sites de ventes directes auprès des publics. Une seconde édition a débuté en février 2023 et constitue une « mise en bouche » pour le **lancement du PAAT de la CCBR**.

Également, des initiatives locales récentes montrent la préoccupation des habitants pour ces questions dont certaines ont été encouragées par la CCBR via **Le labo citoyen** : marché ambulant de Bien Vivre en Bretagne Romantique (BVBR) depuis 2020 ; association Paysans Bio Bretagne romantique née en 2021 ; consolidation de l'épicerie solidaire Terra Phoenix - La Boutix sur Hédé-Bazouges en 2021 ; émergence de l'association Ty Famille en 2021 pour être acteur de la transition alimentaire en milieu scolaire...

La politique de développement économique de la CCBR identifie les professionnels agricoles comme des acteurs à **intégrer pleinement à la stratégie économique** du territoire. En effet, les enjeux sont nombreux : emplois, souveraineté alimentaire, attractivité, transition agricole... Pour cela, certains projets sont pressentis, comme l'émergence d'une politique d'aide à l'installation ou l'organisation d'un salon de producteurs.

Enfin, la compétence action sociale de la CCBR a mis en exergue, en 2022, les divers besoins des habitants au travers du **Projet Social de Territoire** (PST). Il révèle que 9,5% des ménages ont un niveau de vie inférieur au seuil de pauvreté (1 091 € par mois).

Forts de ces constats, les élus communautaires souhaitent aujourd'hui **structurer une feuille de route** sur les thématiques de l'alimentation et de l'agriculture pour :

- Faire face aux défis à relever en termes de disponibilité des ressources, souveraineté alimentaire, précarité alimentaire et énergétique, qualité sanitaire de l'eau et de l'alimentation ;

- Répondre aux enjeux des lois EGAlim², Climat et Résilience³, Anti-Gaspillage et Economie Circulaire (AGEC)⁴ ;
- Respecter les objectifs du PCAET ;
- Permettre à tous l'accès à une alimentation saine, de qualité, de proximité et durable.

La CCBR se positionne en tant que cheffe de projet de ce PAAT et souhaite associer les acteurs de l'écosystème « alimentation-agriculture ». Le pilotage est assuré par le service Environnement, en lien direct avec les services Développement économique, Action sociale et Eau potable.

En 2022, la CCBR répond à l'appel à projet 2022-2023 du **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** afin de bénéficier de la labellisation PAT par le **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)**.

Cette mise en valeur répond à deux objectifs :

- Identifier, rendre visibles les PAT s'inscrivant dans l'esprit de la loi et du plan « France Relance »⁵
- Valoriser les PAT auprès du public et des partenaires potentiels.

Deux niveaux de labellisation existent :

1. **Niveau 1 : projets émergents.** Attribution pour une période de 3 ans (non renouvelable, passage ensuite au niveau 2)
2. **Niveau 2 : projets opérationnels** dont le degré d'avancement permet la mise en œuvre d'un plan d'actions, piloté par une instance de gouvernance établie. Attribution pour une période de 5 ans (renouvelable).

C'est lors du Salon International de l'Agriculture (SIA), à la date du **02 mars 2023**, que la CCBR reçoit officiellement sa remise de labélisation de niveau 1. Un recrutement d'une chargée de mission se réalise en parallèle.

B. L'alimentation au cœur de nombreux enjeux

L'alimentation est liée intrinsèquement à de nombreux domaines :

- **La santé** : une alimentation équilibrée et de qualité peut prévenir des maladies chroniques comme l'obésité, les maladies cardiovasculaires, le diabète et certains cancers.
- **L'économie** : l'alimentation est un secteur clé de l'économie, impliquant la production agricole, l'industrie agroalimentaire, la distribution, et la restauration. Elle génère des emplois, des revenus pour les agriculteurs et des flux commerciaux importants, tant au niveau local que global.
- **L'environnement** : l'agriculture et l'industrie alimentaire ont un impact majeur sur l'environnement. La production alimentaire est au cœur de l'utilisation des terres, de la consommation d'eau, des émissions de gaz à effet de serre, et de la perte de biodiversité.
- **La justice sociale** : promouvoir l'accès équitable à la nourriture est un enjeu fondamental pour réduire les disparités sociales.
- **La culture** : l'alimentation est également liée aux traditions, à la culture et à l'identité des individus et des communautés.

²Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Egalim. Consulté le 29 mars 2024, sur <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1>

³ Ministère de la Transition écologique. Loi Climat et Résilience. Consulté le 29 mars 2024, sur <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-climat-resilience>

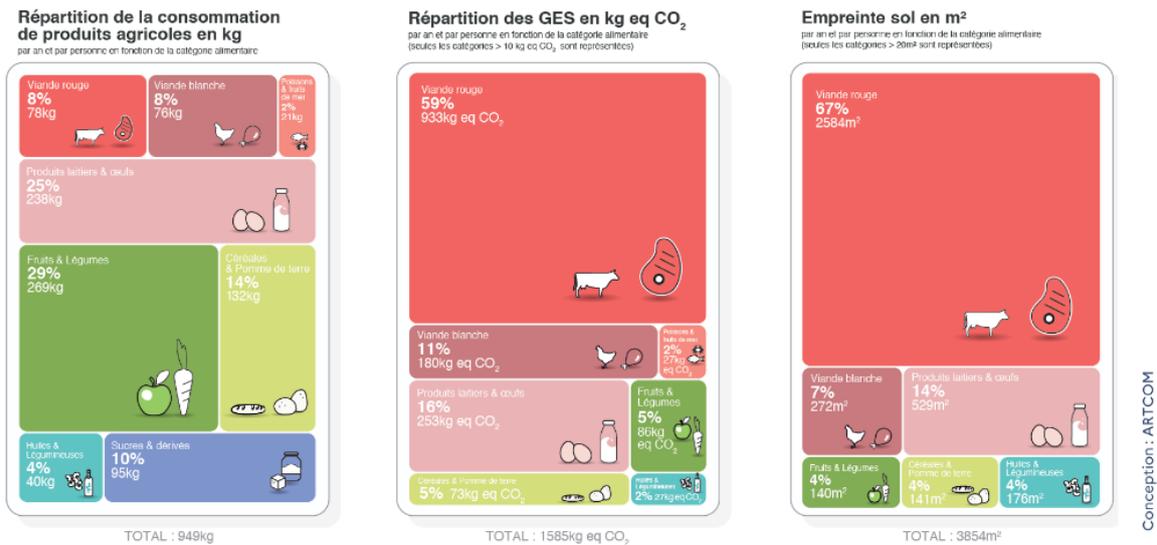
⁴ Ministère de la Transition écologique. Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire. Consulté le 29 mars 2024, sur <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>

⁵ Présentation du Plan de relance, Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielles et numérique, consulté sur <https://www.economie.gouv.fr/presentation-plan-relance> le 27/08/2024

- **L'éducation** : l'éducation alimentaire est essentielle pour inculquer de bonnes habitudes alimentaires dès le plus jeune âge.

Plus particulièrement, chaque jour nos choix alimentaires influencent **notre environnement et notre climat**, notamment par l'émission de GES tout au long du processus alimentaire : les pratiques agricoles, les processus agroalimentaires par lesquels ils sont passés, les différents transports nécessaires, la mobilité des consommateurs...

EMPREINTE CARBONE ET SOL DE LA PHASE AGRICOLE DE L'ALIMENTATION DES FRANÇAIS



Cette infographie fait un focus sur l'étape de la production agricole. Elle représente 67% de l'empreinte carbone globale de notre alimentation, auxquels il faut ajouter l'impact des étapes de transport, transformation, distribution des produits et de la restauration.

Figure 1 : L'empreinte carbone et sol de la phase agricole de l'alimentation des Français, ADEME, 2019⁶

De même, selon le régime alimentaire notre **impact alimentaire** ne sera pas le même en émission de GES et sur l'empreinte au sol, comme nous le montre l'infographie de l'ADEME ci-dessus. Plus de **60% des GES que nous émettons provient de notre régime carné**.

Le PAAT peut répondre à ces enjeux via des actions spécifiques permettant de réduire les nuisances sur le climat et l'environnement :

- Levier éventuel sur la chaîne des transports, depuis le porte-conteneurs permettant au soja de traverser l'Atlantique jusqu'à la voiture du client se rendant au magasin,
- Amélioration des processus de production : élevage, apports de produits de synthèse...
- Evolution des habitudes de consommation : sobriété, gaspillage, équilibre alimentaire...⁷

⁶ ADEME. (2019). *Bilan carbone de l'alimentation en France*. Rapport publié par l'Agence de la Transition Écologique. Disponible sur <https://bibliothèque.ademe.fr/ged/781/rapport-francais-bilan-carbone-alimentation-france-2019.pdf>, consulté le 20/08/2024

⁷ Résilience Alimentaire, Qu'est-ce qu'un système alimentaire ? par Félix LALLEMAND, 10 janvier 2019 consulté sur <https://resiliencealimentaire.org/quest-ce-quun-systeme-alimentaire/>

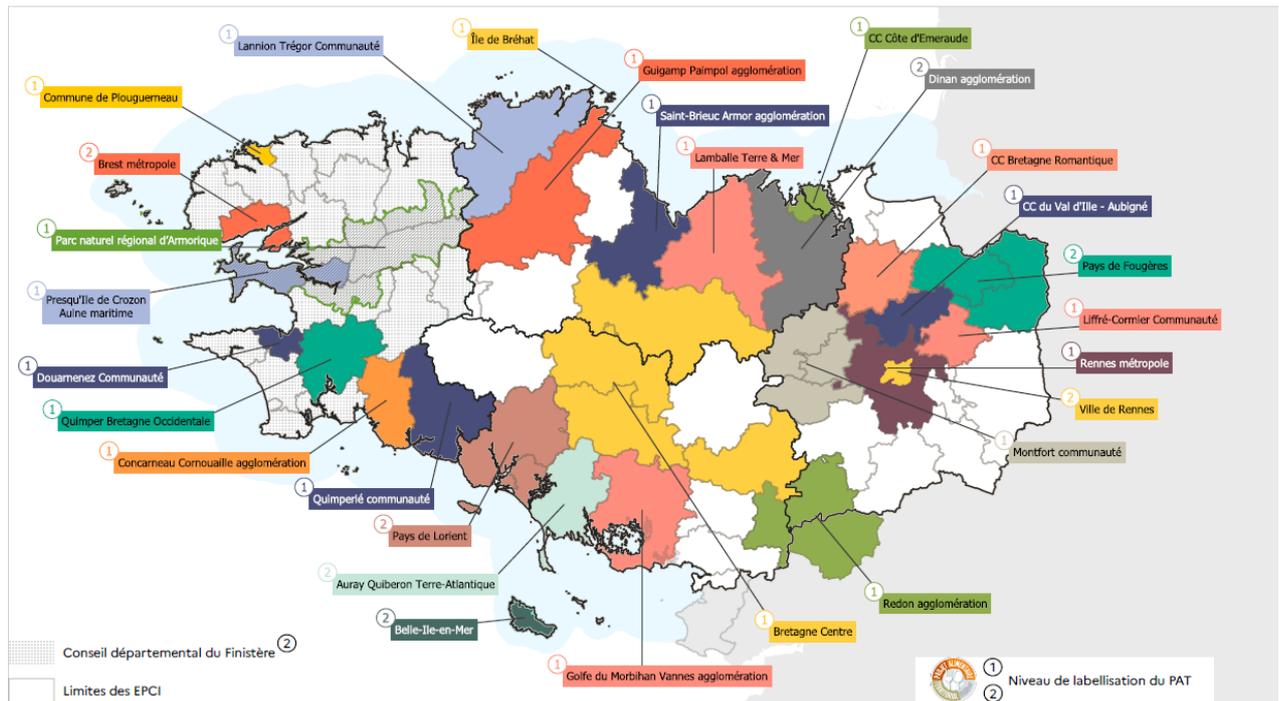
C. Un projet local inscrit dans des dynamiques globales

1. Etat des lieux aux échelles supra

En 2024, le dispositif PAT au niveau national fête ses 10 ans. **485 PAT** sont dénombrés sur l'ensemble du territoire national :

- 385 de niveau 1
- 100 de niveau 2

A l'échelle régional, il existe à ce jour **29 PAT** : 21 labellisés en niveau 1 et 8 en niveau 2.



Éditée le 03 avril 2023 - Draaf Bretagne/CD/AM

Figure 2 : Les projets alimentaires en Bretagne (DRAAF, avril 2023)

Le PAAT de la CCBR s'inscrit également dans le cadre du **PAT d'Ille-et-Vilaine**. Ce dernier comporte 5 axes ⁸:

- Accompagner le changement des pratiques alimentaire au sein des restaurations collectives
- Accompagner le changement de pratiques alimentaires auprès des publics fragiles
- Poursuivre le soutien à la transition des pratiques agricoles vers des modèles vertueux et résilients en cohérence avec la politique départementale de l'eau
- Mobiliser le territoire Bretilien
- Activer les leviers indispensables au changement et qui concourent à une transition alimentaire, agricole, maritime en tenant compte de l'urgence climatique

⁸ Ille-et-Vilaine.fr. Plan Alimentaire Territorial pour une alimentation locale, durable et saine en Ille-et-Vilaine. Consulté le 24 avril 2024, sur <https://www.ille-et-vilaine.fr/actualite/plan-alimentaire-territorial-pour-alimentation-locale-durable-et-saine-en-ille-et-vilaine>

2. Dynamiques des EPCI voisins

Le PAAT de Bretagne romantique a vocation à **travailler conjointement avec les EPCI voisins** également engagés dans des démarches de PAT.

- Communauté de communes Côtes d'Émeraude : engagée dès 2020 dans un PAAT, l'EPCI sort en 2023 son plan d'actions « Accompagner la restauration vers les objectifs de la loi EGAlim et donner accès aux habitants à des productions locales et de qualité »⁹.
- Dinan Agglomération : l'EPCI porte depuis 2017 son PAT intégré en 2019 à la Stratégie Agricole et Alimentaire¹⁰ avec deux axes principaux de travail : la restauration collective et l'installation agricole
- Saint Malo Agglomération : mise en place d'un programme local de l'agriculture territorial avec plus récemment l'établissement d'un PAT¹¹
- Communauté de communes du Val d'Ille-Aubigné : labélisée PAT depuis octobre 2021¹²

⁹ Communauté de communes Côte d'Émeraude. Programmation 2023-2026 Politique agricole et alimentaire. Consulté le 24 avril 2024, sur <https://www.cote-emmaude.fr/medias/2023/11/Programmation-2023-2026-Politique-agricole-et-alimentaire.pdf>

¹⁰ Dinan Agglomération. L'agriculture et l'alimentation. Consulté le 24 avril 2024 sur <https://www.dinan-agglomeration.fr/Economie-numerique/Developpement-Economique/L-agriculture-et-l-alimentation>

¹¹ Saint-Malo Agglomération. Agriculture et alimentation. Consulté le 24 avril 2024, sur <https://www.stmalo-agglomeration.fr/lagglo/grandes-strategies/agriculture-et-alimentation/>

¹² Communauté de communes Val d'Ille-Aubigné. Projet Alimentaire Territorial (PAT). Consulté le 24 avril 2024, sur <https://www.valdille-aubigne.fr/environnement/projet-alimentaire-territorial-pat/>

II. Le territoire de la CCBR

A. La présentation géographique et physique du territoire

1. Sa géographie

A mi-chemin entre Rennes et Saint-Malo, la CCBR est un **territoire vert plébiscité pour sa qualité de vie**. Située dans la Région Bretagne, dans le département d’Ille-et-Vilaine (35), la CCBR est un **secteur stratégique** entre la côte d’Emeraude, Saint-Malo et la métropole de Rennes.

La CCBR compte aujourd’hui **25 communes**.

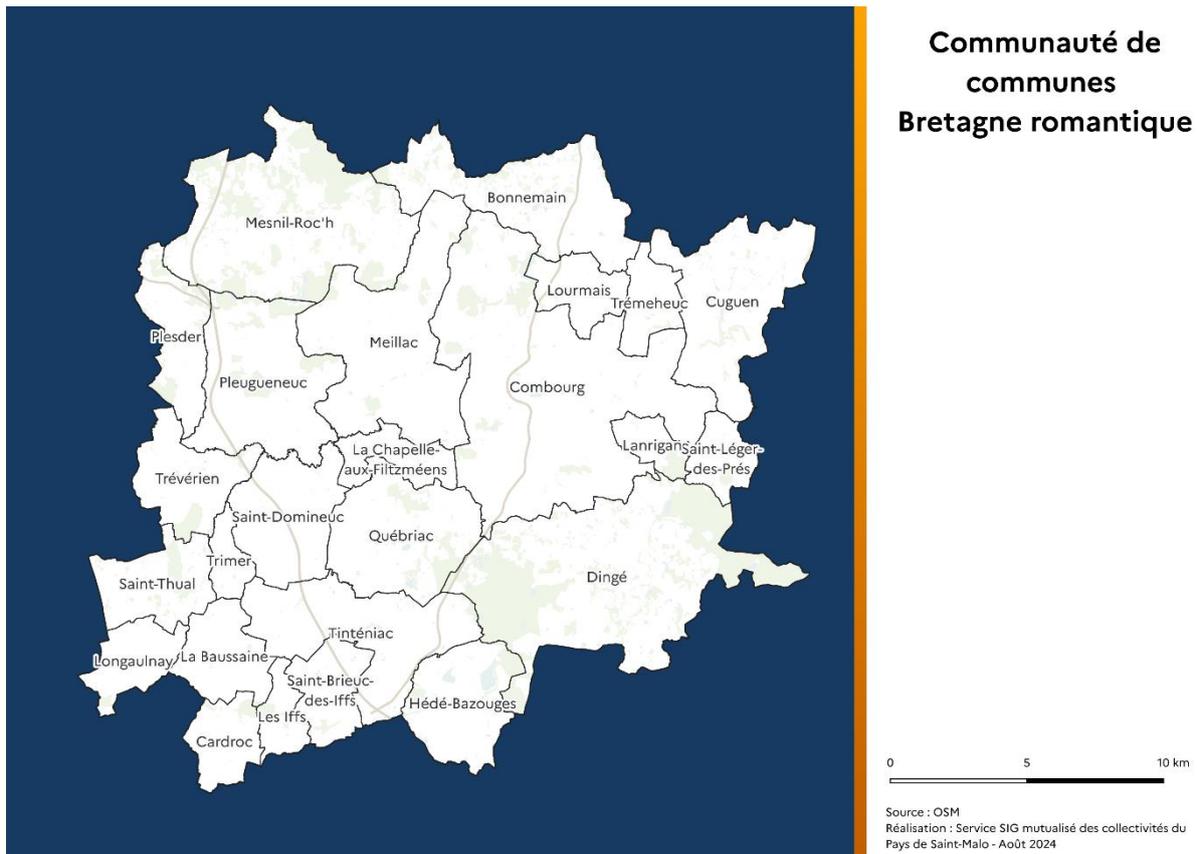


Figure 3 : Les 25 communes de Bretagne romantique

2. Ses entités paysagères

Les **grandes unités paysagères** sont des ensembles territoriaux caractérisés par des traits communs, notamment en termes de relief, de végétation, d’hydrographie et d’occupation humaine. Elles sont utilisées pour **décrire et classer les paysages** en fonction de leurs caractéristiques physiques et humaines. L’identification et la classification de ces grandes unités paysagères permettent de mieux comprendre la diversité des paysages, ainsi que les interactions entre les caractéristiques physiques, biologiques et humaines qui les façonnent.



Figure 4 : Unités de paysage sur Bretagne Romantique (Département d'Ille et Vilaine, Atlas des paysages d'Ille et Vilaine 2014)

La Bretagne romantique présente plusieurs grandes unités paysagères :

- **Le massif de Saint-Pierre de Plesguen** : surmonté de boisements, entaillé par des ruisseaux et ponctué de points d'eau. La densité d'arbres y est impressionnante et les forêts composent des pièces de paysages variées.
- **Le bassin de Combourg** : vallonné et marqué par une campagne à dominante bocagère
- **Le canal d'Ille et Rance** : le canal traverse 16 communes breilliennes et il est ainsi très fréquent de s'approcher à plus ou moins grande distance ou d'entrer dans un bourg lorsque l'on emprunte la « voie verte ». Ces villes ont en commun une forte relation à l'eau par le biais de vues, d'ouvrages (pont, écluses...) de bases nautiques ou de simples panneaux d'indication.
- **Les vallons de Saint-Thual** : ils prolongent l'unité du bassin de Combourg de l'autre côté du canal d'Ille-et-Rance. Le relief détermine la structure paysagère : les coteaux au sud, les promontoires et les vallons, et la plaine au nord composent des paysages variés, largement ouverts sur les unités voisines.
- **Les collines de Bécherel** : au sud du bassin d'Ille et Rance constituent une séquence hétérogène caractérisée par des collines successives au nord et des petits massifs boisés au sud. Le développement de l'habitat pavillonnaire en périphérie des bourgs anciens, le renforcement des infrastructures routières et la modification du paysage agricole ont pour conséquence une perception modifiée du paysage dans laquelle l'urbanisation, pourtant modérée, devient un élément prégnant.

3. Ses bassins versants

Le territoire est caractérisé par la présence de **4 bassins versants** et **8 sous bassins versants** comme le montre la carte suivante :

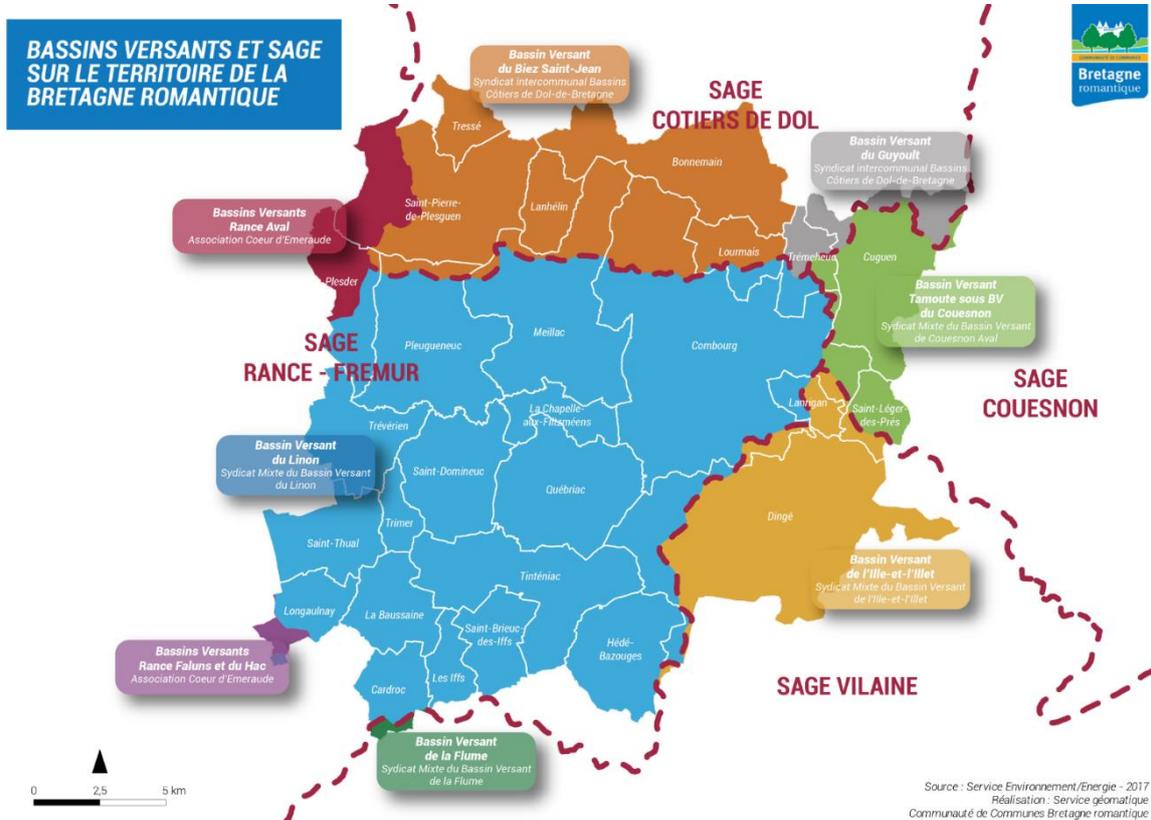


Figure 5 : Bassins versants et sous bassins versants sur la Bretagne romantique (service géomatique CCBR 2017)

17 masses d'eau sont répertoriées sur la CCBR, classées en **état écologique moyen à médiocre** (paramètres physico-chimiques et biologiques).

4. Son climat et ses projections futures

Le climat en Bretagne romantique est de type **tempéré et humide** : des saisons d'été et d'hiver bien définies avec des précipitations tous les mois de l'année sans saison sèche¹³. Les températures y sont clémentes sans excès, froid ou chaud, à toute période de l'année. Cependant la température moyenne en Ille-et-Vilaine a **augmenté de 0,9°C en 90 ans**. Le **changement climatique** fait référence à toutes les variations des caractéristiques climatiques en un lieu donné au fil du temps, pouvant inclure un réchauffement ou un refroidissement.

Si nous extrapolons les données de Météo France (DRIAS) de la commune de Trévérien, le nombre de **jours médians au-dessus de 25°C va croître de 7 jours d'ici 2050 et de plus de 38 jours d'ici 2100** (selon le scénario 8.5 du Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat (GIEC)¹⁴). Le maximum serait de 44 jours en 2050 et 83 en 2100.

¹³ Plan Climat Air Energie Territoriale de Bretagne romantique, 2021

¹⁴ Chiffres Clés du Climat, Ministère de la Transition énergétique, consulté sur <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/edition-numerique/chiffres-cles-du-climat-2023/4-scenarios-et-projections-climatiques> le 27/08/2024

Plusieurs facteurs climatiques (température, précipitations, gel...) seront ainsi modifiés nécessitant **une adaptation de nos modes de vie et de nos pratiques agricoles et alimentaires** ¹⁵.

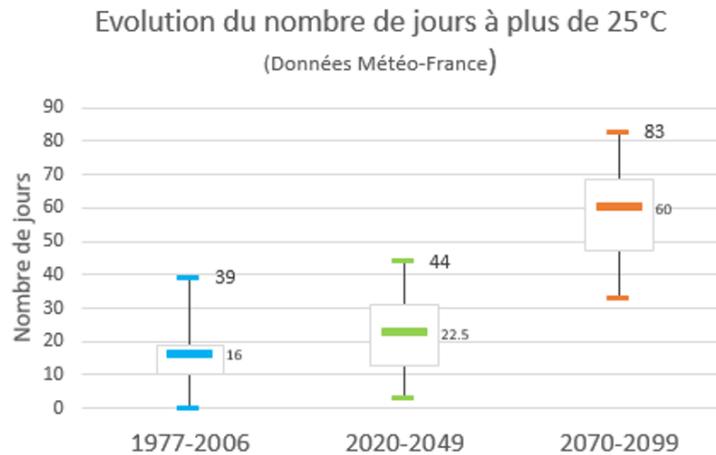


Figure 6 : Evolution du nombre de jours à plus de 25°C (source : Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne)

Nous observons une **accélération de l'apparition des phénomènes climatiques extrêmes** sur le territoire. Ces derniers étaient espacés de 30 ans puis de 15 et aujourd'hui, **ces épisodes extrêmes apparaissent tous les 5 ans en moyenne**.

B. La démographie du territoire

L'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE) considère que la CCBR autour de 3 bassins de vie ¹⁶: Combourg, Tinténiac et Dinan. L'EPCI se caractérise par une **identité rurale malgré le glissement du territoire vers une identité périurbaine**.

La densité moyenne y est de **81 habitants au km² en 2024**. Comparativement, la France a une densité moyenne de population de 106,2 habitants par km² et la région de 124 habitants au km² ¹⁷.

¹⁵ Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, Diagnostic agricole pour le PAAT CBBR, mars 2024

¹⁶ Bassin de vie : plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants. Les services et équipements pris en compte dans la définition des bassins de vie sont les suivants : les services aux particuliers, les commerces de proximité, enseignement, santé, sport, loisirs et culture...

¹⁷ Observatoire des Territoires, Agence nationale de la cohésion des territoires, données de 2020

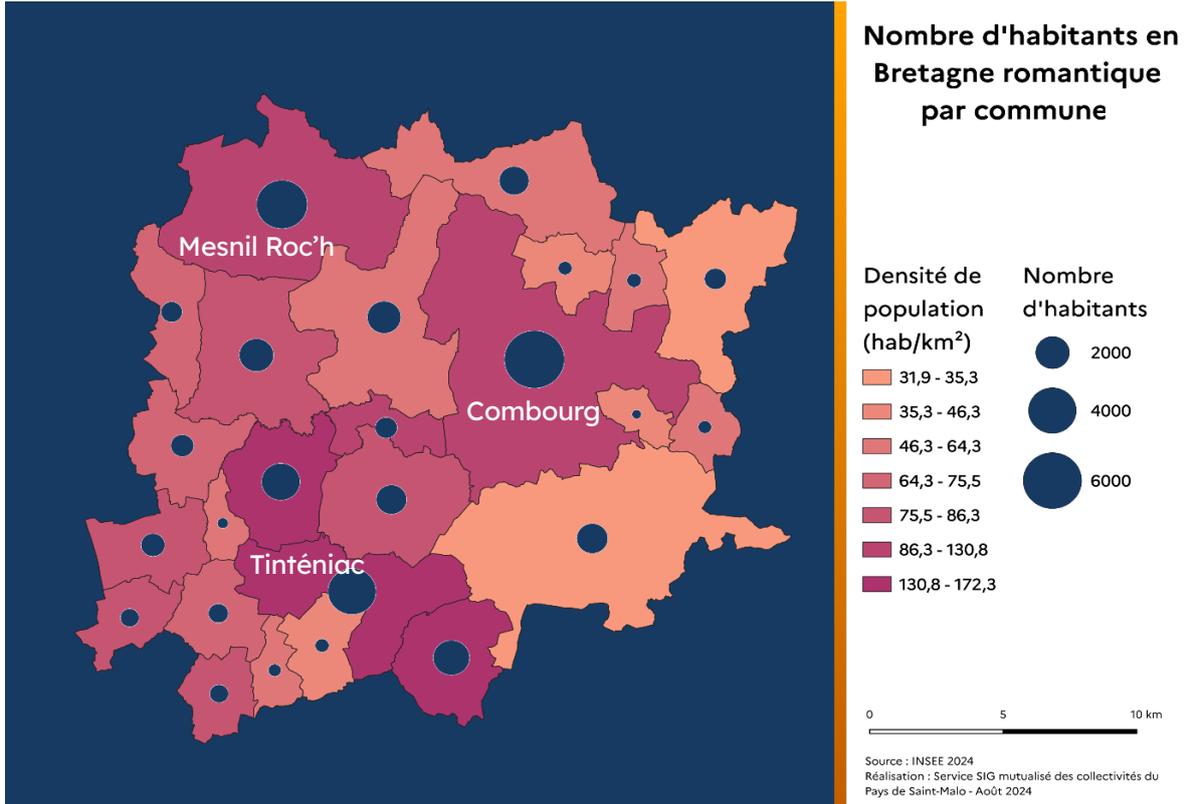


Figure 7 : Nombre et densité d'habitants en Bretagne romantique par commune (INSEE, 2024)

La Bretagne romantique s'étale sur **444,6 km²** (soit 1,6% de la région Bretagne). Nous dénombrons en 2024, **37 025 habitants sur le territoire**.

1. Sa population par âge et genre

En 2020, d'après les données de l'INSEE, la population de Bretagne romantique est constituée de :

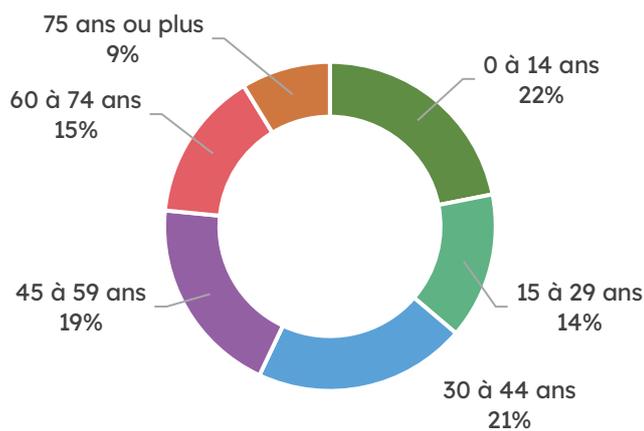


Figure 8 : La population de Bretagne romantique par âge (INSEE, 2020)

A chacune de ces tranches d'âges, la **parité entre les hommes et les femmes est présente**. Sauf pour la dernière tranche d'âge (celle de 75 ans ou plus), comme à l'échelle nationale, où nous retrouvons plus de femmes que d'hommes.

Tableau 1 : Population par grandes tranches d'âges et par sexe en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020)

	2020	Part en 2020 (%)	Evolution 2009-2020	Hommes (part de la population du même âge)	Femmes (part de la population du même âge)
0 à 14 ans	7 848	22%	9%	52%	48%
15 à 29 ans	5 157	14%	8%	53%	47%
30 à 44 ans	7 441	21%	1%	49%	51%
45 à 59 ans	7 014	20%	26%	52%	48%
60 à 74 ans	5 287	15%	32%	49%	51%
75 ans ou plus	3 125	9%	9%	40%	60%
TOTAL	35 872	100	13%	50%	50%

En 10 ans (entre 2009 et 2020), la **population a augmenté de 13%** notamment sur la tranche d'âges de 60 à 74 ans (+ 32 %). Cette augmentation est principalement due **au vieillissement de la population**.

2. Ses catégories socioprofessionnelles

D'après les statistiques de l'INSEE en 2020, la catégorie socioprofessionnelle la plus représentée en Bretagne romantique est celle des **retraités avec 27,2%** de la population totale. Nous retrouvons ensuite à part quasiment égale **les professions intermédiaires (15,8%)**, **les employés (16,6%)** et **les autres personnes sans activités professionnelles (12,1%)**.

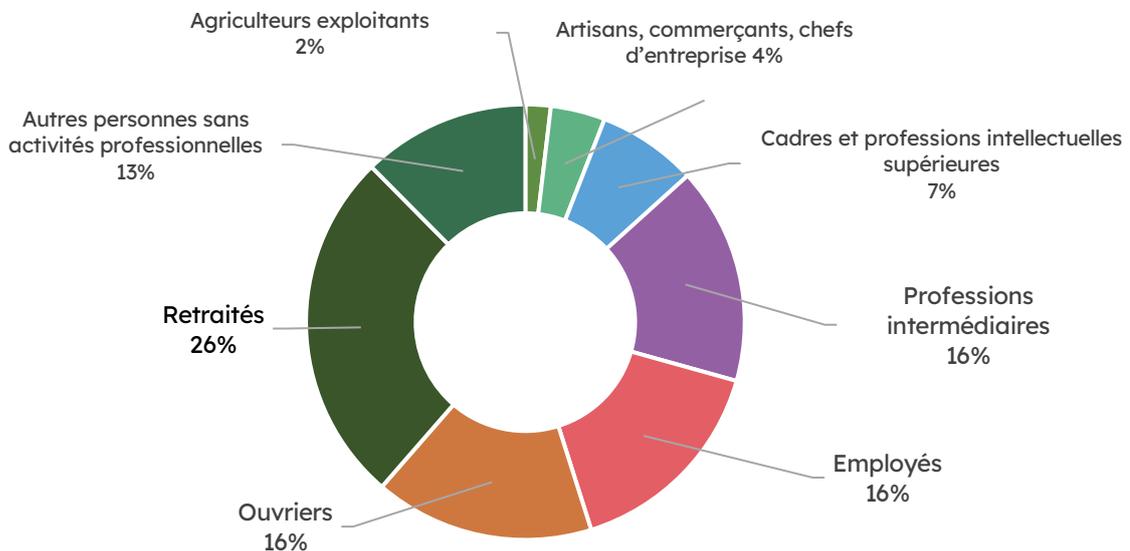


Figure 9 : Répartition de la population âgée de plus de 15 ou plus en Bretagne Romantique selon la catégorie socioprofessionnelle (INSEE, dossier complet, 2020)

Sur l'évolution en 10 ans, ce sont **les professions intermédiaires** qui ont vu leur nombre le plus augmenté (+31%), suivis des **artisans, commerçants et chefs d'entreprises** (+25%) puis des **personnes sans activités professionnelles** (+22%). A contrario, seule la catégorie socio-professionnelle des **agriculteurs exploitants** a vu ses effectifs baisser (-15% en 10 ans).

Tableau 2 : Répartition de la population de 15 ans ou plus en Bretagne Romantique selon la catégorie socioprofessionnelle (INSEE, dossier complet, 2020)

	2020	Part en 2020	Evolution entre 2009 et 2020
Agriculteurs exploitants	523	1,9%	-15%
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	1127	4,0%	25%
Cadres et professions intellectuelles supérieures	2 066	7,4%	19%
Professions intermédiaires	4 517	16,1%	31%
Employés	4 429	15,8%	8%
Ouvriers	4 546	16,2%	11%
Retraités	7 371	26,3%	8%
Autres personnes sans activités professionnelles	3 469	12,4%	22%
Total	28 048	100	

Nous pouvons supposer au vu de ces évolutions, que le **pouvoir d'achat en Bretagne romantique suit une tendance positive**. Effectivement, l'augmentation des professions intermédiaires et des artisans, commerçants et chefs d'entreprises suggère une **économie croissante**.

Cependant, la progression des personnes sans activités professionnelles et la régression des agriculteurs renforce les **disparités économiques entre les différentes catégories socio-professionnelles**.

Il est important de noter que le pouvoir d'achat d'une population dépend de **nombreux facteurs supplémentaires** : les politiques gouvernementales, les tendances économiques, la répartition des revenus dans la région...

3. Ses ménages

D'après les statistiques de l'INSEE de 2020, en Bretagne romantique, **86% des ménages sont des familles**, tandis que seulement **13% sont des ménages d'une personne**. Parmi ces familles, la majorité est composée de couples avec enfants, représentant 53% des ménages. Par ailleurs, 24% des ménages sont des couples sans enfants.

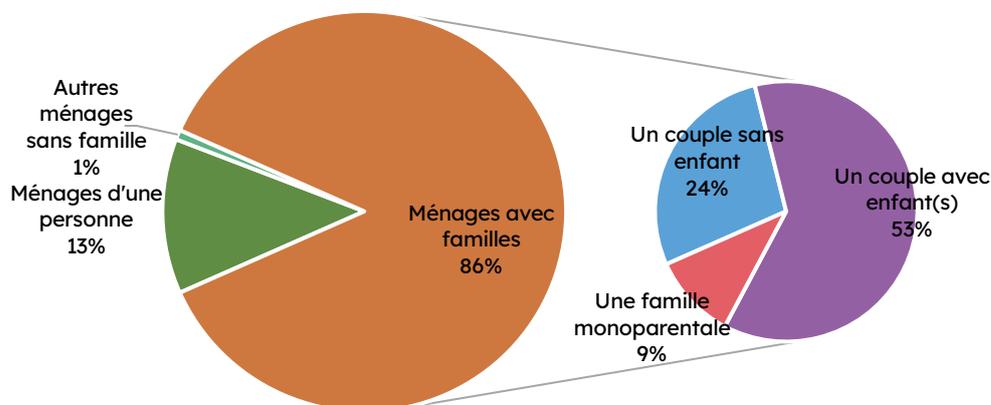


Figure 10 : Répartition de la population en fonction des ménages en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020)

Notons également une **augmentation importante des ménages composés de famille monoparentale (+ 66%) en 10 ans.**

Tableau 3 : Répartition des habitants selon la composition de leur foyer en Bretagne Romantique (INSEE, dossier complet, 2020)

	2020	Part en 2020	Evolution 2009 et 2020
Total des ménages d'une personne	4 405	13%	27%
Autres ménages sans famille	278	1%	-49%
Un couple sans enfant	8 477	24%	8%
Un couple avec enfant(s)	18 793	53%	8%
Une famille monoparentale	3 231	9%	66%
TOTAL	35 184	100%	

Nous pouvons supposer qu'en raison de la hausse significative des familles monoparentales, il est plausible qu'il y ait des **écarts en termes de pouvoir d'achat**, entraînant ainsi des difficultés financières pour certains ménages.

4. Sa mobilité

En juillet 2021, la **compétence mobilité** a été transférée à la CCBR. Dans cette optique, les élus ont souhaité mettre en place un **Plan de Mobilité Simplifié (PMS)** pour définir une **stratégie de mobilité claire et les actions qui seront à développer sur les prochaines années.**

Le territoire est à l'orée de deux grandes agglomérations : **Rennes Métropole et St Malo agglomération.** La majorité des flux de mobilité externes au territoire sont tournés **vers le sud et vers le nord du territoire.** Les axes de mobilité le montrent bien : à l'ouest, la RD 137 pour la partie routière, à l'est l'axe Rennes <> St Malo pour la partie ferroviaire avec une gare (Combours) et deux haltes ferroviaires (Dingé et Bonnemain).

En interne à la CCBR, Combours est le **principal pôle du territoire**, avec un **maillage en étoile autour de son agglomération.** Tinténiac et Mesnil Roc'h, polarités secondaires, bénéficie de la **RD 137 et des transports en commun BreizhGo** (ligne 8a et 8b). La **RD137 est l'axe majeur** le plus emprunté du territoire avec un trafic moyen journalier de plus de **25 000 véhicules/jour.**

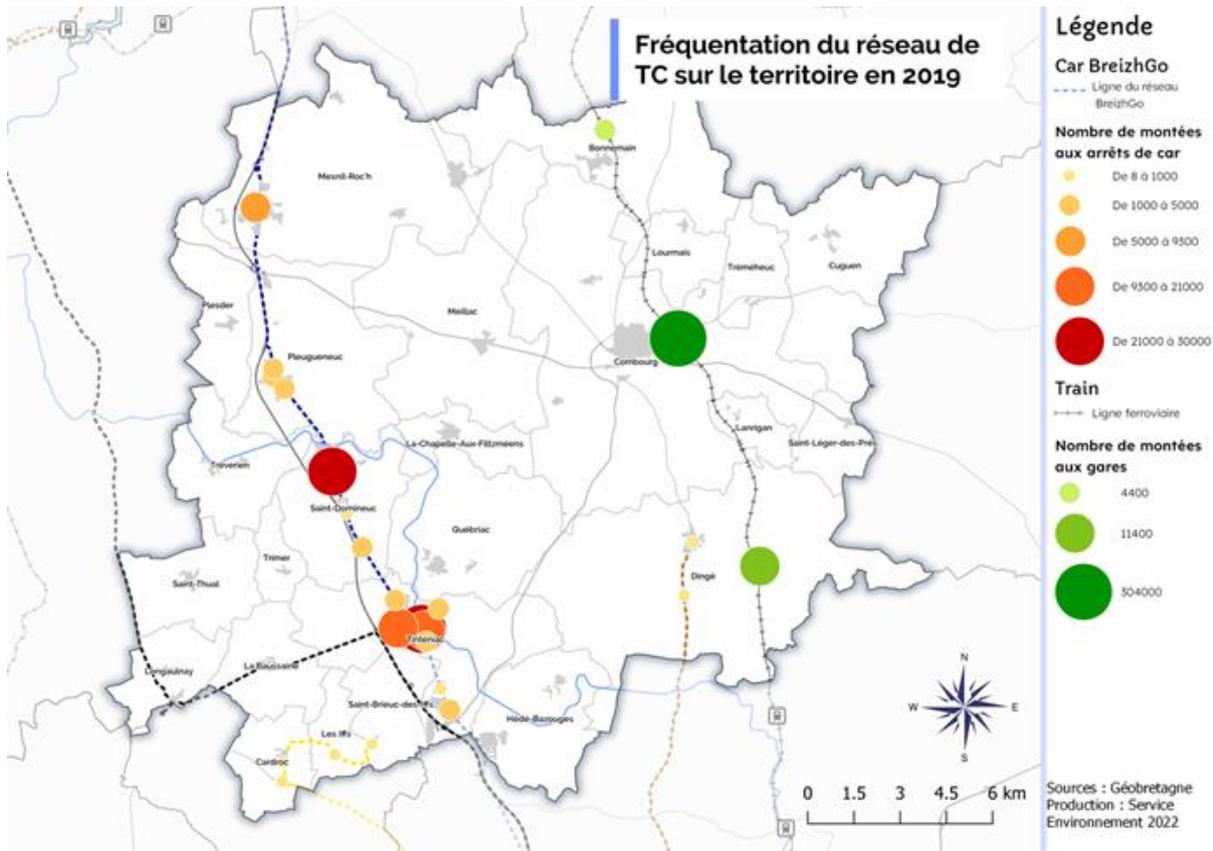


Figure 11 : Les principaux axes routiers de Bretagne romantique

La **voiture individuelle** représente encore la quasi-totalité des déplacements domicile-travail sur la Bretagne romantique mais **l'usage des transports en commun et celui des modes partagés se développent fortement**.

En termes de mobilité professionnelle, une très large majorité **des actifs (80%) travaillant en dehors du territoire réalisent plus de 10km pour se rendre sur leur lieu de travail**. Ces 7 330 personnes se rendent majoritairement à Rennes ou Saint-Malo, principalement en voiture individuelle¹⁸.

5. Son taux de pauvreté et son revenu médian

Le **taux de pauvreté en Bretagne romantique est de 9,5%**, ce qui est inférieur à celui de la région Bretagne (11,2%)¹⁹.

Le **revenu médian en 2021 sur le territoire de la Bretagne romantique est de 22 800€ par an**, supérieur à celui de la région Bretagne (22 400€ par an).

Ces données suggèrent que le territoire bénéficie d'une **situation économique relativement favorable** par rapport à d'autres territoires de Bretagne.

¹⁸ Plan de Mobilité Simplifié, CC Bretagne romantique, mai 2023

¹⁹ Insee, L'essentiel sur... La Bretagne, paru le 29/02/2024 et consultable sur https://www.insee.fr/fr/statistiques/4480852#figure2_radio2

III. Un diagnostic concret et concerté

<p style="text-align: center;">FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une labellisation donnant visibilité et légitimité au PAAT • Une gouvernance stabilisée et validée • Des objectifs concrets et ambitieux • Expertise et engagement des partenaires • Un emploi à temps plein consacré au PAAT 	<p style="text-align: center;">FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pas de compétences propres à la CCBR sur ce sujet
<p style="text-align: center;">OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engouement des acteurs sur le sujet • Sujet innovant et transversal pour la CCBR 	<p style="text-align: center;">MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque de vision à long terme • De nombreux acteurs avec des profils diversifiés à faire collaborer • Pérennité du projet • Pas de consensus sur la définition d'une alimentation locale • Absence de plan de financement

Le diagnostic réalisé du système agricole et alimentaire en Bretagne romantique reflète un état des lieux mis en œuvre à un **instant figé de son fonctionnement**. Ce système est amené à **évoluer dans le temps et l'espace**.

A. Les objectifs opérationnels du PAAT de la CCBR

En répondant à l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation (PNA), la Bretagne romantique s'est fixé un axe stratégique dans l'élaboration de son PAAT :

Définir la feuille de route « alimentation et agriculture 2024-2026 » de l'intercommunalité en prenant en compte les enjeux sociaux, environnementaux, économiques et sanitaires pour une transition agricole et alimentaire réussie et durable.

Cet axe a été décliné en **12 objectifs opérationnels** :

Les bases d'un projet concret et concerté

1. Réaliser un état des lieux partagé avec les acteurs du territoire
2. Réunir les acteurs du territoire pour construire une vision commune de l'agriculture de demain, et d'une alimentation de qualité pour tous

Cuisiner à l'heure du PAT : du champ à l'assiette

3. Impulser et animer la structuration de la filière agricole pour développer le circuit-court dans l'approvisionnement de la restauration collective du territoire
4. Accompagner les services de restauration collective dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim en soutien et complémentarité avec les initiatives communales
5. Promouvoir et accompagner la restauration collective dans l'utilisation de l'outil Ma Cantine

Les pratiques agricoles de demain pour nourrir le territoire

6. Favoriser la consommation locale en structurant une filière agricole stable, rémunératrice, respectueuse de l'environnement et de la qualité de l'eau.
7. Soutenir, voire développer une logique d'approvisionnement bas carbone
8. Valoriser les productions du territoire et rapprocher l'offre et la demande

Le droit à une assiette saine pour tous

9. Sensibiliser les habitants à l'importance d'une alimentation locale, saine et équilibrée, leur permettre de mieux connaître leur système alimentaire
10. Poser les bases de nouvelles pratiques d'insertion par l'alimentation
11. Accompagner les structures d'aides alimentaires pour garantir à tous une alimentation de qualité
12. Agir tous au quotidien contre le gaspillage alimentaire : de l'assiette au champ

Figure 12 : Déclinaison en 12 objectifs opérationnels du PAAT de la CCBR

B. La mise en place d'une gouvernance locale et transversale

Afin de concrétiser ce diagnostic, il a fallu dans un premier temps mettre en place une **gouvernance partagée entre les différents acteurs**.

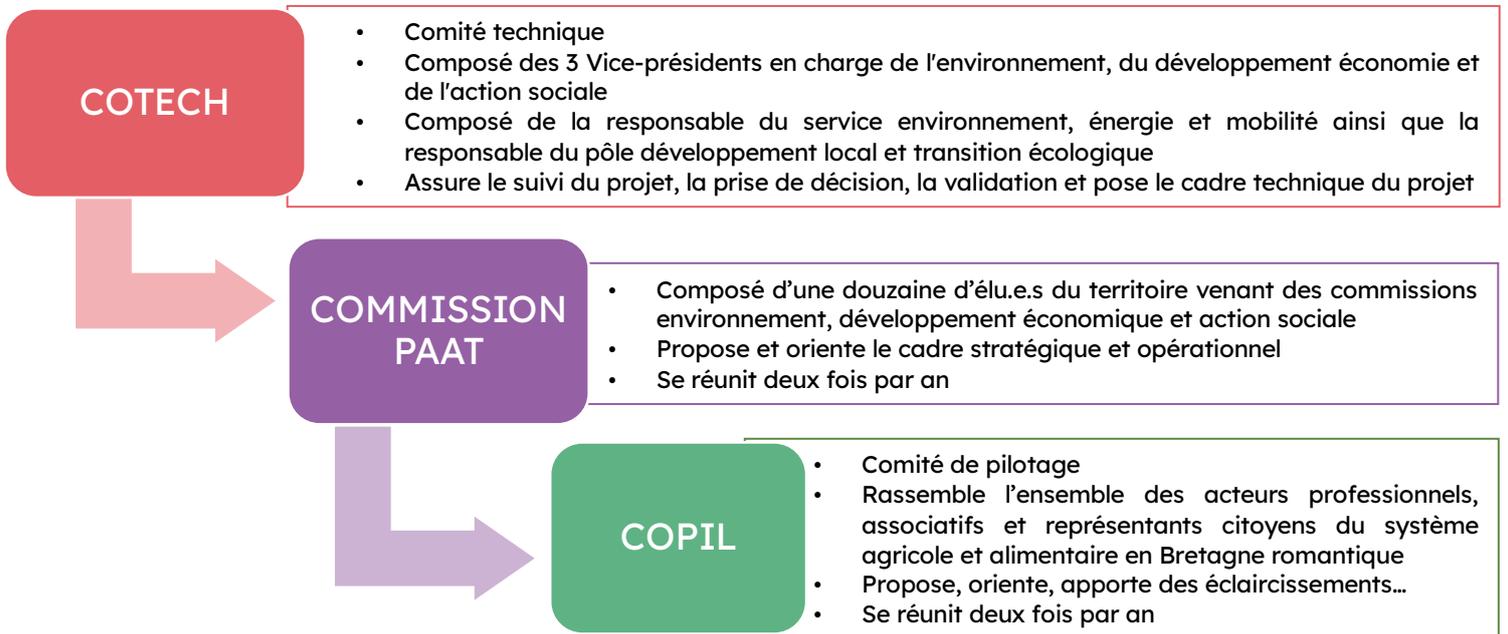


Figure 13 : Présentation de la gouvernance mise en place dans le cadre du PAAT de la CCBR

C. Présentation des structures partenaires

1. Pour le diagnostic agricole

Pour réaliser son diagnostic agricole, la CCBR a fait le choix de collaborer avec **deux organisations professionnelles agricoles ancrées territorialement**.



• **Agrobio 35** •
Les Agriculteurs **BIO** d'Ille et Vilaine

- **Agrobio 35** est une association qui œuvre pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique en Ille-et-Vilaine. Le réseau propose des formations, des événements, des rapports et des services destinés aux agriculteurs, aux professionnels et aux citoyens²⁰.

- La **Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne** (CRAB) : établissement public placé sous la tutelle de l'Etat et administré par des élus issus des activités agricoles, des groupements professionnels agricoles, et des propriétaires forestiers²¹.



Figure 14 : Les partenaires du diagnostic agricole du PAAT

2. Pour l'établissement d'une stratégie cohérente

Née en 2015 et devenue SCOP en 2021, **Terralim** est un **cabinet d'études coopératif** spécialisé²² :

- Dans l'accompagnement des stratégies alimentaires des collectivités locales plus particulièrement en milieu rural (PAT émergent, PAT en développement, ...)
- Dans la recherche-action sur la résilience

²⁰ Agrobio Bretagne. Consulté le 24 avril 2024, sur <https://www.agrobio-bretagne.org/reseau/agrobio-35/>

²¹ Chambres d'Agriculture de Bretagne. Consulté le 24 avril 2024, sur <https://bretagne.chambres-agriculture.fr/>

²² Terralim. Consulté le 26 avril 2024, sur <https://terralim.fr/>



Figure 15 : Terralim, cabinet
d'études coopératif

Terralim s'engage pour une **vision transversale et systémique de l'alimentation durable** défini comme suivi :

- Saine, nutritive, de qualité, économiquement et culturellement accessible,
- Issue de modes de production intensifs en emploi et respectueux de l'environnement (notamment ceux inspirés de l'agroécologie),
- Et permettant tout à la fois le maintien, la valorisation des savoir-faire traditionnels et l'innovation au service des besoins sociaux fondamentaux.

Terralim accompagne la CCBR au cours de trois phases :

1. Le diagnostic agricole et alimentaire du territoire
2. La mise en place de concertations afin de définir la stratégie alimentaire du territoire
3. L'élaboration du programme et des fiches actions qui constitueront le plan d'actions du PAAT

D. Notion de système alimentaire

Le système alimentaire est un **ensemble complexe d'interactions comprenant différents maillons** qui permettent à nos sociétés de s'alimenter. Chacun des maillons regroupe un **ensemble d'acteurs professionnels interagissant entre eux**.

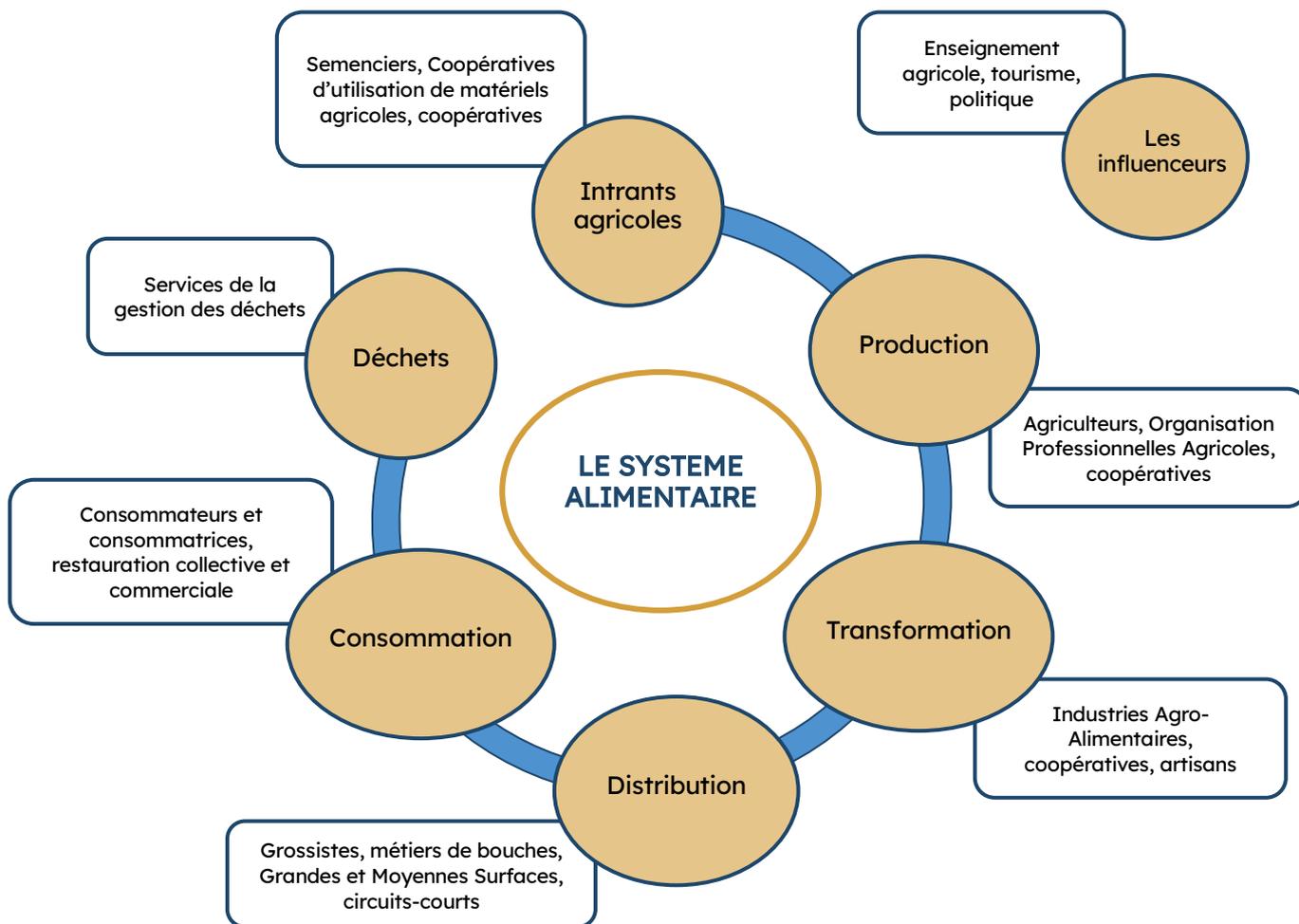


Figure 16 : Les différents maillons du système alimentaire et ses acteurs

Un système alimentaire durable garantit la sécurité alimentaire pour tous, tout en préservant les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires pour les générations futures. Il est rentable, assure la durabilité économique, offre des avantages sociaux à grande échelle, et a un impact positif ou neutre sur l'environnement, préservant ainsi sa durabilité²³.

E. Méthodologie employée

Afin d'établir ce rapport sur le système alimentaire en Bretagne romantique, différents moyens de recherche ont été mobilisés :

- Des **entretiens semi-directifs** avec des acteurs professionnels :
 - o Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)
 - o Les restaurants scolaires du territoire
 - o Le service de restauration privé principal sur le territoire
- Deux **réunions territoriales agricoles** où ont été conviés l'ensemble des agricultrices et agriculteurs du territoire

²³ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (n.d.). Food systems. FAO, consulté le 16 mai 2024 sur <https://www.fao.org/food-systems/fr/>

- Deux **journées de formation** à destination de la commission PAAT et des techniciens de la CCBR : « Les leviers de durabilité de l'agriculture et de l'alimentation » par Agrobio 35 et « Agriculture, qualité des eaux, les différents usages de l'eau et changement climatique » par la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne. Deux visites de fermes ont complété ces journées.
- Des **données agricoles** compilées par nos partenaires
- Des **recherches bibliographiques**
- Une **enquête en ligne** pour connaître les habitudes d'achats et de consommation des citoyens

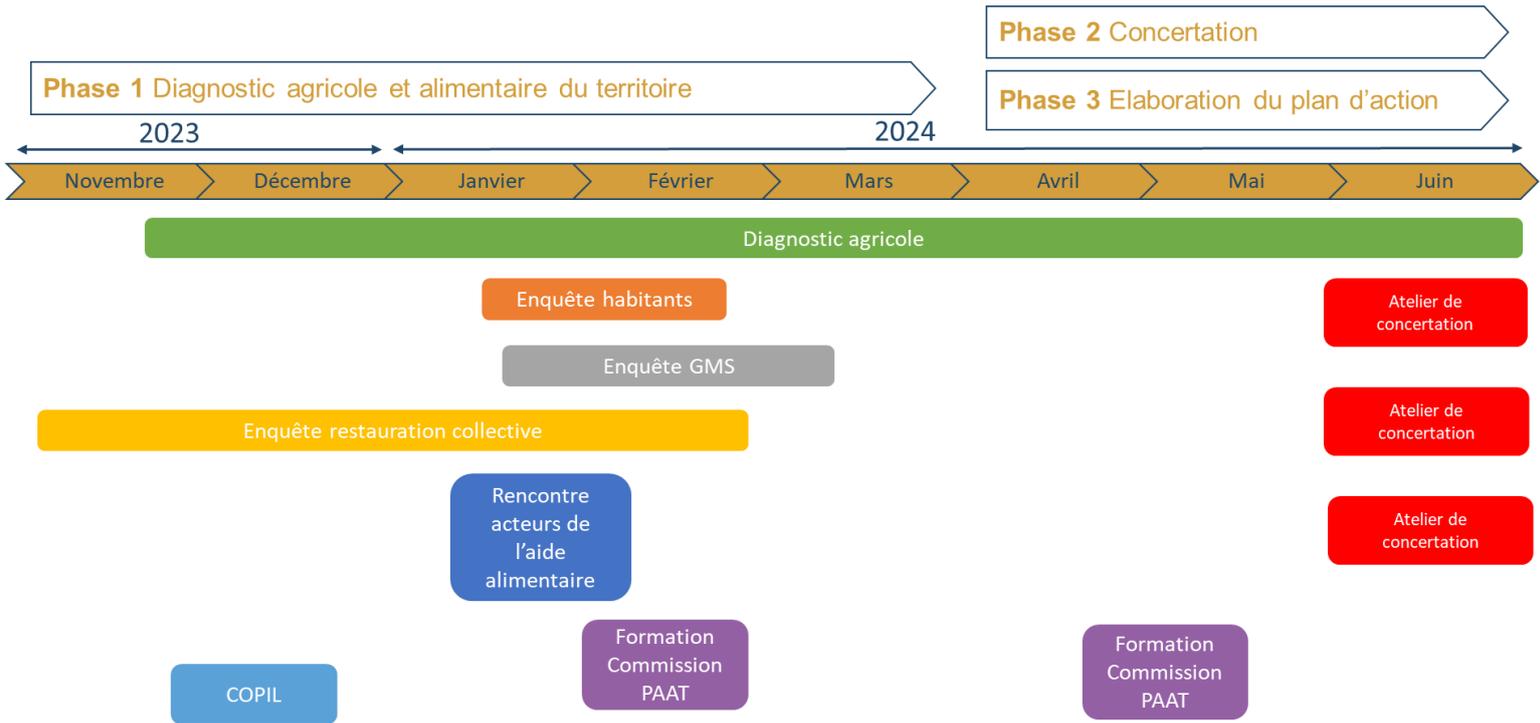


Figure 17 : Frise chronologique de la réalisation du diagnostic du PAAT de la CCBR

IV. La production agricole

<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'activité agricole primordiale dans le développement économique du territoire • Maintien de la SAU du territoire • Place importante de l'élevage • Un potentiel nourricier excédentaire 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diminution du nombre d'agriculteurs • Agrandissement des fermes • Vieillesse de la population agricole • Agriculture biologique peu présente • Peu de SIQO • Manque de productions diversifiées notamment en légumes et fruits
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des nouvelles installations tournées vers les circuits-courts, les productions diversifiées, la transformation.... • Un territoire rural attractif • Des dynamiques agricoles fortes 	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentration des terres agricoles • Spécialisation dans les productions agricoles • Transmission des fermes • Qualité de l'eau, du sol et de la biodiversité et leurs évolutions

A. Le portrait agricole de Bretagne romantique

En 2020, la Bretagne romantique comptait **408 exploitations agricoles**, couvrant **63% de son territoire en Surface Agricole Utile (SAU)**.

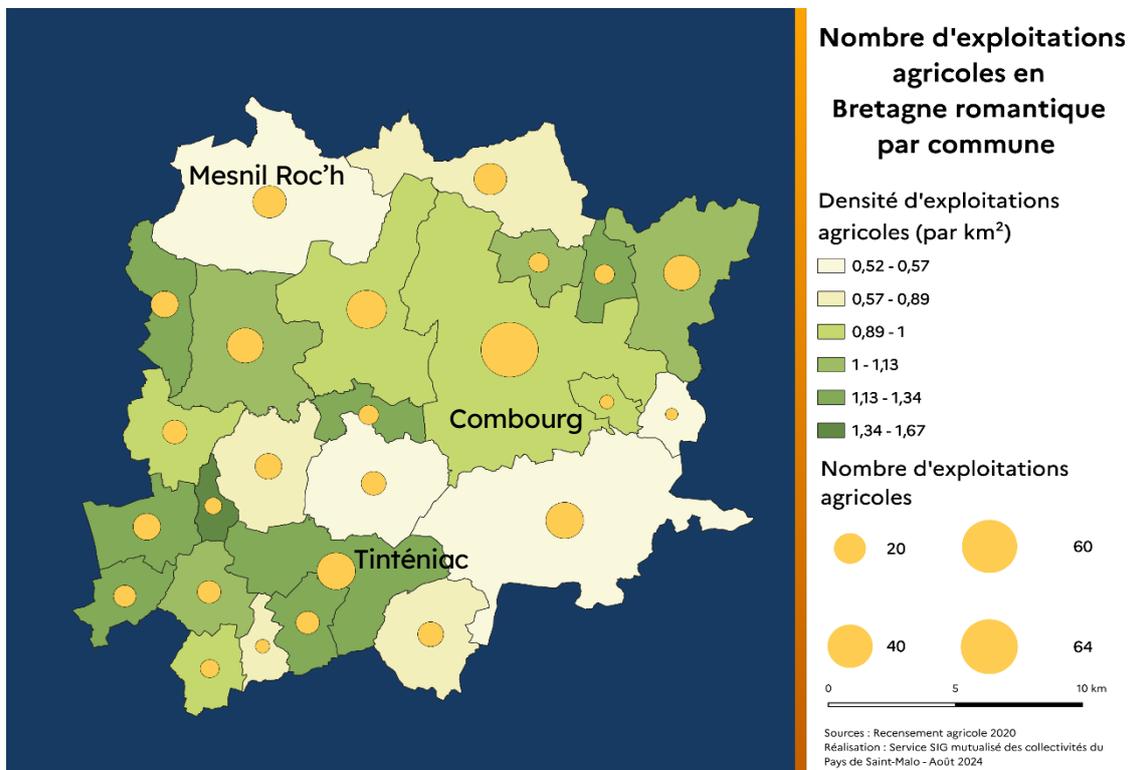


Figure 18 : Le nombre d'exploitations agricoles en Bretagne romantique par commune (Recensement Agricole (RA), 2020)

La **SAU moyenne** d'une ferme est de **66,5 hectares**, légèrement inférieure à la moyenne nationale de 68,6 hectares, mais supérieure à la moyenne régionale de Bretagne qui est de 61,6 hectares.

Le secteur agricole emploie l'équivalent de **631,9 temps plein** sur le territoire. Les chefs d'exploitation ont un âge moyen de 50 ans.

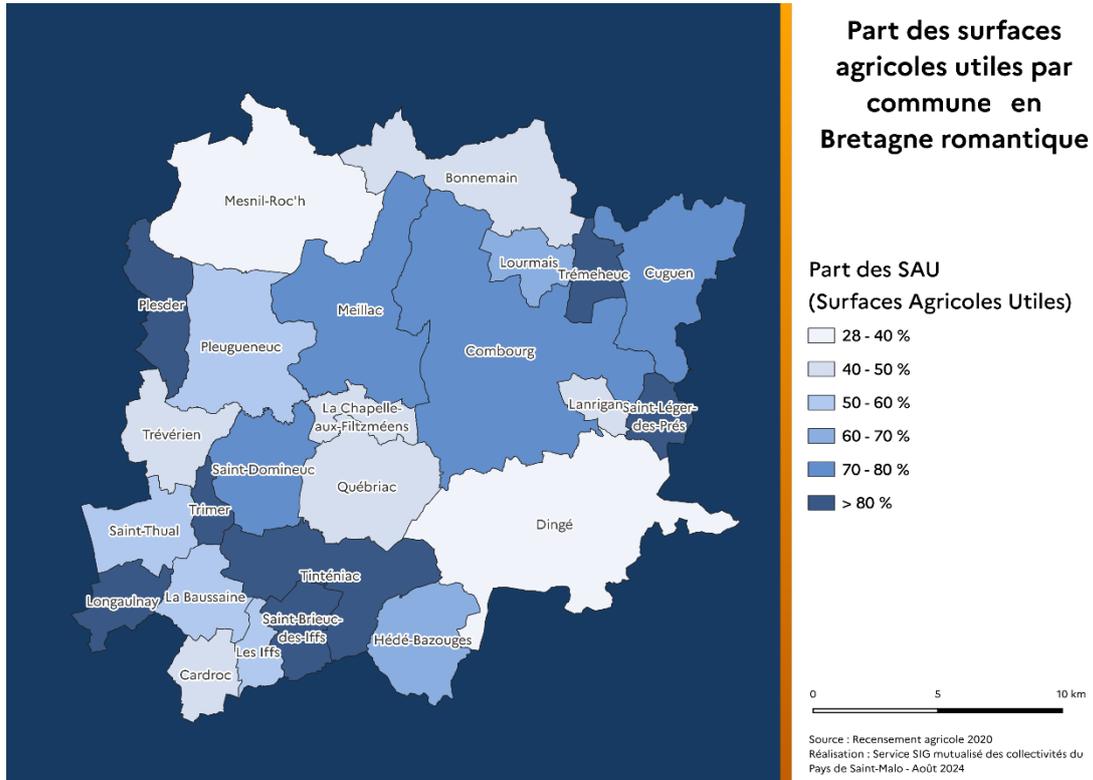


Figure 19 : Part de SAU par commune en Bretagne romantique, RA 2020

La Bretagne romantique a connu une évolution marquante dans son secteur agricole au cours des dix dernières années. Le nombre d'exploitations agricoles a **diminué de 23%**, mais la **SAU moyenne a augmenté de 32%**, ce qui reflète **l'agrandissement des fermes sur le territoire**.

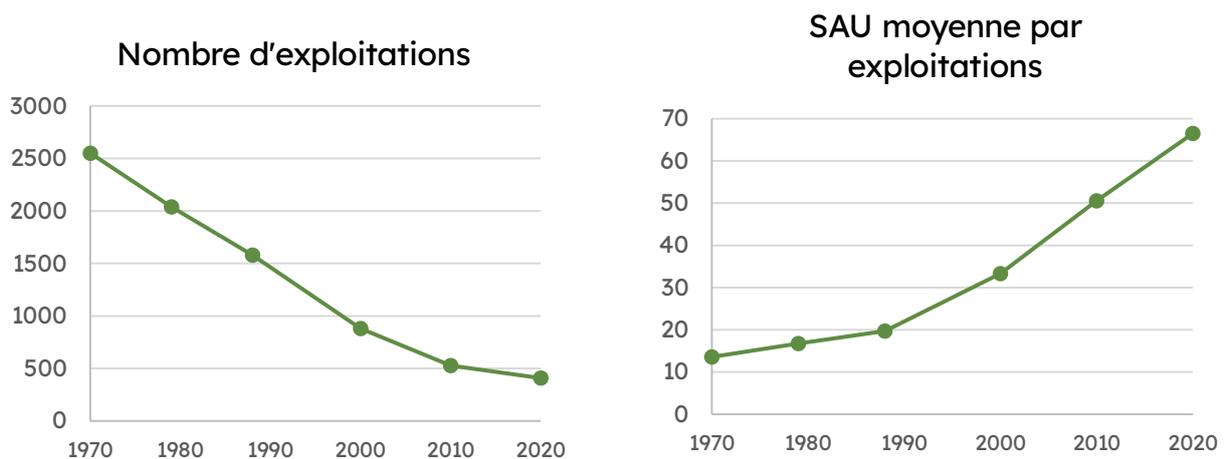


Figure 20 : Evolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne entre 1960 et 2020 (RA, 2020)

Ces observations à l'échelle de notre territoire suivent les tendances nationales et régionales. A l'échelle nationale, la profession agricole a diminué de 20% contre une augmentation de 25% de

la SAU moyenne par ferme. A l'échelle régionale, le nombre d'exploitation a diminué de 24% pour un agrandissement de 30% de la surface moyenne par ferme²⁴.

De plus, la **population agricole de Bretagne romantique vieillit**, comme en témoigne l'augmentation de l'âge moyen des chefs d'exploitation de 2 ans. A l'échelle nationale, la population agricole a vieilli de 1 an et à l'échelle régionale de 2 ans.

B. Les exploitations agricoles en Bretagne romantique

1. Dimension économique des exploitations agricoles

Pour mieux comprendre la structure du tissu agricole, les exploitations agricoles sont classées en fonction de leur **Potentiel Brut Standard (PBS)**. Sur cette base, les exploitations sont classées selon quatre classes de taille regroupées :

- « Micro », les exploitations dont le PBS est inférieure à 25 000 euros ;
- « Petite », celles dont le PBS est comprise entre 25 000 et 100 000 euros ;
- « Moyenne » celles avec un PBS comprise entre 100 000 et 250 000 euros ;
- « Grande » celles de plus de 250 000 euros de PBS.

Tableau 4 : La dimension économique des exploitations agricoles en Bretagne Romantique entre 2010 et 2020 (RA, 2020)

	EXPLOITATIONS		SAU (ha)	
	2020	Evolution 2010- 2020	2020	Evolution 2010- 2020
Micro-exploitation	87	- 46 %	1 071	- 20%
Petites	82	- 19%	3 340	- 16%
Moyennes	114	- 29%	7 441	- 24%
Grandes	125	+ 20 %	15 291	+ 33%
TOTAL	408	- 23%	27 144	+ 2%

La Bretagne romantique a connu une évolution de son secteur agricole au cours des dix dernières années. Nous observons une diminution de manière générale du nombre d'exploitations agricoles en **particulier des exploitations de micro et moyenne taille**, avec respectivement une baisse de 46% et de 29%.

En revanche, nous constatons une **augmentation significative de 20% du nombre d'exploitations de grande taille**.

Parallèlement à cette évolution, la **SAU est restée stable** au cours de la même période. Cependant, nous observons une augmentation de 33% de la SAU dans les grandes exploitations, tandis que la SAU diminue dans les exploitations de type micro, petite et moyenne taille.

Cette tendance reflète un **mouvement de concentration des terres agricoles** entre un petit nombre d'agriculteurs et une **augmentation de la taille** des exploitations en Bretagne romantique.

A contrario, cette évolution peut également soulever des **interrogations en termes d'emploi rural, de préservation du tissu agricole local, de diversité des exploitations, ainsi que sur les enjeux climatiques du territoire**.

²⁴ DRAAF Bretagne. (2020). Les fiches territoriales spécial recensement agricole 2020 : France, la Bretagne. DRAAF Bretagne. <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-fiches-territoriales-special-recensement-agricole-2020-france-la-bretagne-a2612.html>

2. Statuts juridiques des exploitations agricoles

L'agriculture peut être exercée en société sous des formes qui lui sont propres (EARL, GAEC...) et elle est régie par un code particulier, le Code rural.

Tableau 5 : Les statuts juridiques des exploitations agricoles en Bretagne Romantique entre 2010 et 2020 (RA, 2020)

	EXPLOITATIONS		SAU (ha)	
	2020	Evolution 2010-2020	2020	Evolution 2010-2020
Exploitations individuelles	187	- 39%	5 946	- 24%
GAEC ²⁵	85	+ 33%	12 070	+ 30%
EARL ²⁶	112	- 12%	8 034	- 4%
Autres statuts	24	- 23%	4 093	+ 239%
TOTAL	408	- 23%	27 144	+ 2%

Nous observons une **diminution de 39% du nombre d'exploitations agricoles individuelles** sur le territoire. En parallèle, nous constatons une **augmentation de 33% du nombre de GAEC**. Cette augmentation des GAEC s'accompagne également d'une augmentation de SAU de leur part.

Cette évolution témoigne d'une tendance à la **consolidation des exploitations agricoles**. Effectivement, les agriculteurs choisissent souvent de se regrouper sous forme de GAEC pour **mutualiser les investissements, les infrastructures et les productions entre plusieurs associés garantissant ainsi une durabilité économique**.

3. Orientation technico-économique des exploitations agricoles

Les exploitations sont classées selon leur spécialisation : l'**orientation technico-économique** (OTEX). Ce classement se fait à partir des coefficients de PBS.

Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la PBS de la ou des productions concernées dépasse **deux tiers du total**.

La polyculture-élevage est un système de production agricole combinant une ou plusieurs cultures (destinée(s) à la vente et/ou à l'alimentation des animaux) et au moins un élevage.

²⁵ Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC)

²⁶ Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL)

Les **exploitations agricoles du territoire sont principalement orientées vers l'élevage**, avec quasiment **70% d'entre elles ayant une activité élevage** significative dans leur orientation technico-économique.

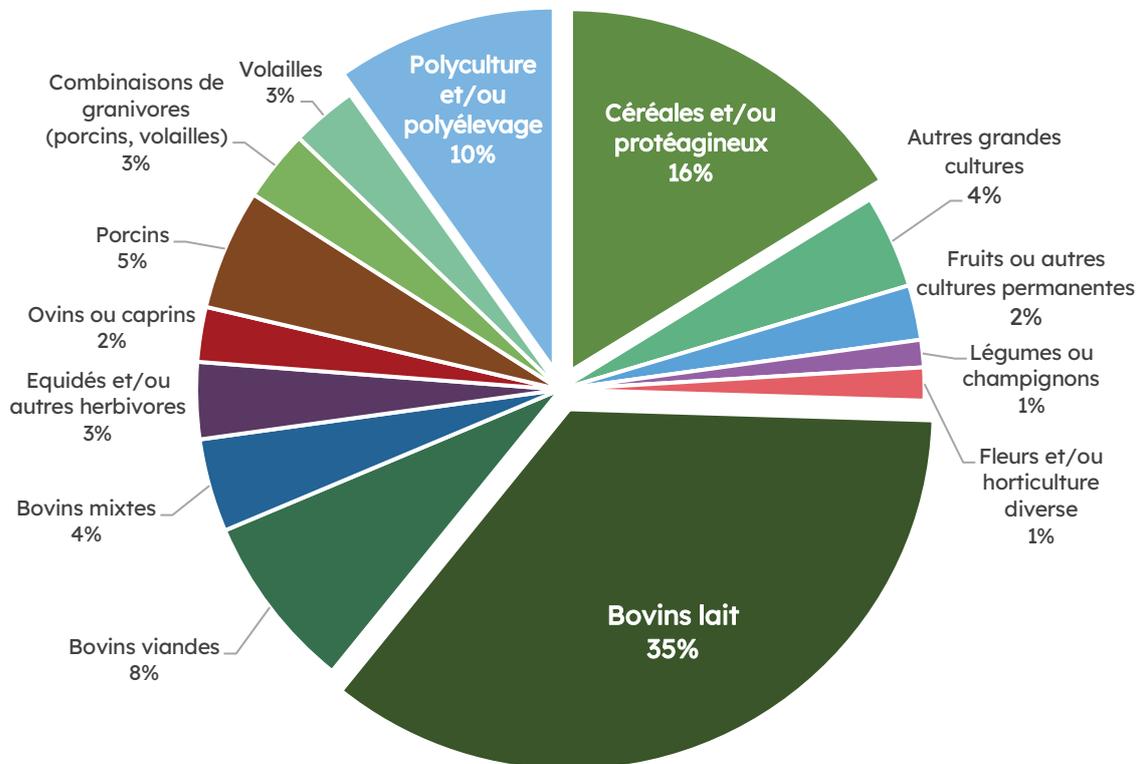


Figure 21 : Répartition des exploitations agricoles en fonction de leurs orientations technico-économiques (RA, 2020)

En revanche, la **production de légumes et de fruits reste mineure**, ne représentant que 3% du nombre total d'exploitations agricoles. Cette faible part de la production de légumes et de fruits témoigne de la **spécialisation du territoire dans l'élevage et les grandes cultures**.

Pour comparaison, la région Bretagne présente une part plus importante d'élevage de porcins et de volailles (respectivement 9% et 8% des exploitations agricoles bretonnes) et une présence plus significative dans la production de légumes et de fruits (5% des exploitations agricoles bretonnes). Et nous retrouvons une part moins importante de l'élevage de bovins lait (28% des exploitations bretonnes)²⁷.

²⁷ DRAAF Bretagne. Les fiches territoriales spéciales Recensement Agricole 2020 - France - La Bretagne. Consulté le 29 avril 2024, sur <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-fiches-territoriales-special-recensement-agricole-2020-france-la-bretagne-a2612.html>

4. Principales cultures en Bretagne Romantique

Sur ces les dix dernières années, la répartition des cultures dans la région de Bretagne romantique est restée relativement stable.

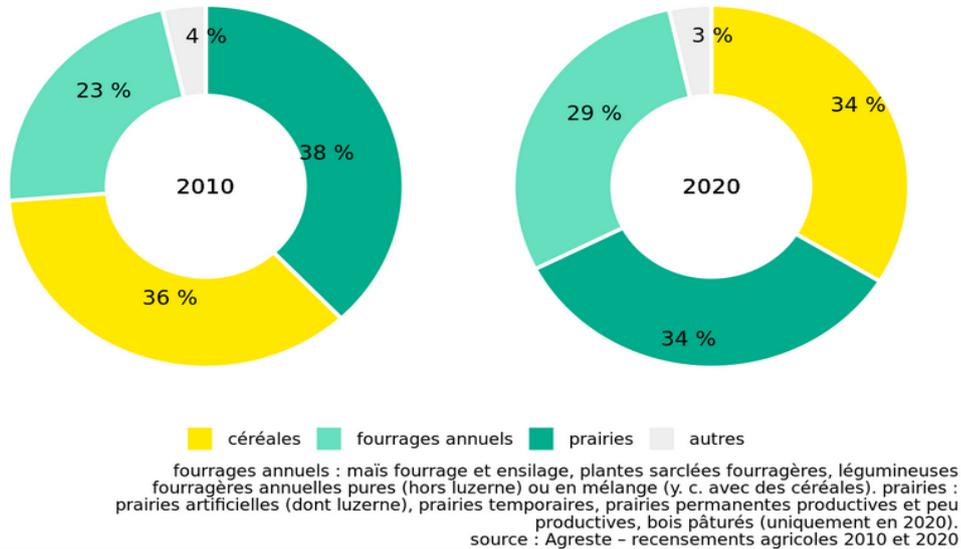


Figure 22 : Evolution de la répartition des principales cultures en Bretagne Romantique (Agreste, RA 2020)

Les cultures sont quasiment **toujours réparties de la même manière entre 2010 et 2020**, avec une **place importante réservée aux prairies pour l'élevage**, représentant près d'un tiers des terres agricoles du territoire.

Par comparaison, le graphique ci-dessous issu des données de l'Agreste, propose la répartition de la SAU par type de production sur le territoire métropolitain. Nous retrouvons cette importance des surfaces liées à l'élevage avec les praires ainsi que pour la production de céréales²⁸.

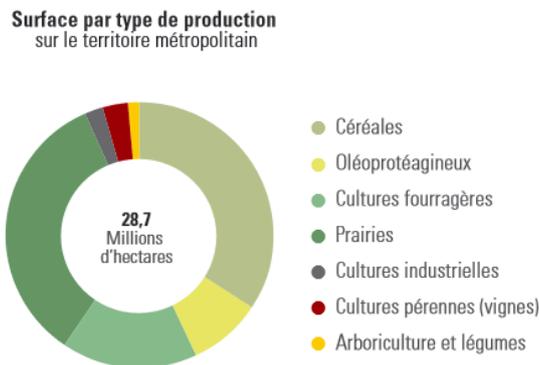


Figure 23 : Répartition de la SAU sur le territoire métropolitain selon le type de production, Agreste 2020

²⁸ ADEME. (2019). *Bilan carbone de l'alimentation en France*. Rapport publié par l'Agence de la Transition Écologique. Disponible sur <https://librairie.ademe.fr/ged/781/rapport-francais-bilan-carbone-alimentation-france-2019.pdf>, consulté le 20/08/2024

C. Les agricultrices et agriculteurs en Bretagne Romantique

1. Emploi agricole

En Bretagne romantique, en 2020, le secteur agricole compte un total de **756 emplois permanents**, parmi lesquels **79% d'entre eux sont occupés par des chefs d'exploitations**.

Tableau 6 : L'emploi agricole en chiffre en Bretagne Romantique (RA, 2020)

	Nombre d'actifs	
	2020	Evolution 2010 - 2020
Chefs d'exploitations	598	-21%
Main d'œuvre familiale	81	-58%
Salariés permanents	77	3%
Sous total de main d'œuvre permanente	756	-26%
Saisonniers et salariés occasionnels	143	-42%
Main d'œuvre totale	899	-29%

Notons une **diminution significative de 26%** de ses emplois agricoles permanents au cours des dix dernières années.

Les agriculteurs font face à des **difficultés pour trouver des salariés ou de la main-d'œuvre qualifiée** pour assurer le remplacement.

La diminution du nombre d'emplois permanents dans le secteur agricole peut **entraîner des répercussions sur l'économie locale, mais également sur la vitalité des zones rurales**.

2. Age des agriculteurs

La Bretagne romantique fait face à un **vieillessement de sa population agricole**, avec plus de 70 exploitations dont le chef ou le plus âgé des exploitants a plus de 60 ans sur un total de 408 exploitations agricoles, ce qui représente environ 17%. De plus en 10 ans, l'âge moyen des chefs d'exploitations a pris **2 ans**.

Cette tendance met en lumière le fait qu'il y ait **plus d'agriculteurs en fin de carrière professionnelle que de nouveaux installants**.

Ce vieillissement de la population agricole pose des défis importants pour le territoire, notamment en ce qui concerne la **transmission des exploitations** et la **pérennité du secteur agricole**.

D. L'agriculture et l'environnement en Bretagne romantique

1. Emissions de gaz à effet de serre

L'agriculture est un **contributeur significatif aux émissions de GES**. Le méthane (CH₄) et le protoxyde d'azote (N₂O), sont les 2 principaux gaz émis, responsables de 94% des émissions du secteur. Elle est la principale émettrice de GES en Bretagne romantique avec **57% du total des émissions** (169 093 tonnes équivalent CO₂/an) sur le territoire, dépassant le niveau de la région (45% sur l'ensemble de la région). La tendance est cependant comparable à un territoire rural type.

Cette situation est due à la **place importante qu'occupe l'agriculture**, notamment l'élevage, dans l'économie locale.

Le CO₂ ne représente que **6% des émissions de GES agricoles** : on le retrouve au travers de l'utilisation de carburants fossiles dans les machines agricoles (émissions dites énergétiques de GES).

Les émissions non-énergétiques de CH₄ et N₂O proviennent quant à elles à **60% de la fermentation entérique des ruminants**.

Les 34% restants sont liées aux pratiques agricoles suivantes :

- La gestion des déchets agricoles, tels que les fumiers et les lisiers.
- L'utilisation d'engrais azotés
- Le labourage du sol

Bien que l'agriculture soit une contributrice importante aux émissions de CO₂, elle offre également des **opportunités significatives de réduction de ces émissions et de séquestration du carbone**, ce qui en fait un **acteur clé dans la lutte contre le changement climatique**.

2. Qualité de l'eau

L'eau douce, qui représente **moins de 3% de l'eau totale** sur Terre et dont **deux tiers sont stockés sous forme de glace**, est une ressource mondiale rare.

En France, la consommation d'eau douce se répartit comme suit (moyenne 2010-2019) :

- **58 % pour l'agriculture**
- 26 % pour la production d'eau potable
- 12 % pour le secteur de l'énergie (principalement pour le refroidissement des centrales électriques)
- 4 % pour l'industrie (dont le tourisme et l'agroalimentaire)

En 2020, environ **6,8 % des surfaces agricoles françaises étaient irriguées**, équivalant à plus de 1,8 millions d'hectares. Les cultures les plus gourmandes en eau sont le maïs, les légumes, les vergers, le soja, et les pommes de terre. Parmi celles-ci, **le maïs occupe un tiers des surfaces irriguées**, tandis que les légumes et fruits combinés représentent 15 % du total des surfaces irriguées²⁹.

A ce jour, en Ile et Vilaine, **seules 3% des masses d'eau sont en bon état écologique**. Or, cet enjeu est majeur au vu des impacts en aval (baie du Mont Sant Michel et productions conchylicoles notamment), ceux sur les captages d'eau potable (10 captages sur le territoire et 6 usines de

²⁹ Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement. (n.d.). *Eau et agriculture*. INRAE. <https://www.inrae.fr/dossiers/gestion-ressource-eau/eau-agriculture>, consulté le 20/08/2024

Le territoire recense :

- Une **zone Natura 2000**, elle permet de sensibiliser à la **préservation de la biodiversité** en protégeant les **habitats naturels et les espèces de faune et de flore** qui y vivent. Le site des **Étangs du Canal d'Ille et Rance**, situé en partie sur les communes de Hédé-Bazouges et Dingé est un refuge pour les oiseaux hivernants ou en migration. Les étangs facilitent également leurs déplacements en hiver. Ils constituent en outre des lieux de reproduction pour les batraciens et reptiles.
- 15 **Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Faunistique et Floristique** (ZNIEFF). Ce sont des zones identifiées en France pour leur **richesse écologique**, en particulier pour leur faune, leur flore, et leurs habitats naturels. Ils sont des secteurs particulièrement **intéressants sur le plan écologique**, constituant en outre des **zones de reproduction, d'hivernage et de haltes migratoires pour certains oiseaux d'eau**.
- Un **Espace Naturel Sensible** (ENS) : la rigole du Boulet, qui présente une végétation abondante, une faune et une flore diversifiées.
- 9 500 ha de forêts, bois et bosquets : la forêt domaniale du Mesnil, sur la commune de Mesnil Roch, est la plus grande avec 592 ha. Citons également les massifs forestiers de Tanouarn, Québriac et de Coëtquen (domaniale), ce dernier hébergeant une faune et une flore riche et variée

Ces sites (ZNIEFF, Natura 2000, ENS...) sont caractérisés par une diversité de milieux (landes humides, zones tourbeuses, saulaies marécageuses, marais forestiers...) favorables au développement d'espèces animales et végétales protégées, menacées, patrimoniales et / ou déterminantes pour la Bretagne.

Des actions dans les fermes peuvent être mises en place afin de préserver la biodiversité³⁰ :

- Développer les **rares rustiques** en production animale et les **variétés paysannes** en production végétale
- Être vigilant sur l'utilisation des nouveaux **Organisme Génétiquement Modifiés** (OGM)
- Être vigilant au niveau de la **gestion parasitaire** sur les produits utilisés
- **Réduction du travail du sol**
- **Diversification de l'assolement**
- Gestion des **systèmes herbagers** (notamment au niveau des pratiques de fauche et de pâturage...)

E. Les démarches de qualité

1. Signes Officiels d'Identifications de la Qualité et de l'Origine

a. Que sont les SIQO ?

En France et en Europe, les **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine** (SIQO), sont des labels officiels qui garantissent la **qualité, l'origine géographique et les méthodes de production spécifiques** des produits agricoles et alimentaires.

Ces labels sont délivrés par l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité** (INAO) en France.

³⁰ Pré-diagnostic biodiversité pour la CCBP, Agrobio 35, 10/06/2024



Figure 25 : Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (Institut National de l'Origine et de la Qualité)

Ces logos certifient pour le consommateur différents critères :

- Garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP)
- Garantie de la qualité supérieure (Label rouge)
- Garantie d'une recette traditionnelle (STG)
- Garantie du respect de l'environnement (Agriculture biologique)

Nous avons fait le choix de traiter l'agriculture biologique à part, compte tenu des enjeux environnementaux, sociétaux et économiques qui lui sont propres.

b. Les SIQO en CCB

Sur le territoire de Bretagne romantique, les SIQO ne sont pas nombreux : **15 fermes labélisées Label Rouge.**

Tableau 7 : Nombre de fermes sous signes officiels de qualité en Bretagne romantique (RA, 2020)

	2010	2020	Part en 2020
AOP	0	-	-
IGP	-	-	-
Label Rouge	14	15	3,7%

- : pas de données

Pour autant, notre territoire se situe dans des **Indications Géographiques Protégées (IGP)** comme les Volailles de Janzé, la Farine de Blé noir de Bretagne, le Cidre de Bretagne et les Volailles de Bretagne.

2. Agriculture biologique

a. Qu'est-ce que l'AB ?

L'**agriculture biologique** est un mode de production **excluant l'utilisation de substances de synthèse** telles que les pesticides, les médicaments et les engrais de synthèse, ainsi que les organismes génétiquement modifiés.

Les produits agricoles, transformés ou non, bénéficiant de la mention "agriculture biologique" doivent satisfaire aux exigences de la réglementation de l'Union européenne ou aux conditions définies par les cahiers des charges homologués par l'INAO.

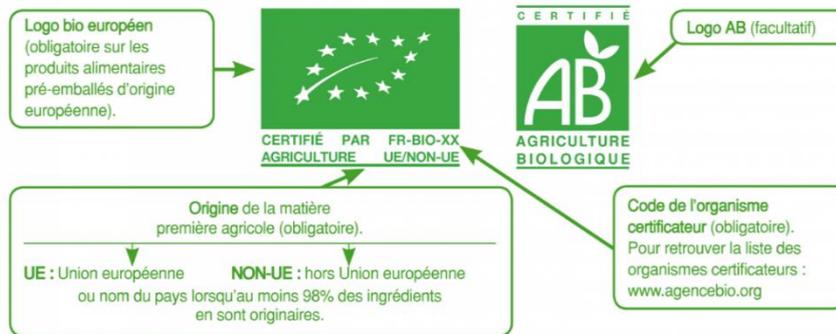


Figure 26 : Les logos de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique est reconnue pour les nombreux bienfaits qu'elle offre ³¹ :

- **Un sol vivant et fertile** : des teneurs en matières organiques élevées dans les sols conduits en agriculture biologique mais également une vie du sol plus importante
- **Une eau de qualité** : en n'utilisant pas de pesticides chimiques de synthèse, l'agriculture biologique préserve la flore et la faune aquatiques
- **Une biodiversité préservée** : l'agriculture biologique contribue à une diversité et une abondance d'espèces et permet également la préservation des services écosystémiques tels que la pollinisation ou la régulation
- **Un atout pour le climat** : les pratiques agricoles de l'agriculture biologique contribuent à la lutte contre le réchauffement climatique en limitant les émissions polluantes et en favorisant le stockage de CO2 dans le sol.
- **Des emplois sur le territoire** : l'agriculture biologique emploie en moyenne 1,7 personnes par exploitation, contre 0,7 personne pour l'agriculture conventionnelle
- **Une alimentation de qualité** : avec une concentration en certains nutriments plus élevée dans les produits bio

b. L'Agriculture Biologique en CCBR

Sur le territoire de la CCBR, nous dénombrons **38 fermes labélisées en AB**.

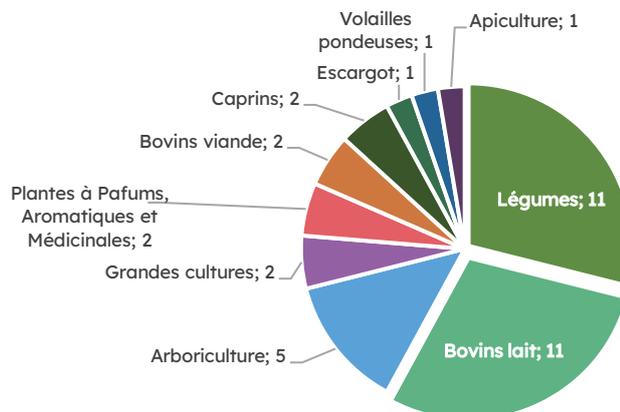


Figure 27 : Répartition des 38 fermes labélisées en Agriculture Biologique en 2023 par type de productions (Agrobio 35)

³¹ Agence Bio, Les apports de l'agriculture biologique. Consulté le 29 avril 2024, <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/les-apports-de-lagriculture-biologique/>

D'après les données de l'Agence Bio³², en 2023, la Bretagne romantique est à peine à 5% de part de ses surfaces labélisées en agriculture biologique dans la SAU total du territoire (soit 1 310ha sur les 27 144 de SAU total), plaçant le territoire au 17^{ème} rang départemental sur 18 EPCI en termes de part des surfaces bio dans la SAU totale du territoire.

Malgré le potentiel agricole du territoire, nous notons que l'adoption de pratiques agricoles biologiques est encore limitée. Cela peut être dû à divers facteurs : les contraintes économiques, techniques, structurelles et/ou culturelles de l'agriculture biologique.

3. Mesures Agroenvironnementales et Climatiques

a. Qu'est-ce que les MAEC ?

Les **Mesures Agro-Environnementales et Climatiques** (MAEC) sont des initiatives conçues pour accompagner les exploitations qui adoptent des pratiques agricoles alliant performance économique et respect de l'environnement.

Ces mesures sont mises en place pour répondre aux enjeux environnementaux locaux, tels que la préservation de la qualité de l'eau, de la biodiversité, des sols et la lutte contre le changement climatique³⁵.

b. Les MAEC en CCBR

Une trentaine d'exploitations se sont engagées dans les MAEC entre 2019 et 2023. Ces mesures visent à promouvoir des systèmes herbivores durables, à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires et à favoriser la biodiversité.

F. La diversification agricole en Bretagne romantique

La **diversification agricole** consiste à élargir les activités traditionnelles d'une exploitation agricole pour inclure de nouvelles cultures, productions ou services. Cela peut prendre plusieurs formes :

- **Diversification des cultures** : cultiver une gamme plus large de cultures, y compris des cultures spécialisées, de niche ou alternatives
- **Agritourisme** : ouvrir l'exploitation au tourisme rural en proposant des visites guidées, des activités éducatives et des expériences liées à la vie à la campagne.
- **Transformation et commercialisation** : transformer sur place les produits agricoles et vendre directement aux consommateurs (marchés fermiers, ventes à la ferme, paniers de produits locaux).
- **Énergie renouvelable** : production d'énergie renouvelable telles que l'énergie solaire, éolienne ou biomasse.

La diversification agricole est une **stratégie pour offrir des sources de revenus supplémentaires** aux fermes et **réduire les risques** liés à la volatilité des marchés ou aux conditions météorologiques défavorables.

Nous précisons que la partie transformation à la ferme est traitée dans la partie transformation de ce rapport.

³² Agence bio : créée en 2001, groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.

³⁵ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. MAEC : les nouvelles Mesures agro-environnementales et climatiques de la PAC. Consulté le 29 avril 2024, sur <https://agriculture.gouv.fr/maec-les-nouvelles-mesures-agro-environnementales-et-climatiques-de-la-pac>

1. Travail à façon, tourisme et hébergement à la ferme

Le travail à façon correspond à un travail effectué par un prestataire (façonneur) sur une matière première fournie par le commanditaire (principal).

Tableau 8 : Nombre d'exploitations proposant des services de travail à façon, de tourisme et /ou d'hébergement (source : RA, 2020)

	2010	2020	Evolution 2010/2020
Travail à façon	10	24	+ 140%
Tourisme - hébergement - loisir	7	9	+ 28,5%

Nous observons une **augmentation significative** du nombre de services de travail à façon en Bretagne romantique. Parallèlement, **9 exploitations agricoles** ont diversifié leurs activités en proposant des **services de tourisme, d'hébergement et de loisirs**.

Notons également sur le territoire **3 exploitations agricoles labellisées Accueil Paysan**³⁴, réseau d'éducation populaire qui propose des hébergements, des ateliers, des produits et des repas sur des fermes et des lieux ruraux. Ces fermes sont les suivantes :

- [L'écologîte](#) à Pleugueneuc proposant un hébergement
- [L'épine ronde](#) à Combourg proposant de l'accueil social
- Au [Petit Pont de Pierre](#) à Cuguen³⁵ proposant de l'accueil social

Nous retrouvons également différentes fermes labellisées **Bienvenue à la ferme**³⁶ :

- La [chèvrerie de la Poterie](#) sur Dingé
- Les [Clefs de la Longère](#) sur Dingé
- La [Ferme des Glaces](#) à St Brieuc des Iffs,
- Le [Labyrinthe de maïs](#) de Combourg,
- La [Ferme des Gats](#) à Meillac
- La [Ferme du P'tit Bois](#) à Meillac
- La [Ferme des Rochelles](#) à Saint Domineuc

2. Production d'énergie

Sur le territoire, nous dénombrons **31 fermes produisant de l'énergie renouvelable** pour la vente en 2020.

Tableau 9 : Nombre d'exploitations produisant de l'énergie renouvelable pour la vente (source : RA, 2020)

	2010	2020	Evolution 2010/2020
Energie renouvelable pour la vente	3	31	+ 933%

Au cours des dix dernières années, nous observons une **très grande progression** du nombre de fermes produisant de l'énergie renouvelable.

Cette tendance s'explique en partie par les **différentes incitations nationales** visant à encourager les agriculteurs à investir dans les énergies renouvelables. Nous pouvons notamment citer :

- Tarifs de rachat avantageux
- Crédits d'impôt
- Subventions

³⁴ Accueil Paysan, la campagne à bras ouvert, consulté sur <https://www.accueil-paysan.com/fr/> le 27/08/2024

³⁵ Au Petit Pont de Pierre à Cuguen, consulté sur e 27/08/2024

³⁶ Réseau Bienvenue à la ferme, consulté sur <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/> le 27/08/2024

- Prêts bonifiés

Ces incitations financières visent à **encourager les agriculteurs à investir dans les énergies renouvelables**, contribuant ainsi à la **transition énergétique du secteur agricole** vers des sources d'énergie plus propres et durables³⁷.

a. Méthanisation

La **méthanisation** est un processus biologique naturel de dégradation de la matière organique en l'absence d'oxygène (anaérobie) produisant principalement du **biogaz** (source d'énergie renouvelable pour la production de chaleur et d'électricité).

La matière organique utilisée dans le processus de méthanisation peut provenir de diverses sources telles que les déchets alimentaires, les boues d'épuration, les déchets agricoles, les déchets de l'industrie agroalimentaire, les résidus de cultures, etc.

En Bretagne romantique en 2024, nous dénombrons **5 unités de méthanisation implantées** sur le territoire (2 à Pleugueneuc, 1 à Saint-Domineuc, 1 à Meillac et 1 à Plesder). Le territoire sera autonome en gaz, voire légèrement excédentaire, en fin d'année 2024.

b. Photovoltaïque

Le **photovoltaïque** fait référence à une technologie qui convertit la lumière du soleil en électricité utilisable.

Sur le territoire de Bretagne romantique, **673 installations photovoltaïques** agricoles et non agricoles sont raccordées au réseau électrique. La part de celles agricoles est difficile à cerner. La CRAB estime leur nombre à **20%** des 673 installations mais à elles-seules **assurant 80% de la production d'électricité**³⁸.

c. Chaudières bois

Les **chaudières à bois** sont des dispositifs de chauffage utilisant le bois comme combustible pour produire de la chaleur.

Les chaudières bois agricoles se développent chez les **éleveurs de porcs, de veaux et de volailles** ainsi que pour quelques **serres et ateliers de transformation**. Depuis les années 2000, **6 installations** ont été créées sur l'EPCI³⁹.

G. L'installation et la transmission des fermes en Bretagne romantique

1. Avenir des fermes agricoles

Dans les trois prochaines années, **70 exploitations agricoles de Bretagne romantique**, représentant 17% des exploitations agricoles du territoire en 2020, **verront leur avenir déterminé**

³⁷ Ministère de la Transition écologique. Agriculture et énergies renouvelables : un levier essentiel de la transition énergétique. Consulté le 30 avril 2024, sur <https://www.ecologie.gouv.fr/agriculture-et-energies-renouvelables-levier-essentiel-transition-energetique>

³⁸ Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, Diagnostic agricole pour le PAAT CBBR, mars 2024

³⁹ Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, Diagnostic agricole pour le PAAT CBBR, mars 2024

par l'âge de leur chef d'exploitation, qui aura alors plus de 60 ans. Cette transition concerne 11% de la SAU totale du territoire.

Tableau 10 : Le devenir des fermes dont le chef d'exploitation a 60 ans ou plus en Bretagne Romantique (RA, 2020)

	Exploitations		SAU (ha)	
	2020	Part sur le nombre de fermes au total	2020	Part sur le nombre de fermes au total
Ne sait pas	23	6%	878	3%
Pas de départ du chef d'exploitation envisagé dans l'immédiat	21	5%	601	2%
Reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers	16	4%	1 222	5%
Disparition au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations	6	1%	160	1%
Disparition des terres au profit d'un usage non agricole	4	1%	46	0%

Pour la majorité de ces exploitations, leur devenir reste **incertain**. Cependant, dans certains cas, le **départ à la retraite n'est pas envisagé**, et les chefs d'exploitation envisagent de continuer à travailler au-delà de l'âge légal de la retraite.

2. Dynamique d'installation

a. Les aides à l'installation agricole

Lorsqu'un professionnel souhaite s'installer en tant qu'agriculteur sur un territoire, il peut solliciter **différents dispositifs** pour l'accompagner dans son projet, notamment :

- La **Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA)** : aide financière accordée aux jeunes agriculteurs de moins de 40 ans en France et gérée par la Région depuis 2023
- Le **Soutien à l'Installation Agricole (SIA)** : aide financière pour les installations de personnes âgées de 40 à 50 ans.
- **Prêts bonifiés** : les jeunes agriculteurs peuvent bénéficier de prêts à taux réduit pour financer leurs investissements. Ces prêts sont souvent bonifiés par l'État ou les collectivités locales.
- Le **Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER)** : cofinance de nombreux dispositifs de soutien à l'installation agricole dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC).
- Le **Prêt Brit Agricole** : initiative régionale spécifique à la Bretagne visant à soutenir les agriculteurs dans leurs projets de développement, de modernisation ou de diversification de leurs exploitations

b. Sur le territoire de Bretagne romantique

Depuis 2018, nous observons **16 installations en moyenne par an** sur le territoire de Bretagne romantique avec un **taux de maintien en moyenne de 78%**. L'âge moyen de ces installations est de **38 ans** (soit 2 ans avant l'âge limite pour demander les aides à l'installation⁴⁰).

⁴⁰ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Demander une aide à l'installation. Consulté le 30 avril 2024, sur <https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/creer-ou-ceder-une-exploitation/article/demander-une-aide-a-l-installation>

D'après les données transmises par la CRAB en charge du **point accueil installation agricole**⁴¹, les nouvelles installations s'accompagnent d'un **intérêt croissant** des porteurs de projets pour les **productions diversifiées, la transformation et les circuits courts**, souvent dans le cadre de projets collectifs.

Tableau 11 : Suivi des installations agricoles en Bretagne romantique entre 2018 et 2022 (CRAB via la Mutualité Sociale Agricole)

	Nombre de nouveaux installés	Taux de maintien des installations à 5 ans	Âge moyen des installés	Nouveaux installés selon la forme d'installation	
				En individuel	En Société ou pluralité
2018	14	83,3%	41,6	6	8
2019	22	75%	35,4	-	-
2020	16	76,2%	-	-	-
2021	17	-	35,5	7	10
2022	14	-	41,8	6	8

- : pas de données

Entre 2018 et 2022, le nombre d'installations agricoles est resté presque stable, avec une légère poussée en 2019. Cependant, malgré ce nombre d'installations relativement constant, nous observons une **diminution du taux de maintien des exploitations**. De plus, il existe un **nombre significatif d'installations agricoles non aidées** (dû à l'âge supérieur à 40 ans des installés), et ce nombre est parfois équivalent voire supérieur à celui des installations aidées. Par exemple, en 2021, 17 installations au total sont recensées, mais 4 ont été accompagnées par la CRAB.

3. Dynamique de transmission

Entre 2020 et 2021, le nombre de contacts et d'offres dans le secteur agricole a connu une augmentation, probablement en réaction à l'impact de la crise COVID-19. En effet, cette crise a souligné le désir de certains travailleurs à revenir à des métiers plus concrets, offrant un sens plus profond à leur activité et mettant en avant le travail manuel.

En ce qui concerne la transmission des exploitations, notamment celles spécialisées dans l'élevage laitier, nous observons une **recherche active d'associés ou de repreneurs**, ainsi que des appels pour des **agrandissements et des projets équestres**. Cependant, cette tendance semble ralentir depuis deux ans, ce qui semble suggérer une **conjuncture économique plus difficile**.

Tableau 12 : Suivi des exploitations agricoles à transmettre (CRAB)

	Contactés reçus pour l'ensemble des offres agricoles	Visites reçues	Offres reçues
2018	9	5	5
2019	9	5	5
2020	17	4	6
2021	17	6	6
2022	7	2	2
2023	10	4	0

⁴¹ Chambres d'Agriculture de Bretagne. Point Accueil Installation. Consulté le 30 avril 2024, sur <https://bretagne.chambres-agriculture.fr/mes-projets/mon-entreprise/devenir-agriculteur/point-accueil-installation/>

TOTAL	69	26	24
-------	----	----	----

Cette dynamique agricole peut favoriser les **agrandissements d'exploitations**, que ce soit avec installation ou sans. De plus, les **exploitations de taille moyenne**, variant entre 40 et 50 hectares, **peuvent être intégrées à d'autres exploitations**, favorisant ainsi une croissance progressive du territoire agricole⁴².

Sur les cinq dernières années, les **offres d'exploitations agricoles se sont avérées diversifiées** : en bovins lait, en porcs, en volailles et en bovins viande.

Nous recensons ainsi 14 annonces depuis 5 ans concernant des exploitations de bovins lait, dont 3 sont en recherche d'associés et 11 en phase d'installation. Parmi ces annonces, 5 exploitations offrent une surface supérieure à 100 hectares, 6 se situent entre 50 et 100 hectares et 3 sont inférieures à 50 hectares.

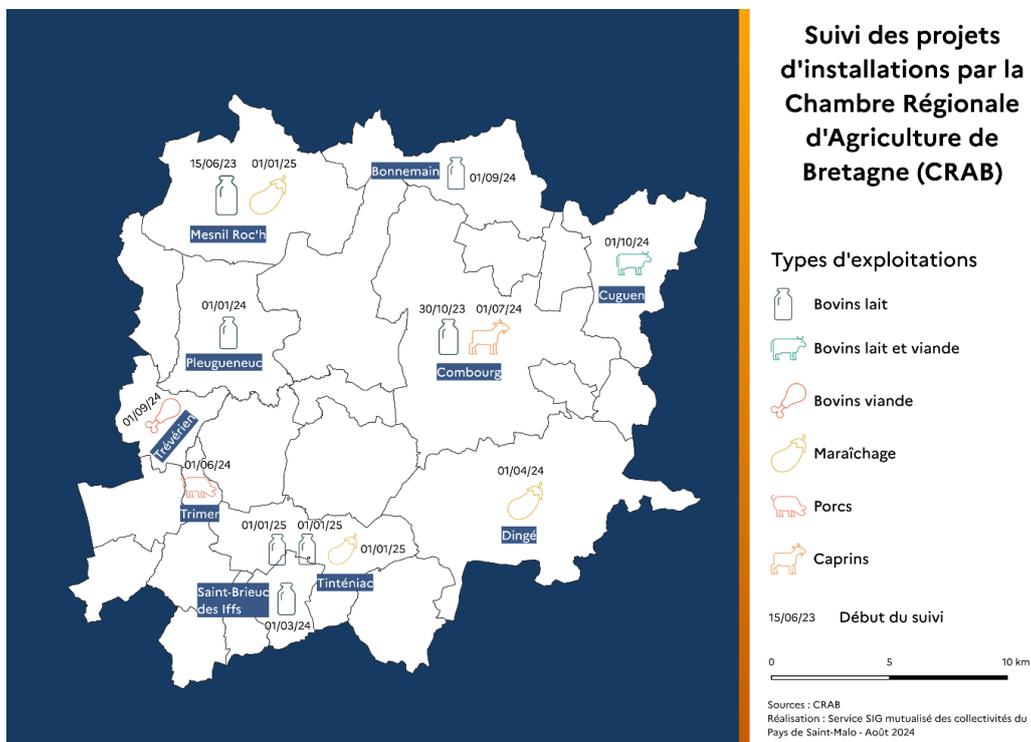


Figure 28 : Suivi des projets d'installations agricoles en Bretagne romantique (CRAB)

H. L'implication des agriculteurs en Bretagne romantique

1. Dynamiques agricoles sur le territoire

En Bretagne romantique, **plusieurs groupes et collectifs agricoles sont actifs**, favorisant les échanges entre agriculteurs et le partage des bonnes pratiques. Parmi eux, nous retrouvons :

- Le **Groupe lait** de Bretagne Romantique piloté par la CRAB, comptant 10 agriculteurs
- Le **Groupe Pack Agroculture** de Bretagne Romantique piloté par la CRAB, réunissant 12 agriculteurs
- Le **Comité territorial Rance Emeraude** de la Chambre d'agriculture, qui compte au moins 5 agriculteurs de la Bretagne romantique
- Le **Groupe 30 000**, axé sur la baisse des phytos, qui réunit 7 exploitations dont 4 de Bretagne romantique, avec environ 3 à 4 réunions par an et des visites individuelles.

⁴² Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, Diagnostic agricole pour le PAAT CBBR, mars 2024

- Diverses entreprises et structures soutiennent l'agriculture locale, comme l'entreprise SAS Holann, négociant en céréales et produits phyto à Saint-Domineuc, qui emploie environ 20 salariés
- Des associations telles que **Rando Gourmande**, **Bien Vivre en Bretagne romantique et Métiers d'autrefois**, organisent des événements pour promouvoir le milieu rural, comme la prochaine édition prévue en septembre 2024 à La Baussaine
- Un **Centre d'Étude et de Traitement Agricole (CETA)** « Avenir bio cultures nord »
- Des groupes de travail comme le **groupe robot** Eilyps sur le secteur de Tinténiac avec une dizaine d'agriculteurs. Mais aussi des groupes de travail sur la trésorerie, la gestion de troupeau...
- Des **Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA)** : coopérative où des agriculteurs s'associent pour mettre en commun leurs moyens et leurs équipements.
- Des **Entreprises de Travaux Agricoles (ETA)** : entreprises spécialisées dans la réalisation de travaux agricoles pour le compte d'autres exploitants agricoles. Nous en dénombrons une douzaine en Bretagne romantique.

Au niveau syndical, on retrouve notamment les Jeunes Agriculteurs (JA) avec :

- Le **JA Canton de Tinténiac** présidé par Rohan Pinault
- Le **JA du canton de Combourg** présidé par Jérémy Pellé.

De plus, des **comices agricoles** comme celui d'Ille et Rance, organisé cette année à Pleugueneuc et à Lanrigan fin août 2024, contribuent également à dynamiser le secteur.

Enfin, la **Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FDSEA)** du canton de Tinténiac s'engage également pour défendre les intérêts des agriculteurs de la région. Nous retrouvons aussi des membres de la **Coordination rurale** et de la **Confédération Paysanne** présents sur le territoire⁴³.

2. Actions environnementales auprès du monde agricole

Sur le territoire de Bretagne Romantique, diverses démarches et acteurs s'impliquent dans la **préservation de l'environnement et le développement agricole**.

Le **Bassin Versant du Linon** et le **Sage Rance Frémur** sont quelques-unes des structures visant à assurer une gestion durable des ressources en eau. De même, le **Bassin Versant Mireloup Beaufort Landal**, géré par **Eau du Pays de Saint-Malo**, met en œuvre des actions pour la protection de la qualité de l'eau. Le programme mené par **TerQualitech** suit spécifiquement les parcelles de sarrasin sur ces bassins versants. Notons également le développement des **Diagnostics Parcelles à Risques (DPR2)** qui identifient les principaux risques de transfert de polluants vers les cours d'eau, du fait de la topographie de la parcelle, la présence et/ou l'absence de haie, la qualité du sol, la couverture végétale.

Nous avons également diverses organisations professionnelles agricoles intervenants sur notre territoire :

- La **Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne**, qui joue un rôle essentiel dans l'accompagnement et le conseil des agriculteurs, la formation, la recherche et le développement agricole.
- **Agrobio 35**, qui œuvre pour le développement de l'agriculture biologique en Ille-et-Vilaine, en accompagnant les agriculteurs dans leur conversion vers l'agriculture biologique et en promouvant les produits bio.

⁴³ Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, Diagnostic agricole pour le PAAT CBBR, mars 2024

- [Terres de Liens Bretagne](#), qui agit en faveur de l'installation de jeunes agriculteurs et de la préservation des terres agricoles, en facilitant l'accès au foncier et en soutenant les projets agroécologiques.
- La [Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural](#) (SAFER), organisation en France spécialisée dans la gestion et l'aménagement foncier agricole
- Le [Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural Installation Transmission](#) (CIVAM IT), qui encourage les démarches collectives et solidaires des agriculteurs pour favoriser le développement d'une agriculture durable et le renouvellement des générations agricoles.
- L' [Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural](#) 35 (ARDEAR) promeut l'agriculture paysanne.

Par ailleurs, l'**Aménagement Foncier Agricole Forestier et Environnemental** (AFAFE) lancé depuis 2018 dans le département 35 vise à promouvoir une gestion équilibrée des territoires.

Les [Paiements pour Services Environnementaux](#) (PSE) concernent **36 exploitations** et ont pour objectif de maintenir et de développer des pratiques réduisant l'utilisation et le transfert de produits phytosanitaires

Enfin, chaque année, une trentaine de [Conseils Stratégiques Phytosanitaires](#) (CSP) sont réalisés, ainsi que des **sessions Certiphyto**, dans le but de sensibiliser et d'accompagner les agriculteurs dans une gestion raisonnée des produits phytosanitaires.

Des suivis [Bilan de Santé du Végétal](#) (BSV) sont également effectués sur les cultures de céréales et de maïs pour garantir la santé des cultures et la durabilité des pratiques agricoles.

3. Des rencontres territoriales dans le cadre du diagnostic du PAAT

Le diagnostic agricole a débuté en fin du mois de janvier avec une première réunion territoriale agricole qui a permis de rassembler **27 agricultrices et agriculteurs du territoire et des structures professionnelles agricoles**.

Cela a permis de rendre visible différentes problématiques agricoles aux yeux des professionnels :

- Des difficultés économiques
- Des difficultés sur l'installation et la transmission des fermes
- Des difficultés sur l'image du monde agricole
- Des difficultés sur le recrutement de la main d'œuvre agricole
- Des difficultés administratives et réglementaires

Ces différentes problématiques évoquées par les professionnels du monde agricole ont permis d'enrichir les sujets de réflexions à pousser lors d'une seconde réunion.

Cette dernière qui s'est déroulée au mois de mars 2024 a réuni **21 agricultrices et agriculteurs du territoire et des structures professionnelles agricoles** comme le Bassin versant du Linon.

Plus de **80 pistes d'actions** ont ainsi pu émerger avec notamment les thématiques suivantes qui sont à traiter de **manière urgentes et importantes** du point de vue des professionnels agricoles :

- **Agir sur le foncier :**
 - Favoriser des échanges parcellaires, de la restructuration des exploitations agricoles
 - Sanctuariser des haies et des surfaces labellisées en agriculture biologique
 - Développer la visibilité sur le foncier agricole et sur son devenir

- **Agir sur l'éducation, la sensibilisation des habitants du territoire :**
 - Apprendre aux jeunes générations à cuisiner des produits frais, sur leurs bienfaits sur la santé, sur le rôle de l'agriculture dans notre environnement
 - Accroître la visibilité des fermes vendant en circuit-court : soit par un annuaire des producteurs, soit par une cartographie, soit des portraits-vidéo mais également avec un fléchage commun sur les bords de route
 - Créer plus de lien avec les habitants en mettant en avant des visites de fermes, des ateliers participatifs, des panneaux de publicités production locale
- **Agir sur la restauration collective :**
 - Planifier les besoins des restaurants et identifier les manques en production locale
 - Sensibiliser des cuisiniers à la production locale

D'autres actions sont également à prendre en compte :

- Agir sur l'installation et la transmission :
 - Identifier les futurs cédants
 - Accorder une aide financière à l'installation
- Agir sur la consommation :
 - A travers des chèques alimentaires à dépenser en circuit-court et de proximité
 - Mettre en place une sécurité sociale alimentaire
 - Renforcer les actions de vente de produits locaux
- Agir sur les pratiques agricoles :
 - Encourager le changement de pratiques agricoles
 - Valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement

Ainsi les pistes d'actions ressorties lors de ces réunions territoriales agricoles viendront renforcer les actions issues des ateliers de concertation de juin 2024 afin d'enrichir **le plan d'actions** du PAAT.

I. Le solde commercial agricole à l'échelle de Bretagne

Le **solde commercial** d'un territoire est la différence entre la **valeur des exportations** (biens et services vendus à l'étranger) et **celle des importations** (biens et services achetés à l'étranger). Il mesure ainsi l'équilibre entre ce que le territoire vend à l'international et ce qu'il achète de l'étranger.

Un **solde commercial positif** (excédent) signifie que le territoire exporte plus de biens et de services qu'il n'en importe, tandis qu'un **solde commercial négatif** (déficit) indique l'inverse.

Tableau 13 : Exportations et importations bretonnes en 2022 en milliers d'euros, DRAAF Bretagne, 2022

	Exportations bretonnes		Importations bretonnes		Solde commercial
Produits agricoles, sylvicoles et de la pêche	641 276	12%	826 061	20%	-184 785
Viande et produits à base de viande	1 645 331	30%	702 805	17%	942 526
Produits laitiers et glaces	1 203 446	22%	618 767	15%	584 679
Produits de boulangerie-pâtisserie, pâtes	502 299	9%	563 814	14%	-61 515
Aliments pour animaux	422 355	8%	378 156	9%	44 199
Produits alimentaires divers	420 950	8%	368 490	9%	52 460
Huiles et graisses, tourteaux	210 532	4%	284 549	7%	-74 017

Produits de l'industrie du poisson	148 281	3%	117 056	3%	31 225
Produits à base de fruits et de légumes, y compris jus	147 023	3%	132 055	3%	14 968
Produits du travail des grains et amyliacés	87 738	2%	107 605	3%	-19 867
Boissons	55 233	1%	64 420	2%	-9 187
Produits des industries agroalimentaires	4 843 188	88%	3 337 717	80%	1 505 471
Total (produits agricoles + produits des IAA)	5 484 464	100%	4 163 778	100%	1 320 686

Le **solde total est excédentaire** notamment grâce aux **fortes exportations** de la région sur les produits issus des **Industries Agro-Alimentaires (IAA)**. Cela indique que la Bretagne a une **performance commerciale** plutôt favorable dans l'ensemble, avec des exportations globalement supérieures aux importations, notamment dans **la viande et produits à base de viande** ainsi que **les produits laitiers**.

Notons cependant le **déficit dans le solde commercial** sur les **produits bruts agricoles, sylvicoles et de la pêche**.

J. Les grands enseignements de la production agricole en Bretagne romantique

À la suite de l'ensemble de ces données, les grands enseignements à tirer de notre diagnostic agricole sont nombreux.

Tout d'abord, nous notons une **diminution du nombre d'exploitations agricoles**, parallèlement à un **agrandissement des fermes existantes**, ce qui indique une **concentration des terres agricoles**.

La concentration des terres agricoles entraîne de **nombreux risques** :

- **Pour l'emploi rural** : les petites exploitations agricoles nécessitant généralement plus de main-d'œuvre
- **Pour la diversité agricole** : les grandes exploitations agricoles sont souvent spécialisées dans la monoculture, ce qui réduit la diversité des cultures et peut rendre l'agriculture plus vulnérable aux maladies, aux parasites et aux changements climatiques.
- **Pour les inégalités économiques et sociales** : la concentration des terres agricoles peut accroître les inégalités économiques en concentrant la richesse entre les mains de grands propriétaires terriens rendant plus difficile la négociation des prix par les agriculteurs de petites exploitations.
- **Pour l'environnement** : les grandes exploitations agricoles sont souvent associées à des pratiques intensives qui peuvent mener à la dégradation des sols, à la pollution des eaux et à une utilisation de pesticides et d'engrais. De plus, la réduction de la diversité des paysages agricoles peut affecter les services écosystémiques, comme la pollinisation, la rétention d'eau et la fertilité des sols.
- **Pour la résilience alimentaire** : la spécialisation et la concentration des terres peuvent rendre les systèmes agricoles moins résilients face aux chocs économiques, climatiques et sanitaires. De même, elles réduisent la production locale de nourriture, augmentant la dépendance aux importations et vulnérabilisant la sécurité alimentaire locale en cas de perturbations des marchés mondiaux.
- **Pour les droits fonciers** : La concentration des terres rend l'accès à la terre plus difficile pour les jeunes agriculteurs, ce qui peut limiter le renouvellement générationnel.

Le **renouvellement des générations d'agriculteurs** est également un enjeu crucial, car la population agricole vieillit et il est nécessaire d'encourager les jeunes à s'engager dans ce secteur.

En outre, la **transition agricole**, bien qu'en cours, présente encore une grande marge de progression, notamment en termes d'adoption des pratiques de l'agriculture biologique.

Enfin, la **diversification agricole** est un aspect à encourager pour renforcer la résilience des exploitations et répondre à la demande croissante de produits de qualité et de proximité.

V. La transformation

<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une région porteuse dans la transformation alimentaire 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pas de collecteur laitier malgré la prédominance de la production laitière • Absence d'outils mutualisés (professionnels et pour habitants) permettant de structurer une filière territoriale
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des abattoirs à portée des élevages mais absents sur le territoire • Des nouvelles installations agricoles tournées vers la transformation 	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peu de transformation des denrées alimentaires sur le territoire • Investissements importants en individuel

La **transformation alimentaire** désigne l'ensemble des procédés et opérations appliqués aux matières premières agricoles et alimentaires pour les rendre propres à la consommation humaine. Elle comprend différentes étapes telles que le lavage, la découpe, la cuisson, la fermentation, la pasteurisation, la stérilisation, la congélation, la déshydratation, etc⁴⁴.

Deux types de procédés sont étudiés dans le cas du diagnostic du PAAT de Bretagne romantique : via les **industries agro-alimentaires** et via la **transformation directement à la ferme** par les agriculteurs. Nous avons choisi de ne pas écarter les métiers de bouche (les boulangers, charcutiers, bouchers...), mais nous n'approfondirons pas ce secteur dans notre analyse.

A. Les Industries Agro-Alimentaires en Bretagne romantique

L'**industrie agroalimentaire** est un secteur économique qui englobe toutes les activités liées à la transformation des matières premières d'origine agricole en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale.

Les entreprises de l'industrie agroalimentaire peuvent être impliquées dans **diverses activités**, notamment la transformation des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des produits laitiers, des céréales et des boissons.

⁴⁴ Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). (s. d.). Transformation alimentaire. Consulté le 30 avril 2024 sur <https://www.anses.fr/fr/content/transformation-alimentaire>

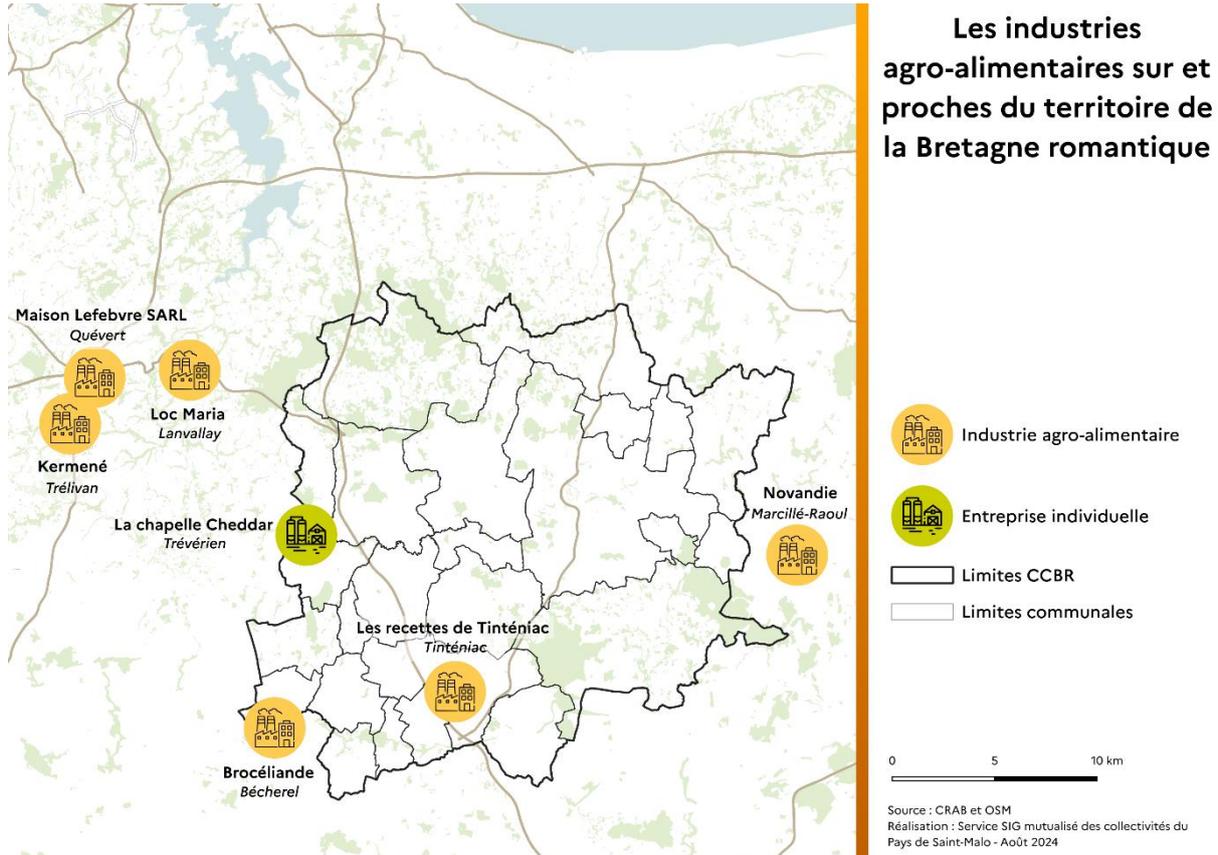


Figure 29 : Les Industries Agro-Alimentaires proches du territoire de la Bretagne romantique (CRAB)

Le territoire de Bretagne romantique possède une entreprise agro-alimentaire : les **Recettes de Tinténiaac**, spécialisée dans le secteur d'activité de la préparation industrielle de produits à base de viande.

Notons également la présence de la **Chapelle Cheddar**, entreprise individuelle de transformation de lait biologique de vache en fromage sur la commune de Trévérien.

D'autres IAA sont proches de notre territoire :

- [Loc Maria Biscuits](#) : biscuiterie à Lanvallay
- [Kermené](#) : filiale de Leclerc avec notamment de la transformation de viande à Tréllivan et Vildé-Guingalan
- [Cochon des prés](#) : fabrication d'andouilles à Quévert
- [Novandie](#) : préparation de desserts végétaux à Marcillé Raoult
- [Brocéliande](#) : préparation de produits à base de viande

B. Les collecteurs laitiers en Bretagne romantique

Les **collecteurs laitiers** jouent un rôle essentiel dans la filière laitière en assurant la collecte auprès des éleveurs et le transport du lait dans des conditions optimales, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des produits laitiers finaux.

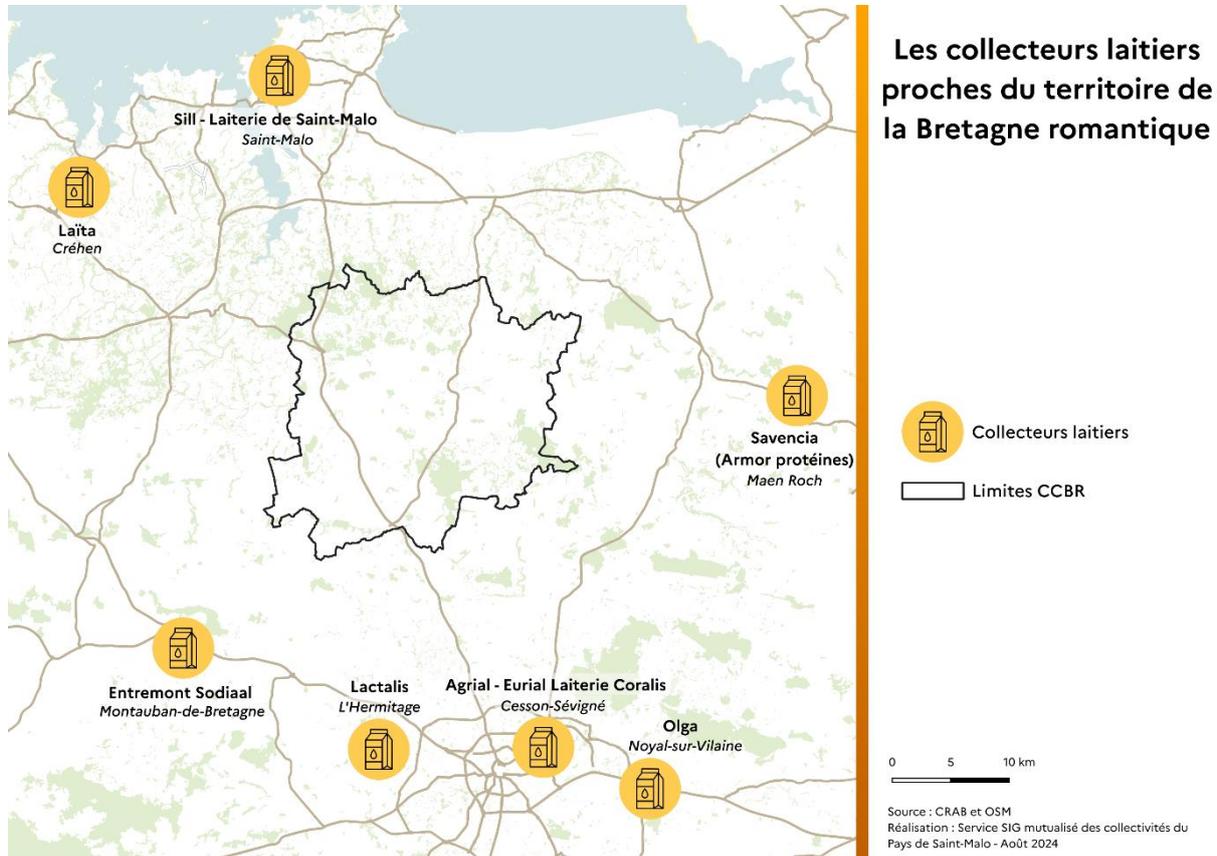


Figure 30 : Les collecteurs laitiers proches du territoire de la Bretagne romantique (CRAB)

Nous dénombrons **7 collecteurs laitiers** autour de la Bretagne romantique :

- **Sill** : laiterie de Saint Malo
- **Laïta** à Créhen
- **Entremont Sodiaal** à Montauban-de-Bretagne
- **Lactalis** à l'Hermitage
- **Savencia** à Maen Roc'h
- **Agrial** à Cession Sévigné avec des accords de collecte avec Sodiaal
- **Olga** (anciennement Triballat) à Noyal sur Vilaine avec la collecte notamment du lait issu de l'agriculture biologique

En moyenne, nous comptabilisons **1 collecte toutes les 48 heures** dans une exploitation laitière⁴⁵. De même, à noter qu'à l'échelle nationale, les usines de production de lait liquide au nombre de **943 en 1981**, n'étaient plus que **57 en 2011**⁴⁶. Actuellement, **une dizaine de sites industriels**

⁴⁵ Ferme Laitière France. (s. d.). La collecte du lait. Consulté le 30 avril 2024 et récupéré sur <https://www.ferme-laitiere-france.com/fr/les-dossiers-du-lait/la-collecte-du-lait/>

⁴⁶ Ricard D. (2014), « Les mutations des systèmes productifs en France : le cas des filières laitières bovines » Revue Géographique de l'Est, 54(1-2).

regroupent près de **70 % de la production nationale** pour chaque grande catégorie de produits laitiers⁴⁷.

C. L'abattage

Autour de la Bretagne romantique, **plusieurs abattoirs** jouent un rôle clé dans le secteur de l'abattage :

- [L'abattoir Saint-Aubin d'Aubigné](#), sous la gestion de la société intercommunale d'abattage traite une diversité d'animaux incluant bovins, chevreux, caprins, ovins, porcins, solipèdes et gibier d'élevage.
- À Maen Roch, l'abattoir [Abera](#) se spécialise exclusivement dans les porcins.
- Le [groupe Teba](#), propose des services d'abattage à Grandparigny pour bovins, caprins, ovins, porcins et solipèdes.
- À Montauban de Bretagne, [l'abattoir Gallais Viandes](#) est dédié aux porcins
- Tout comme [Cooperl Viande](#) à Lamballe.
- Enfin, [l'abattoir Kermené](#) de la filial E.Leclerc à Saint-Jacut-du-Mené traite aussi bien des bovins que des porcins

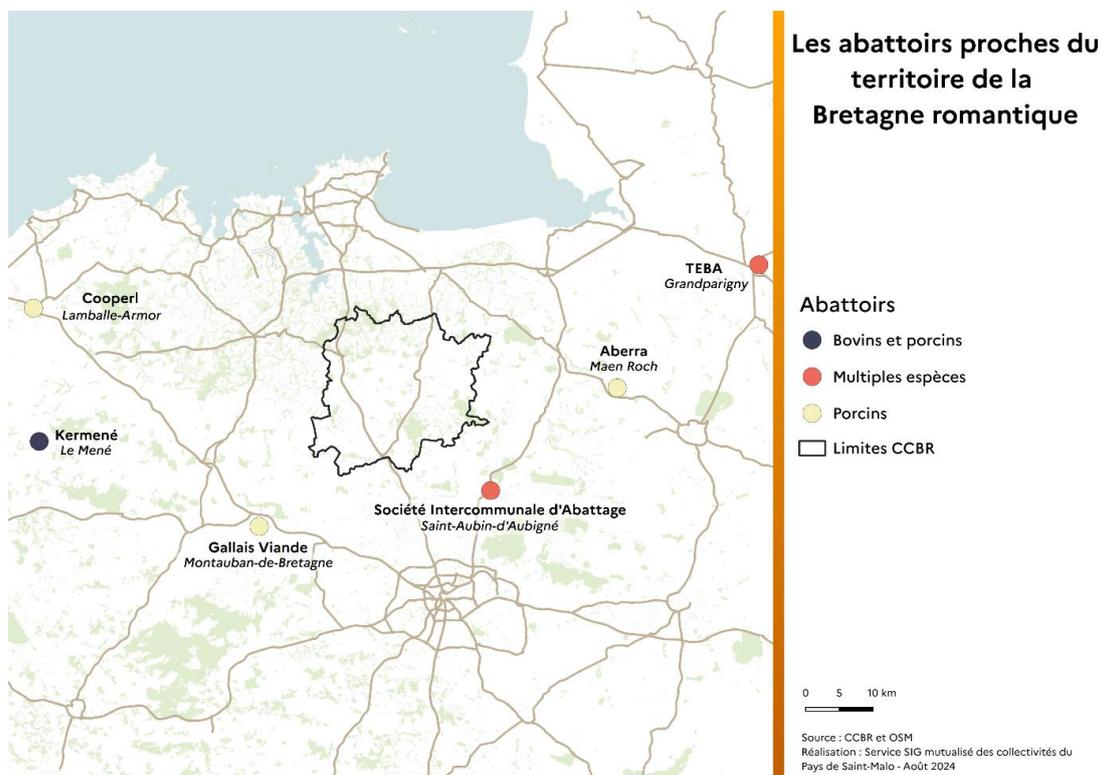


Figure 31 : Les abattoirs proches du territoire de la Bretagne romantique

Notons que **plus la distance entre des sites d'abattage et les éleveurs est grande plus elle entraîne des risques** : du stress pour les animaux via du transport prolongé, des coûts économiques dans les frais de transport, un impact environnemental, des risques sur la qualité de la viande avec le stress des animaux.

En France, bien que les réglementations européennes (Règlement (CE) n° 1/2005⁴⁸) soient appliquées, **les distances et durées varient souvent en pratique et selon les espèces**. Un trajet de

⁴⁷FranceAgriMer (2016), La transformation laitière française : état des lieux et restructuration, Les études de FranceAgriMer

⁴⁸ Règlement(CE) n° 1/2005 consulté sur <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32005R0001>

plus de 100 à 200 kilomètres peut être considéré comme une "grande distance" pour les animaux destinés à l'abattage, surtout si cela implique plus de 4 à 6 heures de transport⁴⁹.

Ainsi en Bretagne romantique, ces différents sites recensés se situent entre **30 min et 1h30 de transport**.

Notons également que le pays comptait 1 700 abattoirs en 1964, ils étaient 265 cinquante ans plus tard⁵⁰.

D. La transformation à la ferme

La **transformation à la ferme** fait référence au processus par lequel les agriculteurs transforment leurs matières premières agricoles en produits alimentaires transformés directement sur leur exploitation. Cela peut inclure la transformation du lait en fromage, du blé en farine, des fruits en confitures, ou encore la fabrication de yaourts, de jus de fruits, de pain, etc. En transformant leurs produits sur place, les agriculteurs **ajoutent de la valeur à leurs produits, diversifient leurs activités et développent de nouvelles sources de revenus**.

Tableau 14 : Nombre d'exploitations agricoles réalisant une activité de transformation à la ferme (RA, 2020)

	2010	2020	Part en 2020 (part de nombre d'exploitations du territoire)
Transformation de lait	3	3	0,7%
Transformation ou découpe de viande	-	19	4,7%
Transformation de fruits et/ou légumes	-	5	1,2%

- : pas de données

Sur le territoire de Bretagne romantique, nous observons une diversification des activités de transformation à la ferme :

- **3 ateliers de transformation laitière**, dont 2 sont certifiées AB se spécialisant dans la fabrication de fromages
- **19 exploitations se sont lancées dans la transformation de viande**
- **5 exploitations se sont tournées vers la transformation de fruits et légumes** dont 4 sont en AB, proposant notamment la production de jus de pommes (2 exploitations agricoles) et de plantes aromatiques (2 exploitations agricoles).

L'émergence de ces activités de transformation à la ferme contribue à renforcer **la résilience alimentaire** du territoire de Bretagne romantique.

E. Les grands enseignements de la transformation en Bretagne romantique

Les grands enseignements de la transformation soulignent plusieurs points clés. Tout d'abord, notons une **absence d'outils mutualisés pour la transformation**, en circuit-long (collecteurs laitiers, abattoirs...) et en circuit court, ce qui freine une relocalisation des filières alimentaires. La mutualisation d'équipements de transformation entre producteurs, professionnels de la transformation, collectivités et particuliers est une solution pour assurer leur amortissement et limiter les frais de fonctionnement. Ces unités offrent des débouchés directs aux producteurs locaux, leur permettant de diversifier leur production avec des investissements limités

⁴⁹ ANSES. (2017). *Avis de l'Anses relatif à une demande de mise à jour de l'expertise sur le bien-être des animaux pendant leur transport*.

⁵⁰ Jourdan F. & Hochereau F. (2019), « La mise en application d'un règlement de protection animale au regard de la structuration des abattoirs français » *Anthropology of food*, S13.

La **logistique nécessite également une structuration** pour améliorer la distribution locale des produits transformés. **Encourager et valoriser la transformation à la ferme** est essentiel pour permettre aux agriculteurs de diversifier et d'augmenter la valeur ajoutée de leurs produits.

Enfin, il existe une **grande marge de progression dans la relocalisation de ce maillon** de la chaîne alimentaire, ce qui pourrait réduire la dépendance aux infrastructures centralisées et aux énergies fossiles.

VI. La distribution

<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> • De nombreux points de vente alimentaire diversifiés en circuits longs et en circuits-courts • Des initiatives citoyennes et par les agriculteurs pour structurer l'offre locale 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une majorité des commerces le long de la départementale isolant certaines communes • Une logistique en circuit-court manquant de structuration • Des marchés communaux non compatibles avec les horaires de nombreux professionnels
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> • De nombreuses dynamiques de vente directe et en circuit-court • Une plateforme logistique et un réseau de distribution en circuit-court existant • Des GMS ouvertes et en demande de collaboration • Des attentes en alimentation locale 	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investissements financiers et en temps des circuits-courts compromettant la pérennité de ces initiatives • Fragilité des épiceries de village, garantes de lieu de rencontres, proches des consommateurs

La **distribution alimentaire** englobe l'ensemble des processus qui permettent aux produits alimentaires d'atteindre les consommateurs. Elle implique une chaîne logistique complexe, comprenant le transport, la manipulation, le stockage et la redistribution des produits.

En France, le transport lié à l'alimentation des ménages génère un trafic de **201 milliards de tonne-kilomètres par an**. Bien que **57 % de ce trafic soit maritime**, le **transport routier** est responsable de **83 % des émissions de CO₂**, car il émet plus de CO₂ par tonne transportée. Les **aliments pour animaux**, principalement des tourteaux, comptent pour **un tiers du trafic** et **19 % des émissions**, tandis que les **fruits et légumes**, qui constituent **un quart du trafic**, sont responsables de **31 % des émissions**, faisant d'eux la catégorie la plus polluante en termes de transport⁵¹. Ce même rapport de l'ADEME indique que 1 360 km sont parcourus pour les achats alimentaires par personne par an. A noter que **90 % des achats alimentaires** par les consommateurs sont effectués en voiture, représentant en **moyenne 60 kilomètres par semaine pour un foyer de trois personnes**⁵².

La distribution comprend trois types de circuits :

- Les **circuits longs** impliquent souvent plusieurs intermédiaires, tels que les grossistes ou les distributeurs régionaux ou nationaux, avant d'atteindre les points de vente où les consommateurs achètent les produits
- Les **circuits-courts** se caractérisent par la réduction du nombre d'intermédiaires dans la vente, sans nécessairement impliquer une proximité physique. Ils sont définis comme une vente impliquant au maximum un intermédiaire.
- La **vente directe** : cas particulier du circuit-court n'impliquant aucun intermédiaire.

Ce dernier cas comprend différents canaux de distribution :

- **À la ferme, casiers automatiques, magasins à la ferme** : le producteur vend ses produits et parfois ceux de ses voisins directement depuis sa ferme.

⁵¹ ADEME. (2019). *Bilan carbone de l'alimentation des ménages en France* (Rapport). Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie. <https://librairie.ademe.fr/ged/781/rapport-francais-bilan-carbone-alimentation-france-2019.pdf>, consulté le 20/08/2024

⁵² Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition, 184 pages

- **Sur les marchés** : le producteur vend ses produits sur les marchés locaux ou régionaux.
- **Paniers, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), La ruche qui dit oui** : les consommateurs s'abonnent à des paniers de produits frais fournis régulièrement par le producteur.
- **Vente en ligne** : le producteur vend ses produits via un site internet dédié.
- **Vente à la restauration collective ou aux commerces de proximité** : le producteur fournit directement les restaurants, les cantines scolaires ou les commerces de proximité.
- **Les magasins de producteurs** : structure de vente collective regroupant les produits de plusieurs producteurs locaux dans un point de vente collectif.

A. Les différents points de vente alimentaires en Bretagne romantique

Il existe une variété de points de vente alimentaire en Bretagne romantique.

Le choix a été fait de distinguer **7 types de points de vente** :

1. Les **épiceries et supérettes** : magasins alimentaires proposant une gamme variée de produits alimentaires et non alimentaires et qui font moins de 400 m². Nous en dénombrons **10 sur le territoire**.
2. Les **hypers et supermarchés** : magasins alimentaires proposant une gamme variée de produits alimentaires et non alimentaires. Les supermarchés font entre 400 et 2 500m² et les hypermarchés font plus de 2 500m². Nous en dénombrons **5 sur le territoire**.
3. Les **magasins spécialisés** : magasins alimentaires proposant une gamme variée de produits alimentaires et non alimentaires spécifiques répondant à une charte définie en lien avec les enjeux environnementaux. Il existe **3 magasins spécialisés** sur le territoire.
4. Les **boulangeries** : spécialisées dans la fabrication et la vente de pain, de viennoiseries et/ou de pâtisseries. Nous comptons **18 boulangeries** en Bretagne romantique.
5. Les **boucheries et/ou charcuteries** : commerces de détail spécialisés dans la vente de viandes et de produits à base de viande. Nous dénombrons **4 boucheries et/ou charcuteries**.
6. La **vente directe** : regroupe ici les différents canaux de distribution de vente directe présentés ci-dessus exceptée la vente sur les marchés. Nous dénombrons une trentaine de points de vente directe sur le territoire. Leur recensement est délicat car la connaissance de ces points de vente dépend des communications (réseaux sociaux, site internet...) mis en place par les vendeurs. Nous en comptons une **trentaine**.
7. Les **marchés** : lieux de rencontre entre des vendeurs et des acheteurs où se réalisent des échanges commerciaux. Il peut être régulier (hebdomadaire, mensuel) ou occasionnel. Il existe au moins **1 marché dans 8 communes** du territoire. Certains de ces marchés se déroulent deux fois par semaine.

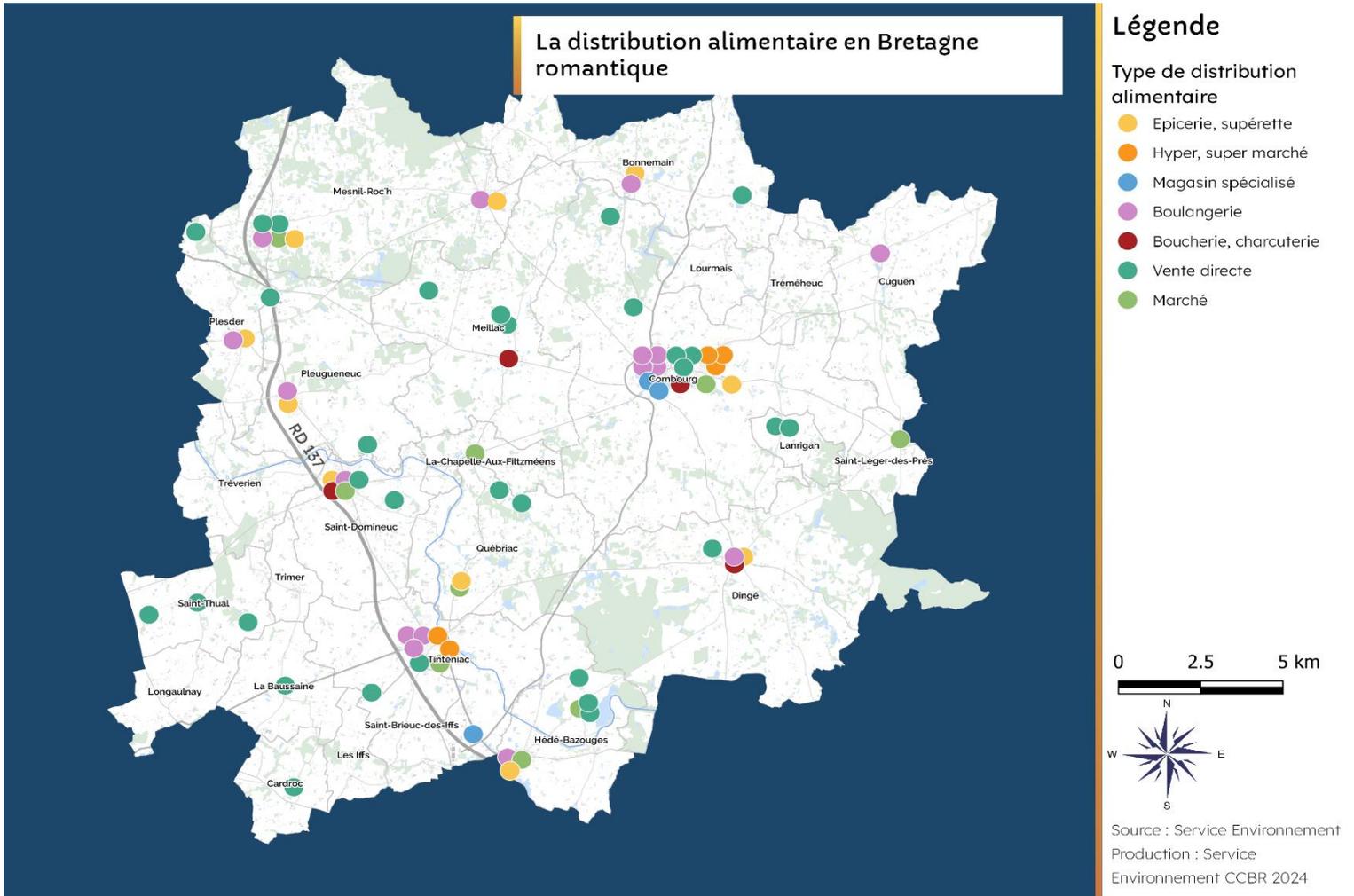


Figure 32 : Les points de vente alimentaires en Bretagne romantique

Sur le territoire de Bretagne romantique, les points de vente alimentaires sont présents sur l'ensemble du territoire, ce qui contraste avec le nombre d'entreprises de transformation de produits locaux.

La majorité des commerces alimentaires se situent le long de la départementale (RD 137) et dans les bassins de vie des habitants (Combourg et Tinténiaac).

B. Les Grandes et Moyennes Surfaces et magasins spécialisés en Bretagne romantique

Les GMS font référence à un type de magasins spécifiques, principalement utilisés dans le secteur de la grande distribution. Ce terme englobe généralement les supermarchés et les hypermarchés⁵³.

3 enseignes de magasins ont été rencontrées sur notre territoire :

- **Intermarché** : avec son magasin à Combourg

⁵³Infonet, Définition Grande et Moyenne Surface, consulté le 06 mai 2024 sur <https://infontet.fr/lexique/definitions/grande-et-moyenne-surface/>

- **Système U** avec un Hyper U à Combourg et un Super U à Tinténiac
- **Biocoop** avec deux magasins (un à Combourg, l'autre à Tinténiac) sur le territoire.

D'autres enseignes ont été également sollicités (Lidl, Netto) mais cela n'a pas débouché à des rencontres avec ces acteurs.

Notons également que nous retrouvons sur notre territoire, la **plateforme Biocoop Logistique** à Tinténiac, qui assure le stockage, la réception et la distribution des denrées alimentaire du groupe.

Ces enseignes rencontrées sont ouverts de **6 à 7 jours par semaine** avec en moyenne **8 500 clients par semaine par magasin**. Ces magasins embauchent en **moyenne 60 salariés**. Le **panier moyen** du client y est de **38€** par visite. Ces 3 enseignes proposent également un **service de livraison et/ou de drive**.

D'après ces enseignes, une majorité de consommateurs sont **préoccupés par la provenance des produits alimentaires**. Pour autant, le **critère prix reste le critère prédominant lors des achats**.

Ces enseignes souhaitent **développer leur lien avec la production locale**. Cependant les **freins évoqués sont nombreux**: la logistique pour l'approvisionnement de ces denrées locales, la lourdeur administrative, la régularité d'approvisionnement (absence de ruptures, peu de variation en quantité...), les règles sanitaires strictes, les exigences de calibrage des produits...

Malgré plusieurs obstacles, la GMS montre **une tendance croissante**, en réponse à la demande des consommateurs, à **offrir davantage de produits locaux**. Cependant, cette dynamique est freinée par une **méconnaissance du monde agricole** de proximité et le **manque de moment de rencontres entre producteurs et distributeurs**.

C. Les circuits-courts en Bretagne romantique

Selon le dossier de l'Agence Bio⁵⁴, **plus de la moitié des producteurs bio (53 %)** commercialisent leurs produits via une filière courte, contre seulement **19 % des exploitants conventionnels**. La majorité des exploitations pratiquant la vente directe sont de **petite taille économique**. En moyenne, les producteurs utilisent **2 à 3 lieux de vente différents**.

Les motivations pour les producteurs à pratiquer la vente directe sont multiples :

- D'un **point de vue financier**, les producteurs cherchent à capturer un maximum de valeur ajoutée, assurant ainsi une garantie de prix et de revenus, et évitant de dépendre des prix fixés par les autres ou des cours du marché.
- Sur le **plan personnel**, la vente directe offre une forme de reconnaissance et un retour direct de la clientèle.
- Elle favorise la vente locale, **la transparence sur les produits et leurs modes de production**, tout en proposant des produits de qualité à des prix raisonnables.

Cependant, la **communication, la charge de travail et les besoins d'investissements** demeurent au cœur des problématiques rencontrées par les producteurs pratiquant la vente directe.

1. Vente directe par les producteurs

La CRAB dénombre **47 fermes en vente directe sur notre territoire** avec une prédominance de la vente de légumes et de la viande bovine.

⁵⁴Agence BIO. (15 novembre 2023). Présentation sur la vente directe alimentaire. Consulté le 06 mai 2024

Tableau 15 : Les productions en vente directe en Bretagne romantique

Denrées alimentaires vendus en circuits-court	Nombre de fermes
Légumes	6
Viande bovine	6
Miel	3 à 5
Porcs	4
Œufs	3
Volailles	3
Jus de pommes	2
Farine/pain	2
Plantes à parfums, aromatiques et médicinales	2
Fromage de vache	1
Huile de colza	1
Agneau	1
Canard et foie gras	1
Fromage de chèvre	1
Cidre	1
Glace au lait de vache	1
Autre	Environ une dizaine

Nous dénombrons également :

- **3 AMAPs sur le territoire** : AMAP du Coin et AMAP du Loup à Combourg, AMAP Attitude à Bonnemain, Saint-Domineuc et Meillac
- **Plusieurs ventes à la ferme** : la ferme du P'tit Bois, la ferme des Gats, la ferme Kig Ha Vi à Meillac, la ferme Le Tertre Malouas à Combourg, le magasin de Prêt pour la Breizh à Lanrigan, La Chèvrerie de la Poterie à Dingé, Grain de Méliss à Hédé-Bazouges, la ferme des Glaces à Saint-Brieuc-des-Iffs, les Pinsons Duo Gourmand à La Baussaine, la ferme des Rochelles à Saint-Domineuc, les Coteaux du Linon à Pleugueneuc, la ferme du Rocher à Québriac, ferme de la Chesnaye à Plesder, le Potager de la source à Bonnemain.

Ce recensement n'est pas exhaustif notamment pour plusieurs raisons déjà mentionnées.

- **1 magasin géré par plusieurs producteurs** du territoire est également présent à Mesnil Roc'h, Co'pains Paysans
- **1 épicerie biologique et associative** avec une offre locale à Hédé-Bazouges, Terra Phoenix, La Boutix
- **Un marché ambulant**, voir ci-dessous.

2. Vente sur les marchés

Nous retrouvons **tous les jours de la semaine un marché** (excepté le dimanche) sur le territoire de la Bretagne romantique. Ces marchés sont gérés par les communes du territoire en collaboration avec les services municipaux ou par des associations locales, notamment à Saint-Léger-des-Prés.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
• Combourg de 8h à 13h	• Hédé-Bazouge de 9h à 13h	• La Chapelle aux Filtzméens de 17h à 19h30 • Tinténiac de 07h30 à 13h	• Québriac de 16h30 à 19h • Bazouge sous Hédé de 16h30 à 19h	• Saint-Léger-des-Prés de 16h à 19h • Mesnil Roc'h de 8h30 à 12h30	• Saint Domineuc de 8h à 12h • Tinténiac de 9h à 12h

Figure 33 : Le calendrier de la semaine des marchés en Bretagne romantique

Parmi ces marchés, nous distinguons :

- Les **marchés de producteurs** où l'ensemble des stands sont tenus uniquement par des agriculteurs mettant en avant leurs produits. Ces marchés permettent aux consommateurs de rencontrer directement les producteurs.
- Les **marchés hebdomadaires** sont des marchés où différents commerçants proposent une variété de produits alimentaires et non alimentaires. Les produits alimentaires vendus sur les marchés hebdomadaires peuvent être locaux, mais ils ne proviennent pas nécessairement directement des producteurs.

3. Le Marché ambulant de Bien Vivre en Bretagne romantique

Sur le territoire de la Communauté de communes Bretagne romantique, l'association **Bien Vivre en Bretagne Romantique** (BVBR) a été créée en 2020 grâce à une **initiative citoyenne**. Son objectif est de promouvoir une alimentation locale et de saison à travers diverses actions. Cette association est née d'un groupe Facebook mis en place pendant le confinement⁵⁵.

En quelques mois seulement, ce réseau a conduit à la création d'un **Marché Ambulant** réunissant à la fois des **producteurs locaux** souhaitant vendre en circuit-court leurs produits et des habitants désireux de changer leurs habitudes de consommation. Depuis, BVBR s'est structurée, le **Marché Ambulant est un véritable marché regroupant une quarantaine d'agriculteurs et d'artisans locaux**. Les consommateurs commandent en ligne leur panier et l'association dépose ces paniers chaque vendredi sur 9 sites sur tout le territoire de Bretagne romantique.

Les produits disponibles sur le marché ambulant reflètent la diversité de la production locale. On y trouve une grande variété de produits tels que des fruits et légumes, des viandes blanches et rouges, des œufs, des herbes aromatiques et des tisanes, des plats préparés, ainsi que des produits transformés.

Ce marché a rendu **visible la diversité de l'offre alimentaire du territoire** qui était jusque-là inapparent et relativement méconnue. Il a également permis la **structuration des producteurs et artisans locaux vendant en circuit-court**.

BVBR favorise également la promotion de l'alimentation locale de diverses manières, notamment à travers des plats préparés, des paniers garnis, des ateliers cuisine pour enfants, des buffets et des repas associatifs⁵⁶.

4. Difficulté de pérennisation

Malgré la présence de nombreux producteurs locaux sur le territoire, la vente en circuit court rencontre des difficultés. La plupart de ces initiatives ont été lancées **au début de la pandémie de COVID-19**, lorsque les consommateurs, confrontés à des pénuries dans les grandes surfaces, se sont tournés vers des circuits courts. Cependant, avec l'atténuation des effets de la pandémie, **ils sont progressivement retournés à leurs habitudes de consommation**, ce qui a mis en danger ces initiatives de circuits courts.

Sur notre territoire, nous pouvons noter ces difficultés à travers certains exemples :

- L'épicerie ambulante de produits vrac, locaux et zéro déchet "Je viens à vous" a annoncé la cessation de ses activités début 2024 après 19 mois de fonctionnement à la suite de difficultés de **pérennisation de son modèle économique**⁵⁷

⁵⁵ Bien Vivre en Bretagne Romantique, Préfiguration d'un plan agricole et alimentaire territorial sur la Communauté de communes de Bretagne romantique, février 2024

⁵⁶ Bien Vivre en Bretagne Romantique, Préfiguration d'un plan agricole et alimentaire territorial sur la Communauté de communes de Bretagne romantique, février 2024

⁵⁷ Je viens à vous, Facebook, <https://fr-fr.facebook.com/Jeviensavous2021/>

- Après un peu plus d'un an de fonctionnement, le **marché de St Thual**, qui a été créé après la pandémie, a malheureusement dû stopper son activité⁵⁸.
- Le marché ambulant de BVBR rencontre également des difficultés de pérennisation

La vente en circuit-court nécessite une **logistique propre à ce type de vente**. Cette logistique a un **poids non négligeable** dans la ferme :

- En **termes de temps** : chaque semaine, les fermes en circuit-court consacrent en **moyenne environ 8 heures à la livraison**, prenant en compte diverses étapes telles que la prise de commande, le chargement et le déchargement des camions, le temps passé sur le lieu de livraison et la facturation.
- En **termes de coûts** : la plupart des agriculteurs ne calculent pas précisément les coûts liés à la logistique, ou le font de manière approximative. En moyenne, **ces coûts représentent environ 23% du chiffre d'affaires**, avec notamment des **trajets peu rentables**. De plus, souvent les coûts logistiques ne sont pas intégrés dans le prix de vente des produits⁵⁹. A cela s'ajoute aussi des coûts liés à un nouveau besoin de main-d'œuvre, mais aussi à de l'acquisition **d'équipements spécifiques** (camion, camion frigorifique, cagette...).

La **simplification des circuits ne signifie pas** nécessairement **une réduction de la complexité**, car la plupart des responsabilités continuent à peser sur le premier maillon de la chaîne, à savoir le producteur⁶⁰.

D. Les grands enseignements de la distribution en Bretagne romantique

Les grands enseignements de la distribution soulignent plusieurs défis.

D'une part, il existe de **nombreux points de vente répartis sur tout le territoire**, avec une diversité de l'offre ce qui représente un point fort pour le territoire. Cependant ces derniers notamment en circuit-court sont **éparpillés et vulnérables**. Cela complique ainsi la constitution d'un panier alimentaire complet issu de la production locale pour la vie quotidienne.

Les **horaires de marché** sont également peu adaptés aux travailleurs, limitant leur accès aux personnes actives.

Par ailleurs, les **GMS** sont tenus par leur fonctionnement via des plateformes avec des normes strictes de calibres et d'hygiène ce qui rend la **collaboration avec les producteurs locaux difficile**.

Il est nécessaire de ne pas négliger le lien entre **l'aide alimentaire et les GMS** pour améliorer l'accès des populations vulnérables à des denrées alimentaires.

De plus, la **logistique des circuits courts reste peu structurée**, ce qui pose des défis supplémentaires pour les producteurs et les consommateurs. Cette logistique est couteuse en temps et en argent pour les agriculteurs.

Pour finir, un dernier enjeu est celui du **maintien des épiceries** de villages, lieu de rencontres, d'échanges et de vitalité des communes rurales. Ces acteurs ont été peu abordés dans ce paragraphe pour autant leurs importances dans la résilience alimentaire du territoire est

⁵⁸ Bien Vivre en Bretagne Romantique, Préfiguration d'un plan agricole et alimentaire territorial sur la Communauté de communes de Bretagne romantique, février 2024

⁵⁹ Projet Colicca, Concevoir des organisations logistiques collective et intelligentes pour les circuits-courts alimentaires, 2019, Cerema, IFSTTAR, Chambre d'Agriculture Hauts de France

⁶⁰The Conversation. (2020). Alimentaire : circuits courts, une durabilité sous conditions. <https://theconversation.com/alimentaire-circuits-courts-une-durabilite-sous-conditions-146709>

primordiale. En favorisant le **développement d'une offre alimentaire de proximité**, accessible à pied, à vélo ou en transports en commun, il est possible de réduire de manière significative les déplacements des consommateurs ainsi que leur dépendance à la voiture⁶¹.

⁶¹ Les Greniers d'Abondance (2020) Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires. Deuxième édition, 184 pages

VII. La consommation

FORCES

- Des habitants concernés et mobilisés
- Des foyers avec des moyens financiers
- Une ruralité rapprochant consommateurs et leur alimentation
- Des cuisiniers en restauration engagés et soucieux
- Un maillage entier du territoire par les structures d'aide alimentaire
- Un PST opérationnel
- Des coûts matière en restauration collective suffisant pour développer un approvisionnement de qualité et durable

FAIBLESSES

- Intérêt variable des élus dans la restauration scolaire
- Manque de suivi des approvisionnements en restauration scolaire
- Une méconnaissance de la production locale par les consommateurs et les professionnels

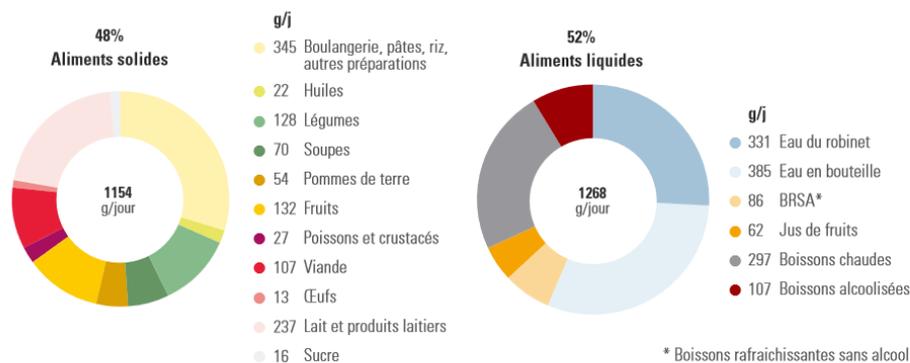
OPPORTUNITES

- Un fort intérêt sur la provenance
- Loi EGalim comme levier de développement d'une agriculture durable et de qualité
- Des achats en gré à gré pour la restauration scolaire
- Convivio à notre écoute et volontaire
- Des leviers mobilisables pour la restauration scolaire
- Un engouement sur le sujet de la part des consommateurs et des professionnels

MENACES

- Une hausse de la demande de l'aide alimentaire
- Des disparités financières des consommateurs
- Une hausse des prix alimentaires en circuit-long
- Des attentes fortes de la part des consommateurs et de certains professionnels sur le PAAT
- Mobilisation des professionnels

Une étude de l'ADEME sur l'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France, nous montre la composition de l'assiette d'un français. Cette dernière est composée à **48% d'aliments solide** et de **52% d'aliments liquides** selon la composition suivante⁶².



Source : INCA2, année 2008.

⁶² ADEME. (2019). *Bilan carbone de l'alimentation des ménages en France* (Rapport). Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie. <https://librairie.ademe.fr/ged/781/rapport-francais-bilan-carbone-alimentation-france-2019.pdf>, consulté le 20/08/2024

Figure 34 : Composition de l'assiette d'un français, (INCA2,2008)

A. Les mangeurs et mangeuses du territoire

1. Le Défi des Familles à Alimentation Positive

Le **Défi des Familles A Alimentation Positive** (DFAAP), porté par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et animé en Bretagne par Agrobio 35 est une initiative mise en place pour **encourager les foyers à adopter une alimentation plus durable, saine et respectueuse de l'environnement tout en maîtrisant leur budget alimentaire**. L'objectif est de démontrer qu'il est possible de manger mieux (avec plus de produits bio, locaux, et de saison) sans augmenter ses dépenses⁶³.

Le **premier DFAAP** en Bretagne romantique a été lancé en 2020 : 60 familles ont été monopolisées (220 personnes). Ce projet était une première action pour marquer l'implication de la CCBR sur la thématique de l'alimentation. Une **seconde édition** a débuté en février 2023 et a permis de rapprocher la CCBR et ses habitants autour des questions de l'alimentation.

Au niveau national, une étude d'impacts de ce défi a été réalisé sur la période 2015-2024 dont les résultats sont les suivants :

- Pour 81% des répondants, le défi conduit à une **prise de conscience de l'impact de leur alimentation sur l'environnement**
- 75% des répondants ont **baissé leur consommation de viande** (notamment au profit de légumineuses), 55% ont **augmenté leur consommation de bio**, 75% ont augmenté leur **consommation locale**
- Pour une majorité des répondants, la méthode fonctionne à un instant T, mais **aussi sur le long terme** (plus de 10 ans après pour certains)

2. La méthodologie de l'enquête grand public

En tant que **mangeurs et mangeuses**, les habitants sont des acteurs essentiels de l'alimentation : par le **choix des produits qu'ils consomment et des circuits de distribution qu'ils fréquentent**. Ces derniers ont été invités en début d'année 2024 à répondre à un questionnaire anonyme portant sur leur alimentation et leur manière de consommer.

Chaque foyer a ainsi pu contribuer aux réflexions menées dans le cadre du projet agricole et alimentaire territorial.

Cette **enquête grand-public** était ouverte du **04 janvier au 18 février 2024** et était accessible en ligne sur le site de la Communauté de communes ou en version papier dans les Mairies et à la Maison France Services à Combourg.

La CCBR et BVBR ont collaboré pour la **diffusion de cette enquête**. Des bénévoles de l'association se sont **rendus directement sur les marchés du territoire et sur les parkings de certaines GMS afin de diffuser des flyers aux consommateurs**.

Les résultats nous permettent de **mieux comprendre les habitudes mais aussi les souhaits des citoyens en matière d'alimentation**, afin de proposer des solutions adaptées à leurs besoins et leurs attentes.

⁶³ Réseau Foyers à Alimentation Positive., <https://www.foyersalimentationpositive.fr/presentation-du-defi/presentation-generale-des-defis/>, consulté le 20/08/2024

Le nombre total de réponses recueillies s'élève à **1 138 foyers**. Les parties ci-après présentent les différents résultats de l'enquête grand public menée dans le cadre du PAAT de la CCBR.

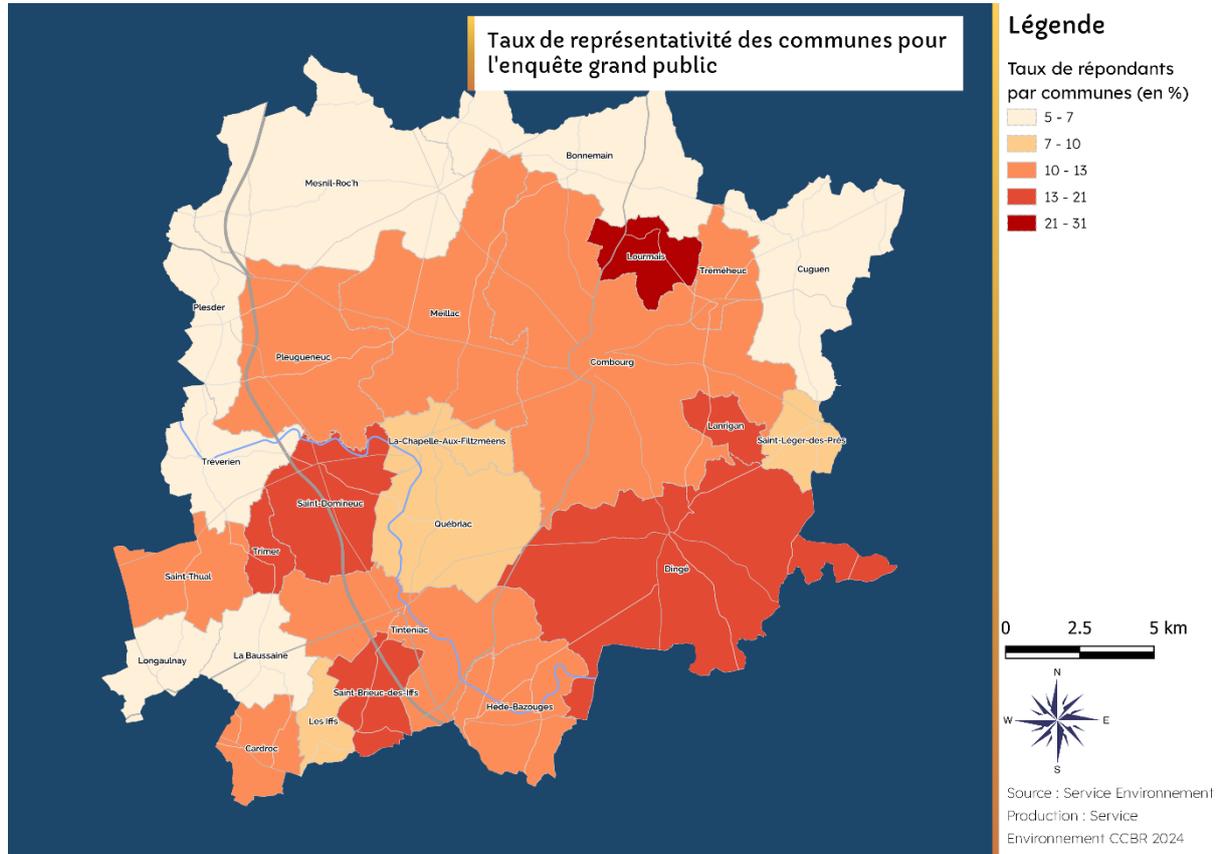


Figure 35 : Taux de représentativité des réponses de l'enquête grand public par communes

Nous précisons que ces résultats reflètent **3 731 personnes vivant en Bretagne romantique** (soit **11% du nombre total d'habitants**).

Les conclusions ci-dessous annoncées ne reflètent pas l'entière des habitudes des habitants du territoire. De plus, l'échantillon de répondants à cette enquête, représente des **habitants déjà sensibilisés** sur les questions d'alimentation et d'environnement et ayant déjà des comportements engagés dans une transition.

Sur les 1 138 réponses, **75% ont été données par des femmes**. Effectivement, elles ont souvent la charge de l'alimentation, des courses et de la cuisine dans les foyers traditionnels français.

3. La présentation des foyers

Dans le questionnaire soumis aux habitants du territoire, nous avons **différenciés différentes tranches d'âges** :

- Les seniors : personnes âgées de plus de 65 ans
- Les adultes : personnes âgées de 18 ans à 65 ans
- Les adolescents : personnes âgées de 15 à 18 ans
- Et les enfants : personnes âgées de 0 à 14 ans compris

Nous retrouvons dans cet échantillon à **59 % des réponses des foyers constitués entre 3 et 5 personnes** (soit 675 foyers). Parmi ces foyers, la composition entre seniors, adultes, adolescents, enfants diffère comme suit :

- Les foyers composés de 2 adultes et des enfants et/ ou adolescents :
 - 2 adultes et 1 enfant ou adolescent : 121 foyers
 - 2 adultes et 2 enfants et/ou adolescents : 273 foyers (composition de foyer la plus représentée dans les foyers avec adultes et enfants)
 - 2 adultes et 3 enfants et/ou adolescents : 78 foyers
- Les foyers composés de 1 adulte et des enfants : 54 foyers
- Les foyers composés uniquement d'adultes et/ou seniors : 93
- Autres formats de foyers : 56 foyers

La composition des foyers en Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)

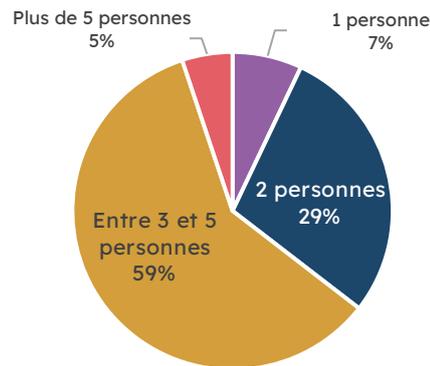


Figure 36 : Taux de réponses selon la composition des foyers à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Ensuite ce sont surtout des **foyers composés de 2 personnes à hauteur de 29%** sur le nombre total de réponses soit 325 foyers. Parmi eux, nous en retrouvons 34 composés de 1 adulte et 1 enfant ou adolescent.

Cette analyse de la composition des foyers révèle des **disparités potentielles en termes de pouvoir d'achat**. Les foyers avec plusieurs adultes actifs ont **généralement un pouvoir d'achat plus élevé et stable**, tandis que les foyers monoparentaux ou avec un seul revenu peuvent faire face à des défis économiques plus importants.

4. Le régime alimentaire des foyers

Le régime alimentaire de ces foyers est **surtout omnivore**, qui se nourrit indifféremment d'aliments d'origine animale ou végétale (69% du nombre de réponses). Nous retrouvons également à **28% des foyers dont le régime principal est flexitarien**, qui limite sa consommation de viande, sans être exclusivement végétarien.

Les régimes alimentaires dans les foyers en Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)

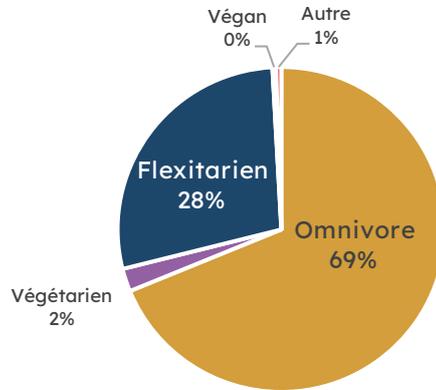


Figure 37 : Taux de réponses selon le régime alimentaire principal des foyers à l'enquête grand public, PAA1 Bretagne romantique, janvier 2024

La présence notable de régimes flexitarien peut indiquer une prise de conscience croissante des enjeux environnementaux et de santé liée à la consommation de viande. Cette diversification des régimes alimentaires peut influencer les marchés locaux et les pratiques agricoles, avec une demande croissante pour des produits végétaux et des alternatives à la viande.

Effectivement, la consommation de viande comporte de nombreux impacts sur notre environnement : emprise au sol, consommation de l'eau... Ci-dessous, le graphique issu de l'ADEME nous montre que la viande nécessite environ les $\frac{1}{4}$ des surfaces nécessaires à notre alimentation⁶⁴.

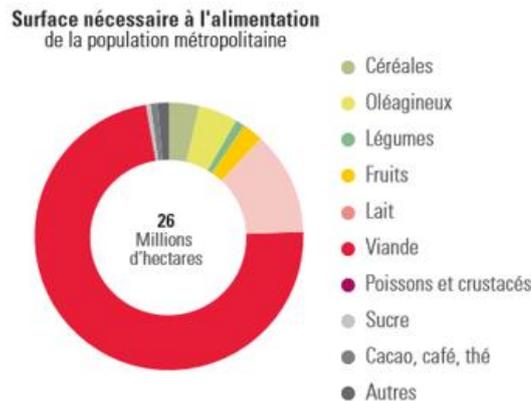


Figure 38 : Surface nécessaire à l'alimentation de la population métropolitaine, RA 2020

⁶⁴ ADEME. (2019). *Bilan carbone de l'alimentation des ménages en France* (Rapport). Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie. <https://bibliothèque.ademe.fr/ged/781/rapport-francais-bilan-carbone-alimentation-france-2019.pdf>, consulté le 20/08/2024

5. Les catégories socio-professionnelles des répondants

Du côté des **catégories socio-professionnelles (CSP)** des répondants à l'enquête, nous retrouvons 1 540 adultes et/ou seniors avec une situation socio-professionnelle.

Parmi eux, **32% sont des employés**, CSP la plus représentée à travers cette enquête. Nous retrouvons ensuite à **26% les cadres et professions intellectuelles**.

Les catégories socio-professionnelles des foyers en Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)

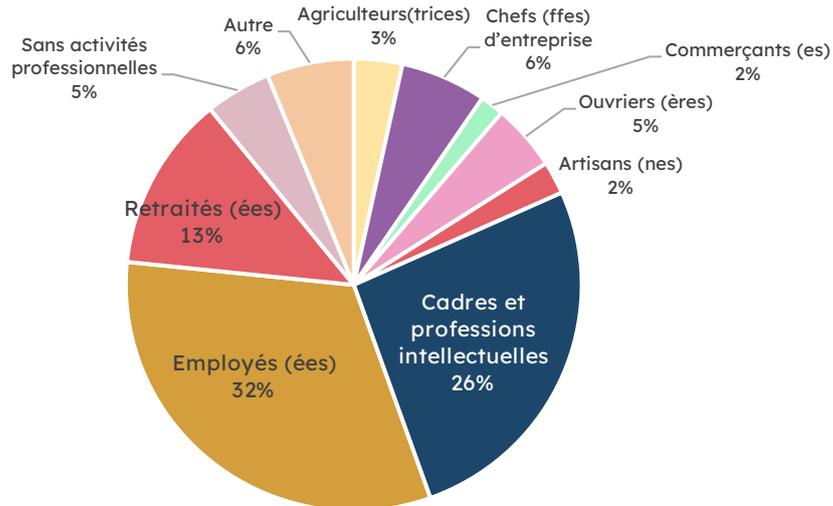


Figure 39 : Taux de réponses selon la catégorie socio-professionnelle des différents adultes et seniors ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Notons que dans la répartition donnée par l'INSEE des adultes selon leur CSP sur le territoire de Bretagne romantique, ces CSP représentent respectivement 16% et 7% (voir partie II. B. 2.). Ainsi, ils sont **surreprésentés dans les réponses à l'enquête**. Cela peut s'expliquer par **l'intérêt que porte ces catégories de population aux questions d'alimentation**. Par ailleurs, la **catégorie des cadres et professions intellectuelles est la CSP la plus représentée dans les foyers dont le régime alimentaire principal est flexitarien** (319 foyers sont flexitarien dont 138 avec au moins un adulte cadre et profession intellectuelle).

La troisième CSP importante parmi les réponses est, à hauteur de **13%**, la **catégorie des retraités**.

Comme **les ouvriers, les retraités sont sous-représentés** dans cette enquête selon les chiffres de l'INSEE (26% de retraités et 16% d'ouvrier d'après l'INSEE).

Notons également que nous avons **l'ensemble des catégories socio-professionnelles** dans notre échantillon de répondants.

6. La prise de repas du midi, le temps de préparation et l'organisation des courses

Les foyers ayant répondu à cette enquête grand public **préparent pour 70% d'entre eux des repas maisons pour le repas du midi**, soit plus de 1 000 foyers. Ce sont des cuisiniers qui passent en moyenne par soir entre **15 et 30 min de préparation par repas**. **L'organisation des courses est quant à elle plus diverse** : 1/3 d'entre eux font les courses lors de leur trajet domicile-travail, 1/3 le week-end et 1/3 sur d'autres moments de la semaine (en fonction des activités des enfants, en fonction des marchés...).

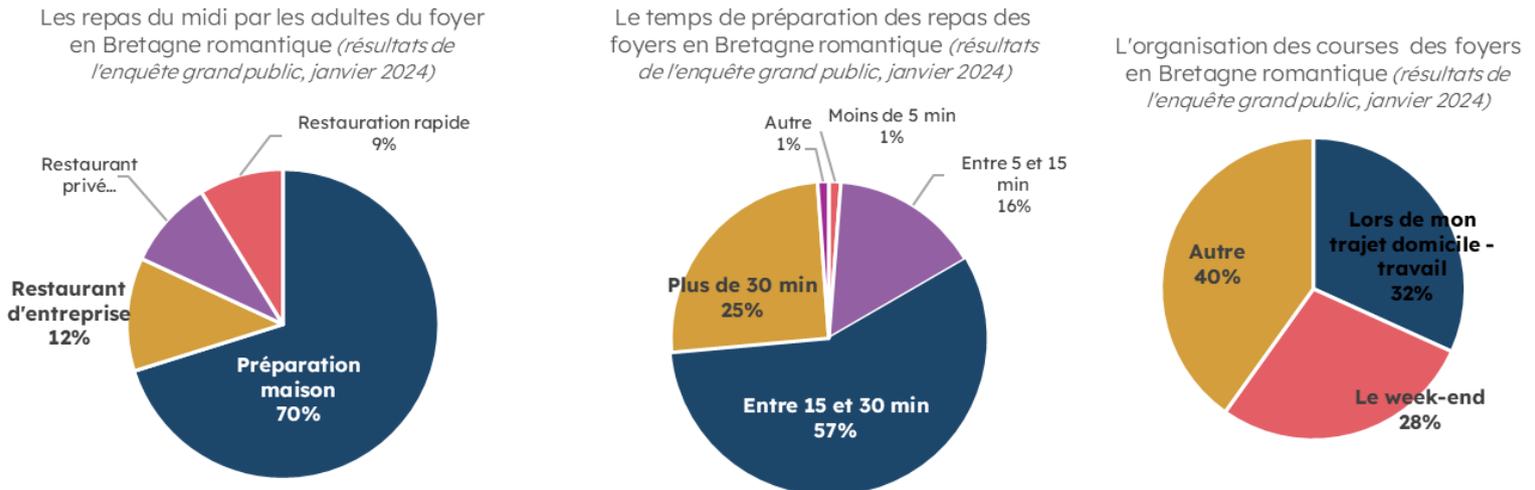


Figure 40 : Taux de réponses sur le repas du midi, le temps de préparation et sur l'organisation des courses des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Ces résultats appuient la particularité de cet échantillon. La **préparation maison** du repas peut indiquer plusieurs éléments : une **préoccupation pour la qualité et la santé des repas**, l'**évolution des modalités de travail** (avec notamment l'augmentation du télétravail), un **contexte économique** avec des repas maison moins coûteux que dans des restaurants, une **appétence sur l'achat de denrées alimentaires frais et bruts** demandant des temps de préparation.

7. La fréquence de consommation des denrées alimentaires

Une partie du questionnaire était consacrée à la fréquence de consommation de certaines denrées alimentaires.

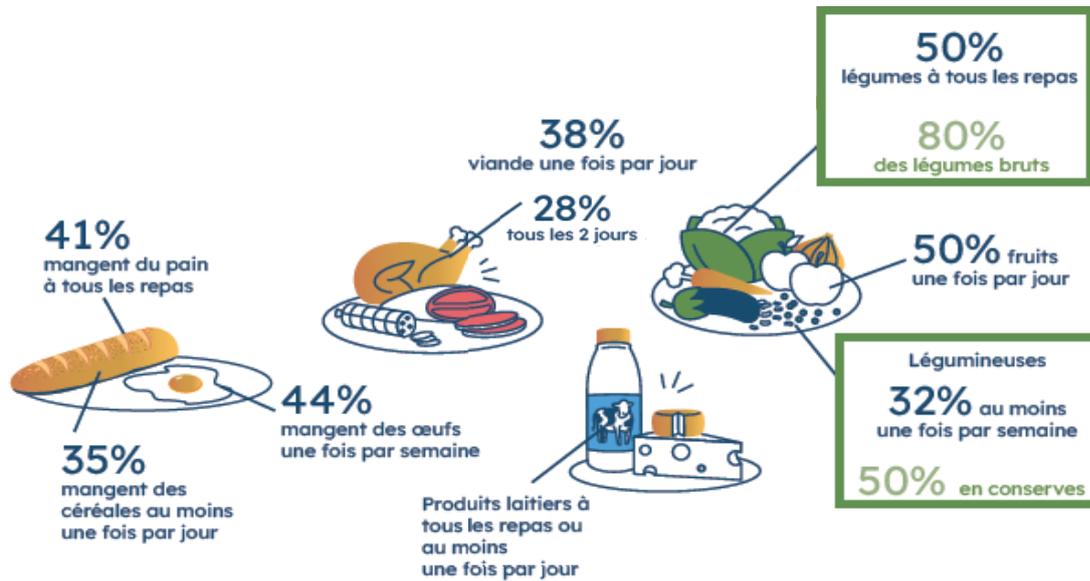


Figure 41 : Infographie des fréquences de consommation des denrées alimentaires des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Ces résultats confirment la **singularité de l'échantillon de répondants**. La mesure dans la consommation de viande et l'intégration régulière de légumineuses dans les assiettes de ces foyers suggèrent une **tendance vers des habitudes alimentaires plus diversifiées et potentiellement plus végétalisées**. La préférence pour des légumes bruts indique également une préférence pour la cuisine maison, ce qui peut refléter une conscience développée sur la santé et la nutrition.

8. Les critères d'achat des denrées alimentaires

Il était demandé dans cette enquête le **critère d'achat principal** pour les foyers.



Figure 42: Nuage de mots sur le critère d'achat principal des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

La réponse la plus évoquée est la **provenance des denrées alimentaires**. Ce critère de choix est le premier pour les familles de produits suivants :

- Les légumes : 50% des foyers privilégient la provenance des légumes
- Les fruits pour 49% des répondants
- La viande pour 46% des répondants
- Les œufs pour 57% des foyers

Le second critère important lors de l'acte d'achat est la **qualité gustative des aliments**, notamment pour les fruits pour 23% des foyers, la viande pour 21%, les produits laitiers pour 28%, 46% pour le pain.

Tableau 16 : Les critères d'achat principaux des foyers selon la famille d'aliments PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

	Les légumes	Les fruits	La viande	Les produits laitiers	Les légumineuses	Les œufs	Les céréales	Le pain
La qualité gustative	17%	23%	21%	28%	16%	11%	23%	46%
La provenance	50%	49%	46%	29%	23%	57%	21%	30%
La facilité et/ou la rapidité de préparation	5%	1%	1%	2%	15%	1%	8%	1%
Le prix	17%	18%	22%	25%	20%	13%	23%	8%
La santé	6%	5%	3%	7%	8%	7%	9%	6%
Pas de critères spécifiques	3%	2%	2%	6%	12%	4%	10%	5%
Autre	3%	2%	4%	3%	4%	8%	3%	4%
Non exploitable	0%	0%	0%	1%	0%	0%	2%	1%

Ces résultats démontrent la **préoccupation des répondants à l'égard de leur alimentation et de l'origine de ces denrées alimentaires**. A souligner également que **dans un contexte d'inflation, le prix n'est pas le premier critère d'achat**, il se situe en deuxième ou troisième position selon la famille d'aliments.

Cependant, 38% des foyers nous ont indiqués que depuis cette inflation, ils **regardent plus souvent les prix et les comparent**.

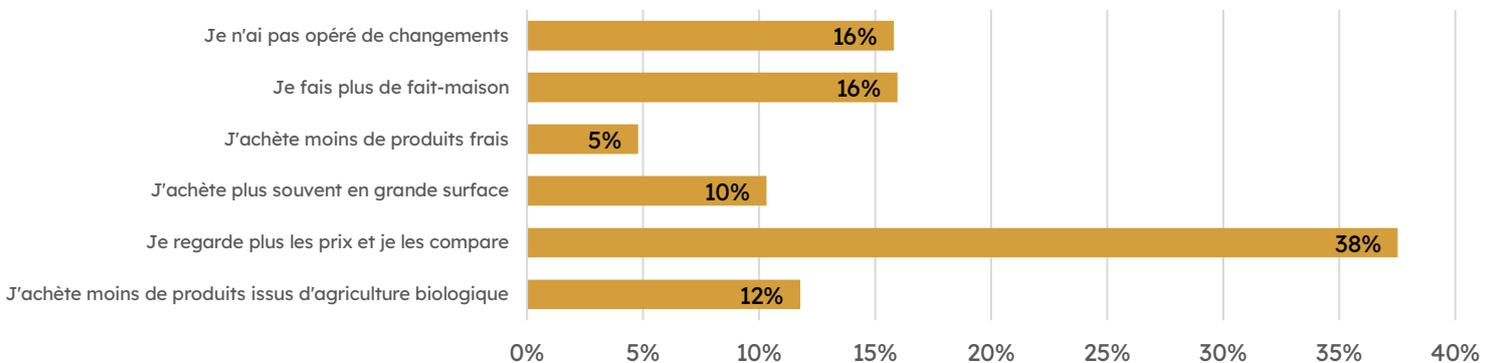


Figure 43 : Taux de réponses par changement depuis l'inflation pour les foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

9. Les lieux d'achat des denrées alimentaires

En moyenne, les foyers de Bretagne romantique fréquentent **2,44 points de vente différents**.



Figure 44 : Nuage de mots sur le lieu d'achat principal des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Les **GMS** sont le lieu d'achat principal des habitants du territoire **pour toutes les catégories d'aliments**, sauf le pain : en effet, 36% des foyers achètent leur pain dans les boulangeries des communes.

Tableau 17 : Les lieux d'achat principaux des foyers selon la famille d'aliments PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

	Les légumes	Les fruits	La viande	Les produits laitiers	Les légumineuses	Les œufs	Les céréales	Le pain
GMS	50%	69%	51%	78%	83%	50%	84%	29%
En ligne, drive	4%	5%	3%	8%	9%	6%	9%	2%
Au marché	18%	15%	5%	3%	1%	9%	1%	8%
Epicierie	1%	2%	13%	1%	2%	1%	2%	36%
Don alimentaire	0%	0%	0%	0%	0%	1%	0%	1%
Vente directe	20%	7%	23%	7%	1%	17%	1%	16%
Autre	5%	2%	4%	1%	3%	15%	1%	7%

Ces résultats marquent la **prédominance des GMS comme principal lieu d'achat**. Les **boulangeries** locales conservent toutefois une **part notable du marché pour le pain**, en lien avec la préférence pour la qualité gustative.

Cette **tendance** vers les GMS peut être attribuée à **plusieurs critères** : la commodité, la diversité de l'offre et les prix compétitifs. Cependant, elle peut aussi révéler une **certaine dépendance** aux grandes surfaces pour l'approvisionnement alimentaire, au **détriment de la vente directe** et des **commerces locaux spécialisés**.

Notons une **contradiction** entre le principal critère d'achat (la provenance des aliments) et le lieu d'achat privilégié (la GMS). Celle-ci s'explique par :

- Les **avantages pratiques offerts par les GMS** : offre alimentaire complète, compétitivité des prix, accès facilité (parking, horaires, emplacement...)
- Une **insuffisance de structuration des filières en circuits-courts** sur le territoire, un manque de visibilité de l'offre locale ou encore par une méconnaissance de cette offre

A contrario cela montre des opportunités pour ces secteurs d'activités :

- Pour les GMS afin de répondre **aux attentes des habitants du territoire en développant leur offre locale**
- Pour les épiceries et supérettes des communes mais également les points de vente en circuit-court : **renforcer la visibilité de leur offre locale** et la **développer**

10. Le panier moyen des foyers

Concernant le panier moyen, **49% des foyers dépensent en moyenne 100 à 200€ par semaine** pour l'achat des denrées alimentaires, soit 552 foyers. Il s'agit d'un **coût moyen représentatif d'un foyer de 4 personnes**.

Le panier moyen des foyers en Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)

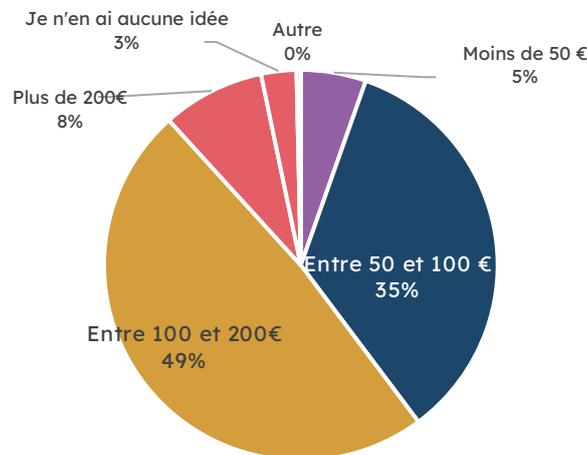


Figure 45 : Taux de réponses au panier moyen par semaine des foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Une analyse plus fine révèle en toute logique que **le prix moyen du panier dépend du nombre de personnes vivant dans le foyer**. Parmi les 552 foyers dont le panier moyen est entre 100 et 200€, il s'agit notamment des **foyers composés de 4 personnes**.

Tableau 18 : Budget du panier moyen en fonction du nombre de personnes composant le foyer, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

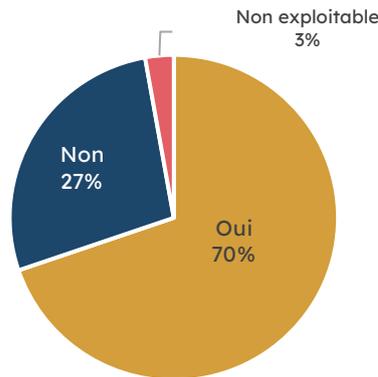
Nombre de personnes composant le foyer :	1 personne	2 personnes	3 personnes	4 personnes	5 personnes	+ de 5 personnes
Moins de 50 €	28%	8%	5%	0%	2%	2%
Entre 50 et 100 €	59%	50%	36%	20%	19%	21%
Entre 100 et 200€	9%	35%	53%	64%	59%	50%
Plus de 200€	1%	3%	5%	12%	19%	24%
Je n'en ai aucune idée	3%	4%	1%	4%	2%	3%
Autre	1%	0%	1%	0%	0%	0%
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

11. L'autoproduction et le fait maison

779 foyers nous ont indiqué confectionner du « **fait maison** », soit **68% d'entre eux**. Nous retrouvons notamment la **fabrication de confitures** (évoqués 360 fois), des **yaourts** (évoqués 239 fois) et des **conserves** (221 fois).

De même, **70% des foyers ont un potager chez eux**, soit 794 foyers dont 81 autosuffisants dans leur production.

La présence de potager dans les foyers en Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)



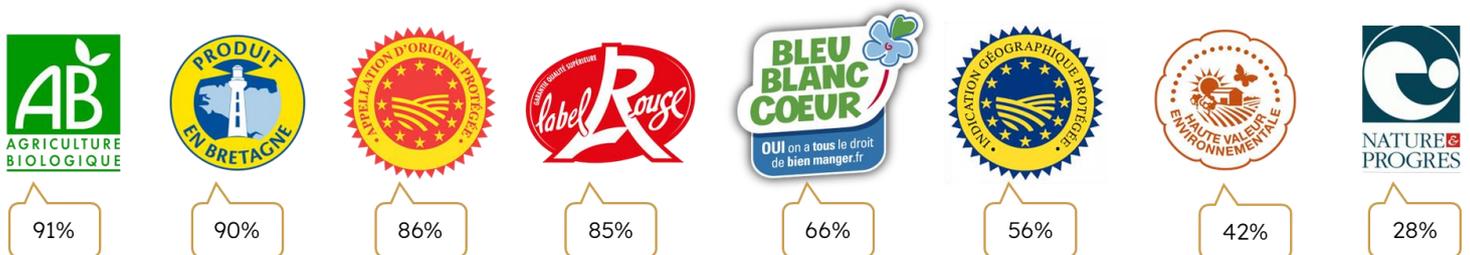
Au travers de cette enquête, le **caractère rural du territoire est mis en exergue**, au vu de la forte part d'autoproduction et de confection «fait-maison».

12. La connaissance des marques et labels en Bretagne romantique

Nous souhaitons apporter ici une différence entre **les marques et les labels** que nous retrouvons dans nos rayons.

Un label est un **signe distinctif qui permet de valoriser un produit par rapport à un autre en mettant en avant ses spécificités**. Le consommateur doit alors pouvoir le reconnaître. Il donne au produit labellisé une **valeur territoriale, une dimension patrimoniale et culturelle**. A contrario d'un label qui vient du secteur public, la marque relève du secteur privé.

Les marques et labels sont **globalement bien connus** en Bretagne romantique parmi l'échantillon de répondants (91% des foyers connaissent l'Agriculture Biologique, 42% des foyers connaissent la Haute Valeur Environnementale...).



% des foyers qui connaissent cette marque

Figure 46 : Taux de connaissance des marques et labels par les foyers ayant répondu à l'enquête grand public, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Pour approfondir cette connaissance :

- La marque [Produit en Bretagne](#) est un regroupement d'entreprises bretonnes qui souhaitent promouvoir l'économie locale.
- [Bleu Blanc Cœur](#) est une initiative agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation.
- [Nature et Progrès](#) est une marque pour des produits respectueux de l'environnement, dont la production est basée sur des cahiers des charges, une charte et un système participatif de garantie

La **connaissance élevée** des marques et labels reflète un **échantillon de répondants bien informés et potentiellement préoccupés par la qualité et l'origine des produits alimentaires**.

B. La Restauration Collective

La **Restauration Hors Domicile** (RHD) englobe la **restauration collective** (écoles, hôpitaux, crèches, restaurants administratifs, etc.) ainsi que la **restauration commerciale** (restaurants, hôtels, cafés, vente à emporter, traiteurs, etc.)⁶⁵.

1. Qu'est-ce que la Restauration Collective ?

La **restauration collective** constitue environ **25% des revenus de la RHD**, soit près de **4 milliards de repas servis par an** (en moyenne 11 millions de repas par jour), se classant après la restauration commerciale mais avec un volume similaire de repas. La restauration collective peut être gérée de trois manières distinctes :

- **Gestion directe** : Une collectivité publique prend en charge les achats, l'organisation et la préparation des repas, en mobilisant les fonds, les moyens et le personnel nécessaires (61% de la restauration collective).
- **Gestion concédée ou déléguée** : Une société prestataire de services, appelée Société de Restauration Collective (SRC), réalise les repas. Ce mode de gestion représente 30% de la restauration collective.
- **Gestion partielle ou assistance technique** : Un système intermédiaire où une partie de la restauration est confiée à un prestataire de services.

Nous différencions également l'activité de certains établissements, connus sous le nom de **cuisines centrales**, qui se spécialisent dans la préparation préalable de plats élaborés destinés à au moins un restaurant satellite ou à une communauté sociale.

La restauration collective nous concerne tous, **de la petite enfance aux seniors en passant bien sûr par les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite, les administrations, les centres pénitenciers ou encore les entreprises**.

Ce secteur de consommation représente de **nombreux enjeux**. En effet, la **composition des repas** générés par la restauration collective peut directement influencer sur⁶⁶ :

- Favoriser le **développement de filières agricoles et agroalimentaires de qualité** et des modes de production **plus durables**
- Améliorer **l'impact sur la santé et l'environnement**

⁶⁵ La définition de la Restauration Hors Domicile, Approlocal consulté le 10 juin 2024 sur <https://www.approlocal.fr/index.php?mod=25&id=5>

⁶⁶ En savoir plus sur le contexte et enjeux du secteur de la restau.co. *Ma Cantine*, consulté sur <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/kit-de-communication/en-savoir-plus-sur-le-contexte-et-enjeux-du-secteur-de-la-restau-co> à la date du 10 juin 2024

- Promouvoir **l'éducation alimentaire** en permettant aux enfants la découverte des produits, des modes de production, l'apprentissage à l'équilibre alimentaire et au **gaspillage alimentaire**
- **Reconnecter les adultes** fréquentant les restaurants collectifs à leur alimentation et aux modes de consommation plus durables.

2. La Loi EGalim et loi Climat Résilience

La **loi EGalim**, adoptée le 30 octobre 2018, établit des **objectifs ambitieux pour la restauration collective**, qu'elle soit publique ou privée, afin de favoriser la transition vers une alimentation de qualité et durable.

Elle comporte **5 grandes mesures** visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité : **au moins 50 % de produits durables ou de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques** à compter du 1^{er} janvier 2022 dans les repas servis
- Des actions visant à **réduire le gaspillage alimentaire** : via la mise en place d'un plan d'actions contre le gaspillage et la réalisation d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire
- Une **diversification des sources de protéines** avec notamment la mise en place d'un menu végétarien par semaine
- **La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques**
- **L'information des convives** sur la mise en place de ces différentes mesures.

Ces mesures ont été renforcées par la **loi Climat et Résilience**, promulguée le 22 août 2022. Cette loi introduit notamment des nouveaux dispositifs :

- **Deux nouvelles catégories de produits** visant à répondre aux objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité,
- Un sous-objectif exigeant que **60% des viandes et poissons soient durables et de qualité** à partir de 2024.
- La mise en place de l'expérimentation d'une **option végétarienne quotidienne**

Toutes ces informations sont centralisées sur la plateforme du MASA [macantine.gouv](https://macantine.gouv.fr)⁶⁷.

3. La restauration collective

D'après [macantine.gouv](https://macantine.gouv.fr), nous trouvons **41 restaurations collectives** en Bretagne romantique :

- 18 pour l'enseignement
- 2 pour l'administration
- 1 restaurant d'entreprise
- 1 restaurant pour le milieu de la santé
- 14 dans le médico-social
- 2 autres restaurants collectifs

54% d'entre eux ont publié leurs données EGalim sur [macantine.gouv](https://macantine.gouv.fr). Ces restaurants ont atteint la **moitié des objectifs de loi EGalim**, avec un approvisionnement global à 11% en produits labellisés en AB. En revanche, la marge de progression est forte sur le volet des produits durables, avec seulement 11% des approvisionnements respectant ce critère

⁶⁷ Ma Cantine, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation consulté sur <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/25/> le 10 juin 2024

4. La restauration scolaire

Pour réaliser le diagnostic du PAAT de Bretagne romantique, le choix a été fait de se concentrer sur la **restauration scolaire des communes**. Les résultats concernent les communes possédant une école et un service de restauration sur leur territoire.

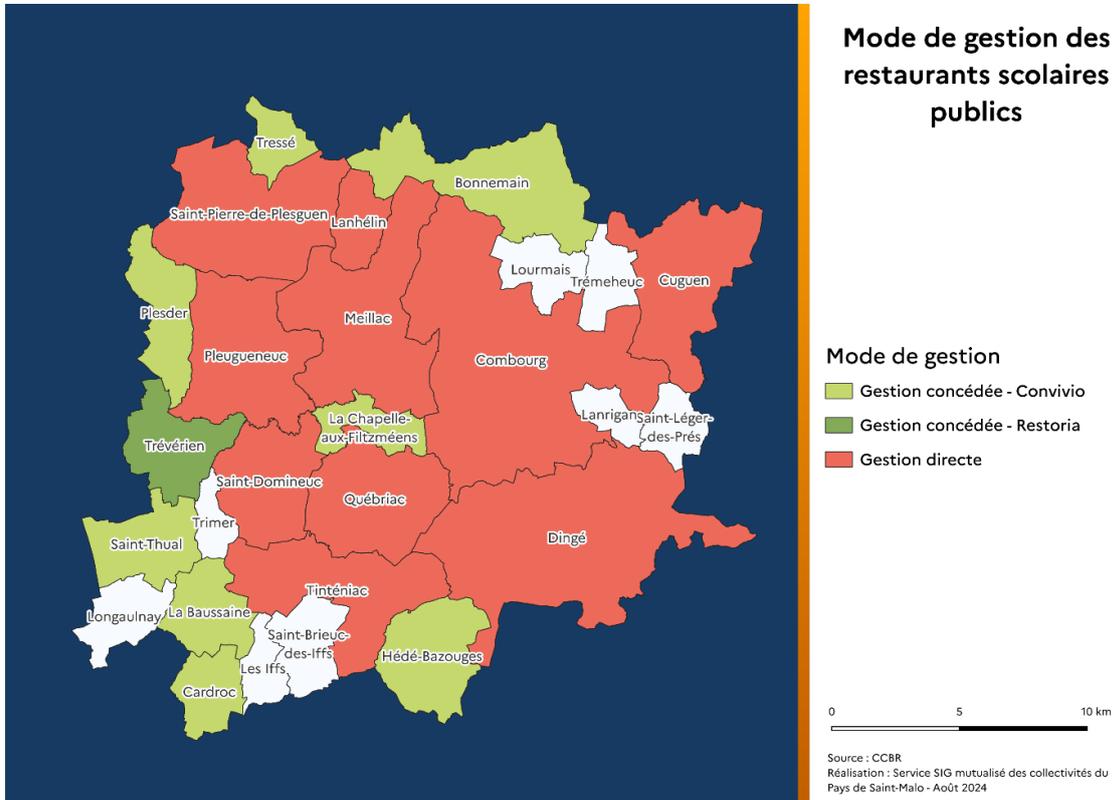


Figure 47 : Cartographie des communes de Bretagne romantique selon le type de gestion de la restauration scolaire

Nous dénombrons un total de **18 services de restaurant scolaire** sur le territoire :

- **9 en gestion directe** : Dingé, Tinténiac, Québriac, Saint-Domineuc, Combourg, Cuguen, Meillac, Pleugueneuc, Mesnil Roc'h
- **9 en gestion concédée** : Cardroc, Hédé-Bazouges, La Baussaine, Saint-Thual, Trévérien, La Chapelle aux Filtzméens, Plesder, Bonnemain et Tressé

Des **entretiens individuels** ont été proposés et réalisés auprès des communes en gestion directe afin de mieux comprendre leur fonctionnement.

Une **rencontre avec le prestataire Convivio** a également été effectuée dans l'objectif de mieux comprendre son implication auprès des communes et du territoire.

Nous vous proposons ici une **synthèse de ces rencontres**. Il serait possible d'avoir de plus amples données après un diagnostic approfondi sur les données EGAlim. Certaines données sont restées confidentielles, des communes préfèrent ne pas partager leurs données, en particulier les coûts des matières.

a. La gestion concédée

Sur les 9 restaurations en gestion concédée, 8 sont gérées par Convivio qui assure son service en **liaison chaude** c'est à dire que les repas sont préparés le jour même par le prestataire qui les livrent dans les communes pour le déjeuner.

Convivio cuisine sur **deux sites de production** situés sur le territoire : la cuisine centrale du lycée Abbé Pierre, où environ 1200 repas sont préparés quotidiennement, ainsi que la cuisine de Plesder.

b. La gestion directe

Les communes proposant un service en gestion directe présentent les caractéristiques suivantes :

- Le **coût des matières premières est en moyenne de 2€ par repas**,
- Environ **176 repas préparés chaque jour**
- L'ensemble des cuisines fonctionnent avec un total de **13 équivalents temps plein (ETP)** avec **en moyenne par établissement 1,8 ETP**
- Les approvisionnements se font entièrement **sous gré à gré**, c'est-à-dire sous un seuil de 40 000€ facilitant ainsi les démarches (pas d'obligation de publication, d'appel d'offre...).
- Il existe une **grande marge de progression pour atteindre les objectifs de la loi EGalim**, qui exige que 50% des produits soient durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique.
- Le **principal obstacle** évoqué à cet approvisionnement est souvent le **prix**.
- En moyenne, **3 producteurs locaux** travaillent avec chacun des restaurants.

5. Les aides mobilisables de la restauration collective

Depuis le 1er avril 2019, l'État français soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines scolaires, permettant aux enfants issus des familles les plus modestes de déjeuner à la **cantine pour 1€** maximum.

Ce dispositif offre une **aide financière aux communes rurales** défavorisées de moins de 10 000 habitants qui mettent en place une grille tarifaire progressive pour leurs cantines scolaires primaires. De plus, une bonification de 1€ est accordée aux collectivités⁶⁸.

Ainsi **l'ensemble des communes** de la Bretagne romantique sont **éligibles** à ce dispositif. En août 2023, **8 communes ont sollicité ce dispositif** : Cuguen, Dingé, Hédé-Bazouges, Mesnil Roc'h, Québriac, Tinténiac, Trévérien et le regroupement Saint-Thual-La Baussaine.

Parallèlement, le programme « **Lait et Fruits à l'école** » de l'Union Européenne, fournit une aide pour la distribution de fruits, légumes, lait et certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale. Ce programme vise à promouvoir des **comportements alimentaires plus sains** chez les élèves et à enrichir leurs connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, notamment ceux sous SIQO⁶⁹.

Ces initiatives conjointes visent à **améliorer l'alimentation scolaire** tout en soutenant **l'éducation nutritionnelle** et ainsi encourager les communes dans leurs **démarches d'approvisionnement durables et de qualité**.

⁶⁸ Dispositif Cantines à 1€, Ma Cantine EGalim, consulté le 17 juin 2024 sur <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/dispositif-cantines-a-1eur>

⁶⁹ Lait et Fruits à l'école, France Agrimer, consulté le 17 juin 2024 sur <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

C. L'aide alimentaire

En décembre 2022, la CCBR adopte un **Projet Social pour son Territoire** (PST). Issu d'une analyse des besoins sociaux, il a pour objectif d'apporter des **réponses aux nouveaux défis démographiques, socio-économiques** en développant un maillage équilibré et harmonisé de l'offre de services et en menant une **action sociale solidaire de proximité** sur le territoire.

Ce projet s'articule autour de **quatre thématiques prioritaires** :

- Le logement
- La mobilité
- Le numérique
- Le bien vivre ensemble

Depuis 2017, un travail a été engagé avec les acteurs de l'aide alimentaire au niveau de l'intercommunalité (porté par le pôle social) avec **comme objectifs l'interconnaissance, les et la coordination entre les acteurs**. Ce travail a abouti à l'édition d'un **guide de l'aide alimentaire** en 2020. A la suite d'un diagnostic des besoins sociaux, **l'accompagnement et de soutien aux acteurs de l'aide alimentaire** semble pertinent à poursuivre à l'échelle intercommunale.

Une personne se trouve en **situation d'insécurité alimentaire** lorsqu'elle n'a pas accès à une quantité suffisante de nourriture saine et nutritive pour répondre à ses besoins et préférences alimentaires, lui permettant de mener une vie saine et active.

Il a été ainsi convenu au démarrage du PAAT que la thématique de l'aide alimentaire reste en charge du PST **tout en travaillant en transversalité** sur ces deux thématiques complémentaires.

Ainsi, la vice-présidente en charge de l'action sociale et de l'habitat social, la mobilité solidaire et le transport pour les habitants par les habitants, Madame Gamblin, est également membre actif du comité technique du PAAT.

1. Les structures de l'aide alimentaire

Sur le territoire de la Bretagne Romantique, nous avons **différentes structures d'aide alimentaire** ⁷⁰:

- Secours Populaire Français : ouvert à tous les habitants de Bretagne romantique via le solidaribus
- Restos du cœur de Combourg
- Mesnil-Roc'h Solidarité : via le Centre Communal d'Action Social (CCAS)
- Entraide alimentaire du Linon pour Saint-Domineuc
- CCAS de Tinténiac
- CCAS de Hédé-Bazouges
- Association Famille Enfants Loisirs (AFEL) de la Chapelle-Chaussée pour la commune de Cardroc et Saint-Brieuc des Iffs

Sur le territoire limitrophe, nous retrouvons également :

- Solidarité du Pays de Dol : association locale
- Entraide de la Baie : épicerie sociale et solidaire
- Le secours catholique présents sur tout le territoire

⁷⁰ Données issues du Guide sur l'Aide Alimentaire en Bretagne Romantique, 2024, communauté de communes de Bretagne Romantique

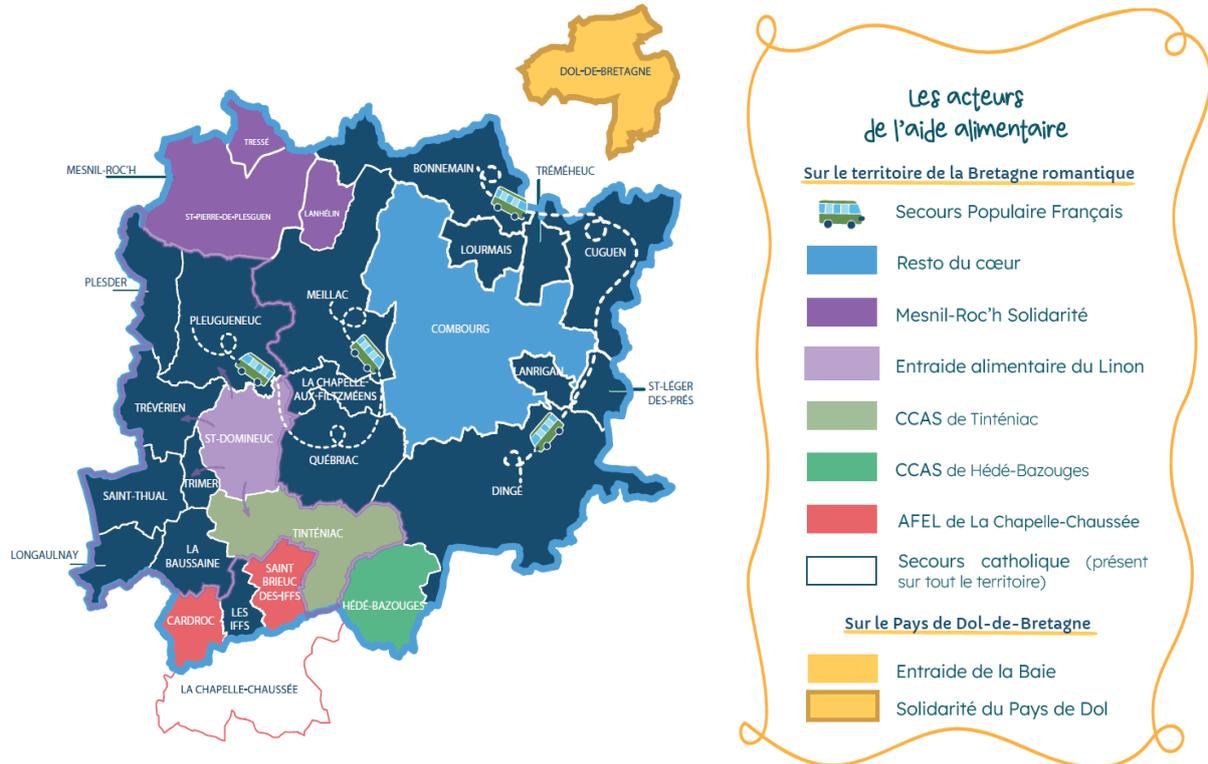


Figure 48 : Cartographie des acteurs de l'aide alimentaire en Bretagne romantique (PST, 2024)

Leur approvisionnement est principalement assuré par les collectes effectuées, notamment auprès des GMS du territoire, ainsi que par le système de centralisation des denrées alimentaires. Peu de producteurs locaux y contribuent en offrant des surplus de production. Cet approvisionnement est également complété par d'autres centres de distribution en dehors du territoire.

2. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire

Les structures d'aide alimentaires accueillent principalement comme **type de bénéficiaires** : des adultes seuls, des personnes en situation d'handicap, des personnes retraitées, des personnes en recherche d'emploi, des étrangers et des familles avec enfants.

Tableau 19 : Présentation des structures d'aide alimentaire, de leurs nombres de bénéficiaires, de bénévoles et de salariés

Structures	Nombre de bénéficiaires	Nombre de bénévoles	Nombre de salariés	Zones couvertes	Détails supplémentaires
Solidaribus	44	4 bénévoles sur place, 1 bénévole en gestion administrative	1 coordinatrice	Meillac, Québriac, Pleugueneuc, Bonnemain, Cuguen, Dingé	Lancement en juin 2023
AFEL	101	31	1 salarié référent	Cardroc, et autres communes en dehors de la CCBR	
CCAS Hédé-Bazouges	28 (moyenne)	9	0	Hédé-Bazouges	
Entraide de la Baie	346	41	1 salariée à temps partiel	Communauté de communes de Dol-de-Bretagne	
Mesnil Roc'h Solidarité	63	5	0.1 ETP sur 2 salariés	Mesnil-Roc'h	

Resto du Cœur	130 familles	30 réguliers, 15 occasionnels	0	Environ 40 communes autour de Combourg	40 000 repas distribués
Entraide alimentaire du Linon	65 (33 foyers)	Non spécifié	0	Ancien canton de Tinténiac et Québriac	

3. Le travail engagé auprès de ces structures dans le cadre du PST

Une **rencontre** organisée avec les structures d'aide alimentaire s'est tenue le 6 février 2024. Cette réunion a débuté par la **présentation des acteurs de l'aide alimentaire** et s'est poursuivie avec des **ateliers participatifs**. Trois ateliers principaux ont été animés :

- Le premier sur la **mobilisation et le maintien de la dynamique des bénévoles**,
- Le second sur la **facilitation de l'accès à l'aide alimentaire pour les habitants**,
- Le troisième sur les leviers pour **soutenir le fonctionnement des structures d'aide**.

Il en est ressorti des **besoins de collaboration** et de **mutualisation des structures**, **d'amélioration de la communication**, de **facilitation de la mobilité**, ainsi que de **développement des compétences d'accueil** et de **respect des bénéficiaires**.

Les participants ont exprimé un **désir de poursuivre de telles rencontres** et d'approfondir les liens établis.

Pour pérenniser cette dynamique, **deux rencontres annuelles thématiques** entre acteurs de l'aide alimentaire seront mises en place. Elles ont pour objectifs de poursuivre l'interconnaissance, l'échange de pratiques et faciliter l'information et la coordination. Ces rencontres aborderont dans le cadre du PAAT, des sujets tels que la conservation des denrées alimentaires, la lecture des étiquettes, la connaissance des marques et labels, ainsi que sur la nutrition.

D. Les grands enseignements de la consommation

Les grands enseignements de la consommation sont les suivants :

- Un panel de répondants singulier à l'enquête grand public, **fortement sensibilisés aux questions d'alimentation durable et saine** et complexifiant l'analyse du volet consommation,
- Des **attentes fortes des consommateurs** pour une alimentation de proximité et de qualité, avec des assiettes prêtes pour une transition vers des habitudes alimentaires plus durables
- Un **engouement marqué** sur les sujets d'alimentation, qu'il est crucial **d'appuyer et de diffuser plus largement**. Cet engouement est particulièrement notable au vu du nombre de réponses à l'enquête grand public mais également au nombre de participants lors des ciné-débats réalisés dans le cadre du festival Alimenterre en novembre 2023 par la communauté de communes (environ 200 personnes)
- Une **marge de progression réelle** pour atteindre **les objectifs de la loi EGalim**, avec notamment un besoin d'appropriation de l'outil macantine.gouv.
- Le besoin de **renforcer la dynamique autour du gaspillage alimentaire**
- Rappelons également que la restauration collective est un levier essentiel pour le développement de filières agricoles plus durables. Il est également indispensable de **consolider les liens avec le monde agricole** pour soutenir ces transformations.

VIII. Les déchets alimentaires et le gaspillage alimentaire

<p>FORCES</p> <ul style="list-style-type: none"> Un acteur engagé dans la gestion des déchets 	<p>FAIBLESSES</p> <ul style="list-style-type: none"> Absence de poursuites dans l'accompagnement des cantines dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
<p>OPPORTUNITES</p> <ul style="list-style-type: none"> Loi anti-gaspillage Réseau régional de lutte contre le gaspillage alimentaire en construction Un potentiel de valorisation des déchets organiques par les habitants SMICTOM en demande de collaboration pour la restauration scolaire 	<p>MENACES</p> <ul style="list-style-type: none"> Une augmentation de la demande des nouveaux bacs à poubelle en restauration Sous-estimation du gaspillage alimentaire

La **loi Anti-Gaspillage Economie Circulaire** (AGEC) ⁷¹ de 2020 en France définit le **gaspillage alimentaire** comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ». Cette définition **engage tous les acteurs, « de la fourche à la fourchette »**, à mettre en œuvre des actions de prévention et de réduction du gaspillage⁷².



Figure 49 : Les étapes du gaspillage alimentaire, le gaspillage alimentaire, un scandale éthique, environnemental et économique, France Nature Environnement

Le gaspillage alimentaire a pour autant de **nombreux impacts sur notre système alimentaire** :

- Des **impacts environnementaux** : la plupart de nos déchets sont soit incinérés soit enfouis dans des décharges produisant ainsi des GES
- Des **ressources gaspillées** : toutes les ressources qui ont été mobilisées pour produire l'aliment jeté sont ainsi gaspillées

⁷¹ Légifrance. (2020). *Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire*. Journal officiel de la République française. Disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>, consulté le 02 juillet 2024

⁷² ADEME. *Réduire le gaspillage alimentaire - Enjeux*. Expertises et Références. Disponible à l'adresse : <https://expertises.ademe.fr/economie-circulaire/dechets/passer-a-l'action/eviter-production-dechets/dossier/reduire-gaspillage-alimentaire/enjeux>, consulté le 02 juillet 2024

- **Des impacts économiques** : le gaspillage alimentaire a aussi un impact sur le budget alimentaire puisque les denrées alimentaires jetées ont été, au préalable, achetées.⁷³

En 2021, la France a produit **8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires** tout au long de la chaîne alimentaire. Les **ménages sont les principaux contributeurs**, générant 47 % de ces déchets soit 60kg/an/habitants. Les **industries agro-alimentaires** représentent 20 % des déchets alimentaires, tandis que la **production primaire et la restauration** en produisent respectivement 14 % et 12 %. Le secteur de la **distribution**, quant à lui, est responsable de 7 % du total des déchets alimentaires⁷⁴.

Cependant il est important de **considérer ces chiffres avec prudence**. Effectivement, la **méthodologie de calcul de gaspillage alimentaire a été mise à jour** par la réglementation européenne en 2021. Ainsi, les denrées compatibles incluent des **parties non comestibles**, comme les os, les peaux de certains fruits et légumes, ainsi que les coquilles d'œufs. Cela peut expliquer la part importante de ces déchets dans les ménages, dernier maillon de la chaîne alimentaire.

La France est engagée à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025**. Au niveau des territoires, la **lutte contre le gaspillage alimentaire** s'inscrit à travers les PAT en s'appuyant notamment sur les **Réseaux de lutte contre le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL)**.

Les RÉGAL visent à **mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire à l'échelle d'un territoire**. L'objectif principal est de former une communauté de travail fonctionnant en intelligence collective pour relever les défis liés au gaspillage alimentaire.

Au 1er juin 2024, **l'Initiative Bio Bretagne** démarre le REGAL Breton avec le concours de l'ADEME, la Région Bretagne et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF)⁷⁵.

A. La gestion des déchets dans les foyers de Bretagne romantique

Dans l'enquête grand public du PAAT de Bretagne romantique, une question était posée sur la **gestion des déchets organiques** au sein des foyers. Plusieurs réponses étaient disponibles : l'utilisation d'un compost, l'utilisation d'animaux (poules notamment), l'utilisation de la poubelle ménagère ou autre.

⁷³ France Nature Environnement. *Réduire le gaspillage alimentaire*. Disponible à l'adresse : https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/97dc549a-25ef-4559-8927-ed9a570fede3/A3_GASPILLAGE_1.jpg, consulté le 02 juillet 2024

⁷⁴ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. (2023). *Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France*. Disponible à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-des-nouvelles-donnees-pour-la-france>

⁷⁵ Bio Bretagne IBB, *Lancement d'un RÉGAL breton*. Disponible à l'adresse : <https://www.bio-bretagne-ibb.fr/actualite/lancement-dun-regal-breton/>, consulté le 02 juillet 2024

La destination des déchets alimentaires dans les foyers de Bretagne romantique (résultats de l'enquête grand public, janvier 2024)

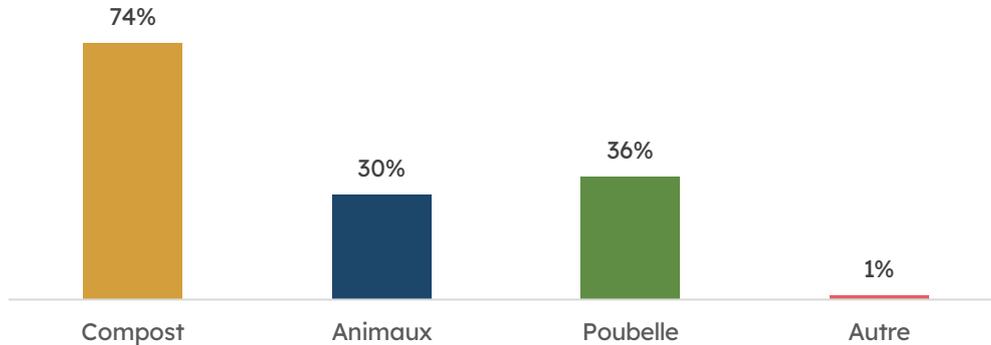


Figure 50 : Taux de réponses selon le lieu final des déchets alimentaires, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Ainsi les résultats montrent une **forte utilisation de composteur** (utilisé dans 74% des foyers) et d'animaux (utilisé dans 30% des foyers).

Pour autant, 404 foyers jettent leurs déchets alimentaires dans la poubelle. Ainsi **ces déchets ne sont pas valorisés**. Cela peut notamment s'expliquer par l'absence de composteurs (337 foyers nous ont indiqué ne pas en posséder) ou de lombricomposteur. Parmi ces foyers non équipés, 153 foyers sont néanmoins intéressés pour s'en procurer un.

Un **projet de recherche-action dénommé SENSI-GASPI**, déroulé entre 2018 et 2021, visait à accompagner des familles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Différents résultats peuvent ainsi éclairer notre PAAT⁷⁶.

Réduire le gaspillage alimentaire est complexe car il résulte de comportements souvent automatiques liés à **diverses pratiques sociales** telles que l'achat, le stockage, la préparation, la cuisine, la production et la gestion des déchets.

A noter que les foyers français ont **tendance à sous-estimer de 40%** environ les quantités de déchets alimentaires produits. De nombreux **biais cognitifs**⁷⁷ expliquent cette sous-estimation :

- Les **bénéfices immédiats** : liés par exemple à l'achat d'un produit attrayant, qui apporte plus de satisfaction immédiate que les conséquences à long terme, en lien avec par exemple le changement climatique.
- Le **biais de l'état émotionnel** : notre état émotionnel influence en direct notre comportement
- **L'effet d'autorisation morale** : des comportements vertueux nous autorisent plus souvent à en adopter d'autres moins vertueux, comme jeter de la nourriture est moins grave dans un composteur que dans une poubelle
- Le **biais d'action unique** : c'est la perception que son action unique ne joue pas sur l'ensemble du système alimentaire, plusieurs actions seraient plus bénéfiques
- **L'effet rebond** : par exemple, faire du compost peut entraîner une augmentation du gaspillage alimentaire car cela dérange moins de jeter au compost plutôt qu'à la poubelle

⁷⁶ CLCV (Consommation Logement Cadre de Vie). *Synthèse sur la communication sur le gaspillage alimentaire*. Disponible à l'adresse : <https://www.clcv.org/storage/app/media/uploaded-files/Synth%C3%A8se%20communicante.pdf>, consulté le 02 juillet 2024

⁷⁷ Biais cognitif : Erreur ou une distorsion dans notre façon de penser qui peut influencer la manière dont nous percevons les informations, prenons des décisions ou nous rappelons des événements

B. La place de Valcobreizh

La **gestion des déchets** est une compétence de la Communauté de communes Bretagne romantique assurée par le **Syndicat Mixte de Collecte des Ordures Ménagères** du territoire (SMICTOM) **Valcobreizh**⁷⁸.

Ce service de gestion des déchets regroupe **52 communes, 5 Communautés de communes et plus de 96 000 habitants**.

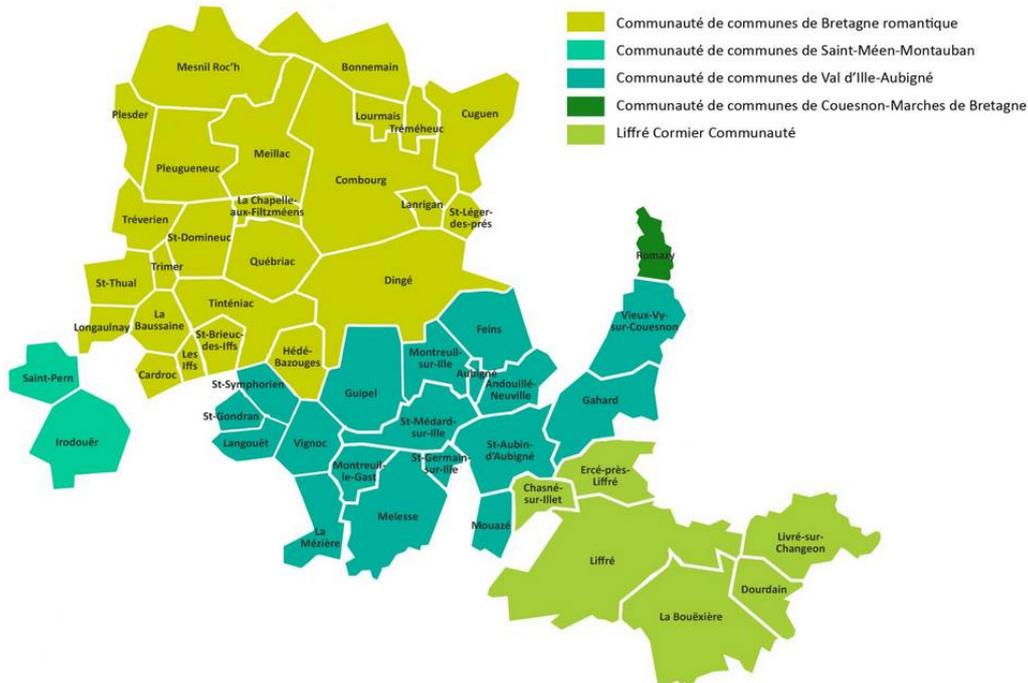


Figure 51 : Cartographie des territoires couverts par Valcobreizh

Valcobreizh met en place de nombreuses actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- **A destination du grand public** : le SMICTOM propose des ventes de composteurs et lombricomposteurs destinés aux habitants du territoire à des tarifs préférentiels
- **A destination de la restauration collective** : le SMICTOM propose aux établissements scolaires du primaire, collèges et lycées des outils pour sensibiliser les élèves sur le gaspillage alimentaire. Ces outils regroupent notamment : une mallette sur le compostage, un kit sur le gaspillage alimentaire, un « gachimètre » à pains, un guide pour des pesées. De plus l'installation de composteur est gratuite pour les écoles ou restaurants scolaires.

⁷⁸ Valcobreizh. Site web officiel. Disponible à l'adresse : <https://www.valcobreizh.fr/>, consulté le 02 juillet 2024



Figure 52 : Exemple d'outils pédagogiques mis à disposition par Valcobreizh pour les restaurations collectives

C. La gestion des déchets alimentaires dans les restaurations collectives

1. Un accompagnement par Valcobreizh entre 2016 et 2019

Entre 2016 et 2019, Valcobreizh (alors composé des SMICTOM Ile et Rance et des Forêts) a mis en place un **programme de réduction du gaspillage alimentaire** et la **mise en place de sites de compostage** à destination des restaurations scolaires du territoire.

Dix établissements ont ainsi pu bénéficier d'un tel accompagnement :

- **Bonnemain** : étude en 2017 sur la faisabilité de mise en place d'un site de compostage et d'actions de réduction du gaspillage alimentaire
- **Cuguen** : accompagnement en 2018
- **Hédé-Bazouges** : accompagnement en 2017 d'une durée de 8 mois. Trois semaines de pesées ont ainsi été effectuées. A cette époque, la cantine proposait 330 repas par jour avec une estimation de déchets de 80 grammes par repas par personnes (la moyenne nationale était de 120 grammes par personnes par repas).
- **La Chapelle aux Filtzméens** : accompagnement en 2016-2017. A la suite de trois semaines de pesées, la production de déchets était de 83 grammes par repas par convive.
- **Pleugueneuc** : accompagnement en 2017 d'une durée de 8 mois. A la suite des trois semaines de pesées, la production de déchets était de 59 grammes par repas par convive.
- **Saint Thual - La Baussaine** : mise en place de bacs de compostage.
- **Saint-Domineuc** : accompagnement en 2018. A la suite de trois semaines de pesées, la production de déchets était de 60 grammes par repas par convive.
- **Saint-Pierre de Plesguen** : accompagnement en 2017. A la suite de trois semaines de pesées, la production de déchets était de 97 grammes par repas par convive.
- **Tinténiac** : accompagnement en 2018.
- **Tressé** : accompagnement en 2017.

A chaque accompagnement, la méthodologie se composait en 4 étapes :

1. Une réunion de présentation

2. Réalisation des pesées permettant de faire l'état des lieux de la production de déchets
3. Une séance d'observation sur le temps du déjeuner permettant de noter les bonnes pratiques déjà en place
4. Une réunion de restitution présentant les pistes d'amélioration avec une proposition d'actions

Un **guide des producteurs locaux du territoire** et des environs était également proposé. Ce guide n'est plus à jour actuellement et donc plus disponible.

2. Gestion des biodéchets, une nouvelle obligation

Conformément à la **loi AGECC**, à partir du 1er janvier 2024, tous les professionnels produisant des biodéchets devront **disposer d'une solution de tri de ces déchets et les valoriser dans des filières adaptées telles que le compostage ou la méthanisation**⁷⁹.

La **majorité des biodéchets est encore aujourd'hui incinérée ou enfouie**, ce qui implique des coûts pour la collectivité. Pourtant, séparés à la source, **les biodéchets peuvent être valorisés** au travers du compostage, de l'épandage ou de la méthanisation.

Pour les professionnels comme les restaurations scolaires du territoire, le SMICTOM a proposé **dès le mois de septembre 2023** l'expérimentation de la collecte des biodéchets. Une **nouvelle table de tri ainsi qu'un bac réservé** pour ces déchets sont fournis directement au restaurant par le SMICTOM. Tous les jeudis, le SMICTOM récupère ces déchets puis les emmène au GAEC du Champ Fleury à Liffré pour y être méthanisés.

Combourn, Saint-Domineuc et Tinténiac bénéficient de ce service. Ce service est en cours d'amélioration notamment sur **le calibrage du nombre de bacs** pour les restaurants. Effectivement certaines cuisines ont sollicité un bac supplémentaire.

D. Les grands enseignements de la gestion des biodéchets

Malgré l'existence de **dynamiques pour la valorisation des biodéchets** des particuliers et des professionnels et d'initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, les efforts dans le **domaine doivent être renforcés et essaimés**. Le SMICTOM Valcobreizh, bien qu'engagé, manque de moyens pour proposer **de nouveaux services d'accompagnement**.

Il est important de continuer à collaborer avec le SMICTOM en partageant et **en développant des réflexions et des projets communs**. Ils sont ouverts aux échanges et sont en attente de collaboration avec la CCBP pour continuer à travailler sur ces thématiques.

⁷⁹ Ministère de la Transition Écologique. *Biodéchets*. Disponible à l'adresse : <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/biodechets>, consulté le 02 juillet 2024

IX. Des éléments stratégiques pour le plan d'actions du PAAT

A. Le potentiel nourricier du territoire de Bretagne romantique

Le **potentiel nourricier** d'un territoire désigne la part de la population qui pourrait, en théorie, être alimentée grâce aux productions agricoles locales⁸⁰.

PARCEL est un outil web simple et gratuit qui permet d'évaluer, pour un territoire donné, les **surfaces agricoles nécessaires pour une relocalisation de l'alimentation**. Il aide également à **estimer les emplois agricoles et les impacts écologiques** liés à des changements éventuels dans les modes de production agricole et/ou les régimes alimentaires, tels que les émissions de gaz à effet de serre, la pollution des ressources en eau et les effets sur la biodiversité⁸¹.

PARCEL fournit des **estimations approximatives sans prétendre calculer des valeurs exactes**. Son objectif est de délivrer des estimations suffisamment précises pour permettre des comparaisons, susciter des questionnements et animer des débats sur le thème de l'alimentation durable dans les territoires.

Nous avons testé cet outil pour le **territoire de la Bretagne romantique** avec les critères suivants :

- **100% de l'alimentation relocalisée**, ce qui n'est pas réalisable à court ou moyen terme, mais nous avons souhaité **pousser ce critère à l'extrême** pour savoir si l'ensemble de l'activité agricole était suffisant pour nourrir les habitants
- **10% de part de produits bio** dans l'alimentation relocalisée, sachant qu'à ce jour, l'agriculture biologique est marginale dans les techniques agricoles du territoire
- **Nous ne modifions pas le régime alimentaire actuel**, soit environ trois-quarts des protéines consommées provenant de produits animaux
- **10% de réduction de la part de pertes et gaspillage** qui ont lieu au stade de la production agricole et agroalimentaire, sachant que l'objectif national de réduction des pertes et gaspillage est de 50% d'ici à 2025-2030

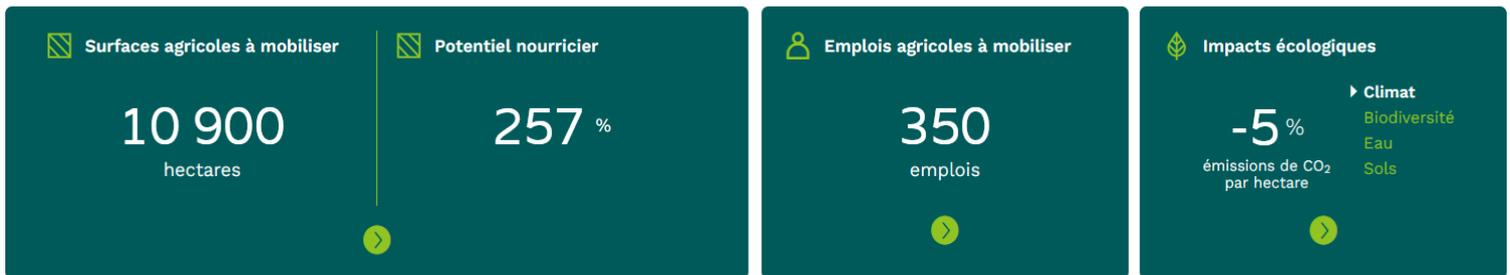


Figure 53 : Résultats de PARCEL pour le territoire de Bretagne Romantique

Avec un **potentiel nourricier atteignant 257%**, cela signifie que le territoire de Bretagne romantique dispose **largement des ressources nécessaires pour relocaliser l'alimentation** sur son territoire et même au-delà.

Pour nourrir uniquement le territoire, l'estimation du nombre d'**hectares nécessaire est de 10 900 hectares** (en 2020, la SAU en Bretagne agricole était de 27 144 ha) selon les régimes alimentaires actuels.

⁸⁰ Territoires Fertiles. (n.d.). *Terres agricoles - Communauté de Communes Bretagne Romantique*. Consulté le 21 août 2024, sur <https://territoiresfertiles.fr/diagnostics/communaute-de-communes-bretagne-romantique/terres-agricoles>

⁸¹ PARCEL. *Outil d'évaluation pour une alimentation locale durable*. Disponible à l'adresse : <https://parcel-app.org/>, consulté le 02 juillet 2024



Figure 54 : Résultats des surfaces agricoles à mobiliser pour une relocalisation de l'alimentation en Bretagne romantique, PARCEL, juillet 2024

La différence entre la surface grise et la surface vert foncé matérialise les espaces artificialisés, boisés, semi-naturel et les zones humides.

Pour une relocalisation de l'alimentation sur le territoire, la **répartition des surfaces en fonction du type de production serait à réévaluer** (entre la production de légumes, de fruits, de céréales et autres cultures et l'élevage).

De plus, **350 emplois agricoles seraient mobilisés** comparés aux 631.9 équivalents temps plein (ETP) actuellement en place.

Et ces changements induiraient - **5% d'émissions de CO₂ par hectares**.

B. La définition du local vu par les différents acteurs du système alimentaire

Actuellement, **il n'existe pas de définition officielle de la notion d'alimentation locale**. Les divers acteurs concernés peuvent avoir des **visions et des priorités variées** quant à la définition d'une alimentation locale.

A ce titre, lors des différentes enquêtes, chacun a été questionné sur sa définition du «local».

Pour le grand public, une alimentation locale est :

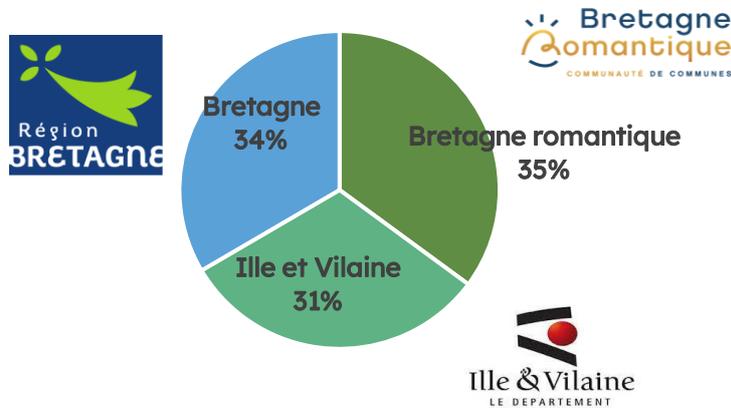


Figure 55 : L'alimentation locale vue par les habitants du territoire de Bretagne romantique, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

Ainsi comme nous pouvons le remarquer, au niveau des habitants du territoire, aucune définition commune ne ressort. Nous avons même **une bonne répartition entre les différentes notions du local**.

Du point de vue de la **GMS**, les enseignes rencontrées possèdent **chacune leur propre définition d'une alimentation locale**. Cette dernière varie de **50 km à 200 km** autour du magasin.

Ces distances varient pour les enseignes en **raison de plusieurs facteurs à considérer** :

- **Parler d'alimentation locale dépend des produits alimentaires en question** : une diversité de fruits locaux est plus difficile à trouver que de la viande locale (par exemple, des oranges ne poussent pas encore sur notre territoire). Il faut une connaissance fine des filières et de la production agricole qui nous entoure pour parler de localisme.
- **Les enseignes mettent en place différents supports** pour valoriser les produits locaux, notamment des marques répondant à un cahier des charges spécifique. Par exemple, Intermarché a développé la marque « Producteurs d'Ici » pour mettre en valeur les productions autour de 70 kilomètres de leur magasin⁸². Cette distance est propre au groupe Intermarché.

Du point de vue des **restaurations scolaires**, les élus perçoivent un approvisionnement local comme une **opportunité de soutenir l'économie du territoire** et de **promouvoir une alimentation plus saine et durable**. Les cuisiniers apprécient **la fraîcheur et la qualité des ingrédients locaux**, mais soulignent parfois les **difficultés liées à la régularité des approvisionnements et aux coûts**.

Les points de vue varient ainsi entre **les différents acteurs interrogés**. De plus, les opinions divergent **selon les types de denrées alimentaires**. Par conséquent, **il n'y a pas de consensus clair, chaque partie prenante ayant des arguments spécifiques**.

⁸² Intermarché. *Producteurs d'Ici*. Disponible à l'adresse : <https://www.intermarche.com/>, consulté le 03 juillet 2024

C. Les attentes et les freins vu par les différents acteurs du système alimentaire

Lors des différentes rencontres effectuées au cours de ce diagnostic, un **fort intérêt pour une alimentation locale a émergé**. Chaque type d'acteurs y voit de nombreux bienfaits et de plus-value pour notre territoire, qu'ils soient économiques, nutritionnels, environnementaux, pour la santé... Cependant, le **développement de cette alimentation locale se heurte actuellement à de nombreux obstacles et suscite des attentes chez les consommateurs**.

Ces attentes de la part des consommateurs sont les suivantes :

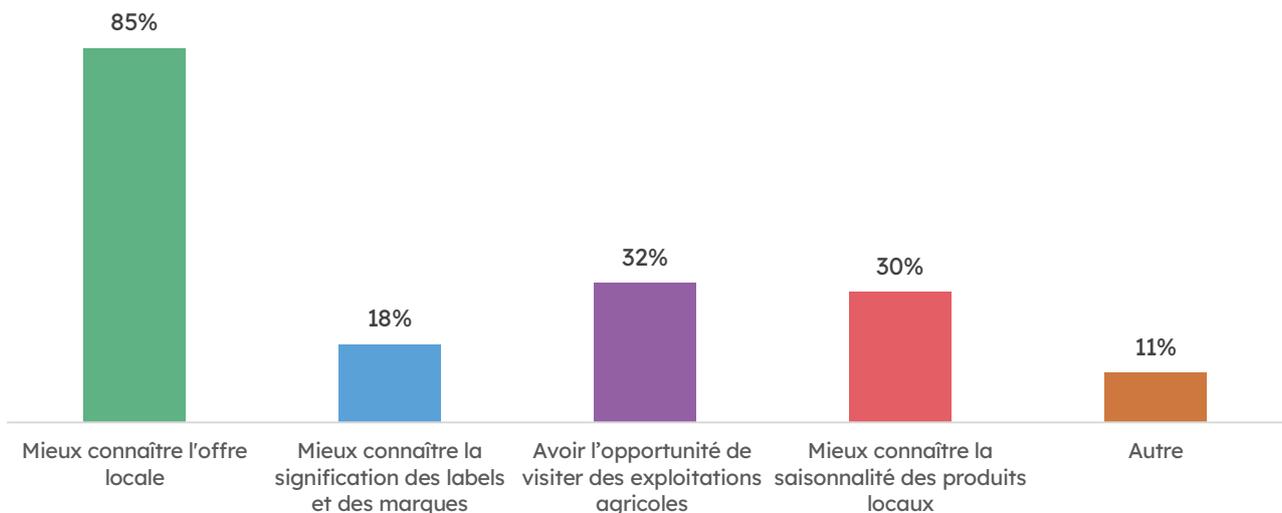


Figure 56 : Taux de réponses selon les attentes des foyers en termes d'alimentation locale, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

La principale attente des consommateurs est de **connaître l'offre locale**. Cette connaissance leur permet de faire des **choix éclairés et de soutenir les producteurs locaux**.

Cela peut s'expliquer par différents facteurs :

- Un **manque d'informations** entre producteurs locaux et consommateurs sur les points de vente directe et leur fonctionnement
- Une **visibilité réduite des produits locaux** dans les magasins et les marchés parmi une offre diversifiée
- Des **habitudes d'achats établies** par les consommateurs difficiles à bousculer
- L'**accessibilité aux produits locaux pas toujours compatibles avec les routines alimentaires** des habitants

Malgré l'intérêt général des acteurs, le **développement d'une alimentation locale est actuellement entravé par de nombreux obstacles économiques, logistiques et de structuration des filières**.

- Des **obstacles économiques** : ce critère a été évoqué par différents acteurs. Nous dénombrons 58% des foyers le plaçant comme premier frein. De même deux-tiers des restaurants en gestion directe ont souligné les défis économiques pour promouvoir une alimentation de qualité et locale, particulièrement en raison du contexte actuel d'inflation en France.
- Des **obstacles logistiques**, couteux en temps et en argent pour les producteurs locaux vendant en directe.
- Les **réglementations et normes** : les normes sanitaires, environnementales, administratives complexifient et alourdissent les échanges entre agriculteurs et acheteurs.

- **Les habitudes de consommation** : 40% des foyers ont évoqué un manque de temps pour faire des achats locaux et les préparer. Effectivement nos modes de vie sont remplis par des obligations professionnelles et familiales rendant plus difficile la recherche, l'achat et la préparation des produits locaux.

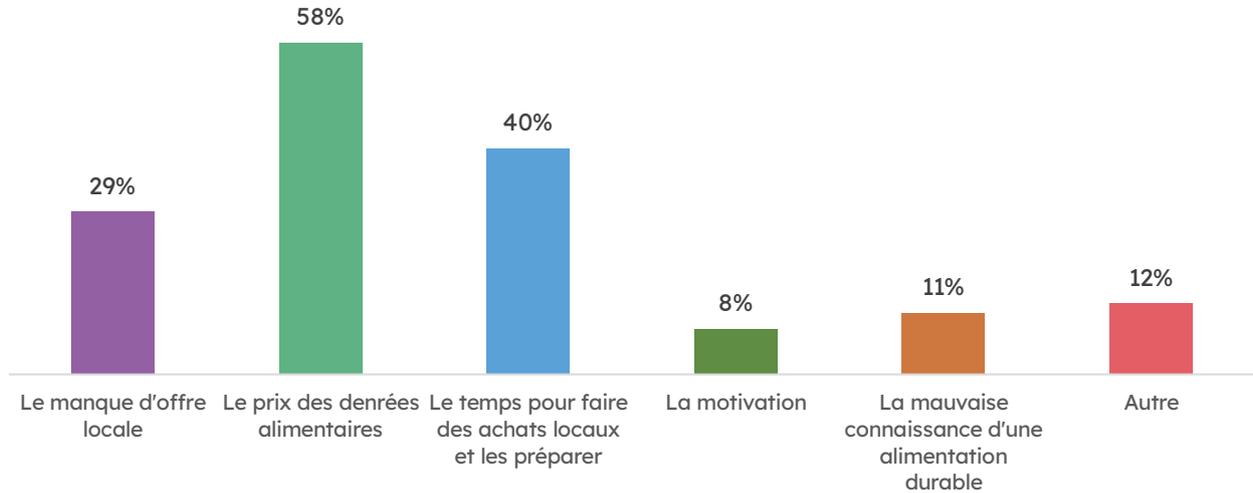


Figure 57 : Taux de réponses selon différents freins à l'alimentation locale, PAAT Bretagne romantique, janvier 2024

D. Les ateliers de concertation

A la suite de ce diagnostic, la communauté de communes a souhaité réunir les **professionnels et les habitants** du territoire pour **construire une vision commune de l'agriculture et de l'alimentation de demain**. Pour cela, trois ateliers de concertation ont été programmés durant le mois de juin 2024 :

- **Atelier n°1** : Construire des liaisons entre les différents acteurs de la production, de la transformation et de la distribution dans un contexte de changement climatique
- **Atelier n°2** : Renforcer l'accès à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous notamment à travers la restauration collective
- **Atelier n°3** : Sensibiliser et fédérer positivement tous les habitants pour une transition des comportements alimentaires incluant le défi au changement climatique



Figure 58 : Photos des ateliers de concertation dans le cadre du PAAT Bretagne romantique, Juin 2024

Les ateliers de concertation ont été construits autour de la **notion de l'intelligence collective**. Cette dernière désigne la capacité d'un groupe de personnes à **collaborer, échanger des idées et combiner leurs compétences pour atteindre des objectifs communs** de manière plus efficace et innovante qu'ils ne pourraient le faire individuellement.

De cette manière, les deux premiers ateliers ont réuni une **trentaine de professionnels** : des organisations professionnelles agricoles, des bassins versants, des représentants des restaurants scolaires (élus, cuisiniers, gestionnaires), des représentants de grandes et moyennes surfaces, des homologues de collectivités voisines, des associations citoyennes, des représentants du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat...

De même, le dernier atelier ouvert **aux habitants du territoire a rassemblé une trentaine de habitants**.

Plus de **300 pistes d'actions ont ainsi pu émerger**. Les pistes d'actions qui sont à traiter de **manière urgentes et importantes** du point de vue des professionnels et des habitants sont les suivantes :

- **Agir avec le monde agricole :**
 - Encourager la **transition agricole** : en mettant en place des formations à destination des agriculteurs, en mettant en place des aides financières pour insuffler le changement
 - **Préserver les ressources** : préserver les terres agricoles en mettant en place des réserves foncières, faciliter l'accès à la terre pour des nouvelles productions plus durables
 - **Stimuler l'installation de nouveaux agriculteurs** pour appuyer à la fois la diversification agricole et la transition agricole : cela peut passer par la mise en place de ferme publique, des aides financières pour les nouveaux installants...
- **Agir pour la logistique :**
 - Améliorer et développer un **circuit de logistique** : un circuit optimisé en temps et en argent pour permettre aux producteurs locaux de distribuer leurs denrées alimentaires auprès des habitants, des écoles, des épiceries, des restaurants, des grandes surfaces
 - **Etudier et mutualiser la création d'une plateforme logistique** pour stocker, massifier et distribuer les denrées alimentaires à l'échelle de la Bretagne romantique voire à l'échelle du Pays de Saint-Malo
- **Agir pour la transformation alimentaire :**
 - Développer des **outils de transformation pour les agriculteurs** : utilisation d'outils publics, aides financières ou formations pour inciter les agriculteurs à transformer leurs denrées, création d'usine de transformation locale (légumerie, conserverie, abattoir...)
 - Permettre au **grand public de transformer des denrées alimentaires** : mettre en place des ateliers de cuisine pour apprendre des nouvelles manières de conservation (fermentation, faire des conserves...), mutualiser des outils de transformation...
- **Agir sur la sensibilisation du grand public et l'éducation des jeunes générations :**
 - **Apprendre dès le plus jeune âge** à cuisiner, à différencier les légumes, à savoir comment ils poussent, à comprendre le monde agricole et son importance pour notre environnement... cela par des interventions dans les écoles du territoire en

- lien avec les équipes pédagogiques mais également en lien avec les équipes de cuisine
- **Sensibiliser le grand public** sur une alimentation durable, de qualité et de proximité : faire de l'évènementiel comme des visites de ferme, rapprocher les producteurs et les consommateurs, faire connaître les points de vente directe aux consommateurs, créer de nouveaux espaces d'échange autour de l'alimentation (des cuisines partagées, des trocs alimentaires, des ateliers de cuisines...)
 - Remettre **l'alimentation au cœur des foyers** : inciter à cuisiner des produits bruts, à prendre le temps de cuisiner et de partager les repas
- **Agir pour une alimentation de qualité pour toutes et tous :**
 - Permettre à **l'ensemble de la population d'accéder à une alimentation de qualité** en mettant en place des incitations financières : des chèques alimentaires locaux utilisables uniquement dans les points de vente directe, la mise en place d'une sécurité sociale alimentaire
 - **Favoriser l'interconnaissance** : entre agriculteurs et consommateurs mais aussi entre agriculteurs, cuisiniers des restaurations scolaires, avec les élus du territoire, avec les distributeurs... Mieux on se comprend mieux on travaille ensemble
 - **Agir avec la restauration scolaire du territoire :**
 - Rapprocher le **monde agricole et les cuisiniers du territoire** : en mettant en place des rencontres professionnelles, favoriser l'interconnaissance, permettre aux cuisiniers de mieux connaître les agriculteurs qui l'entourent...
 - Se fixer des **objectifs réalisables en termes d'approvisionnement de qualité** : accompagner à la fois les élus des communes mais également les équipes de cuisine pour atteindre des objectifs d'approvisionnement de qualité en proposant des formations, en travaillant sur le gaspillage alimentaire, sur les repas végétariens...
 - **Agir avec les élus du territoire :**
 - A la suite de l'ensemble de ces ateliers, les professionnels ont exprimé leurs attentes sur la **vision de l'agriculture et de l'alimentation de demain** de la part des élus du territoire
 - **Partager la gouvernance** de ce projet avec l'ensemble des professionnels et **permettre aux communes du territoire de s'approprier** les thématiques de l'alimentation et de l'agriculture durable et de qualité

L'ensemble des actions imaginées lors des ateliers ne sont pas énumérées dans ce compte-rendu. Nous avons souhaité faire ressortir les **principales idées que les participants aux ateliers ont eux-mêmes priorisées.**

X. Conclusion

Ce diagnostic a permis de mettre en évidence **les forces et faiblesses du territoire sur son potentiel d'alimentation locale**. Bien que ce dernier soit à fort potentiel, de nombreuses barrières ont pu être évoquées limitant ainsi son développement.

La **concentration des terres agricoles** présente des risques significatifs pour **l'emploi rural, la diversité agricole, l'environnement et la résilience alimentaire**. Elle entrave **l'accès à la terre** pour les futurs agriculteurs et agricultrices de demain. Le **renouvellement générationnel** est crucial dans ce contexte, tout comme la **transition vers des pratiques agricoles plus durables et diversifiées**. Si **l'agriculture biologique** progresse, elle reste insuffisamment adoptée.

Par ailleurs, la **relocalisation des filières alimentaires** et la **mutualisation des équipements** de transformation constituent des pistes prometteuses pour favoriser la diversification des productions et réduire la dépendance aux infrastructures centralisées.

Cependant, des **défis logistiques et structurels persistent**, notamment dans les circuits courts et la distribution locale, où la **fragmentation des points de vente** complique l'accès à une alimentation locale. Le **maintien des épiceries de village** et des **circuits de proximité** est essentiel pour soutenir la vitalité rurale et réduire la dépendance à la voiture.

Du côté de la consommation, **l'engouement pour une alimentation de qualité, locale et durable** est perceptible, mais des **marges de progression importantes** existent encore, notamment pour **lutter contre le gaspillage alimentaire et soutenir les dynamiques alimentaires locales**. La restauration collective représente **un levier clé** pour soutenir des filières agricoles plus résilientes et durables, tout en consolidant les liens avec le monde agricole.

Au vu de ces nombreux enjeux, les pouvoirs d'action d'une communauté de communes sont en lien avec ses compétences **obligatoires, optionnelles et facultatives**. Les compétences obligatoires sont fixées par le Code Général des Collectivités Territoriales. Les autres compétences sont, quant à elles, librement transférées par les communes à la Communauté de communes. L'agriculture et l'alimentation ne sont pas les domaines de compétence de la CCBR, pour autant, le PAAT pourrait mobiliser de nombreuses autres compétences : ⁸³

⁸³ Plan Local d'Urbanisme intercommunale (PLUi) ; Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) ; Zone Agricole Protégée (ZAP) ; Périmètre de Protection des Espaces Agricoles Naturels Périurbains (PPEANP); Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations (GEMAPI)

Urbanisme et Aménagement

- **Agir sur le foncier agricole :**
 - Via le Plan Local d'Urbanisme intercommunal (PLUi), le Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)
 - Via les Zone Agricole Protégée (ZAP)
 - Via la politique locale de l'eau
 - Via les Périmètre de Protection et de Mise en Valeur des Espaces Agricoles et Naturels Périurbains (PPEANP)
 - Via les commissions d'aménagement foncier
 - Via l'acquisition de foncier
- **Agir sur le foncier urbain :**
 - Via l'installation ou le développement d'outils de transformation et/ou distribution
 - Via les projets agri-urbains (ex : jardins familiaux)
- **Agir sur les déplacements et faciliter l'accessibilité :**
 - Via le Plan de Mobilité Simplifié (PMS)
 - Via les compétences transports et mobilité

Social et Santé

- **Agir sur l'accessibilité aux produits locaux et durables :**
 - Via l'aide alimentaire
 - Via la compétence eau potable
- **Agir sur l'éducation à l'alimentation locale et durable :**
 - Via le soutien de l'action sociale du territoire et des maisons de services publics

Economie

- **Agir pour l'accessibilité aux produits locaux et durables :**
 - Via la compétence du développement économique
 - Via la politique locale du commerce et du soutien aux activités commerciales d'intérêt communautaire

Environnement

- **Agir sur l'impact environnemental de la production agricole :**
 - Via la Gestion des Milieux Aquatiques et Prévention des Inondations (GEMAPI)
 - Via les aires d'alimentation de captage en eau
 - Via le PCAET
 - Via la mobilisation d'outils contractuels

Culture et tourisme

- **Agir sur les pratiques touristiques :**
 - Via la promotion des produits locaux
 - Via l'utilisation de marques territoriales
- **Agir sur l'éducation à l'alimentation durable et locale :**
 - Via les compétences culturelles

Figure 59 : Présentation des différentes compétences de la CCBR mobilisables dans le cadre d'un PAAT (Terralim)

ANNEXE

Questionnaire GMS

Bretagne Romantique

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Projet Agricole et Alimentaire Territorial Enquête GMS

Rédactrice : Adèle GSPANN

PRESENTATION GENERALE

Nom de la GMS :
Nom et prénom de l'interlocuteur. trice :
Fonction de l'interlocuteur. trice :
Téléphone :
Mail
Adresse de la GMS :

- Quel type de GMS êtes-vous ?
 - o Les hypermarchés : ceux qui font plus de 2 500 m²
 - o Les supermarchés : ceux qui font entre 400 et 2 500 m²
 - o Et les supérettes : ceux qui font moins de 400 m²
- Quels sont vos jours et horaires d'ouverture ?
- Combien de clients passe chez vous par semaine ?
 - o Moins de 500
 - o Entre 500 et 1000
 - o Entre 1000 et 2000
 - o Plus de 2000
- Combien de salariés travaillent au sein de votre magasin ?
 - o Moins de 5
 - o Entre 5 et 10
 - o Entre 10 et 20
 - o Plus de 20

L'APPROVISIONNEMENT

- D'où provient majoritairement l'approvisionnement de vos produits ? Auprès de quelles structures ?
- Quelles sont vos marges de manœuvre dans le choix de vos produits ?
- Quelle est votre fréquence de livraison ? Quel jour ? Quels horaires ?

LES COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS

- Les consommateurs achètent principalement : 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} ou 6^{ème} gamme
- Quel est pour vous le premier critère d'achat des consommateurs ?
 - o Qualité
 - o Prix
 - o Facilité et/ou rapidité de préparation
 - o Santé
 - o Autres
- Le panier moyen est autour :
 - o Moins de 50 € d'achat
 - o 50€ d'achat
 - o 100€ d'achat
 - o 200€ d'achat
 - o Plus de 200€
- Vos clients sont principalement :
 - o Des retraités hommes
 - o Des retraités femmes
 - o Des mères de famille
 - o Des pères de famille
 - o Des couples
 - o Aucune idée
 - o Autres
- Proposez-vous du drive ? Des livraisons à domicile ?

Oui	Non
-----	-----
- Vos courses en drive représentent de votre chiffre d'affaires :
 - o Moins de 25% de vos ventes
 - o Entre 25 et 50%
 - o 50%
 - o Entre 50 et 75%
 - o Plus de 75%
- Complétez :

	Pas du tout d'accord	Pas vraiment d'accord	Un peu d'accord	Très d'accord
Les consommateurs ont de fortes attentes sur les denrées locales				
L'inflation complique l'achat de denrées locales pour les consommateurs				
Les intéressés par les produits locaux concernent une minorité des consommateurs				
Les consommateurs recherchent la provenance des denrées alimentaires				
Les produits locaux se vendent mieux que des produits équivalents				

LA RESTAURATION COLLECTIVE ET SERVICE COMMUNALE (EVENEMENTIEL)

- Travaillez-vous avec la restauration collective ou avec des services communaux pour des événementiels ?
- Si oui, avoir des précisions sur les volumes concernés et types de produits ?
- Y-at-il des obstacles, des freins ? Si oui quels sont-ils ?
- Une volonté d'approfondir cette collaboration ?
- Quelles pourraient être les voies d'amélioration ?
- Il y a-t-il une évolution dans la demande sur le territoire au fil des années, ou même à la suite de la période de confinement ?

LE LIEN AVEC LE LOCAL

- Comment définiriez-vous un approvisionnement local ?

→ CCBR

→ Département

→ Région

→ Autres

- Avez-vous une politique pour travailler avec les producteurs locaux ?
- Si oui sur quels produits :
- Quels sont les modalités de contrat avec des producteur.trice.s locaux ?
 - o Vous convenez d'une quantité de produits livrés par semaine ?
 - o Ce sont des contrats de combien de temps ? un an ? plus d'un an ? moins d'un an ?
 - o Comment les prix sont fixés ?
 - Les prix pour l'agriculteur.trice ?
 - Les prix affichés en magasin ?
- Comment mettez-vous en valeur les produits locaux ?
- Refusez-vous de travailler avec des producteur.trice.s locaux ?

Oui	Non
-----	-----
- Si oui, pourquoi ?
 - o Prix trop élevé
 - o Qualité médiocre
 - o Conditionnement pas adapté
 - o Produits abimés
 - o Fruits et/ou légumes moches
 - o Autres

LES PRODUITS DE QUALITE

- Connaissez-vous les SIQO ?

Oui	Non
-----	-----
- Voyez-vous la différence entre les logos et les marques ?
(Ex : Bleu Blanc Cœur et Label Rouge)
- Connaissez-vous les critères de production liées à l'agriculture derrière les logos ?
(Ex : nombre d'hectares par animaux, l'utilisation des pesticides...)
- Complétez

	Pas du tout d'accord	Pas vraiment d'accord	Un peu d'accord	Très d'accord
Les consommateurs ne connaissent pas les logos et marques				
Les consommateurs connaissent ces logos mais cela n'affecte pas leurs achats				
Les consommateurs sont sensibles à ces logos et les prennent en compte dans leurs achats				

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Avez-vous des pertes sur certaines familles ?
- Que deviennent ces pertes ?
 - o Jetées
 - o Données
 - A qui ?
 - o Transformées
 - o Compostées
 - En interne ?
 - Ou via un prestataire ?
 - o Autres
- Aimerez-vous valoriser autrement ces pertes ?

PAAT

- Connaissez-vous les démarches de PAAT ?
- Quelle alimentation aimeriez-vous voir dans 10 ans sur le territoire ?
- Que pourriez-vous attendre de la communauté de communes ?
 - o Mieux connaître l'offre locale
 - o Mieux connaître la signification des labels et marques
 - o Rencontrer les producteurs locaux
 - o Travailler sur la logistique
 - o Autres
- Souhaitez-vous vous impliquer dans l'élaboration d'une politique d'alimentation durable sur le territoire ?
 - o En étant conviés à des temps de réflexion
 - o En étant informés de la suite de la démarche
 - o En mettant en place des actions issues de la phase diagnostic du PAAT de la communauté de communes au sein de ma GMS
 - o Non

Questionnaire grand public

Bretagne Romantique

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Projet Agricole et Alimentaire Territorial Enquête grand public

On mange comment en Bretagne romantique ?

Pour avoir une stratégie propre au territoire sur l'agriculture et l'alimentation, la Communauté de communes a obtenu le label Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) et lance l'élaboration de ce projet à l'échelle intercommunale.

Un système alimentaire global

L'objectif de ce PAAT est d'améliorer le système global en favorisant une production et une consommation de qualité, relocalisées, raisonnées et plus vertueuses.

Plusieurs enquêtes sont en cours auprès de cibles diverses : agriculteurs, restaurations collectives, artisans, commerces et consommateurs. Il s'agit de réussir une transition alimentaire et agricole, en lien avec toutes les parties.

Ce questionnaire nous permettra de mieux comprendre vos habitudes mais aussi vos souhaits en matière d'alimentation, afin de vous proposer des solutions adaptées à vos besoins et attentes.

Les données personnelles recueillies feront l'objet d'un traitement destiné à un usage statistique et ne feront l'objet d'aucune communication externe sans votre autorisation. En tant que mangeurs et mangeuses, vous êtes des acteurs essentiels de l'alimentation : par le choix des produits que vous consommez et des circuits de distribution que vous fréquentez. Vous avez la possibilité de contribuer aux réflexions menées dans le cadre du projet agricole et alimentaire territorial !

- Pour répondre au questionnaire, 10 petites minutes suffisent !
- Une seule réponse attendue par foyer
- En ligne
- Anonyme
- Jusqu'au 18 février

Les résultats de cette enquête seront communiqués via le magazine communautaire et sur le site internet : www.bretagneromantique.fr.

Si vous souhaitez compléter ce questionnaire en ligne : flashez le QR Code suivant :



PRESENTATION DE VOTRE FOYER

Vous êtes : *

- Un homme
 Une femme
 Autre

Sur quelle commune se trouve votre foyer? *

Si votre commune n'est pas dans cette liste, c'est que vous n'êtes pas concernés par ce questionnaire.

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="radio"/> Bonnemain | <input type="radio"/> Cardroc | <input type="radio"/> Combourg |
| <input type="radio"/> Cuguen | <input type="radio"/> Dingé | <input type="radio"/> Hédé-Bazouges |
| <input type="radio"/> La Baussaine | <input type="radio"/> La Chapelle-aux-Filtzméens | <input type="radio"/> Lanrigan |
| <input type="radio"/> Les Iffs | <input type="radio"/> Longaulnay | <input type="radio"/> Lourmais |
| <input type="radio"/> Meillac | <input type="radio"/> Mesnil-Roc'h | <input type="radio"/> Plesder |
| <input type="radio"/> Pleugueneuc | <input type="radio"/> Québriac | <input type="radio"/> Saint-Brieuc-des-Iffs |
| <input type="radio"/> Saint-Léger-des-prés | <input type="radio"/> Saint-Domineuc | <input type="radio"/> Saint-Thual |
| <input type="radio"/> Tinténiac | <input type="radio"/> Tréméheuc | <input type="radio"/> Trévérien |
| <input type="radio"/> Trimer | | |

Combien d'adultes composent votre foyer au quotidien? *

Nous entendons par adultes : personne âgée de 18 ans à 65 ans.

- 0 adulte 1 adulte 2 adultes 3 adultes
- Autre :

Combien de séniors composent votre foyer au quotidien? *

Nous entendons par séniors : personne âgée de plus de 65 ans.

- 0 séniors 1 séniors 2 séniors 3 séniors
- Autre :

Combien d'adolescents composent votre foyer au quotidien? *

Nous entendons par adolescent : personne âgée de 15 à 18 ans.

- 0 adolescent 1 adolescent 2 adolescents 3 adolescents
- Autre :

Combien d'enfants composent votre foyer au quotidien? *

Nous entendons par enfant : personne âgée de 0 à 14 ans.

- 0 enfant 1 enfant 2 enfants 3 enfants
- Autre :

Quelle est la situation socio-professionnelle des adultes composant votre foyer ? *

Plusieurs réponses possibles

Ces catégories socio-professionnelles sont celles utilisées dans les sondages de l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques).

- | | | | |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Agriculteurs(trices) | <input type="checkbox"/> | Artisans (nes) |
| <input type="checkbox"/> | Chefs (ffes) d'entreprise | <input type="checkbox"/> | Cadres et professions intellectuelles |
| <input type="checkbox"/> | Commerçants (es) | <input type="checkbox"/> | Employés (ées) |
| <input type="checkbox"/> | Ouvriers (ères) | <input type="checkbox"/> | Retraités (ées) |
| <input type="checkbox"/> | Sans activités professionnelles | | |
| <input type="checkbox"/> | Autre : | | |

VOS HABITUDES DE CONSOMMATION

Quel est le régime alimentaire principal dans votre foyer ? *

Une réponse obligatoire

- | | | | | | |
|-----------------------|---|-----------------------|--|-----------------------|--|
| <input type="radio"/> | Omnivore (qui se nourrit indifféremment d'aliments d'origine animale ou végétale) | <input type="radio"/> | Végétarien (régime alimentaire excluant toute chair animale (viande, poisson)) | <input type="radio"/> | Flexitarien (qui limite sa consommation de viande, sans être exclusivement végétarien) |
| <input type="radio"/> | Végan (qui exclut de son alimentation tout produit d'origine animale) | <input type="radio"/> | Autre : | | |

Où les adultes de votre foyer prennent-ils le repas du midi ?

Plusieurs réponses possibles

- | | | | |
|--------------------------|---|--------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Dans un restaurant privé | <input type="checkbox"/> | Dans un restaurant d'entreprise |
| <input type="checkbox"/> | Dans la restauration rapide (boulangerie, fast-food...) | <input type="checkbox"/> | Préparation maison |
| <input type="checkbox"/> | Autre | | |

Le soir combien de temps passez-vous à préparer votre repas ? *

Une réponse

- | | | | | | | | |
|-----------------------|----------------|-----------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|----------------|
| <input type="radio"/> | Moins de 5 min | <input type="radio"/> | Entre 5 et 15 min | <input type="radio"/> | Entre 15 et 30 min | <input type="radio"/> | Plus de 30 min |
| <input type="radio"/> | Autre : | | | | | | |

VOTRE FREQUENCE DE CONSOMMATION

A quelle fréquence mangez-vous : *

Une réponse par ligne.

Nous entendons par repas : le déjeuner et le dîner.

	A tous les repas	Une fois par jour	Tous les 2 jours	Une fois par semaine	Moins d'une fois par semaine	Autre	Jamais
Les légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Les fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
La viande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Les produits laitiers (crème, beurre, yaourts, fromages...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Les légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots rouges...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Les œufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Les céréales (riz, pâtes, semoule...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				
Le pain	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				

LES GAMMES ALIMENTAIRES

Sous quelle forme mangez-vous principalement : *

Une réponse par ligne

	Bruts / Frais	En conserve	Surgelés	Sous une autre forme	Je n'en consomme pas	Autre
Les légumes	<input type="radio"/>					
Les fruits	<input type="radio"/>					
Les légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots rouges...)	<input type="radio"/>					

LES HABITUDES D'ACHATS

Quelle est la première chose que vous regardez lorsque vous faites vos courses ? : *

Une réponse par ligne

	La qualité gustative	La provenance	La facilité et/ou la rapidité de préparation	Le prix	La santé	Pas de critères spécifiques	Autre
Les légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La viande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les produits laitiers (crème, beurre, yaourts, fromages...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots rouges...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les œufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les céréales (riz, pâtes, semoule...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le pain	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autre, pourriez-vous préciser ?

Dans quels lieux achetez-vous principalement : *

Une réponse par ligne

	Dans une grande et moyenne surface (Super U, Biocoop, Intermarché...)	En ligne, en drive	Au marché	Dans les épiceries de ma commune (boucherie, primeur...)	Don alimentaire	En vente directe (magasin de producteurs ou à la ferme)	Autre
Les légumes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les fruits	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La viande	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les produits laitiers (crème, beurre, yaourts, fromages...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots rouges...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les œufs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les céréales (riz, pâtes, semoule...)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Le pain	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Si autre, pourriez-vous préciser ?

A quel moment faites-vous vos courses ? *

Une réponse

- Lors de mon trajet domicile - travail Le week-end
- Autre :

VOTRE BUDGET ALIMENTAIRE

Quel est le prix moyen de votre panier de courses par semaine ? *

Une réponse

- Moins de 50 € Entre 50 et 100 € Entre 100 et 200€
- Plus de 200€ Je n'en ai aucune idée
- Autre :

Depuis l'inflation, avez-vous opéré des changements dans vos achats alimentaires ? *

3 réponses maximum

- J'achète moins de produits issus d'agriculture biologique Je regarde plus les prix et je les compare
- J'achète plus souvent en grande surface J'achète moins de produits frais
- Je fais plus de fait-maison Je n'ai pas opéré de changements
- Autre :

LE FAIT MAISON ET L'AUTOPRODUCTION

Préparez-vous vous-mêmes certaines denrées alimentaires ? *

- Oui (voir question suivante) Non (voir question 22)

Si oui, lesquelles ?

Plusieurs réponses possibles

- Confiture Yaourt Sirop et jus Conserve
- Autre :

Avez-vous un potager chez vous ?

- Oui Non

Possédez-vous une parcelle dans un jardin partagé, un jardin collectif ?

- Oui Non (voir question suivante)

Cela vous intéresse-t-il ?

Oui

Non

Etes-vous auto-suffisant dans vos productions ?

Oui

Non

Avez-vous des besoins pour développer votre potager ? (Des conseils jardinage, des graines, des formations, du partage d'outils...)

Oui

Non

VOS DECHETS ALIMENTAIRES

Où mettez-vous principalement vos déchets alimentaires ? *

2 réponses maximum

Compost

Animaux

Poubelle

Autre :

Possédez-vous un compost ou un lombricompost ?

Oui

Non

Si non, cela vous intéresse-t-il ?

Oui

Non

UN PROJET AGRICOLE ET ALIMENTAIRE EN BRETAGNE ROMANTIQUE

Cette dernière section regroupe des questions d'expression libre pour mieux connaître vos souhaits sur l'alimentation.

Comment définiriez-vous une alimentation locale ? *

Une réponse possible

Une alimentation provenant de Bretagne romantique

Une alimentation provenant d'Ille et Vilaine

Une alimentation provenant de la Bretagne

Une alimentation provenant de France

Autre :

Si nous vous parlons de marques et de labels, vous pensez à :

Une réponse par ligne

	Cela m'est inconnu	J'ai déjà vu mais je ne sais pas ce que c'est	Je connais	Autre
Agriculture Biologique	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
AOP / AOC	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
IGP	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Label Rouge	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Haute Valeur Environnementale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produit en Bretagne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nature et progrès	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bleu Blanc Cœur	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Que pourriez-vous attendre de la communauté de communes dans le cadre de ce projet ? *

- Mieux connaître l'offre locale
 Mieux connaître la signification des labels et des marques
 Avoir l'opportunité de visiter des exploitations agricoles
 Mieux connaître la saisonnalité des produits locaux
 Autre :

Quels freins rencontrez-vous pour avoir une alimentation de qualité chez vous ? *

3 réponses maximum

- Le manque d'offre locale
 Le prix des denrées alimentaires
 Le temps pour faire des achats locaux et les préparer
 La motivation
 La mauvaise connaissance d'une alimentation durable
 Autre :

Commentaires libres sur l'alimentation durable :

Ce questionnaire étant anonyme, si vous souhaitez être informés de la suite de l'avancement du diagnostic, nous vous remercions de laisser votre contact avec une adresse mail :

La communauté de communes de Bretagne romantique vous remercie grandement pour le temps que vous avez accordé à ce questionnaire. Ces réponses seront traitées de manière anonymes et serviront à enrichir le diagnostic du système alimentaire en Bretagne romantique.

Les résultats de ce diagnostic seront disponibles à la suite de l'étude.

Si vous avez des questions et/ou des remarques, nous restons à votre disposition :

Adèle GSPANN,

Chargée de mission sur le projet agricole et alimentaire territorial

02 30 95 01 29

a.gspann@bretagneromantique.fr

Où déposer cette enquête ?

Pour déposer votre enquête complétée, plusieurs solutions existent :

- **Des lieux de dépôts** : en mairie, à la Maison France Service de Combourg, dans les bibliothèques du réseau de Bretagne romantique, ou encore directement au siège de la communauté de communes (22, rue des coteaux 35190 La Chapelle aux Filtzméens)
- **Par courrier** : à destination d'Adèle GSPANN, au 22, rue des coteaux 35190 La Chapelle aux Filtzméens

Flyer de l'enquête grand public

PROJET
AGRICOLE & ALIMENTAIRE
 Notre recette pour une alimentation locale en Bretagne romantique

ENQUÊTE Habitants
 Du 04 janvier au 18 février 2024

QUELLES SONT VOS HABITUDES ALIMENTAIRES ?

- 10 minutes suffisent !
- 1 seule réponse par foyer
- Anonyme

Je participe !

- En scannant le QR code :

<https://forms.office.com/e/PSr6CDEdPE>- En allant sur le site bretagneromantique.fr sur l'actu «Enquête»

Merci de votre contribution !

bretagneromantique.fr

Bretagne romantique
 COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Financé par :

- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
- PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE
- PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION
- ARS
- ADEME

Questionnaire enquête restauration collective

Bretagne Romantique

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Projet Agricole et Alimentaire Territorial Enquête restauration collective

Rédactrice : Adèle GSPANN, 02 30 95 01 29, a.gspann@bretagneromantique.fr

Nom de l'établissement :	Date de rencontre :
Adresse :	Nom de la personne rencontrée et fonction :
Numéro de téléphone :	Nom du chef cuisinier :
Type d'établissement : Maternelle ; Élémentaire ; Primaire ; Collège ; Lycée ; EHPADs ; Autres	
Type de gestion : Concédée ; Directe ; Mixte	Public ; Privé

Description de la restauration scolaire

- Quel est le nombre de repas fournis par jour ?
Petit- déjeuner :
Repas du midi :
Repas du soir :
- Connaissez-vous précisément le nombre de convives chaque jour ? Y a-t-il un mode d'inscription ou de pré-inscription à la restauration collective ?
- Comment les repas sont-ils servis ?
Self
Servi à table (*avec personnels pour assurer le service*)
Salad'bar
Autres :
- Avez-vous un statut sanitaire CE pour une « cuisine centrale » ?
Oui Non

Le gestionnaire du marché est-il ?
 Dans l'établissement ?
 A l'extérieur de l'établissement ?
 Par appel d'offre via un groupement de commande ?

- Qui rédige les appels d'offre ?

Le chef cuisinier
 L'intendant / gestionnaire
 Autre

- Pour combien de temps sont passés les marchés ?

Fruits et légumes	BOF	Viandes	Charcuterie	Pain & Viennoiserie	Surgelé	Epicerie	Autres

- Quelle est la fréquence de facturation ?
- Quels sont les délais de paiement ?
- Autres commentaires ?

LE BUDGET

- Quel est le coût matière moyen d'un repas ?
- Prix moyen facturé aux familles
- Prix total du repas (cout matière charges personnels fluide)
- Dispositif existant (tranche quotient familial, repas à 1 euros ...)

DIETETIQUE

- Jusqu'où sont prises en compte les recommandations du GEMRCN dans l'élaboration des menus et la prévision des commandes ?
- Y a-t-il des menus spécifiques à vos effectifs globaux ? (Allergies, jeunes enfants, rituels...)
 Si oui, combien ?
- Y a-t-il une intervention ou non d'un diététicien/nutritionniste pour la composition des menus - mise en place d'une commission menu?

Les équipements et l'organisation

- Quels modes de cuisson utilisez-vous ?

Cuisson directe (grillage, friture, ...)
 Cuisson four
 Cuisson sauteuse
 Mode cuisson basse
 Autres :

Sous-vide
 Barquette
 Marmite

- Concernant la cuisson, la cuisine est-elle équipée de :

Four à air pulsé	Equipement de cuisson lente	Four mixte
------------------	-----------------------------	------------

VOTRE PERSONNEL

- Quel est le nombre d'ETP ?
- Quel est votre effectif de personne lors du service ? En cuisine et en salle ?
- Y a-t-il du personnel affecté à des postes précis ? (Préparation froide, chaude, entrée... ou tout le monde fait de tout)

VOTRE ORGANISATION

- Quel est le nombre de composants par repas ?
- Proposez-vous des repas végétariens ? A quelle fréquence ? Le jour végétarien est-il fixe dans la semaine ?
- Avez-vous évalué le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives ?
- Quel est votre pourcentage de pertes ?

En cuisine

En salle

- Quelles sont les causes de ces pertes ?

Le stockage	L'estimation du nombre de convives	Les retours des assiettes des convives
-------------	------------------------------------	--

- Avez-vous mis en place des actions pour lutter contre ce gaspillage ? Démarche sur le gaspillage alimentaire (campagne de pesée, sensibilisation des convives ...)

LA PAUSE MERIDIENNE

- Combien de temps dure la pause méridienne ? Combien de services ont lieu pendant cette pause ?
- Combien de temps les convives ont pour manger ?

L'expérience et les motivations

- Votre structure est-elle propriétaire de la cuisine ?

Oui

Non

- Votre établissement est-il engagé dans une démarche de développement durable ? (Label éco-école, éco-cert...)

La Loi EGalim et Climat et Résilience

- Pensez-vous connaître bien la loi EGalim et ses compléments de la loi Climat et Résilience ?

Oui

Non

Un peu mais pas
 totalement

- Travaillez-vous des produits durables de qualité ? Si oui, savez-vous à quel pourcentage d'€ HT cela représente-t-il ?
- Faites-vous votre bilan d'approvisionnement sur macantine.gouv ?
- Travaillez-vous des protéines végétales ?
- Votre équipe de cuisine a-t-elle été formé à ces nouvelles pratiques ? Si sur quelles formations et avec quels organismes ?
- Souhaiteriez-vous de nouvelles formations et si oui sur quelles thématiques ?

Les repas végétariens
 Les légumineuses
 Autres :

Les marchés publics
 Les techniques de cuisine

- Communiquez-vous auprès de vos convives sur votre approvisionnement en produits de qualité et/ou locaux ?

Intervention des producteurs
 Carte
 Diaporama

Affiches
 Logo
 Autres :

- Si non, quelles en sont les raisons ?
- Avez-vous des retours des parents ?

Le local

- Comment définiriez-vous un approvisionnement local ?
 - ➔ CCBR
 - ➔ Département
 - ➔ Région
 - ➔ Autres
- Connaissez-vous la production agricole locale ?
- Qui est à l'origine de l'intégration de produits locaux dans la cuisine ?

Les élus
 Le personnel de cuisine
 Les enseignants
 Autres :

Les convives
 Les parents d'élèves
 Le chef cuisinier

- Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux ?
- Recherchez-vous de nouveaux produits locaux ?
- A quelle fréquence ?
- Pour quel prix ?
- Pour développer un approvisionnement en produits locaux, votre cuisine vous semble :

Bien adaptée

A améliorer

Totalement inadaptée

- Pour développer un approvisionnement en produits locaux, pensez-vous avoir la main d'œuvre suffisante ?
 Oui Non
- Pour développer un approvisionnement en produits locaux, pensez-vous avoir la maîtrise technique suffisante ?
 Oui Non
- Selon vous , quels sont les freins à un approvisionnement local ?
 - le prix
 - le nombre d'agent personnel
 - les compétence du personnel
 - les équipements de la cuisine

Le portage politique

- Avez-vous une politique concernant les questions alimentaires et notamment la restauration collective ?
- Avez-vous des objectifs sur la restauration collective ?
- Quelle compétence pour gérer la restauration collective ?
- Il y a-t-il des évolutions à venir/en réflexion concernant la restauration collective localement?
 - Aménagement des locaux
 - Réduction du bruit
 - Temps de repas
 - Evolution du nombre de personnels
 - Passage de gestion concédée à gestion directe ou inversement

- Amélioration de l'affichage de menus
- Portes ouvertes
- Consultation des parents ou convives,
- Autres

Le PAAT

- Qu'est-ce qui représente pour vous un bon repas en restauration collective ?
 - Connaissez-vous les démarches de PAT ?
- Oui Non
- Quelles sont vos attentes envers ce PAAT ?
 - Souhaitez-vous participer à la réflexion / aux échanges thématiques / événements ou autres organisés dans le cadre du PAAT ?

La suite

Affiche ciné-débat organisé dans le cadre du PAAT le 13 novembre 2024

CINÉ-DÉBAT
Gratuit et ouvert à tous et toutes

TU NOURRIRAS LE MONDE

L'HISTOIRE DE NOS PLAINES AGRICOLES

LUNDI 13 NOVEMBRE 2023

19h - COMBOURG

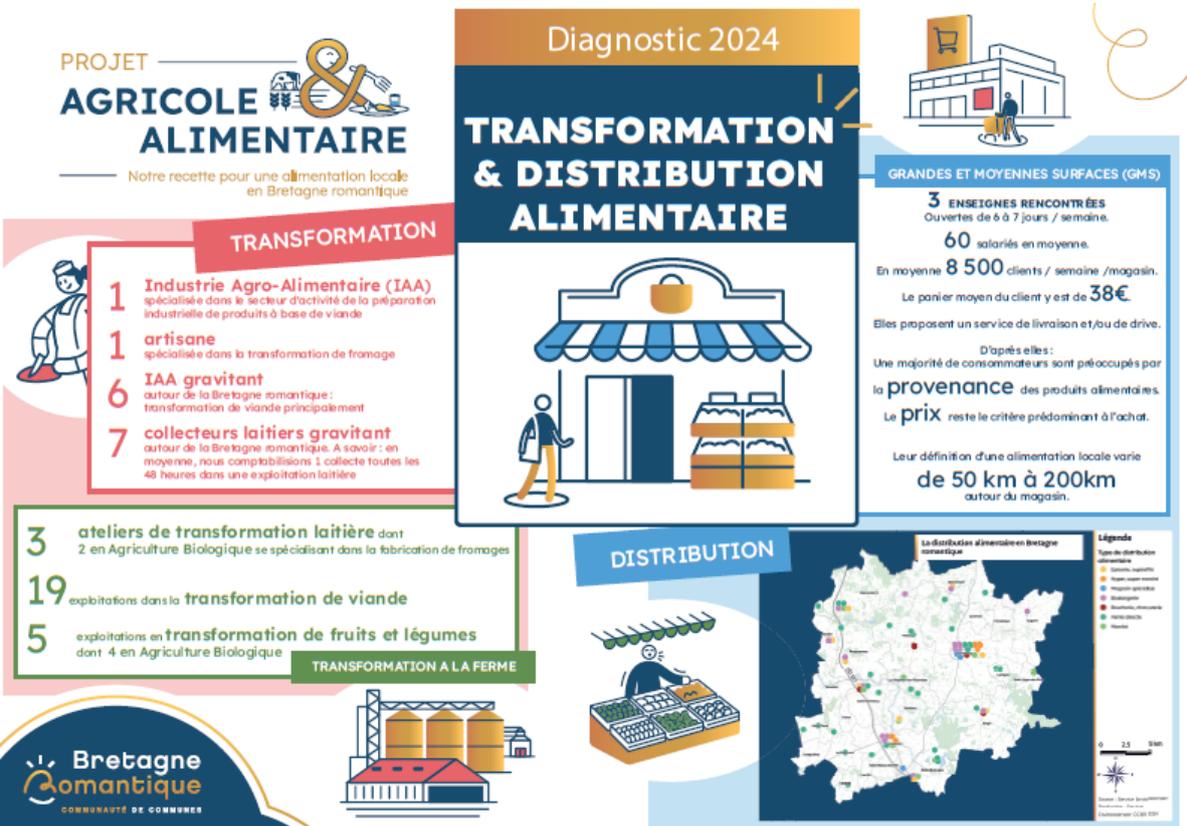
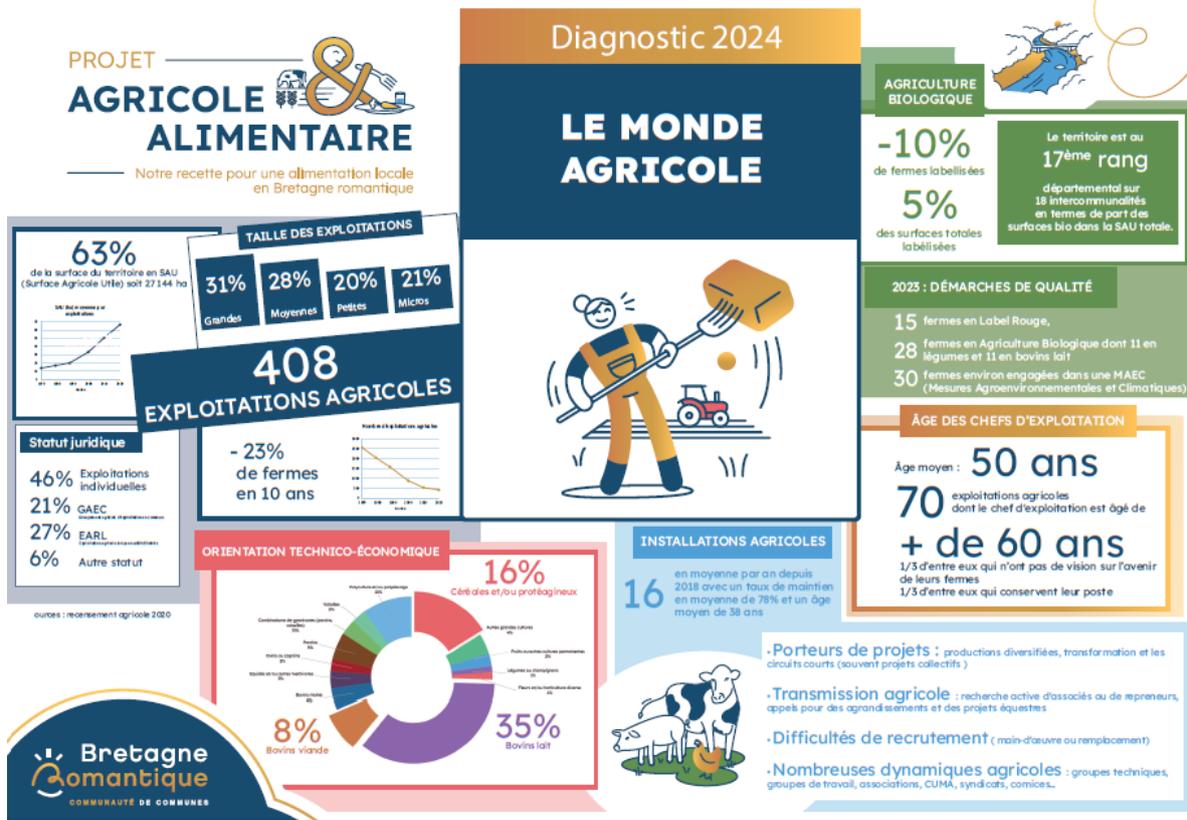
Venez échanger sur l'agriculture et l'alimentation
de demain en Bretagne romantique !

19h dégustation de produits locaux / 20h projection du film / 21h30 débat
Au cinéma Chateaubriand
En présence du réalisateur

EN FEMME
NATHAN PIRARD et FLORIS SCHUIJER

bretagneromantique.fr

Infographies utilisées lors des 3 ateliers de concertations du mois de juin 2024



PROJET
AGRICOLE & ALIMENTAIRE

Notre recette pour une alimentation locale en Bretagne romantique

LOI EGALIM

Marge de progression importante pour un approvisionnement EGALim (pour rappel, les objectifs sont de 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits labélisés en Agriculture Biologique)



- o Un repas végétarien par semaine dans chacune des cantines, non fixe dans la semaine
- o Des suivis sur ma.cantine.gouv.fr à encourager et à accompagner



Des dynamiques sur le **gaspillage alimentaire** à renforcer

Majoritairement le **prix** comme frein évoqué pour une augmentation des approvisionnements de qualité et locaux

2 projets de mutualisation avec réflexion de cuisine centrale



Diagnostic 2024

RESTAURATION SCOLAIRE



LE LIEN AVEC LE MONDE AGRICOLE

3 fournisseurs en moyenne par cantine

Une vision d'une alimentation locale différente selon les cuisiniers et les élus.



UN ACTEUR PRÉDOMINANT **Convivio**

8 restaurants sur **9**

- Uniquement de la liaison chaude
- Deux sites de productions : au lycée Abbé Pierre à Tinténiac et à Plesder

9 AVEC UN PRESTATAIRE

18 RESTAURANTS SCOLAIRES PUBLICS SUR LE TERRITOIRE

9 EN GESTION DIRECTE

2€ en moyenne de coût matière

176 repas par jour en moyenne (pour les élèves de maternelles et primaires)

13 ETP (Equivalent Temps Plein) au total dans l'ensemble des cuisines, en moyenne 1,8 ETP par cantine

4 à 5 composants dans un menu : laitage et dessert en fonction du menu

Marché public : entièrement sous gré à gré
Achat via des groupements (GOAL (Groupement Ouest D'achats Libres) et SCA (Service Commun d'Achats) en majorité)

PROJET
AGRICOLE & ALIMENTAIRE

Notre recette pour une alimentation locale en Bretagne romantique

En 10 ans

- + 31% de professions intermédiaires
- +25% d'artisans, commerçants et chefs d'entreprises
- + 22% de personnes sans activités professionnelles,
- 15% d'agriculteurs

86% des habitants vivent en famille (principalement un couple avec des enfants)

12% vivent seuls + 55% familles monoparentales

37 025 HABITANTS

81 habitants au km² répartition paritaire tout le long des âges



LES COURSES

Panier moyen 50% entre 100 et 200€

- 1/3 le weekend,
- 1/3 en rentrant du travail
- 1/3 autre moment dans la semaine

Provenance : 1^{er} critère d'achat

Achat en grande/moyenne surface sauf pour le pain (boulangerie)
Une grande majorité des foyers regarde davantage les prix et les compare depuis l'inflation

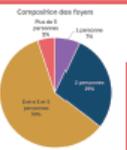


DÉCHETS ALIMENTAIRES

74% des foyers utilisent un compost
36% jettent à la poubelle

Diagnostic 2024

MANGEURS & MANGEUSES



11% du nombre d'habitants du territoire
75% des réponses données par des femmes

RÉSULTATS ENQUÊTE
1138 FOYERS

70% omnivores, 30% flexitariens
70% des foyers font du fait-maison
57% consacrent 15 à 30 min de préparation

50% légumes à tous les repas

80% des légumes bruts

50% fruits une fois par jour

Légumineuses 32% au moins une fois par semaine

50% en conserves

41% pain à tous les repas

35% céréales au moins une fois par jour

44% œufs une fois par semaine

28% viande tous les 2 jours

38% viande une fois par jour

Produits laitiers à tous les repas ou au moins une fois par jour

Les Marques et les Labels sont connus de la majorité des mangeurs

70% ont un potager

ALIMENTATION LOCALE

1/3 provenant de Bretagne,
1/3 d'Île et Vilaine
1/3 de Bretagne romantique

PROJET
AGRICOLE & ALIMENTAIRE

Notre recette pour une alimentation locale en Bretagne romantique

