

Diagnostic Territorial

Étude du système alimentaire du
territoire de la Communauté de
Communes Côte d'Emeraude



Projet Agricole & Alimentaire Territorial

Rédigé par :
LE LOARER Quentin
Chargé de mission PAAT

Avril 2021

Financé par

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
L'Europe investit dans les zones rurales



Financé par

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural
l'Europe investit dans les zones rurales

Version n°2 du 01/04/2021



Diagnostic Territorial Alimentation Projet Agricole & Alimentaire Territorial

Avril 2021

Document produit par la Communauté de Communes Côte d'Emeraude

Elu référent

Michel Penhouët, Vice-Président à l'Environnement

Recherche, rédaction et mise en page

Quentin LE LOARER, chargé de projet PAAT

Relecture

Anne-Sylvanie MARJOT-LEBEAU, responsable Pôle Cadre de Vie

Yoann FORVEILLE, Coordonnateur Mobilisation, actions climat et dynamiques transversales

Support technique

Charlène BOUILLON, Service SIG Pays-de-Saint-Malo

Cofinancé par

Fonds européens Feader, dans le cadre du projet Leader

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, dans le cadre du PNA3

Citation suggérée

Le Loarer, Q. (2021). Diagnostic territorial alimentation, Projet Agricole & Alimentaire Territorial. Communauté de Communes Côte d'Emeraude, P1-129



Sommaire

Table des abréviations.....	4
Préface.....	5
I. Introduction.....	6
A. Contextualisation	6
B. Les objectifs attendus du PAAT	14
II. La production et la consommation du territoire.....	17
A. Point méthodologique.....	17
B. Evaluation du potentiel productif de la CCCE	20
C. Mise en perspective régionale	56
D. La restauration collective (RC) du territoire de la CCCE en chiffres	60
E. Evaluation de la consommation annuelle sur la CCCE	67
F. Compatibilité de la demande avec la production alimentaire locale.....	87
III. Les problématiques territoriales	91
A. Problématique juridique : Les grands principes de la commande publique adaptés à un approvisionnement de proximité & de qualité	92
B. Problématique logistique	98
C. Conséquences sur le potentiel productif alimentaire local et sa demande en cas de sortie d'une commune du territoire.....	104
IV. Synthèse générale	114
A. Synthèse de flux du système alimentaire local	114
B. SWOT Territorial : Forces, Faiblesses, Opportunités et Risques du Territoire de la CCCE ..	116
Bibliographie.....	117
Table des illustrations.....	121
Tableaux	121
Figures	121
Cartes.....	124
Images	124
Table Des Matières.....	125

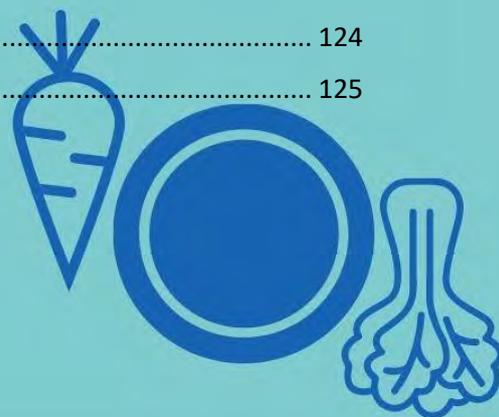
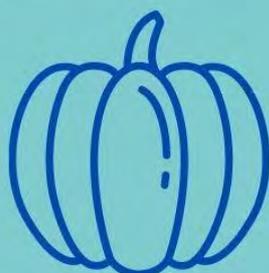




Table des abréviations

- COCE: Communauté de Communes Côte d'Emeraude
- AMAP: Associations de Maintien d'une Agriculture Paysanne
- BASIC: Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne
- BOAMP: Bulletin officiel des annonces des marchés publics
- CA: Chiffre d'Affaire
- CDMP: Code des marchés publics
- CERBM: Côte d'Emeraude, Rance, Baie du mont Saint Michel
- DA: Dinan Agglomération
- FEADER: Fond Européen Agricole pour le Développement Rural
- GDS: Groupement de Défense Sanitaire
- GMS: Grandes & Moyennes Surfaces
- IAA: Industrie Agro-Alimentaire
- INCA3: Etude Individuelle Nationales en population générale sur les Consommations Alimentaires
- INSEE: Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
- JAL: Journal d'Annonces légales
- JOUE: Journal Officiel de l'Union Européenne
- LAAF: Loi d'Avenir pour l'Alimentation et les Forêts
- LEADER: Liaison Entre Actions de Développement Rural
- MAA: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- MP: Marchés Publics
- PAAT: Projet Agricole et Alimentaire Territorial
- PAC: Politique Agricole Commune
- PAT: Plan Alimentaire Territorial
- PCAET: Plan Climat Air Energie Territorial
- PNA3: Programme National pour l'Alimentation
- RC: Restauration Collective
- RDM: Reste Du Monde
- RPG: Registre Parcellaire Graphique
- SIG: Système d'Information Géographique
- TEC: Tonne Equivalent Carcasse
- VA: Valeur Ajoutée



Préface

A limentation, « *l'alimentation est une activité centrale dans toute société humaine en raison de sa nécessité biologique et du rôle charnière qu'elle joue dans notre vie sociale et culturelle : tout le monde a besoin de manger ! Le choix des aliments que nous produisons et consommons, le lieu d'où ils proviennent, les pratiques de production, de transformation et de distribution utilisées influent de façon considérable sur l'état de notre planète, sur celui de notre santé et de la qualité des liens sociaux qui nous unissent.* »
(Gironde/Labo'M 21, IUFM, 2016)

La question alimentaire, est en effet au cœur du quotidien de chacun d'entre nous. Quel que soit l'importance que nous lui accordons, nous ne pouvons y échapper. Elle rythme nos journées, anime nos relations sociales, influence notre santé et notre bien-être. Elle est aussi le marqueur des sociétés dans lesquelles nous vivons. Elle constitue alors un patrimoine, le patrimoine culinaire. Il s'exprime socialement et économiquement au travers de savoir-faire, de la production à la consommation, du cultivateur au consommateur. Ce patrimoine culinaire permet parfois à des pays de rayonner internationalement grâce à la nourriture. A l'image de la France, qui a vu en 2010 son savoir-faire gastronomique reconnu comme patrimoine de l'humanité par l'Unesco.

N ourriture, « *Qu'est-ce que la nourriture ? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites* » (Barthes, 1961).

Comme l'indique Roland Barthes dans un ouvrage de 1961, l'alimentation offre un sujet d'étude vaste et complexe pour l'ensemble du corps scientifique. Mais aussi pour les instances territoriales qui souhaitent intervenir sur cette thématique. Se pencher sur la question alimentaire ne consiste, alors, pas uniquement en un simple recueil, doublé d'une agrégation de données. Il s'agit toutefois d'étudier ces chiffres auxquels doivent être adossés un ensemble d'habitudes, usages et protocoles, qui, tels des faits sociaux, méritent que l'on s'y attarde pour réussir à appréhender les problématiques et leviers territoriaux dans leur ensemble.

C'est alors, l'objectif de ce document intitulé diagnostic territorial. Dresser un bilan objectif et synthétique de l'état d'un territoire, à un moment donné de son existence. Pour cela, et dans le cadre de cette démarche, différentes données ont été collectées. Des données primaires issues du terrain. Des données secondaires extraites de la littérature et travaux déjà entrepris sur des territoires voisins. Elles sont à la fois quantitatives comme l'estimation de la demande alimentaire locale et du potentiel productif du territoire, ou qualitatives tels que les résultats issus de la consultation des acteurs et citoyens du territoire. Ces résultats sont présentés et analysés ci-dessous.



I. Introduction

A. Contextualisation

En 2020, la Communauté de Communes Côte d'Emeraude (CCCE) a reçu un soutien financier du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) dans le cadre du projet de Liaison Entre Action de Développement de l'Economie Rural (Leader), pour le recrutement d'un chargé de mission PAAT. Ce recrutement vise à répondre à une demande du territoire de produire, distribuer et consommer une alimentation de qualité en filière locale. Cela, en cohérence avec des exigences de durabilité environnementale, pour un impact positif de l'alimentation sur le climat.

La question de la résilience alimentaire à l'échelle infranationale et infrarégionale émerge depuis quelques années. En effet, les prévisions démographiques convergent vers une augmentation de la population urbaine dans les décennies à venir. Un rapport de l'ONU rendu en 2014 fixe la part de la population mondiale résidant dans les aires urbaines à **67% d'ici 2050**. Alors que, nous sommes déjà à l'heure actuelle plus de la moitié concentrée dans ces zones (UN, 2014). « *L'approvisionnement alimentaire des villes se pose alors comme l'un des enjeux majeurs du 21^{ème} siècle* » (Delmotte, et al., 2020).

Il s'agit là d'une des problématiques centrales de la sécurité alimentaire mondiale (Morgan & Sonnino, 2010). En effet, d'ici 2050, de fortes perturbations agricoles mondiales sont attendues. Un effet ciseaux entre croissance démographique et changement climatique va imposer de revoir nos manières de produire et de consommer. Ce bouleversement global attendu peut alors être mis à profit, à condition d'opérer les transformations nécessaires (Zabel, Mauser, & Hank, 2015).

On observe à ce titre une mobilisation de la part des décideurs mondiaux, à l'image du pacte de Milan de 2015. Par ailleurs, l'émergence de nombreux PAT sur le territoire français ne fait pas exception. Ceux-ci poursuivent cette dynamique de réflexion autour de la résilience alimentaire des territoires qui doivent pouvoir assurer un approvisionnement alimentaire suffisant autour de leurs pôles urbains. Cet approvisionnement doit alors garantir une alimentation saine, de qualité et en quantité suffisante, de telle sorte que tous et toutes puissent y accéder.

Toutefois, que sont les Plans Alimentaires Territoriaux et dans quels cadres légaux s'inscrivent-ils ?



1. Le PAAT & les PAT définition et cadrage législatif

Le PA(A)T de la CCCE labélisé en 2021 comme Projet Alimentaire Territorial (PAT) de niveau 1 et soutenue financièrement, par le Ministère de l'Agriculture & de l'Alimentation. Quel est le cadre technique et juridique de ce type de dispositif ?

a) Définir et contextualiser le PAAT et les PAT à une échelle nationale

Ces plans et projets ont une finalité commune qui s'inscrit dans une réflexion plus large et plus globale que la simple échelle territoriale.

1) Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT)

Selon le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, « *les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire. Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel, à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire (...)* ». Par ailleurs, ils « *s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire* ». (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s.d.) Ils revêtent alors toutes les composantes suivantes : économie, environnement et sociale. Ces composantes reflètent les enjeux de l'alimentation exprimés par les PAT.

2) Le Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude

Sorti lauréat de l'appel à projet du troisième Programme National pour l'Alimentation (PNA3), le PAAT de la CCCE est alors soutenu financièrement pour la mise en œuvre de certaines de ses actions.

A ce propos, « *Le 3ème Programme national pour l'alimentation poursuit les objectifs fondamentaux des PNA 1 et 2 et prend en compte de nouvelles orientations exprimées lors des États généraux de l'alimentation. Il maintient le soutien à l'émergence de démarches issues des territoires, adaptées aux besoins locaux et contribue aux objectifs nationaux de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous* » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019).

Le PAAT de la CCCE au regard des objectifs affichés par le PNA3 et les besoins de son territoire, a pour objectif de favoriser l'accès à une alimentation locale et de qualité aux citoyens. Il impose pour cela, un soutien aux filières productives et une structuration du système alimentaire locale.

Trois mots émergent du sujet alimentaire sur le territoire : durabilité, qualité et accessibilité. Ces éléments coïncident avec les enjeux globaux du développement durable et ceux mis en avant par le PNA3. Il s'agit là d'enjeux environnementaux auxquels il convient de répondre

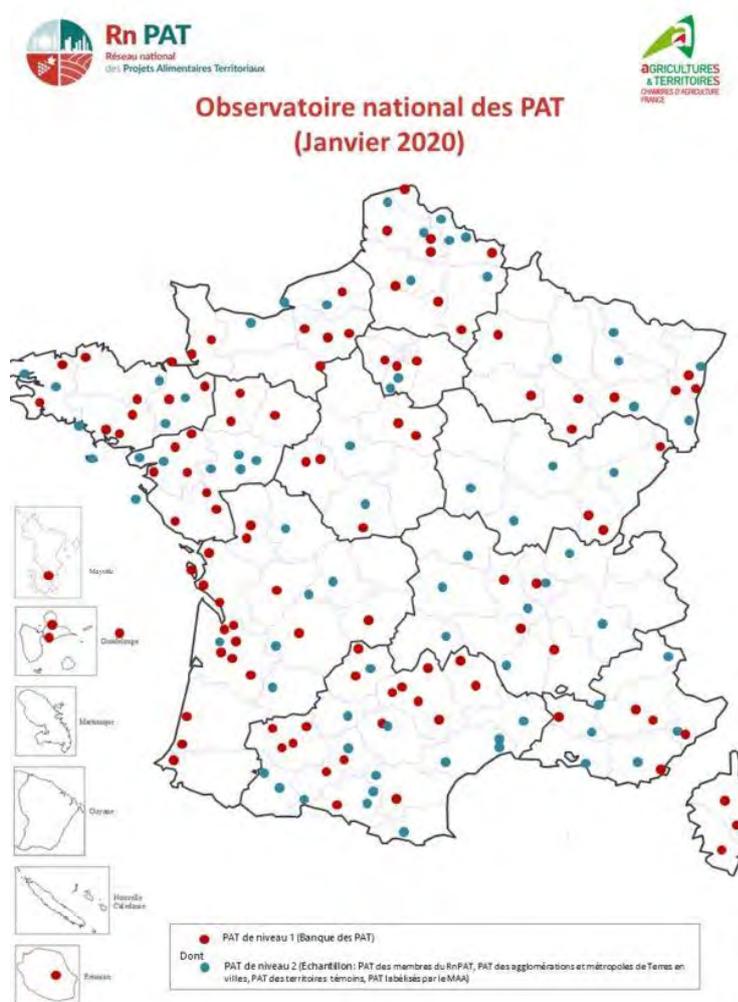


par un recentrage des chaînes d'approvisionnement alimentaire et la promotion de pratiques productives respectueuses de l'environnement et écosystèmes locaux. Également des enjeux économiques par un soutien du secteur économique productif local. Enfin, des enjeux sociaux, par la promotion d'un accès à une alimentation saine et de qualité à l'ensemble de la population du territoire.

La transversalité de la question alimentaire nécessite alors de mobiliser l'ensemble des acteurs du territoire : producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, restaurateurs et citoyens-consommateurs pour permettre et conserver l'accès à un potentiel alimentaire et gastronomique local suffisant pour les générations actuelles et à venir.

Des démarches similaires émergent en nombre sur le territoire français depuis plusieurs années, comme on peut l'observer sur cette carte.

On remarque alors qu'il ne s'agit pas d'une initiative isolée de la part de la CCCE, mais bien d'un mouvement national. Si ce n'est plus large, si l'on prend en compte le pacte de Milan de 2015 et la réflexion que celui-ci a entraîné une échelle internationale.



Carte 1 : Carte des PAT français (janvier 2020), source : (Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux, s.d.)

La multiplication de ces démarches se fait autour d'un raisonnement commun, bâti sur un socle légal commun. Néanmoins, quel est ce cadre juridique dans lequel elles s'inscrivent ?



b) Le cadrage législatif des PAT

La notion de « Projet Alimentaire Territorial » (PAT) est définie à l'article **L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime** (CRPM). Les PAT sont des outils au service des partenaires locaux qui ont la volonté de s'engager ensemble pour développer une politique alimentaire cohérente en adéquation avec les besoins et les contraintes de leur territoire. Il s'agit notamment de rapprocher l'offre et la demande alimentaire locales. Les PAT participent alors à la mise en œuvre de la politique de l'alimentation au niveau territorial.

Ils sont prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014 (**Art 39**). Cet article introduit la notion de projet alimentaire territorial tel qu'il suit :

L'**article L^o 1 du III** précise : « Les actions répondant aux objectifs du programme national pour l'alimentation et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable, définis à l'article L. 111-2-1 du présent code, peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux. Ces derniers 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. »

« **Art. L. 111-2-2.** – Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et 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.

« À l'initiative de l'État et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article **L. 315-1**, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés.

(Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux, 2015)



2. Genèse du PAAT de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude

Le PAAT est né de la démarche Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) de la CCCE. En effet lors des ateliers de 2019 menés dans le cadre du PCAET, l'importance de l'agriculture et de l'alimentation est apparue. Cependant, au sein du PCAET l'alimentation et l'agriculture étaient des domaines encore non-explorés.

Par ailleurs, les EPCI voisins avaient eux aussi entamé des démarches visant à structurer leurs filières alimentaires, comme par exemple Dinan Agglomération (DA).

De plus, il a été observé une grande hétérogénéité de fonctionnement des différentes restaurations collectives entre les communes de la CCCE. L'aspect foncier est également très présent sur le territoire en raison de l'attractivité de celui-ci.

C'est cette première entrée couplée à la restauration collective qui a initié la création d'un PAAT pour traiter les problèmes de fonds de la question foncière, de la pérennité des productions, de l'emploi agricole, d'une alimentation de qualité, locale et de son accessibilité.

3. Enjeux & problématiques Territoriales

La production sur le territoire de la CCCE est relativement dispersée. Une diversité de types de productions qui se heurtent à une variété en modes de production et quantités produites. On observe par ailleurs peu d'interaction et interconnexion entre les exploitants à l'exception de celles à laquelle la proximité physique peut conduire. Également, les parcelles sont parfois trop réduites ou géographiquement dispersées.

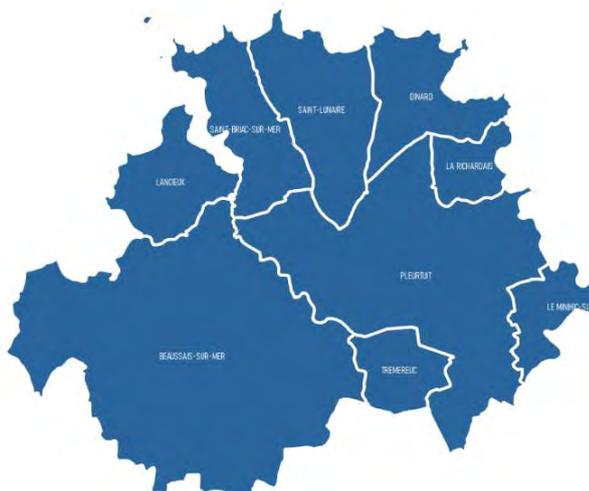
Comme nous avons pu l'évoquer précédemment, la restauration collective du territoire de la CCCE s'exprime de manière protéiforme et ne semble pas faire l'objet d'une coordination à l'échelle supra communale. De plus, cette même restauration collective se heurte à la problématique juridique des marchés publics face à l'approvisionnement de proximité.

Au sein du système alimentaire du territoire, le lien entre la production et le reste des filières est difficile à établir. Notamment au regard de la problématique logistique, de livraison et de stockage. Il s'agit là autant d'éléments auxquels le PAAT devra s'atteler à apporter des éléments de réponse.



4. Le territoire de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude

La Communauté de Communes Côte d'Emeraude est porteuse du PAAT. Ce territoire à cheval sur deux départements (Côtes d'Armor et Ille et Vilaine) a progressivement intégré de nouvelles communes et connu la fusion de certaines, portant ainsi leur nombre à 9 collectivités. Elle se trouve par ailleurs au cœur du projet de Parc Naturel Régional de la vallée de la Rance Côte d'Emeraude. Bordée par la Rance et le littoral de la Manche, la CCCE est de taille moyenne (**≈31 000 habitants**). Elle se trouve également adossée à deux EPCI que sont Dinan et St Malo Agglomération. Sa situation géographique, la qualité de son patrimoine et ses paysages en font une destination de prestige pour une population en recherche de nature. C'est alors au travers du PCAET et autour des réflexions agricoles et alimentaires que la communauté de communes a mis en avant des enjeux fonciers importants sur son territoire.



Carte 2: Territoire de la CCCE (source : LE LOARER, 2020)



a) La démographie du territoire

La communauté de Communes Côte d'Emeraude possède une population de **30 813** habitants (INSEE, 2017). Cette population se répartit tel qu'il suit entre les neuf communes du territoire ;

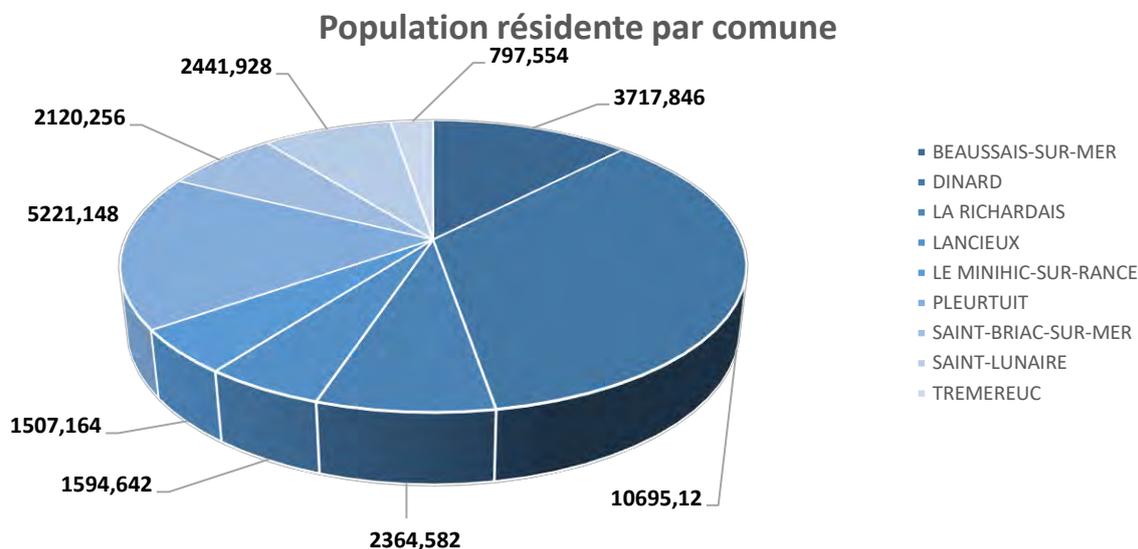


Figure 1: Répartition de la population par commune de la CCCE (source : INSEE, 2017)

Commune	Population résidente
BEAUSSAIS-SUR-MER	3 717
DINARD	10 695
LA RICHARDAIS	2 364
LANCIEUX	1 594
LE MINIHIC-SUR-RANCE	1 507
PLEURUIT	5 221
SAINT-BRIAC-SUR-MER	2 120
SAINT-LUNAIRE	2 441
TREMEREUC	797

Tableau 1 : Population par commune de la CCCE (source : INSEE, 2017)

Selon le dernier rapport de l'INSEE de 2017, la CCCE dispose d'une population de 30 813 habitants et d'une superficie de **115.4 km²**. Sa densité démographique est alors de **267.1 habitants par km²**, ce qui est supérieur à la moyenne nationale (105.1) et régionale (122.0) (INSEE, 2017). Cet indicateur illustre la pression foncière qui existe sur le territoire.

Ce dernier est pourvu de **28 123 logements**. Il apparaît alors un nombre important de logements en proportion de la population résidente sur le territoire. En effet **40.4%** de ceux-ci sont des résidences secondaires, soit **11 362** et **4.3%** sont innocupés, soit **1 210**.

Toujours en comparaison avec la région Bretagne, la part de résidences secondaires y est de 13.3% et de logements non occupés de 7.7% (INSEE, 2017). La part des résidences secondaires sur le territoire est alors environ **3 fois supérieure** à la moyenne régionale. Ces données confirment la pression foncière exercée sur le territoire.

Par ailleurs, la forte propension de résidences secondaires est révélatrice de l'activité économique en lien avec le tourisme et l'attractivité que constitue une région cotière pour ce secteur d'activité.



b) Le tourisme sur la CCCE

A ce titre, **1 010 881 nuitées** ont été effectuées dans les communes de la CCCE (Service taxe de séjour CCCE, 2019). Au sein des communes du territoire l'affluence touristique est alors répartie comme il suit¹.

Répartition des nuitées par commune du territoire

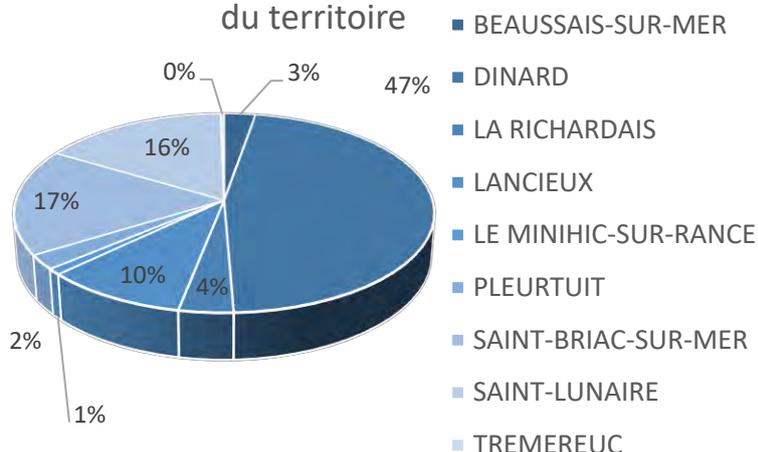


Figure 2 : Répartition des nuitées touristiques par commune en 2019 (source : Service taxe de séjour CCCE, 2019)

Hausse annuelle de la population due au tourisme, 2019

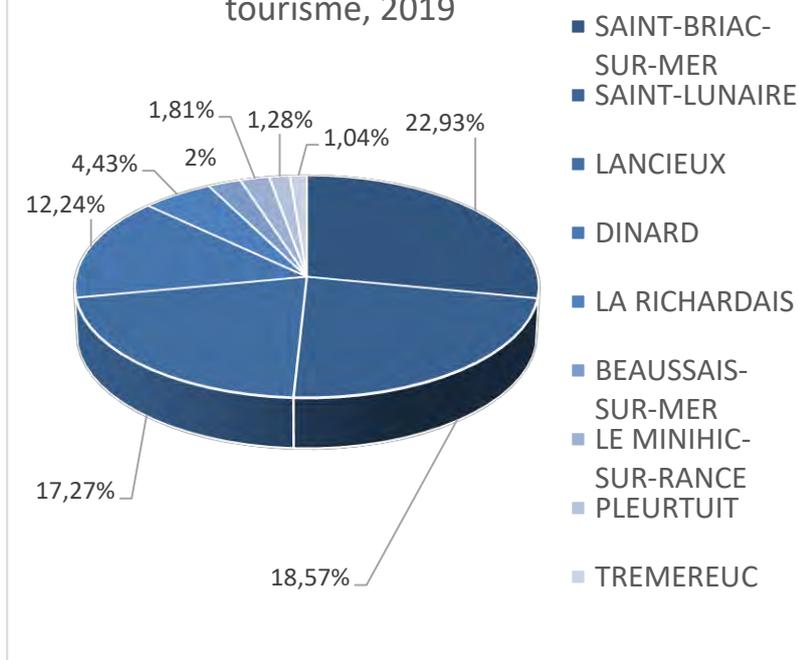


Figure 3 : Hausse de la population annuelle dû à la fréquentation touristique (source : Service taxe de séjour CCCE, 2019)

Lissée sur l'année cette fréquentation augmente alors la population annuellement présente sur le territoire de $\approx 31\ 000$ habitants à $\approx 33\ 000$. Cette hausse représente une augmentation moyenne de population de **9.38%**. Par ailleurs, cette affluence est plus significative si elle est comparée à chaque communes en fonction de la part accueillie et de sa population résidente annuelle.

On constate que certaines communes du territoire connaissent une augmentation de population annuelle de près de **23%** si l'on prend en compte les nuitées touristiques réalisées sur leur territoire.

Cette hausse de population due à l'attrait touristique a une incidence sur la consommation alimentaire locale.

De fait, ces données doivent impérativement être prises en compte lors de l'estimation de la consommation alimentaire locale.

Par ailleurs, elle constitue un débouché potentiel notoire pour les maraichers du territoire, qui connaissent un pic d'activité en période estivale.

¹ Les données touristiques concernent uniquement les nuitées effectuées sur le territoire. De ces données sont exclus les « navetteurs », qui sont présents sur le territoire en journée sans occuper d'hébergement. Ceux-ci échappent alors aux données statistiques.



B. Les objectifs attendus du PAAT

1. La commande politique

Sous l'impulsion des travaux engagés dans le cadre du PCAET, la Communauté de Communes Côte d'Emeraude souhaite développer une agriculture de qualité et augmenter le potentiel de production alimentaire locale. Il est en effet question de répondre à une demande croissante des habitants, de la restauration collective et restauration privée portée notamment par son rayonnement touristique. A travers la thématique de l'alimentation locale, transparaissent des enjeux environnementaux, sociaux et économiques auxquels la CCCE souhaite apporter une réponse. C'est pourquoi elle compte porter un Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) avec les acteurs locaux.

Cette démarche est aussi une opportunité pour les communes du territoire d'œuvrer dans un cadre facilitateur leur permettant de répondre aux exigences nouvelles de la Loi EGalim pour la restauration collective.

La CCCE souhaite, par ailleurs, travailler sur l'ensemble du système alimentaire local, de la production à la consommation. Il est alors question de se pencher sur l'ensemble des étapes de la production, transformation, distribution, jusqu'à la consommation. L'un des objectifs forts étant de favoriser la production et la consommation de produits locaux de qualité nutritionnelle, sanitaire et environnementale sur le territoire. Cela en rapprochant les exploitants agricoles des consommateurs par le biais d'actions pédagogiques. Mais aussi en mobilisant et en associant à la démarche, les acteurs institutionnels locaux. Ce PAAT a aussi pour but d'apporter une réponse économique à la demande grandissante en produits labellisés de qualité.

Au regard de ces attentes, les aspects logistiques et la question juridique de la commande publique constituent les verrous majeurs qui limite ce rapprochement entre la production alimentaire et sa consommation locale. Ces deux thèmes constituent alors des points de vigilance au regard de la demande formulée par les élus.

C'est pour répondre à cette commande que le diagnostic explore les 4 champs suivants :

a) L'estimation du potentiel productif annuel territorial

Aux vues des objectifs affichés du PAAT et des PAT en général, il est nécessaire d'avoir un regard objectif sur le potentiel productif du territoire. Cette estimation doit permettre d'estimer la marge de manœuvre du territoire pour un approvisionnement alimentaire local. L'objectif de ce travail est de connaître les types de productions et les quantités potentiellement produites (au regard d'indicateurs) à un instant T. Ce travail sera réalisé en collaboration avec le service SIG et à l'aide de données collectées auprès de différents organismes publiques ou privés.

b) L'estimation de la consommation locale annuelle

En parallèle de la production s'oppose la consommation alimentaire sur le territoire. Celle-ci mérite également d'être estimée pour être ensuite comparée aux données précédentes. Comme évoqué précédemment, le tourisme est une donnée importante à évaluer et associer au recensement classique de la population.



c) L'étude qualitative des filières alimentaires locales

Adossée aux données quantitatives précédentes, l'étude qualitative des filières alimentaires locales et de la consommation doit permettre d'appréhender la manière dont les flux alimentaires locaux sont fléchés, captés et consommés sur le territoire. *In fine*, identifier des leviers d'action permettant d'agir sur ces flux alimentaires.

d) La définition et la présentation d'éléments de réponse aux problématiques logistiques et juridiques

La problématique logistique a été identifiée en amont de la démarche de PAAT. Toutefois, les contours de cette question n'ont pas encore été dessinés et les solutions à apporter n'ont également pas encore été déterminées.

La question juridique, à l'image de la problématique logistique est connue. Là encore l'objectif de ce diagnostic est d'apporter des pistes permettant de surmonter cette barrière. Notamment par la consultation d'acteur du domaine juridique ou de la commande publique.

2. Les partenaires et acteurs associés à la démarche

Le secteur de l'enseignement et de la sensibilisation, notamment le lycée hôtelier de Dinard qui offre une réelle dynamique de valorisation des produits de qualité. Il crée le lien avec le territoire autour d'animations locales comme celles réalisées sur le marché de Dinard par exemple ou avec des lycées agricoles à proximité.

Le secteur associatif est également mobilisé, notamment l'association Terres de Lien sur la question foncière de la cession et transmission des terres agricoles sur le territoire. Le contexte de projet de Parc Naturel Régional est aussi propice aux animations autour de ces questions avec l'association Cœur Emeraude qui promeut la valorisation du territoire. Elle offre un regard et des objectifs multiples sur les dynamiques économiques, sociales et de protection de l'environnement.

Le lien entre les collectivités et la société civile est important et porté avec le Conseil de Développement du Pays de Saint Malo. Il a d'ailleurs été sollicité dans le cadre des animations du Plan Climat de la Côte d'Emeraude et le sera aussi pour le PAAT.

Pour intégrer les acteurs du tourisme, l'office du tourisme communautaire « Dinard Côte d'Emeraude tourisme » a été sollicité. Il promeut en effet fortement la restauration locale au moyen du « guide gourmand » à destination des habitants et visiteurs. Il est également sollicité dans le cadre du PAAT comme intermédiaire facilitateur entre la CCCE et les professionnels de la restauration privée.

La CCCE s'appuie aussi sur les partenaires institutionnels comme les chambres consulaires (Chambre d'Agriculture, de l'Industrie, des Métiers de l'Artisanat) pour participer à des actions de proximité auprès des acteurs économiques.

Les producteurs mettent aussi en avant leurs produits dans des marchés de producteurs locaux et bio ou dans le cadre d'AMAP qui tendent à se développer sur le territoire. Certains commerçants sont très actifs et cherchent à mettre en avant les produits biologiques et locaux. Ces acteurs locaux seront également sollicités dans cette démarche.



La CCCE, suite aux réflexions engagées par la démarche du PCAET et au regard des spécificités territoriales auxquelles elle fait face, a conclu qu'il était nécessaire de mettre en place un projet intercommunal alimentaire.

Ce projet, inspiré des PAT issus de la **LAAF de 2014** et répondant à leur cadre légal, doit apporter des réponses aux problématiques et barrières territoriales. Pour cela il est nécessaire d'actionner les leviers territoriaux, mobiliser les ressources et impliquer les acteurs locaux.

Ce diagnostic fournit une vision globale de la situation du territoire vis-à-vis de l'alimentation, avec une approche socioéconomique. Cette analyse s'appuie sur un ensemble de rencontres effectuées pendant cette phase et une collecte de données aussi exhaustive que possible. Au-delà de cette analyse, le diagnostic apporte un ensemble de pistes logistiques et juridiques qui seront explorées durant la phase de co-construction d'un plan d'action.



II. La production et la consommation du territoire

A. Point méthodologique

Le diagnostic territorial s'appuie sur tout un panel de données. Toutefois, ces données ont été collectées et analysées selon des méthodologies particulières qu'il convient de présenter. Par ailleurs, les sources et méthodes employées comportent des limites qu'il convient là aussi de préciser. En effet, les conclusions tirées de cette étude méritent d'être appréhendées sous le prisme de ces limites et choix méthodologiques.

1. La production

L'étude du potentiel productif sur le territoire de la CCCE a nécessité de mobiliser les compétences en termes de traitement de bases de données géo spatialisées du service SIG mutualisé entre les quatre EPCI du Pays de Saint Malo. Cette étape a aussi nécessité de recourir à une pluralité de sources auprès d'une multitude d'organismes différents.

a) Diversité des sources et limites de la démarche

Pour l'évaluation de la production sur le territoire plusieurs sources et types de données ont été mobilisées. Des données géo spatialisées issues du Registre Parcellaire Graphique (RPG), des données collectées auprès d'organismes publics ou encore des indicateurs issus d'interprofessions locales et sources académiques.

Il est toutefois important de relever, que les résultats obtenus rencontrent deux écueils majeurs. Le premier est qu'ils n'expriment ce potentiel que pour un instant T. Les types de productions et quantités produites peuvent varier en fonction de beaucoup d'éléments. Il peut s'agir des conditions climatiques, de l'activité économique du territoire, des habitudes et modes alimentaires ou encore l'évolution du secteur productif et de l'âge des chefs d'exploitation. Le second, relève de la fiabilité des données ou encore de leur incomplétude. Ces données sont recueillies auprès d'acteurs différents ne possédant pas tous des recensements parfaitement exhaustifs et possédant des méthodologies de collecte variées.

C'est pourquoi, l'évaluation de la production alimentaire du territoire est exprimée au travers d'un « **potentiel productif** » et rattachée à son année de référence.

b) Méthodologie d'estimation quantitative du *potentiel productif* alimentaire végétal

Pour évaluer la production agricole, les données cadastrales issues du RPG de 2018 ont été utilisées. Comme évoqué précédemment, le service SIG a été mobilisé pour travailler sur cette question. En effet, les données cadastrales de cette base de données géo spatialisées sont associées à un type de production. Il a alors été question d'agréger les données de surface par types de production. Ainsi nous avons pu obtenir une quantité produite sur l'année de référence.



En effet, la base de données RPG contient les surfaces des parcelles déclarées pour les demandes d'aide de la Politique Agricole Commune européenne (PAC) et la production agricole qui s'y rattache. Par conséquent, en associant la surface totale d'une production donnée sur un territoire défini à un taux de rendement en tonne par hectare annuel, nous avons pu obtenir un potentiel productif du territoire.

Concernant cette base de données, il est important de relever que le RPG répertorie uniquement les parcelles des exploitants qui ont fait la demande d'aide PAC. Il s'agit donc de données non-complètes, qui représentent environ **80% du parcellaire**. Ce taux peut, par ailleurs, fortement varier selon les territoires et les cultures déclarées.

c) Méthodologie d'estimation quantitative du *potentiel productif* alimentaire animal

Pour les données issues de l'activité d'élevage, nous nous sommes appuyés sur les données communiquées par l'agence AGRESTE datant de 2010. A partir des cheptels et types d'espèces élevées sur les communes du territoire, il a été possible en tenant compte de ratios relatifs aux poids d'abatage et tonnes équivalent carcasse (TEC) moyens, d'obtenir un potentiel productif sur l'année.

Il est important de relever, que les données AGRESTE datant de 2010, ont été complétées par des éléments recueillis lors de la réalisation des entretiens avec certains producteurs du territoire. On touche ici au problème d'incomplétude de certaines données due à leur ancienneté. Là encore, il est alors question d'une estimation et non, d'un calcul précis de la production du territoire.

d) Méthodologie des entretiens qualitatifs des filières alimentaires locales

Une soixantaine d'entretiens ont été conduits sur le territoire de la CCCE auprès d'acteurs de l'alimentation. Ces entretiens ont été effectués selon un format semi-directif. Des grilles d'entretien ont été construites pour chaque type d'acteurs et filières (maraicher, éleveur, grossiste, restaurateur, distributeur, etc...). L'objectif principal a alors été de mettre en lumière les freins et leviers inhérents à chaque type d'acteur ou communs aux filières ou au système alimentaire local. Cette démarche est néanmoins limitée par l'étendue et le nombre d'entretiens réalisés. Elle permet toutefois d'exprimer des tendances et enjeux locaux.

2. La consommation

Pour connaître et évaluer les marges de manœuvre du PAAT, il convient de mettre en perspective un niveau de demande alimentaire locale avec le niveau de production du même territoire. L'étude de la consommation alimentaire du territoire est alors abordée sous deux angles différents. L'un quantitatif s'attelle à estimer le volume consommé annuellement, l'autre plus qualitatif, porte un regard sur les habitudes et pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaire des habitants du territoire.

a) Estimation de la demande alimentaire du territoire

La méthodologie employée pour ce travail a été d'effectuer une première répartition de la population par tranche d'âge et par communes du territoire à l'aide des données publiées par l'INSEE. A cela ont été ajoutés les chiffres du tourisme fournis par l'observatoire du tourisme en Bretagne lissés sur 365 jours. Ces données ont permis d'avoir une population



annuellement présente sur le territoire. A partir de ces chiffres, pour obtenir une quantité consommée sur le territoire, il a été nécessaire de solliciter le rapport INCA3 de 2017 sur les pratiques alimentaires des français.es. Ces données ont également été complétées par d'autres sources sur la consommation annuelle des français.

Le croisement de ces sources a permis d'obtenir une demande annuelle en volume et par types de produits alimentaires.

Toutefois, il faut relever que les données du tourisme ne concernent que les nuitées réalisées sur le territoire et n'incluent pas les touristes navetteurs qui sont présents en journée sur le territoire et consomment tout de même de l'alimentation locale. Cette non prise en compte pourrait éventuellement conduire à une sous-évaluation de la demande, qui ne peut être estimée dans cette étude par absence de données statistiques.

Par ailleurs, il s'agit là encore d'une estimation sur la base d'indicateurs globaux permettant d'estimer une demande en lien avec un territoire et la population qui le compose. Les résultats présentés suite à ce travail ont une vocation purement indicative.

b) Etudes des pratiques d'achat et de consommation alimentaire locale

En complément des données quantitatives précédentes, il est nécessaire de se pencher sur les habitudes et usages des consommateurs citoyens du territoire. Ainsi, évaluer comment les volumes alimentaires sont consommés.

Pour cette thématique, il a été question d'interroger par le biais d'un questionnaire diffusé en ligne, les habitudes d'approvisionnement et de consommation alimentaire des habitants. Ce questionnaire est composé d'une trentaine de questions inspirées par d'autres questionnaires diffusés en Bretagne dans le cadre de plans alimentaires territoriaux.

L'objectif, est de connaître les habitudes et attentes en matière d'alimentation locale et non locale des habitants du territoire au regard de leurs caractéristiques personnelles.

Toutefois, ce questionnaire ne peut être employé qu'à titre indicatif. En effet ce mode d'enquête comporte certaines limites. Notamment des limites de représentativité, due aux canaux de diffusion et au nombre de réponses obtenues. Il est alors nécessaire de compléter ou illustrer certains résultats par des études nationales d'une plus vaste ampleur et d'une meilleure représentativité du tissu socioéconomique.



B. Evaluation du potentiel productif de la CCCE

1. Une approche quantitative de la production alimentaire locale

a) Production agricole végétale ;

Un volume global polarisé entre deux communes

1) Point méthodologique

Pour évaluer la production agricole végétale sur le territoire de la CCCE, nous avons eu recours au RPG de 2018, fourni par la DRAAF. Ce registre est alimenté par les producteurs eux-mêmes, lorsqu'ils déclarent leur activité dans le cadre de la PAC. Figure alors sur cette base de données géo-spatialisée les surfaces agricoles et les types de culture qui s'y rattachent. La somme de ces surfaces a ensuite été associée à des rendements en tonne par hectare (fournis par la DRAAF) permettant d'obtenir un niveau de production donné par type de culture. Néanmoins, des limites dues aux caractéristiques du fichier RPG sont à relever et indiquent que les résultats de ce traitement sont à manier avec précaution.

Dans un premier temps, une suppression des parcelles en doublons au niveau des limites communales a été nécessaire. Il a fallu découper certaines parcelles localisées à cheval entre deux territoires pour pouvoir faire des calculs de surface à l'échelle communale et supra communale. En effet, beaucoup de parcelles du RPG sont à cheval sur deux communes. Ce traitement peut alors apporter un écart entre la somme des surfaces réelles et celle des surfaces observées. Dans un second temps, des précautions d'usages sont à appliquer dans la mesure où les données du RPG ne sont pas totalement exhaustives. Par exemple, certaines exploitations agricoles ne sollicitent pas l'aide PAC. Leurs surfaces agricoles ne sont alors pas présentes sur les données présentées sur ce fichier. Enfin, Les dessins des parcelles sont approximatifs, par conséquent le calcul des surfaces qui en résulte l'est aussi. Il s'agit en effet de données déclaratives, numérisées sur fond photo aérienne.

Toutefois, cette base donnée est l'outil le plus pertinent permettant de dépasser certaines incomplétudes de données dont d'autres sources peuvent souffrir.



2) La production agricole végétale de la CCCE, une offre en volume présente mais moyennement diversifiée

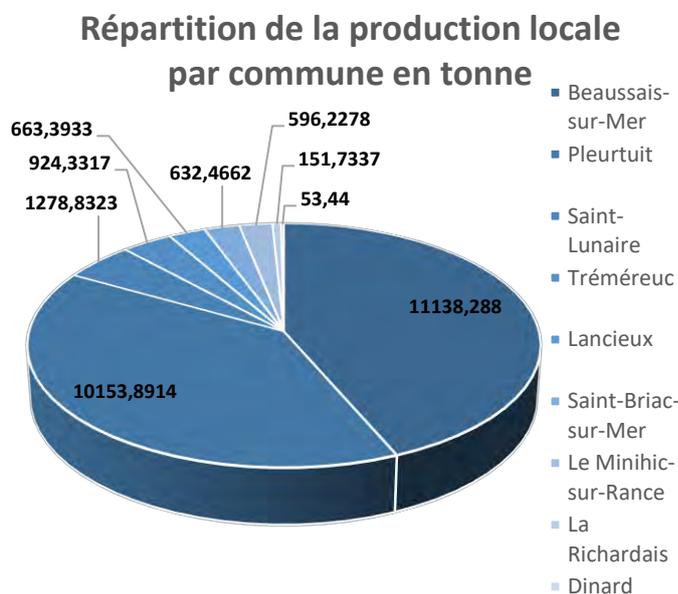
i. Répartition des volumes généraux de la production alimentaire végétale au sein de la CCCE ; deux pôles productifs principaux

Commune	Tonnage annuel	Répartition
Beaussais-sur-Mer	11 138,30	43,52%
Pleurtuit	10 153,90	39,68%
Saint-Lunaire	1 278,80	5,00%
Trémérec	924,30	3,61%
Lancieux	663,40	2,59%
Saint-Briac-sur-Mer	632,50	2,47%
Le Minihic-sur-Rance	596,20	2,33%
La Richardais	151,70	0,59%
Dinard	53,40	0,21%
CCCE	25 592,60	100,00%

La surface agricole utile totale est évaluée à **5 436 ha** sur le territoire de la CCCE. La production agricole alimentaire végétale est, quant à elle, répartie sur une surface de **≈2 800 ha**. La production d'une alimentation potentiellement destinée à la consommation humaine représente donc **52% de la surface agricole utile** totale du territoire.

L'usage de cette surface a alors permis une production alimentaire végétale annuelle de **≈25 600 tonnes** sur l'année 2018.

Tableau 2 : Répartition des tonnages d'alimentation végétale agricole annuelle produite dans la CCCE (source RPG, 2018)



Cependant, cette production n'est pas répartie de manière uniforme selon les territoires qui composent la communauté de communes. Deux pôles productifs majeurs émergent de ces résultats. Les communes de Beaussais-sur-Mer et Pleurtuit concentrent à elles seules **≈83% de la production alimentaire végétale du territoire**. Ces deux communes disposent en effet des surfaces foncières agricoles les plus étendues.

Figure 4 : Répartition des volumes de production agricole végétale par commune de la CCCE (source : RPG 2018)

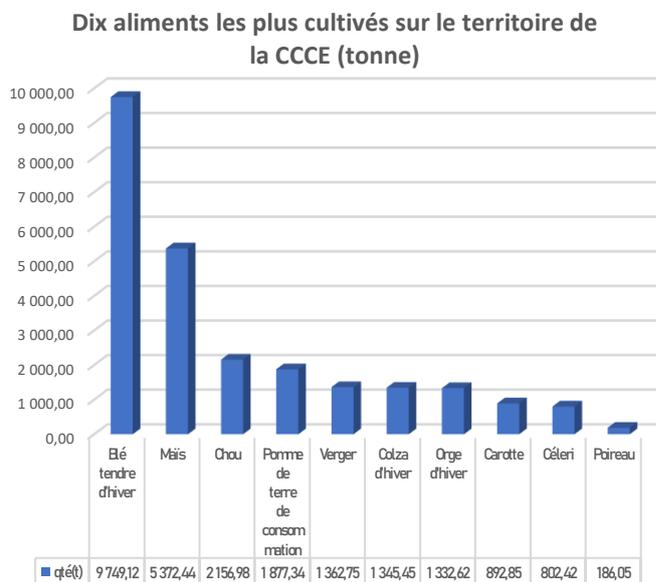


Il existe, au regard des chiffres exposés précédemment, une production agricole importante en volume. Cette production est, néanmoins, caractérisée par une forte concentration de l'activité de production agricole sur le territoire entre deux communes. Cependant, quels sont les types productions dominants, sont-ils diversifiés ou au contraire concentrés eux aussi ?



ii. Distribution des types de productions agricoles végétales du territoire de la CCCE

Il existe **une trentaine** de types de productions différents sur la CCCE. Ces types vont de la culture du blé à la production de petits fruits rouges en passant par la production maraîchère diversifiée. Il existe alors une certaine diversification de l'offre productive sur le territoire. Il convient dès lors de préciser de quelle manière cette offre s'exprime quantitativement.



Tout d'abord, les 10 premières productions en volume sont celles présentées ci-contre. Le blé et le maïs sont les deux productions dominantes. Le maïs étant une production essentiellement destinée à l'activité d'élevage elle peut également être consommée par l'homme. C'est pourquoi cette production figure dans les données du potentiel productif local.

On observe par ailleurs que le chou est le légume le plus cultivé du territoire et la pomme, le fruit le plus présent.

Figure 5 : Dix production agricoles végétales plus importantes de la CCCE (source : RPG 2018)

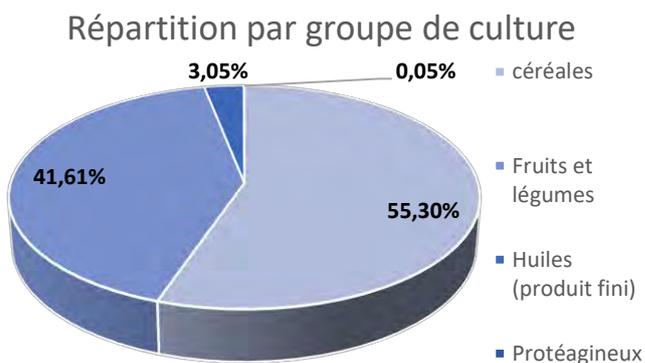


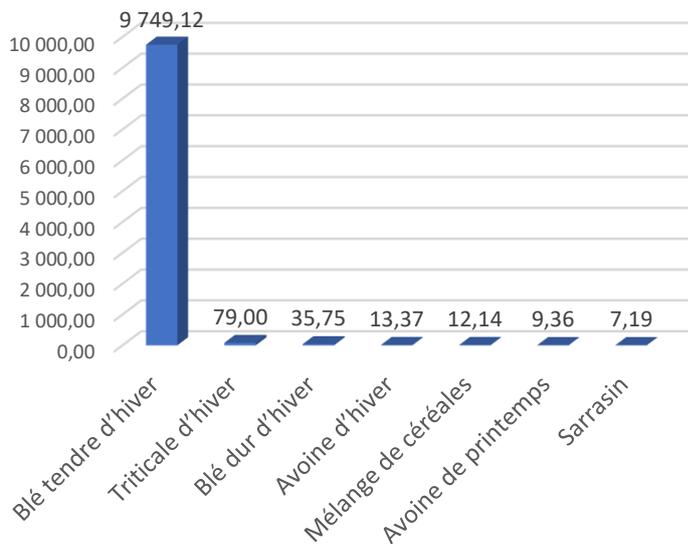
Figure 6 : Répartition de la production locale par groupe de culture (source : RPG 2018)

Au regard de la production totale sur le territoire, certains groupes de culture apparaissent dominants. Le principale étant la production céréalière **≈55%** suivie par la production fruitière et légumière **≈42%**. Ces deux groupes de cultures sont complétés par une production de plantes destinées à la production d'huiles et graisses (tournesol, colza, etc...). Elles représentent en produit fini **≈3%** de la production totale de la CCCE, soit **≈775 tonnes** en 2018. Et enfin la production de plante protéagineuses, représentent elle **≈0.61%** pour **≈109 tonnes** en 2018.

Plus précisément, quelles sont les productions au sein de ces groupes de culture ?



Production céréalière CCCE 2018



Le premier groupe, la production céréalière, est principalement représentée par la culture de **blé** tendre d'hiver dont la production est partagée entre Beaussais-sur-Mer et Pleurtuit. A la lecture de ce graphique, on observe une forte concentration de la production céréalière vers la culture du blé.

On remarque également une activité modeste de production de Sarrasin présente sur le territoire de la CCCE.

Figure 7 : Répartition des variétés de céréales cultivées dans la CCCE (source : RPG : 2018)

Production de fruits & légumes CCCE 2018

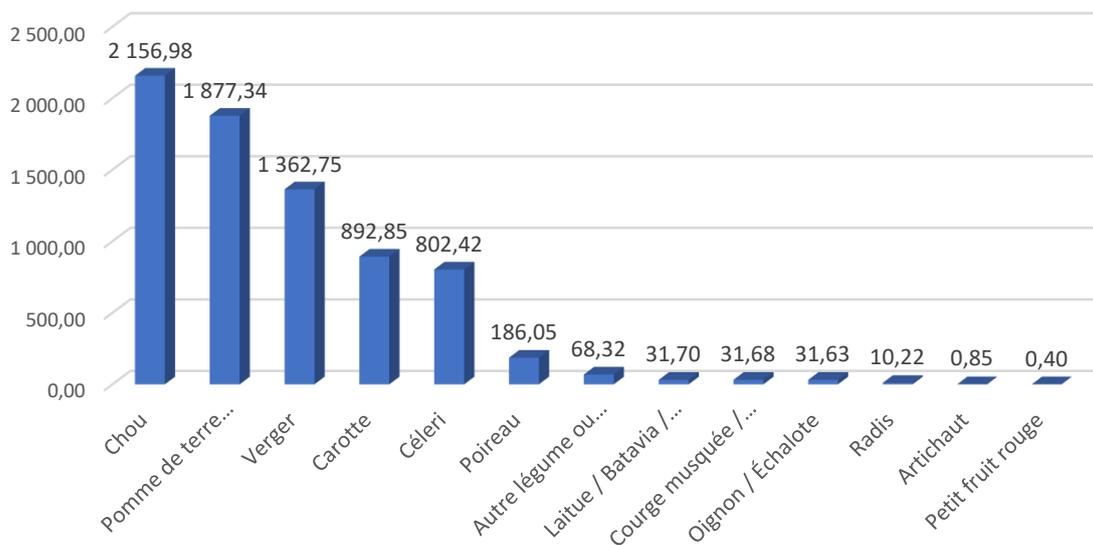


Figure 8 : Répartition des variétés de fruits et légumes cultivés dans la CCCE (source : RPG 2018)

Le second groupe, la production légumière et fruitière, est moins concentrée vers une seule variété et est plus diversifiée que la culture céréalière. Le **chou, la pomme de terre, la pomme et la carotte** en sont les productions dominantes.

On observe la présence d'une activité de production fruitière sur le territoire. Elle s'incarne essentiellement par la production de pommes (vergers) et à la marge, celle de fruits rouges (≈400kg en 2018)

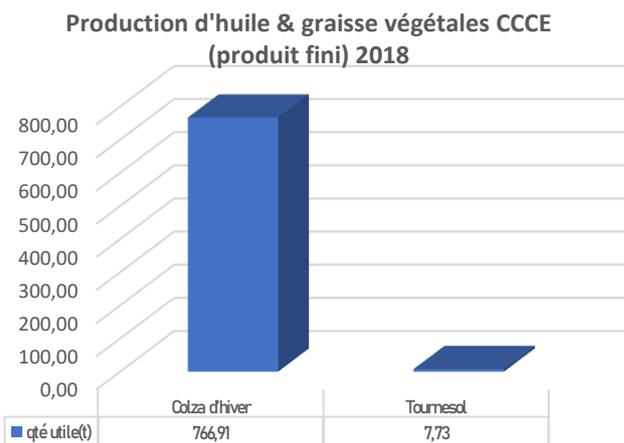


Figure 9 : Répartition des cultures destinées à la production d'huiles et graisses (source : RPG 2018)

Le troisième groupe, les plantes destinées à la production d'huiles ou graisses végétales est essentiellement incarnée par la culture du **colza d'hiver**.

Une production végétale en 2018 de ≈ 1370 tonnes représentant un total de ≈ 775 tonnes de produit fini.

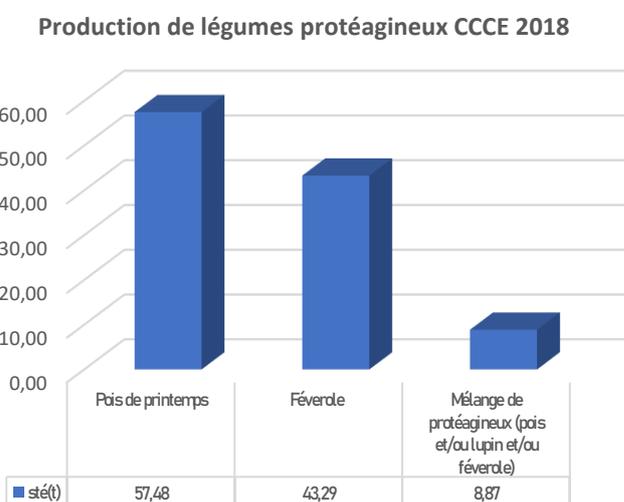


Figure 10 : Répartition des variétés de protéagineux cultivés dans la CCCE (source : RPG 2018)

Le dernier groupe, la culture de protéagineux, est représentée par la culture du **pois de printemps et la féverole**. Le pois de printemps peut être destiné à la consommation humaine ou animale (AgroParisTech, 2003) idem pour la féverole qui est notamment consommée en Asie et dont la production française est destinée à l'exportation (Terre Univia) ou la consommation animale.

La production agricole végétale totale de la CCCE apparait concentrée en volume sur la production céréalière mais demeure relativement diversifiée. Toutefois, quelle est la part de cette production concernée par l'agriculture biologique ?



iii. La production Biologique du territoire

Répartition des surfaces bio & conventionnelles 2018

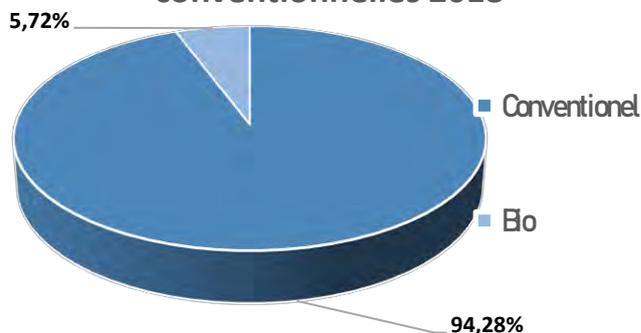


Figure 11 : Répartition de la production biologique et conventionnelle sur le territoire de la CCCE (source : RPG 2018)

L'activité de production biologique du territoire occupe en 2018 **5.72%** de la surface agricole utile du territoire.

Bio/Conventionnel, France 2019/CCCE 2018

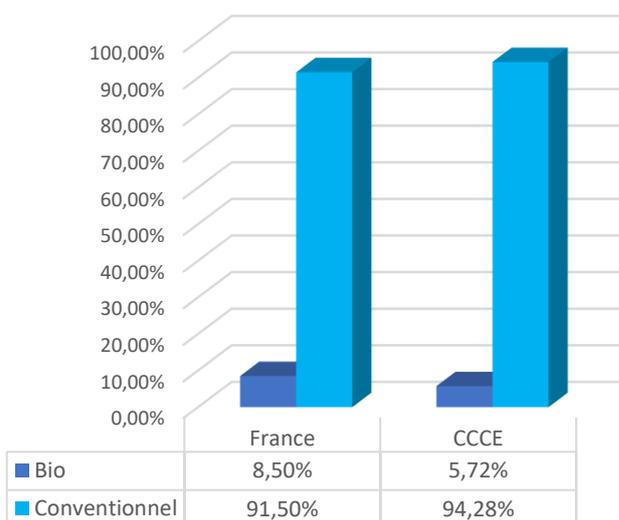


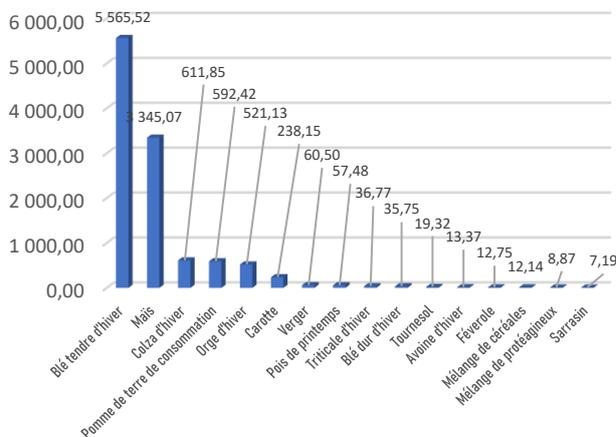
Figure 12 : Surfaces biologiques cultivées en France vis-à-vis des surfaces de la CCCE (source : Agence Bio, 2019)

Cette moyenne place la CCCE en dessous de la moyenne nationale qui est évaluée en **2019 à 8.5%** de surface consacrée à l'agriculture biologique sur la SAU totale (Agence Bio, 2019). On constate alors une faible propension des terres agricoles locales consacrées à l'agriculture biologique, à l'échelle du territoire.



iv. Les productions à l'échelle de chaque commune du territoire

Beaussais-sur-Mer

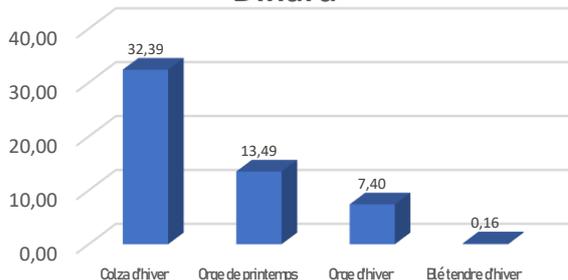


La production de la commune de Beaussais-sur-Mer se concentre principalement sur le blé et le maïs. Une production céréalière importante qui ne se retrouve pas dans la production de légumes. En effet la production de légumes n'excède pas **6%** du volume total produit sur le territoire de la commune.

Bien qu'il s'agisse d'une production légumière non négligeable en valeur absolue et à l'échelle de la CCCE, la production de la commune reste orientée vers une activité céréalière.

Figure 13 : Production agricole végétale de la ville de Beaussais-sur-Mer (source : RPG, 2018)

Dinard

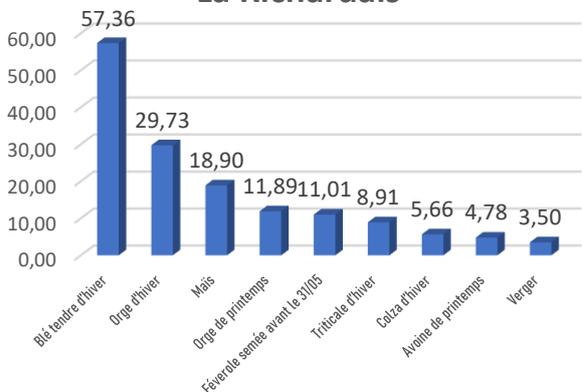


La commune de Dinard, dernière commune productrice du territoire, fait en effet face à un faible volume produit et une diversification réduite.

L'activité légumière est absente, laissant la place à quelques exploitations de colza, d'orge ou de blé.

Figure 14: Production agricole végétale de la ville de Dinard (source : RPG, 2018)

La Richardais



La commune de La Richardais, est aussi une des communes les moins productrices du territoire. Elle possède néanmoins une plus forte diversification de sa production locale. En effet, elle héberge outre la production de céréales, celle de fruits ou encore de protéagineux.

Figure 15: Production agricole végétale de la ville de La Richardais (source : RPG, 2018)



Lancieux

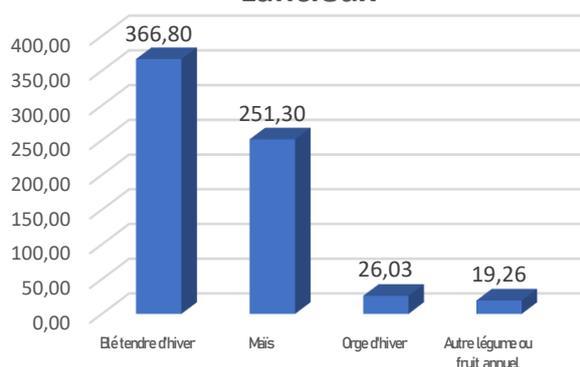


Figure 16: Production agricole végétale de la ville de Lancieux (source : RPG, 2018)

La commune de Lancieux est elle aussi principalement orientée vers la production céréalière. Toutefois, elle possède sur son territoire une production diversifiée de légume à hauteur de **19 tonnes** par an.

Le Minihic-sur-Rance

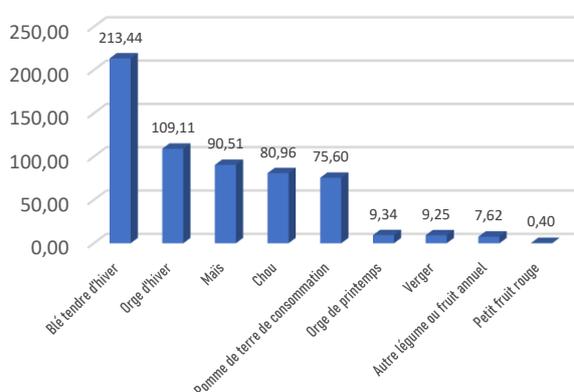


Figure 17: Production agricole végétale de la ville du Minihic-sur-Rance (source : RPG, 2018)

Le Minihic-sur-Rance est l'une des communes dont la part de la production légumière et fruitière est la plus importante. En effet environ **30%** de sa production concerne celle des fruits et légumes. La production céréalière restant tout de même dominante (**54%**).

Pleurtuit

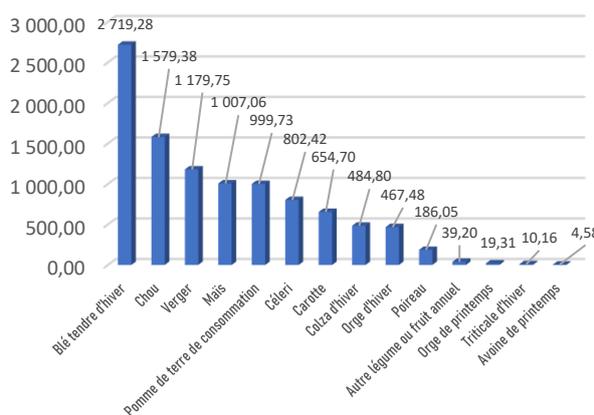


Figure 18: Production agricole végétale de la ville de Pleurtuit (source : RPG, 2018)

La commune de Pleurtuit est la deuxième commune du territoire la plus productive en volume après celle de Beaussais-sur-Mer. Toutefois, elle se distingue de cette dernière par une plus forte activité de production légumière et fruitière. En effet, à l'inverse de la commune de Beaussais-sur-Mer, la production de fruits et légumes est majoritaire sur son territoire (**57%**) et celle de céréales est minoritaire.



Saint-Briac-sur-Mer

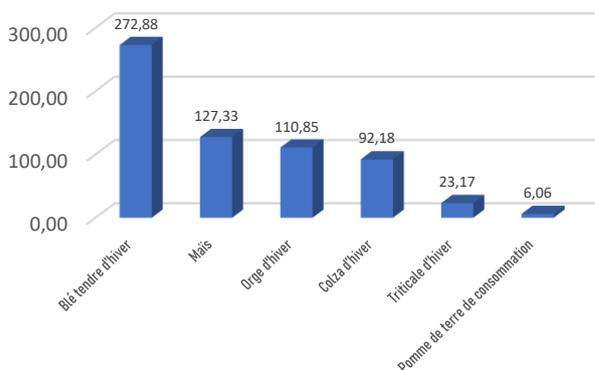


Figure 19: Production agricole végétale de la ville de Saint Briac-sur-Mer (source : RPG, 2018)

Saint-Briac-sur-Mer est à l'image de la majorité des autres communes du territoire essentiellement orientée vers la production céréalière. Avec une production anecdotique de pommes de terre (%).

Saint-Lunaire

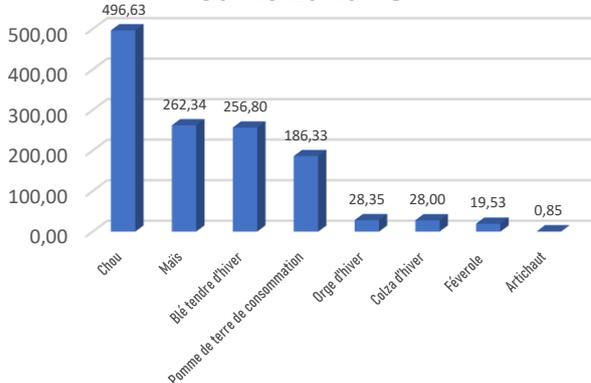


Figure 20: Production agricole végétale de la ville de Saint Lunaire (source : RPG, 2018)

Saint-Lunaire est la seule commune du territoire dont la variété principale (en volume) n'est pas une production céréalière. Il s'agit du **chou ~500 tonnes** 2018. La commune possède également une production de **pommes de terre** conséquente (la deuxième du territoire). Enfin, c'est également uniquement sur la commune de Saint Lunaire que l'on trouve une production d'**artichauts**.

Tremereuc

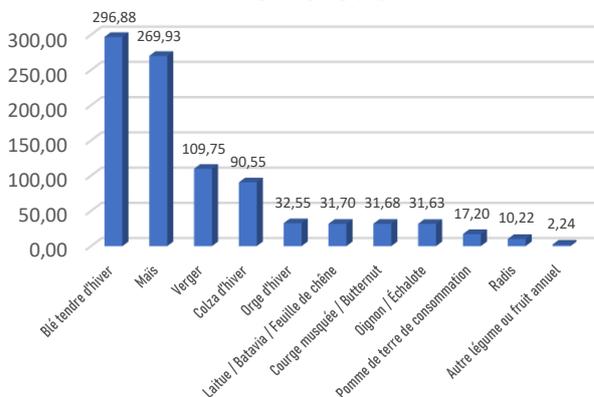


Figure 21: Production agricole végétale de la ville de Tremereuc (source : RPG, 2018)

La commune de Tremereuc, à l'image de l'essentiel des autres communes du territoire, possède une production céréalière occupant une place importante dans sa production totale. Toutefois elle est la commune sur laquelle la production de **pommes (vergers)** est la plus importante dans la CCCE.



On peut alors observer une concentration forte de la production agricole vers la production céréalière. L'essentiel des communes du territoire voient leur production principalement tournée vers cette filière. Néanmoins, certaines communes possèdent une diversification plus forte que d'autres et se tournent vers une production légumière et fruitière plus importante.

L'agriculture biologique, quant à elle, est peu représentée sur le territoire en comparaison avec le territoire national. Pourtant il s'agit là d'un levier intéressant vis-à-vis de l'emploi agricole. En effet, les fermes agricoles concentrent 12.5% (2016) de l'emploi agricole total en France. Celles-ci renferment alors en moyenne 59% d'emploi en plus que les fermes conventionnelles. La production agricole biologique apparaît alors comme un secteur permettant de redynamiser l'emploi agricole. Tout spécialement dans les domaines de la viticulture et de l'arboriculture. (Agence Bio, 2017)

A côté de la production agricole végétale se trouve l'élevage. Quelle-est alors le niveau de production de viande, lait et œufs sur le territoire de la CCCE et quelles en sont les spécificités ?



b) Production animale issue de l'élevage

1) Point méthodologique

Pour estimer le potentiel productif issu de l'activité d'élevage sur le territoire de la CCCE, il a été nécessaire de recourir aux données mises à disposition par l'agence Agreste, dont le recensement est réalisé de manière décennale. A ce titre, les dernières données disponibles sont celles du recensement datant de 2010. De fait, l'estimation, réalisée dans le cadre de ce travail sur la production issue de l'activité d'élevage sur le territoire, a pu rencontrer une certaine incomplétude. C'est pourquoi, certaines données ont été complétées par des informations complémentaires collectées lors de rencontres réalisées durant cette phase de diagnostic. Par ailleurs, les poids d'abatage et tonnes équivalents carcasses qui ont été mobilisés correspondent à des moyennes nationales.

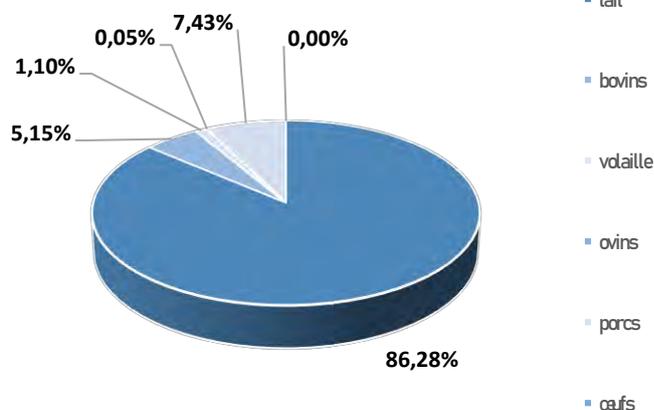
2) La production alimentaire issue de l'activité d'élevage sur le territoire de la CCCE

La production alimentaire issue de l'activité d'élevage a été répartie entre le lait, la viande de porc, de volaille, de bovins, d'ovins et les œufs. Cependant, comment cette répartition se fait-elle au regard de la production totale du territoire ?

i. Répartition des productions issues de l'activité d'élevage sur le territoire de la CCCE

Le territoire de la CCCE est un territoire productif accueillant des exploitations tournées vers l'activité d'élevage. Toutefois, quelles sont les orientations principales de ces exploitations ?

Répartition de la production issue de l'élevage 2010



Le volume total produit par l'activité d'élevage en 2010 est **de 16 794 tonnes**. Au sein de ce volume, la production laitière est dominante. Elle représente à elle seule **86%** du volume total produit sur le territoire de la CCCE.

C'est ensuite la production de porc qui est la plus importante sur le secteur (7%) et la production de viande bovine (5%). Viennent ensuite de manière plus anecdotique la volaille (1%) et les ovins (0.05%).

Figure 22 : Répartition des productions issues de l'élevage dans la CCCE (source AGRESTE, 2010)



Production	Volume total (t) 2010
Lait	14 489,03
Bovins	864,42
Volaille	184,28
Ovins	8,10
Porcs	1 247,73
Œufs	n/a
Total	16 793,56

Tableau 3 : Répartition de la production alimentaire issue de l'élevage, dans la CCCE (source : AGRESTE, 2010)

Il apparaît alors une orientation forte du secteur de l'élevage vers la **production laitière et de viande porcine**. Par ailleurs, la production ovine reste modeste et la **production avicole peu présente**. En effet, la production avicole du territoire s'exprime par la présence de **3 structures** de production locale. Toutefois les volumes produits n'ont pu être évalués.

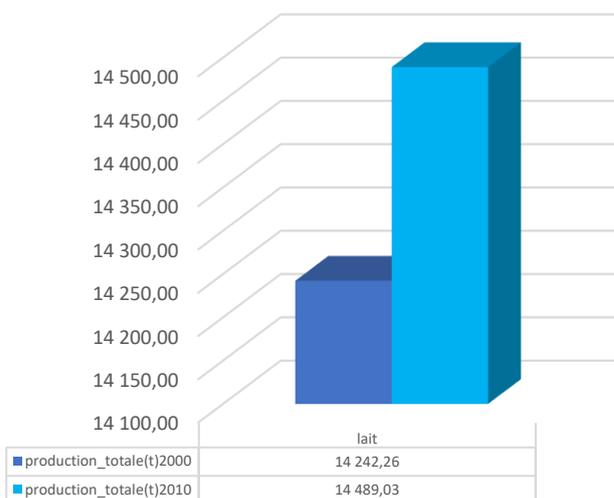
La prédominance de l'activité laitière au sein de la CCCE apparaît sans ambiguïté. Néanmoins, l'activité d'élevage consacrée à la production de viande reste une activité économique dynamique sur le territoire, notamment avec le trio viande porcine, bovine et volaille. En revanche, la production avicole est, quant à elle, peu présente sur le territoire de la CCCE, avec seulement 3 exploitations destinées à cette production. Au regard de cette répartition, quelles ont pu être les évolutions au cours des dix années précédentes ?



ii. Evolution de la production locale entre 2000 et 2010

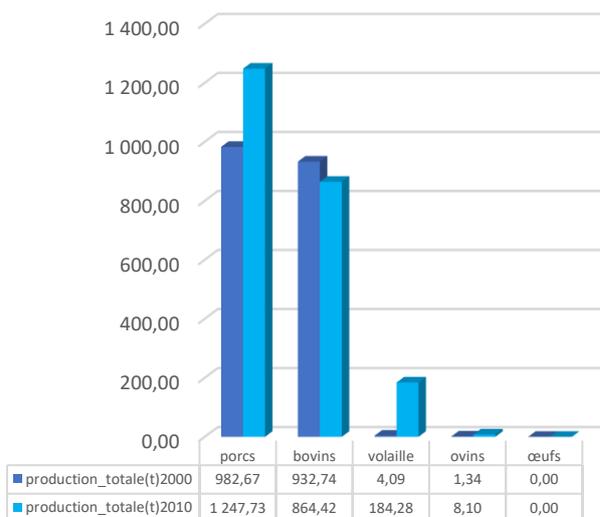
Les recensements Agreste dont sont issues les données de l'élevage présentées dans cette partie sont **espacées de 10 ans**. Il convient donc d'observer l'évolution de la production animale du territoire sur cette période afin d'en extraire des tendances.

Production laitière 2000/2010



La production laitière a sensiblement évolué à la marge sur dix ans. Toutefois, il s'agit d'une variation modeste presque négligeable. On peut alors considérer qu'entre 2000 et 2010 la production laitière est restée stable sur le territoire de la CCCE.

Figure 23 : Evolution de la production laitière de la CCCE de 2000 à 2010 (source : AGRESTE, 2010)



La viande a, quant à elle, connu une hausse de volumes produits dans certains secteurs. Les filières porcines et de volailles particulièrement. La première entre 2000 et 2010 a connu une hausse de près de **+30%**, passant de 983 tonnes à 1 248 tonnes. La seconde également, passe d'une production de 4 tonnes en 2000 à 184 tonnes en 2010.

La production bovine à, pour sa part, diminué de près de **-8%** sur cette période.

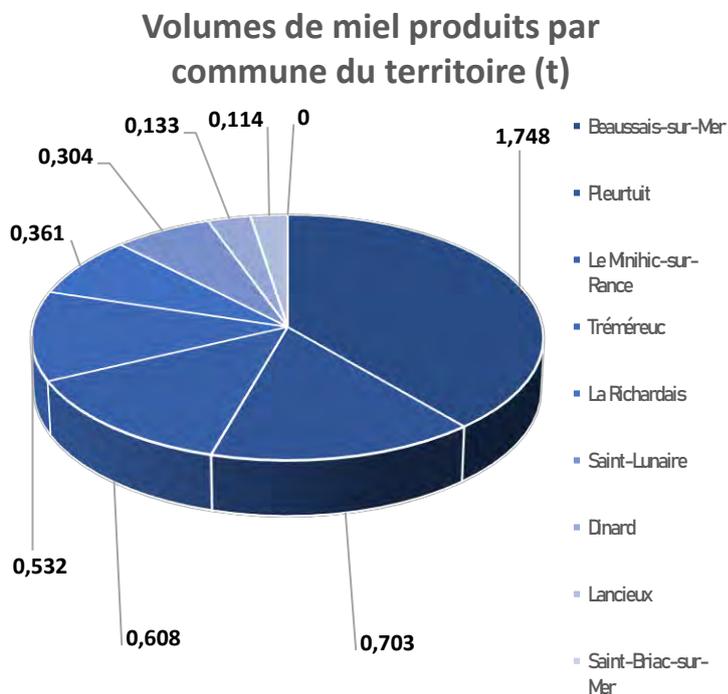
Figure 24 : Evolution des productions de viande de la CCCE de 2000 à 2010 (source : AGRESTE, 2010)

On relève ainsi une certaine stabilité de la production laitière lors de la décennie 2000 avec toutefois une baisse de la production de viande bovine. En revanche, la quantité de viande porcine et de volaille a connu une croissance importante entre 2000 et 2010. La tendance générale est alors à une intensification de la production de viande sur le territoire et plus généralement, de l'activité d'élevage.



c) Production issue de l'activité apicole

Le territoire de la CCCE héberge sur son territoire une activité apicole. Quel en est le potentiel productif ?



D'après le recensement réalisé par le Groupement de Défense Sanitaire (GDS) d'Ille-&-Vilaine **237 ruches** ont pu être recensées sur la CCCE.

Ces 237 ruches ont permis de produire en 2019 **4.5 tonnes de miel**.

Figure 25 : Volumes de miel, produit par commune de la CCCE en 2019 (source : GDS 35, 2019)

Les productions agricoles végétale et animale semblent alors être des activités productrices actives et relativement diversifiées sur le territoire. Bien que polarisées géographiquement et concentrées en volume sur certaines productions, la diversité demeure.

Toutefois, la CCCE est un territoire côtier, quelle est alors son activité productrice en lien avec la ressource halieutique locale ?



d) Ressource marine

1) Point méthodologique

Ici nous tiendrons compte des quantités pêchées et débarquées dans les ports environnants, pour tous les produits qui relèvent de l'activité de pêche, *idem* pour l'activité aquacole. Les données présentées ci-dessous mettent en lumière une production réalisée sur une aire plus vaste que le territoire de la CCCE. Cette surface concerne donc les territoires de la Côte d'Emeraude, de la Rance et de la Baie du Mont Saint-Michel (CERBM).

Les données présentées sont tirées d'un diagnostic réalisé conjointement par le pays de Dinan et de Saint Malo, sur les activités de pêche et d'aquaculture en 2016. Ces données représentent l'état de la production locale concernant l'année 2015. Elles sont donc susceptibles d'avoir sensiblement évolué depuis cette date.

2) La ressource marine ;

Des ports à proximité du territoire & des activités d'élevage voisines

i. L'activité de pêche

Le territoire de la CCCE est entouré de deux ports, les ports de Saint-Cast-Le-Guildo et de Saint-Malo. Cette proximité avec ces lieux de débarque est un atout en termes d'approvisionnement locale en ressources halieutiques. Toutefois, quels sont les volumes disponibles et quelles sont les variétés accessibles ?

Les ports de Saint-Malo et Saint-Cast-Le-Guildo, voient transiter à eux deux près de **7 965 tonnes** de produits issus de la pêche. Le port de Saint Malo est toutefois le plus fréquenté par les bateaux navigants au large des côtes de la CERBM. Les crustacés et bulots occupent, quant à eux, une place importante pour ces deux ports (**3 000 et 2 500 tonnes**).

Produits de la pêche débarqués dans les ports de St Malo & St Cast

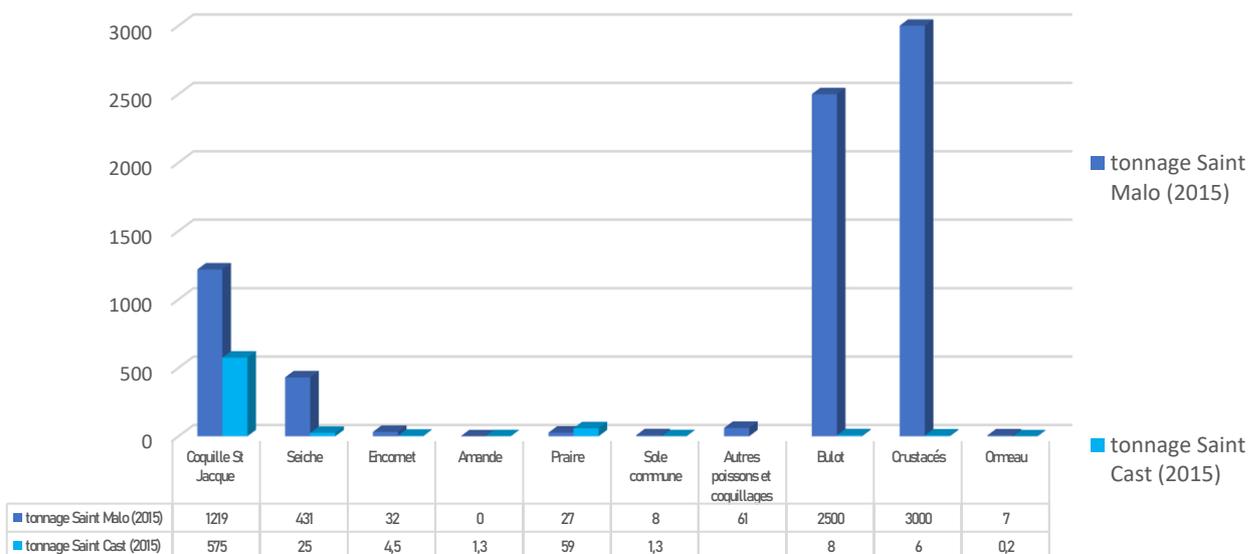


Figure 26: produits de la pêche transitant dans les ports de St Malo & St Cast (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)



Production de la compagnie des pêches de St Malo (2015)	
Cabillaud (filets)	1 500
Surimi	4 000
Crevettes	4 000
Total	9 500

Tableau 4 : Quantités produites par la compagnie des pêches de St Malo en 2015 (source : Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)

La compagnie des pêches de Saint Malo contribue également à la production locale. Avec une production totale de **9 500 tonnes** en 2015, composée de produits transformés (surimi), crevettes et de filets de cabillaud.

ii. Les activités d'aquaculture et de pêche à pied

En dehors de la pêche, sont aussi présents des produits issus de l'aquaculture et de la pêche à pied pour un volume total de **15 790 tonnes**.

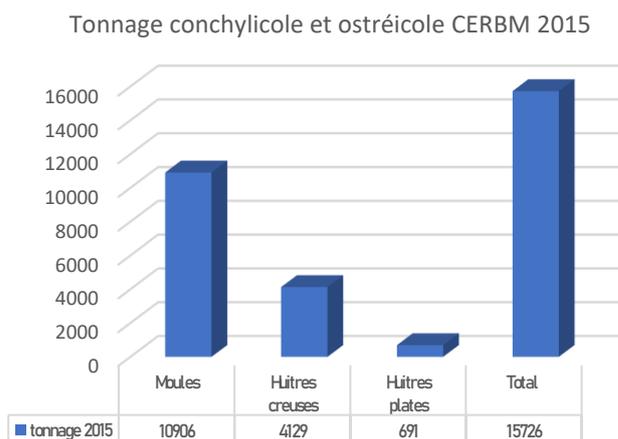


Figure 27 : Tonnages issus de l'activité conchylicole et ostrécicole en CERBM 2015 (source : Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)

L'activité conchylicole étant la principale en termes de volumes produits (**≈10 900 tonnes**).

L'activité ostrécicole est, quant à elle, également non négligeable avec un volume produit en 2015 de **≈4 800 tonnes d'huitres**.

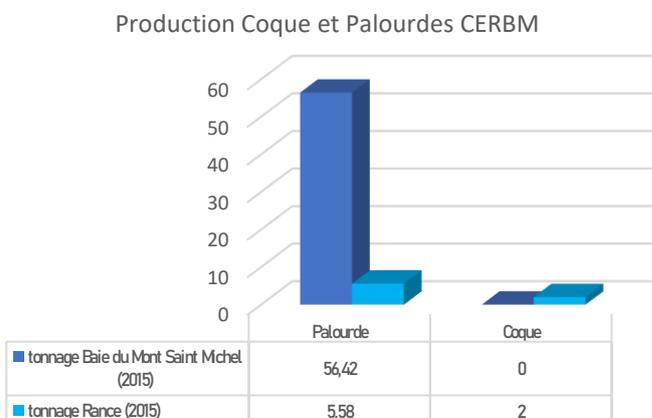


Figure 28 : Tonnages issus de la pêche à pied de coques et palourdes en CERBM, 2015 (source : Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)

Néanmoins, les coques et les palourdes sont aussi présentes sur le territoire. Celles-ci sont ramassées principalement en Baie du Mont Saint Michel et en Rance. Par ailleurs, la production de coque est essentiellement réalisée en Rance (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016).



Le territoire de la CCCE ancré au cœur de la CERBM bénéficie alors d'une production marine de proximité. Celle-ci est composée d'une activité de pêche représentant un volume total de **≈7 965 tonnes** et partagée entre les ports de Saint-Malo et Saint-Cast-le-Guildo. Une production complémentaire est également réalisée par la compagnie des pêches de Saint-Malo d'un volume de **≈9 500 tonnes**. Elle est ensuite composée d'une activité aquacole et de pêche à pied partagée entre la Rance et la Baie du Mont St Michel. Ces activités représentent elles **≈15 790 tonnes** en 2015. Ainsi, le potentiel alimentaire de la ressource marine locale est de **≈33 255 tonnes** par an.

La production issue de la ressource halieutique représente un volume total approchant les **33 250 tonnes** en 2015 sur le territoire CERBM et accessible aisément par la CCCE. Cette ressource halieutique est principalement incarnée par les coquilles (moules, huîtres et coques) et crustacés.

Ce territoire apparaît comme relativement productif au regard de sa surface et de la densité de population qui l'occupe. En effet, l'activité agricole se révèle productive malgré une pression foncière évidente. La production alimentaire locale semble importante en volume, toutefois sa diversification est limitée par une spécialisation des activités productives vers la production céréalière et laitière.

Quelle est alors la part de cette production exportée et quelle est celle destinée à la consommation locale, ou toutefois régionale ?



e) Les exportations

Les productions locales ne sont pas destinées intégralement à la consommation locale. Ces productions font l'objet d'exportations hors des territoires, des régions et du pays. Se pose alors une question. Quelle est la part de la production locale qui est effectivement disponible pour la consommation des habitants des territoire concernés ?

1) Point méthodologique

Les volumes d'exportations présentés dans cette partie s'appuient sur les données relatives aux exportations de la production bretonne, exportée hors de la région Bretagne. Les ressources mobilisées ont été diffusées par le CESER et tirées de la Revue de l'Observatoire des industries agro-alimentaires (IAA) de Bretagne en janvier 2013 (Région Bretagne - Conseil économique, social et environnemental de Bretagne, 2013). Ainsi que celles diffusées par la DRAAF, tirées des données mises à disposition par le service des douanes (DRAAF Bretagne, 2016). Ces indicateurs ont vocation à évaluer la part potentielle de la production interne à la CCCE destinée aux exportations hors Bretagne, vers la France et le reste du monde (RDM). Il n'est pas question dans cette rubrique d'estimer quelle est la part de la production interne à la CCCE sortant de la CCCE et consommée sur un territoire voisin. Ces données ne fournissent pas une vision exhaustive et précise des exportations alimentaires bretonnes. Toutefois elles définissent les grandes masses et donnent les lignes directrices de la part de la production bretonne exportée hors de la région (DRAAF Bretagne, 2016).



2) Evaluation de la part de la production CCCE exportée hors Bretagne

i. Les place des exportations alimentaires bretonnes dans les exportations totales de la région

Part des exportations et importations de l'IAA dans le solde commercial breton

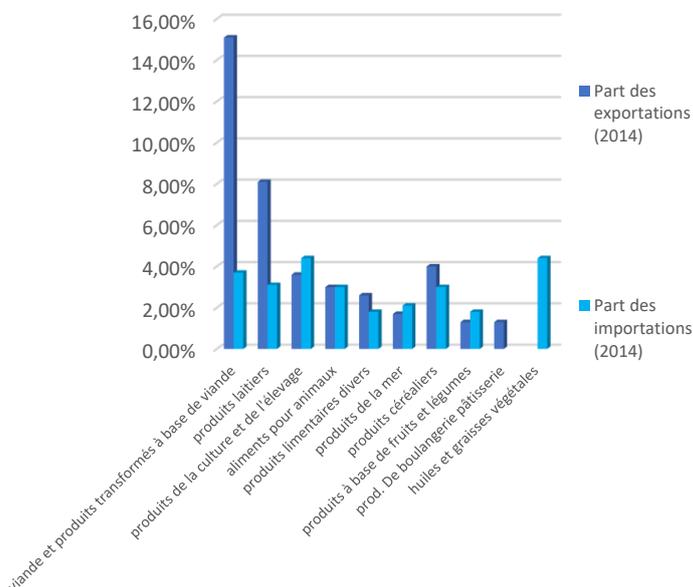


Figure 29 : Part des exportations et importations de l'IAA dans le solde commercial breton (source : DRAAF Bretagne, 2016)

exportations, si l'on observe sous le prisme économique. On constate, par ailleurs, que ce poste d'exportation, à l'inverse de la viande et des produits à base de lait, possède solde commerciale déficitaire.

Ce tableau présente le solde commercial Breton du secteur de l'IAA (DRAAF Bretagne, 2016).

Dans le secteur industriel agroalimentaire et agricole, le premier poste d'exportation concerne la production animale. Il s'agit dans un premier temps de la viande et des productions à base de viande. Arrivent ensuite les produits laitiers. Les produits à base de fruits et légumes sont quant à eux peu représentés. Toutefois, ce tableau représente la part des ventes en valeur dans les exportations bretonnes. Les fruits et légumes sont des denrées peu conteuses. Elles pèsent, de fait, moins dans les

La place occupée par le secteur productif alimentaire et de l'IAA au sein des exportation bretonnes est importante. Les produits issus de l'élevage, la pêche ou encore la production agricole céréalière y occupent une position dominante. Néanmoins, les fruits et légumes le sont moins. L'importance des filières productives alimentaire bretonnes dans ce classement peut donc être variable en fonction des filières visées. Il faut, en revanche, observer ces chiffres avec vigilance étant donné qu'ils ne possèdent pas tous la même valeur économique au kg.

A ce titre, quelles est leur importance au regard des quantités exportées au sein de chaque filière ?



ii. La part de de chaque filière productive bretonne et CCCE destinée aux exportations

Il est ici question d'observer la part de la production exportée hors de la région Bretagne au sein de chaque filière. La production locale n'est pas intégralement destinée à la consommation locale. Une partie de celle-ci est consommée sur les territoire voisins. Par ailleurs une autre portion de cette production est vouée à être exportée hors de la région Bretagne, vers la France ou le RDM.

% d'exportation au sein des filières alimentaires bretonnes

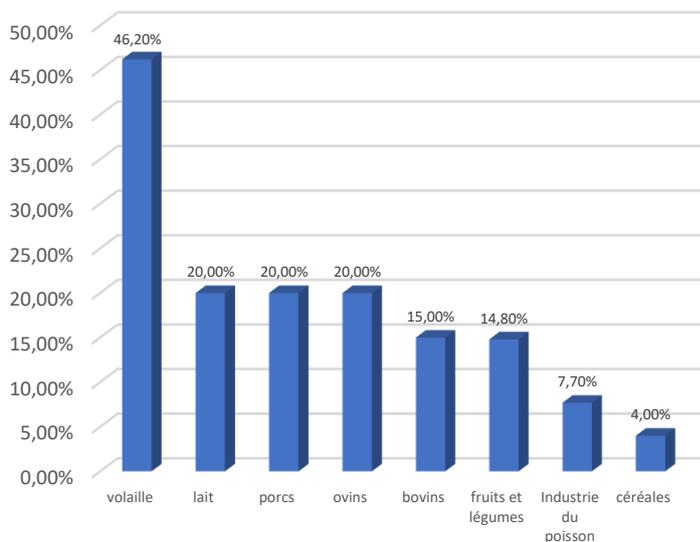


Figure 30 : Part de la production exportée par filière (source : CESER Bretagne, 2013)

Volume d'exportation CCCE

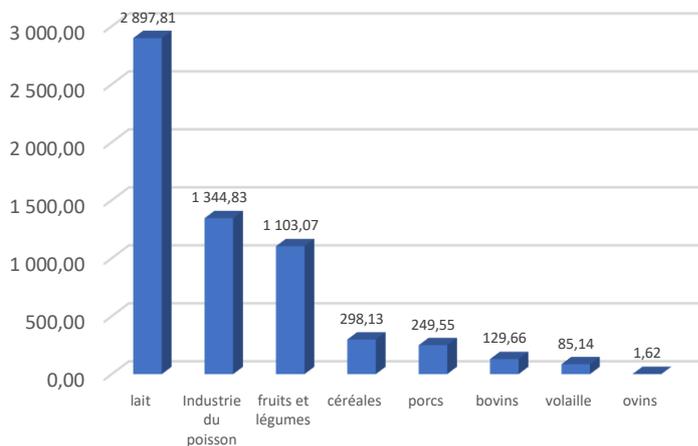


Figure 31 : Estimation des volumes exportés hors Bretagne à l'échelle de la CCCE (source : CESER Bretagne, 2013)

Il ressort que chaque secteur productif consacre une part plus ou moins grande de sa production à l'exportation. La filière de la volaille est celle qui exporte la plus grande partie de sa production hors région Bretagne **46%**. Plus globalement, le secteur de l'élevage est celui qui consacre la plus grande part de sa production à l'exportation. Vient ensuite le secteur de la production de fruits et légumes, suivi de l'industrie du poisson et des céréales. (Région Bretagne - Conseil économique, social et environnemental de Bretagne, 2013)

Toutefois, le volume de quantités effectivement exportées au regard des ratios présentés précédemment, donnent une autre vision de la manière dont ces exportations se répartissent. Bien que le secteur productif des fruits & légumes consacre une part moins importante de sa production à l'exportation hors Bretagne. En valeur absolue, les volumes exportés sont plus importants que certains produits issus de l'élevage. En effet, **le lait** serait pour le territoire de la CCCE le premier produit exporté en volume. **L'industrie du poisson** arrive en seconde position (pour

le territoire CERBM). Les fruits et légumes, ainsi que les céréales passent en volume devant la viande de porc, viande bovine et de volaille. Cette observation confirme bien l'écart qui existe entre la prise en compte des exportations en valeur et en volume.



L'évaluation en valeur absolue de la production sur le territoire mérite d'être réalisée à titre indicatif. Toutefois, ces valeurs doivent être mises en relief avec les exportations et la fuite de denrées du territoire qu'elles impliquent. Les données d'exportations et importations, bien qu'approximatives, permettent de donner une perspective plus fine du potentiel productif de la CCCE en lien avec la demande locale. Les secteurs productifs bretons consacrent donc une part variable de leurs productions aux exportations. La filière volaille étant le secteur consacrant la plus grande portion de sa production aux exportations hors Bretagne. Toutefois, sur le territoire de la CCCE ces ratios, appliqués à la production locale, donnent une autre vision de ces exportations. Sur le territoire, c'est le secteur laitier qui exporte les plus gros volumes, suivi du secteur productif marin et du secteur de la production végétale de fruits & légumes.

En effet, la production halieutique, agricole végétale & animale de la CCCE est traversée par des secteurs dominants. Pour la production végétale, l'activité céréalière représente le volume de production le plus conséquent. Cette production pourrait être destinée à la consommation humaine, c'est pour cela qu'elle a été incluse dans le calcul du potentiel productif. Toutefois, il faut relever qu'à l'heure actuelle elle est essentiellement destinée à la consommation animale dans les exploitations d'élevage. La production animale est quant à elle dominée par la production laitière qui représente $\approx 86\%$ des volumes issus de l'élevage produits en 2010 sur la CCCE.

En dehors de ces deux grandes tendances, la production végétale est conséquente avec la présence d'une activité légumière produisant des volumes importants concentrés sur certaines variétés en particulier. Elle fait toutefois appel à une gamme de productions relativement diversifiées. Dans la même optique, la production de viandes animales, en hausse globale entre 2000 et 2010, se répartie entre la viande porcine, bovine, et de volaille. L'activité avicole est, pour sa part, peu présente sur le territoire.



Enfin, la répartition des volumes produits mérite également d'être analysée. La production végétale est polarisée entre deux communes qui ont toutefois des types de production différents. L'une étant axée sur la production céréalière, l'autre est en revanche orientée vers l'activité légumière. La ressource halieutique est elle aussi présente à proximité du territoire et dominée par l'activité conchylicole et aquacole. Cet ensemble de production fait également l'objet d'exportation en France et vers le RDM. Les trois productions de la CCCE les plus exportatrices en volume sont la production laitière, l'industrie du poisson et enfin la production fruitière et légumière.

Cette approche quantitative de la production du territoire mérite d'être complétée par une approche qualitative. L'objectif de cette deuxième approche étant d'identifier les problématiques, leviers et caractéristiques de chaque stade du système alimentaire du territoire de la CCCE.



2. Approche qualitative du système alimentaire local

a) Point méthodologique

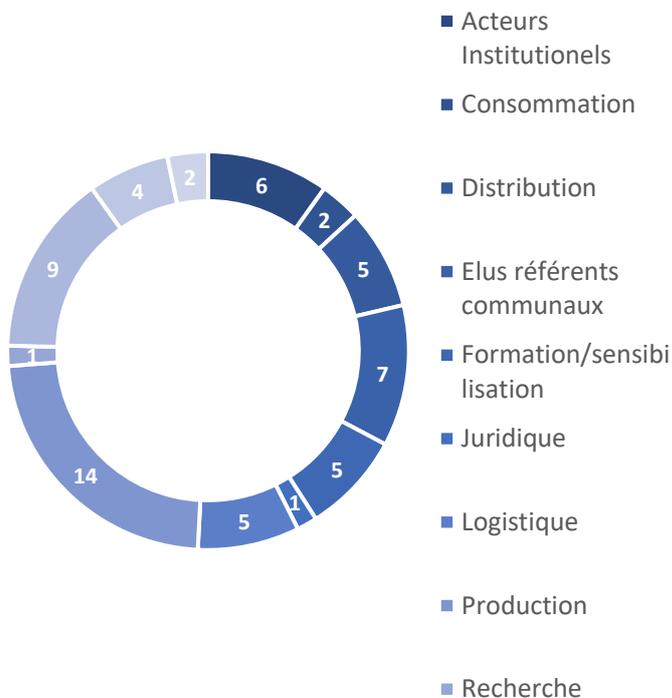
1) Méthodologie des entretiens

Une soixantaine d'entretiens ont été conduits entre mai et septembre 2020. Pour la réalisation de ces rencontres, des grilles d'entretiens semi-directifs ont été construites pour chaque type d'interlocuteur (les éleveurs, les restaurateurs, les agriculteurs, etc...).

Ces rencontres constituent un complément à l'approche quantitative du diagnostic. Elles viennent compléter les données présentées en amont et permettent d'appréhender la manière dont se structurent et s'articulent les filières alimentaires du territoire.

2) Répartition des rencontres par type ou secteur d'activité

Liste des rencontres par secteur d'activité



De mai à septembre 2020 une soixantaine d'entretiens ont été réalisés. Ces entretiens ont notamment eu pour objectif la représentativité de la biodiversité des acteurs évoluant sur le territoire en lien direct avec la question de l'alimentation locale.

Figure 32: Répartition des rencontres menées, par type de secteur d'activité (source : LE LOARER Quentin, 2020)



b) La situation des filières locales, d'après le regard de ses acteurs et sous l'angle de travaux déjà réalisés

1) Production du territoire

i. Secteur productif agricole

● Situation générale du secteur productif et entreprises agricoles de la CCCE

En 2017 le territoire de la CCCE hébergeait 59 entreprises agricoles sur son territoire pour 82 chefs d'entreprise, selon la MSA. Parmi ces chefs d'entreprise, **19** sont des femmes soit **23%** d'entre eux. Par ailleurs, en 2017, **29%** de ces chefs d'entreprise étaient âgés d'au moins **57 ans**. A l'heure actuelle, leur départ à la retraite devrait intervenir d'ici **2 ans** (Chambre d'Agriculture de Bretagne, 2019). Le secteur économique agricole de la CCCE va alors faire face à un renouvellement partiel de ces derniers dans un horizon proche. Il faut également relever qu'entre 2013 et 2017, **12 installations** ont eu lieu sur le territoire.

Parmi les entreprises du territoire, **14%** appartiennent au secteur productif agrobiologique (*Ibidem*). Ces entreprises quel que soit leur type de production sollicitent différents débouchés pour leur production. Il peut être question de vente directe à la ferme, de systèmes de coopératives de producteurs, d'intermédiation de grossistes, de la relation directe avec la restauration du territoire, etc... Par ailleurs, certains producteurs ont manifesté leur intérêt envers l'interconnaissance pouvant être générée par la mise en réseau de ces derniers.

● Fonctionnement et commercialisation

Légumiers de plein champ

La production légumière de plein champ se caractérise par la production d'une gamme réduite de variétés de légumes, produits en gros volumes.

La production légumière de plein champ dans la CCCE

La production légumière de plein champ, au sein de la CCCE, est plus « *normée* » que la production maraîchère. Il s'agit d'un type de production nécessitant une surface de production importante, associée à une relative mécanisation du travail. Les variétés produites sont contenues dans une gamme restreinte qui ne varie que peu entre les différentes exploitations. Les débouchés sont également assez homogènes, en raison de contraintes logistiques fortes, dues aux volumes produits. Cette production légumière de la CCCE est représentée à la fois par le secteur conventionnel et biologique.

La commercialisation de la production, maraîchère et ses problématiques dans la CCCE

La vente directe dans ce type de ferme est rare. Néanmoins, elle reste envisageable pour ces acteurs. Toutefois, il est nécessaire d'y consacrer un volume de main d'œuvre conséquent. Les débouchés se dirigent essentiellement vers les intermédiaires ayant la capacité à absorber des volumes importants dans un court laps de temps. Il s'agit notamment des grossistes, coopératives de producteurs, GMS et restauration collective. En effet la production légumière est concentrée sur de petites gammes de cultures, cultivées sur de grandes surfaces. Elle produit de grandes quantités de légumes. Selon les variétés, ces légumes peuvent arriver à maturité sur une courte période. Il est alors important de pouvoir stocker ces denrées au moment où elles sortent de terre. Par ailleurs, ces exploitations ne consacrent pas de surface agricole à la mise en place d'espaces de stockage. De fait, ils ne



peuvent conserver la production sur le lieu d'exploitation. Il est alors nécessaire de pouvoir sortir de terre des productions en grandes quantités captées immédiatement par des intermédiaires. Ces derniers se chargent alors, du transport, du stockage, de la commercialisation des marchandises et de leur transformation ou conditionnement.

Le travail avec la restauration collective existe pour ce secteur d'activité agricole. Il implique cependant que le producteur possède un moyen de transport adapté pour réaliser les livraisons. Cette problématique se retrouve également auprès de la GMS, qui n'effectue pas de collecte auprès des producteurs, ni de stockage en gros volumes. Seuls les coopératives, grossistes et usines de transformation les réalisent.

Maraichers

La production maraîchère se caractérise par la production d'une vaste de gamme de variétés de fruits & légumes, produites en petits volumes. Dans ces exploitations de culture diversifiée « *l'assolement est plutôt réservé aux espèces légumières et la rotation des cultures est rapide grâce au forçage et à l'utilisation d'espèces à cycle court* » (PERON, s.d.), rendant difficile le suivi statistique des volumes et types de variétés produites.

La pratique du maraichage dans la CCCE

La pratique du maraichage sur le territoire est très dispersée. En effet, la taille des exploitations, leurs modes et types de production, modes de commercialisation ou encore leurs localisations géographiques sont hétérogènes. Il s'agit d'un mode de production déjà diversifié qui peut parfois se voir associé à une production fruitière. Elle est fortement représentée par le secteur biologique, ce sont d'ailleurs ces acteurs qui écoulent la plus grande partie de leur production localement.

La commercialisation de la production, maraîchère et ses problématiques dans la CCCE

La vente directe à la ferme est très représentée dans la profession maraîchère sur le territoire. Toutefois elle aussi régulièrement complétée par la vente en marché de plein vent ou l'adhésion au système d'association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) avec la vente de paniers. La commercialisation auprès de la GMS est, en revanche, plus rare et difficile à mettre en œuvre. Les quelques exploitations en capacité de réaliser ces échanges sont celles qui possèdent la surface nécessaire à la production de quantités et diversités suffisantes. Mais aussi, devant être régulières en qualité. Cette problématique se révèle également présente lorsqu'il est question d'approvisionner la restauration collective et la restauration commerciale privée. La capacité à alimenter ces structures est limitée chez les maraîchers de petites et moyennes tailles. Dans ce contexte l'intervention d'un intermédiaire permettant le transport des matières, le stockage et la centralisation menant à une massification de l'offre est nécessaire pour permettre la rencontre entre offre et demande locale. Cependant, ces « petits » producteurs ne passent pas par l'intermédiation de grossistes ou coopératives. C'est pourquoi, ils pratiquent souvent l'agriculture biologique dont la commercialisation s'effectue souvent en circuits courts. Par ailleurs, la vente directe séduit ces producteurs par souci de fraîcheur, avec la possibilité de réachalander les étals au fil des ventes et directement depuis le champ. Enfin, la clientèle de ce mode de commercialisation est très locale.



Éleveurs

Les éleveurs assurent toutes les activités mise en œuvre « pour assurer la production, la reproduction et l'entretien des animaux dits domestiques afin d'en obtenir différents produits ou services (...) ». Dans les pays du Nord, « il s'agit principalement de production de viande, de lait, d'œufs (...) ». (Universalis, s.d.)

Le secteur de l'élevage présenté ci-dessous est illustré par la production laitière, avicole et de viandes animales au sein de la CCCE.

La pratique de l'élevage dans la CCCE

L'activité d'élevage sur le territoire peut s'exprimer par la présence d'une race dominante, associée à l'élevage d'une race complémentaire sur l'exploitation. Celle-ci est souvent incarnée par la volaille ou le cochon.

La tendance dans ce secteur est également à un travail sur la réduction des intrants dans la production. Ce peut être notamment le cas dans le cadre d'une production biologique en cohérence avec des cahiers des charges, où en conventionnel pour aménager des marges économiques.

Par ailleurs, les étapes de transformation à la ferme sont surtout présentes chez les éleveurs laitiers. Les producteurs de viande ont quant à eux plus recours à des prestataires de service, l'acte d'abattage ne pouvant être effectué directement sur l'exploitation. S'ajoute alors une prestation de découpe et de conditionnement. En effet, ces étapes nécessitent un investissement trop important en structure, matériel et norme d'hygiène, s'ils souhaitent les réaliser sur leur ferme. Toutefois, l'éloignement des sites d'abattage des exploitations est problématique pour les producteurs locaux. Ceux-ci doivent réaliser de longs trajets pour conduire leurs bêtes dans ces lieux.

La commercialisation de la production animale et ses problématiques dans la CCCE

La vente directe est également présente à la fois chez les producteurs biologiques que conventionnels. Néanmoins, cette pratique est limitée ou conditionnée dans son ampleur par la capacité à livrer la marchandise et à la capacité à consacrer le temps nécessaire à cette activité. En effet, la vente directe est extrêmement chronophage. De fait, certains producteurs ne peuvent s'y engager, bien qu'elle soit génératrice de marges plus importantes. En effet, au cours des dernières décennies, les marges supplémentaires engendrées par la hausse des rendements de production, ont essentiellement été captées par l'aval des filières agroalimentaires. Les producteurs et consommateurs n'en ayant que peu bénéficié. (ADEME, Le Basic, ASca, 2017)

Les débouchés sont diversifiés, les échanges commerciaux peuvent se faire auprès de grossistes, la GMS, la restauration collective publique et privée, des commerces de proximité et auprès de particuliers. Néanmoins, la capacité à commercialiser avec certains interlocuteurs est là encore limitée par certains facteurs. Tout d'abord, la capacité à livrer est là encore centrale. La conclusion d'échanges ne peut se faire qu'avec des acteurs qui ont la des capacités de transport ou en recourant à la prestation de ce type de services. Dans un second temps, l'entente sur les prix peut également être une barrière entre le producteur et certains intermédiaires, particulièrement dans le domaine de la restauration. Enfin, les producteurs de viande doivent pouvoir valoriser l'intégralité des morceaux d'une carcasse. Certains morceaux sont plus ou moins demandés et valorisables. De fait, la commande en



gros volume de morceaux spécifiques engendre des problématiques de débouchés pour le producteur qui se retrouvent dans l'incapacité de commercialiser les morceaux délaissés.

Par ailleurs, les éleveurs ont dans l'ensemble manifesté leur intérêt pour une communication plus poussée autour de leur activité de vente auprès des habitants et touristes du territoire. L'aspect communication semble être une notion prise en compte mais non encore appliquée.

- **Problématiques rencontrées par les filières productives du territoire**

Le foncier agricole disponible apparaît comme couteux, rare et trop dispersé géographiquement. Les filières productives, quant à elles, semblent peu structurées ou peu interconnectées. Il existe très peu de groupements de producteurs dans la CCCE. Par ailleurs, l'interconnaissance entre les différents niveaux des filières de la production à la distribution, semble très faible. Cette absence d'interconnexion peut avoir une incidence sur la résilience des professions face à des chocs économiques, législatifs, conjoncturels ou climatiques.

- **La vision de la population vis-à-vis des producteurs**

La profession n'est pas assez connue ou reconnue du grand public selon les producteurs rencontrés. Un besoin de reconnaissance de l'effort est perceptible. Par ailleurs, l'image d'une partie de la profession semble mauvaise. Cependant, les petits producteurs biologiques sont valorisés. Ces derniers bénéficient du déficit de popularité des agriculteurs conventionnels. De fait, les petits producteurs écoulant localement leur production ressentent moins cette pression sociale. En effet, « *Les exploitations agricoles impliquées dans les circuits courts semblent plus engagées dans les pratiques et modes de production respectueux de l'environnement* » (Brives, Heinisch, Désolé, Charzoule, & Vanderbroucke, 2020).

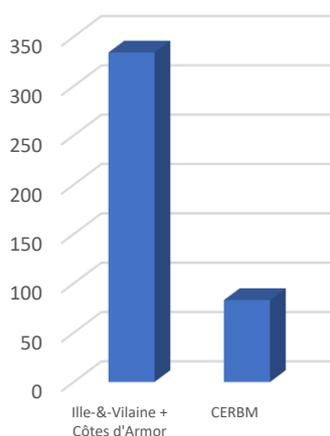
Paradoxalement, la vision des habitants vis-à-vis des producteurs fait face à certains « préjugés » sur l'aspect environnemental. Mais ils demeurent reconnaissants et reconnaissent une forme d'intérêt à avoir des producteurs locaux fournissant une alimentation locale. Néanmoins, il persiste un regard critique des habitants sur les produits issus des exploitations conventionnelles. Ce regard peut constituer une barrière à la vente en locale. Il peut y avoir un refus de voir ces exploitants accéder à des points de vente locaux en raison de leur mode d'exploitation.



ii. Le secteur productif marin

Le territoire de la CCCE n'accueille pas en tant que tel une production marine issue de l'activité de pêche. Dans la mesure où les produits de la pêche ne sont plus débarqués sur ses côtes, sauf dans de rares exceptions. Par ailleurs, il existe à proximité des activités de pêche à pied pratiquées sur les bords de Rance. En effet, 5.6 tonnes de palourdes et 2 tonnes de coques sont pêchées en bord de Rance (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016). Les activités conchylicoles et ostréicoles sont également présentes dans le secteur.

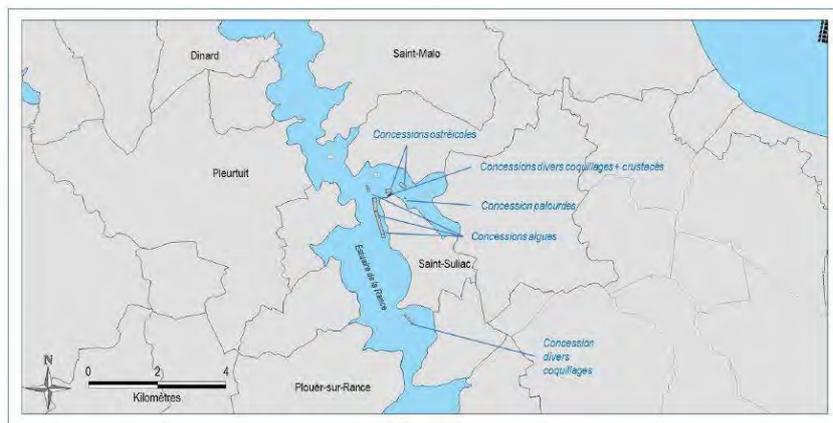
Navire CERBM/35 et 22



Deux ports de pêche sont alors situés à proximité directe du territoire. Ceux-ci sont actifs et accueillent les produits pêchés par les navires environnants du secteur Côte d'Emeraude, Rance et Baie du Mont Saint Michel (CERBM). En 2015 ce secteur compte **83 bateaux de pêche**, dont 76 pour la pêche côtière. Cette flottille représente un effectif total de plus de **400 personnes** dont l'âge moyen est de **45 ans** (DRIM NAMO, 2015) (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016).

A cheval sur les départements d'Ille-&-Vilaine et des Côtes d'Armor, le secteur CERBM voit alors ses côtes fréquentées par **25%** des bateaux enregistrés dans ces deux départements. L'activité aquacole sur le secteur CERBM est essentiellement représentée par la **conchyliculture**. (Ibid.) Elle s'établit sur toute la côte CERBM.

Figure 33 : Répartition des navires enregistrés en 22 & 35 naviguant en CERBM (source : DRIM NAMO, 2015)



L'activité conchylicole bretonne est implantée sur le territoire du Pays de Dinan dans la baie de la Fresnaye, entre le Cap Fréhel et la Pointe de Saint-Cast-Le-Guildo et la baie de l'Arguenon, entre la pointe de la Garde et la Pointe du Chevet. (Ibid.)

Carte 3 : Concessions aquacoles exploitées dans le bassin maritime de la Rance (source : DDTM 22, modifiée par C.Secula) (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)



Carte 4 : Concessions aquacoles exploitées dans les baies de l'Arguenon et de la Fresnaye (source : DDTM 22, modifiée par C. Secula) (Pays de Dinan et de Saint Malo, 2016)

Des exploitations conchyloles existent aussi autour de Saint-Malo dans la Baie du Mont-Saint-Michel, de Cancale à la limite départementale entre l'Ille-et-Vilaine et la Manche, sur la commune de Roz-sur-Couesnon (*Ibid.*).

Le territoire côtier de la CCCE se trouve alors au cœur d'une région (CERBM) possédant une ressource marine riche et à proximité directe de ses frontières.



2) La transformation

i. « Agro-Industrie » & transformateurs locaux

L'activité de transformation est très peu présente sur le territoire de la CCCE, particulièrement l'agro-industrie. Les structures de transformation pouvant être assimilées à de l'agro-industrie ont peu recours à la ressource alimentaire locale. Bien que les personnes rencontrées admettent que la contraction des circuits d'approvisionnement permette la réduction du nombre d'intermédiaires, ce qui est leur objectif. Il est localement difficile pour eux de s'approvisionner en produits locaux, pour des raisons de quantité, prix et normes sanitaires. En effet, ces acteurs consomment de gros volumes de matières premières et sont soumis à des contrôles sanitaires drastiques. Néanmoins, lorsque ce secteur a ciblé un producteur en capacité de les approvisionner, la coopération fonctionne bien et de manière durable.

ii. Producteurs transformateurs locaux

Il existe toutefois des producteurs transformateurs. Notamment en ce qui concerne les boissons. Pour ces acteurs l'auto approvisionnement est privilégié. Ils ont tendance à limiter au maximum le recours aux intrants dans leur processus de fabrication. Par ailleurs, ces intrants sont sélectionnés de la manière la plus locale possible. La production est ensuite écoulée à la fois sur site de production et par l'intermédiation de magasins de produits locaux, la GMS ou encore de magasins spécialisés. La clientèle est locale et extra-locale (tourisme). Il peut arriver que le secteur de la restauration collective fasse partie de la clientèle de ces structures. Néanmoins, ce fonctionnement va principalement intervenir dans le cas des produits laitiers. Ces producteurs-transformateurs connaissent cependant des limites liées au foncier. Dans un premier temps, la limite physique des parcelles limite le volume de production des matières premières. Dans un second temps, le stockage se trouve également contraint par les surfaces disponibles. Ces éléments sont autant de facteurs limitatifs à l'obtention de nouveaux marchés et à la croissance de ces entreprises locales.



3) La distribution

La distribution sur le territoire de la CCCE est incarnée par plusieurs types d'acteurs. Les grandes et moyennes surfaces occupent une place importante au regard des volumes distribués. Cette distribution est également accomplie par des commerces de proximité plutôt spécialisés (primeurs, bouchers, poissonniers, etc...) et dont certains artisans effectuent des opérations de transformation. Les producteurs effectuent aussi des opérations de distribution par le biais d'AMAP, magasins de producteurs ou encore par la vente directe à la ferme. La restauration occupe également une place à ce niveau du système alimentaire locale. Il faut néanmoins distinguer la restauration commerciale privée et la restauration collective privée ou publique. Enfin, le secteur associatif exécute également par des actes de distribution par le biais de l'aide alimentaire destinée aux personnes en situation de précarité économique et/ou isolement social.

i. La grande et moyenne distribution (GMS)

Tout d'abord au sein de la GMS différentes politiques internes en termes de gestion des approvisionnements existent. Certaines structures possèdent individuellement leur service logistique d'achat et d'approvisionnement, indépendamment des centrales logistiques de marque régionales ou nationales. Alors que d'autres n'ont pas cette compétence interne et dépendent de directions centralisées qui décident de ces choix stratégiques de politiques d'achat. Les rencontres qui ont pu être réalisées lors de ces entretiens, ont été effectuées auprès de structures appartenant au premier groupe cité. Bien que la crise sanitaire récente ait conduit certaines enseignes à approfondir leurs échanges commerciaux avec les producteurs des territoires. Ces enseignes travaillaient déjà par le passé avec les producteurs locaux. Toutefois, cette interaction entre producteur local et GMS est limitée par des difficultés pour ces structures à trouver des partenaires de proximité.

Quel que soit le degré d'intégration dans les échanges locaux alimentaires, toutes ces enseignes font face aux mêmes schémas de contraintes et difficultés. La principale est de trouver des producteurs pouvant proposer une forte diversité de produits et en quantités suffisantes, pour ces types de surfaces de vente. La régularité de l'approvisionnement est également un critère nécessaire au fonctionnement commercial entre ces deux maillons du système alimentaire local. Cet approvisionnement ne doit pas faire l'objet de ruptures, ni de variations trop importantes en volume. De plus, la GMS ne possède pas de moyens logistiques de transport. De fait, pour conclure un marché avec un producteur local, celui-ci doit impérativement être en capacité de livrer le point de vente.

La négociation des prix semble être assouplie par rapport aux interactions qu'il peut y avoir avec les intermédiaires classiques, qui bénéficient d'une capacité plus forte à jouer sur les marges. Néanmoins, ce sujet reste un potentiel point de friction entre producteurs et distributeurs. Bien qu'il y ait peu de négociations sur les prix avec les fournisseurs locaux, ceux-ci doivent respecter une certaine tendance tarifaire.

Enfin, la GMS ne souhaite pas avoir à interagir avec un trop grand nombre de fournisseurs. C'est pourquoi, il est nécessaire qu'un producteur ait la capacité à proposer une gamme relativement variée de produits en quantité suffisante pour décrocher un marché.

Malgré ces nombreuses barrières on observe une tendance générale du secteur de la GMS, en lien avec une demande des consommateurs, à proposer de plus en plus de produits issus d'approvisionnements locaux. Cette tendance est toutefois limitée par le manque de connaissance du tissu productif local et l'absence de lieux de rencontre entre producteurs et distributeurs.



ii. Les magasins de proximité

Pour ces acteurs, la qualité est importante dans la sélection des fournisseurs. La proximité fait partie de ces critères de qualité, puisque reliée à la fraîcheur. Le mode de production biologique également. Le choix du fournisseur se fait alors en fonction de la qualité, régularité, proximité et capacité à répondre aux commandes. La disponibilité des marchandises est alors indispensable. Cependant, le territoire de la CCCE trop limité pour approvisionner intégralement ces structures. Bien que les matières premières viennent pour beaucoup de Bretagne. Des produits doivent alors être importés comme des fruits et légumes.

Une certaine souplesse et réactivité de la part du producteur dans l'acceptation des commandes est un levier important pour les commerces de proximité. Pour trouver les producteurs ils vont eux même à la rencontre de ces derniers, une prospection « manuelle ». La part du local dans les achats est plus importante dans ces commerces que dans le secteur de la GMS. La conséquence est qu'en période creuse de production alimentaire locale, ces acteurs doivent substituer l'approvisionnement local par de l'importation extra-locale. Afin d'éviter les ruptures dans leurs approvisionnements. Cela, particulièrement en période hivernale pour les produits de la pêche et fruits et légumes. Ils travaillent donc avec des grossistes lors de ces creux productifs ou lorsque les grossistes proposent des produits qu'ils ne trouvent pas localement. Ce travail avec les grossistes n'exclue donc pas l'approvisionnement local. Toutefois, il est nécessaire « de contrôler les étiquettes » pour connaître l'origine des marchandises. La saisonnalité est alors un facteur important dans l'approvisionnement local.

Lorsqu'il est question de fruits et légumes, la restauration collective fait partie de leur clientèle, sur certains produits. Uniquement lorsque les quantités et prix correspondent aux contraintes des cuisiniers. Cette interaction entre magasins de proximité et restaurants collectifs semble bien fonctionner et un approfondissement souhaité. En revanche, cette intermédiation par les magasins de proximité, pour les produits issus de la pêche et de l'élevage semble complexe au regard des exigences de prix, quantité et régularité. Cela peut fonctionner sur de rares produits bien spécifiques.

La restauration commerciale privée, quant à elle, est plus impliquée dans les échanges avec ces magasins de proximité. En effet, la dimension de proximité est un avantage déterminant vis-à-vis de grossistes plus éloignés, de fait moins réactifs. A la condition qu'ils disposent d'un moyen de livraison. Cependant cet avantage comparatif est modéré par la capacité à proposer des prix plus ou moins compétitifs.

Ces commerces demeurent toutefois fragiles, sous différents aspects. Leur capacité à s'approvisionner localement étant un de leurs atouts, elle doit être maintenue. Par ailleurs, ils sont très sensibles à la concurrence compte tenu de leur zone de chalandise relativement restreinte. De fait, l'arrivée d'un nouveau concurrent dans ce périmètre met tout de suite en danger la santé économique de ces structures commerciales, parfois fragiles.

Pour se démarquer des structures commerciales de grande envergure, ces acteurs pratiquent un approvisionnement proportionnellement plus local dans leurs achats et se démarquent par la qualité des marchandises proposées. Par ailleurs, ils jouent également sur l'aspect proximité avec leur clientèle afin d'être plus réactif et s'adaptent rapidement à la demande. Toutefois, cette dimension de proximité forte est aussi une fragilité qui les rend sensibles à toute nouvelle entrée de concurrence. Par ailleurs cette fragilité est aussi reliée



au niveau de production locale. Tant qu'une offre locale qualitative et quantitative existe, ils demeurent compétitifs. Leur situation est alors fortement corrélée à la qualité et au niveau de production locale.

iii. Vente à la ferme & magasins de producteurs

Ces points de vente sont approvisionnés par les producteurs locaux et en autoproduction. L'approvisionnement de ces points de vente est très fréquemment orienté vers les produits issus de l'agriculture biologique. Toutefois, certains points de vente à la ferme sont tenus par des producteurs conventionnels.

La restauration collective locale fait partie de leur clientèle. Un fonctionnement possible lorsque les cantines adaptent leurs plans alimentaires aux variations de la production locale. Néanmoins, le prix reste un point de blocage pour approfondir la coopération entre ces acteurs. La solution évoquée par ceux-ci pour développer les échanges avec la restauration collective, serait de se concentrer sur un seul produit. Un volume annuel alors annoncé, permettrait aux producteurs de mettre en terre une production dédiée à la restauration collective. Par ailleurs, la problématique logistique se pose également. Il est nécessaire pour ces structures de posséder un moyen de livraison pour contractualiser avec la restauration collective.

iv. Associations d'aide alimentaire

Leur approvisionnement provient essentiellement des collectes réalisées notamment sur la GMS du territoire. Ou encore du système de centralisation des denrées de la banque alimentaire européenne. Cependant, certains producteurs locaux font aussi don de leurs surplus de production. L'approvisionnement est également complété par d'autres centres de distribution extérieurs au territoire. En effet, selon les volumes collectés, certains produits vont être répartis sur différents points de distribution. Enfin, il a été mis en place un site de production maraîchère local pour permettre de compléter l'approvisionnement en légumes frais, locaux et de qualité. Cet espace a une production conséquente (environ **4 tonnes** par an) qui complète de manière non négligeable l'approvisionnement de ces structures. Cette production est en revanche très saisonnière et limitée par l'aspect logistique du stockage et la quantité de bénévoles disponibles.

En effet, la logistique est un point crucial pour ces structures. Celles-ci ne disposent pas toute d'espaces de stockage ou d'outil de transport adapté. Elles sont alors limitées en volume les jours de collecte. Les denrées périssables ne peuvent alors pas être conservées ou stockées. Posséder un espace de stockage adapté, permettrait de produire des légumes d'hiver de longue conservation. Par ailleurs, la logistique de transport est aussi une limite, ils sont de fait contraints par le nombre de véhicules et la main d'œuvre disponible.

Enfin, hormis l'approvisionnement apporté par le site de production local, ces structures n'ont pas de maîtrise des marchandises collectées, ainsi que l'origine de celles-ci. Le local n'est alors pas un critère pris en compte. Dès lors, il peut être estimé que les populations fréquentant ces lieux de distribution alimentaire n'ont qu'un accès restreint à une alimentation locale.



v. *Restauration collective et privée*

Il s'agit sans doute du secteur le plus hétéroclite du territoire. En effet, de la restauration commerciale privée à la restauration collective publique, les pratiques divergent d'un approvisionnement local presque exclusif, à un approvisionnement local à la marge uniquement.

Toutefois, les structures au sein desquelles l'approvisionnement local occupe la place la plus importante possèdent une caractéristique commune. La communication et l'interconnexion entre les producteurs et les restaurants. Cette communication s'incarne à travers une adaptabilité des cuisiniers à composer des menus ajustés aux variations d'approvisionnement. En effet, la problématique des volumes et de la régularité est une contrainte naturelle pour les producteurs. Cependant la flexibilité des restaurateurs et chefs de cuisines collectives, associée à des échanges fréquents permettent de surpasser cette problématique. Cela s'exprime notamment par la construction des menus sur la base des commandes, et non l'inverse. La période de planification de ces menus doit par ailleurs être adaptée aux pratiques de production.

Néanmoins, la logistique de transport reste un élément déterminant dans l'un ou l'autre des types de restauration. Encore une fois, ce sont les producteurs possédant la capacité de transport qui peuvent approvisionner la restauration collective.

En termes de coût, l'approvisionnement local peut s'avérer compétitif lorsqu'il est adapté à la saisonnalité des produits et qu'un maximum d'étapes de transformation sont réalisées en cuisine. Sur ce point ceux sont principalement les fruits et légumes qui sont concernés. Il s'agit en effet de produits peu chers au kilogramme. De ce fait, le transport doit être optimisé. En effet, il peut avoir un impact sur le coût de la marchandise. Si ces produits sont transportés en faibles quantités, le coût du transport peut se révéler proportionnellement élevé par rapport à la valeur des produits. Toutefois, cela n'est moins valable lors d'années où la production est mauvaise et où le cours des prix grimpe.

Pour la restauration collective, la qualité est là encore un facteur important dans le choix du fournisseur. Si la qualité des produits disponibles localement à un moment « T » n'est pas optimale, un report est réalisé vers d'autres circuits d'approvisionnement.

Travailler sur l'approvisionnement local de fruits et légumes semble être la porte d'entrée la plus accessible pour les restaurants du territoire, vers des produits locaux. Idem pour les produits laitiers qui font l'objet d'une production en volume important localement et à un coût abordable pour ces établissements. L'approvisionnement en viande et produits de la mer reste, quant à lui, moins évident, en raison de leur coût et de la difficulté à travailler certains produits. Le travail sur la réduction du gaspillage alimentaire est, par ailleurs, un levier évoqué par certaines structures pour se diriger vers ces produits. En effet suite à une réduction du gaspillage, des marges ont pu être dégagées et consacrées à un approvisionnement local proportionnel.



Il ressort des entretiens réalisés, qu'au sein du système alimentaire local, la problématique logistique apparaît comme un dénominateur commun. Celui-ci n'est pas dimensionné et adapté à un système alimentaire territorialisé de cette envergure. Il résulte de cet écart de perspective un décalage entre l'activité productive locale, les acteurs logistiques régionaux et la consommation alimentaire locale. Cette forme de dysmorphie territoriale de l'organe logistique constitue un frein à la fluidité des échanges locaux de la production à la consommation. A ce titre, un besoin de massification et de centralisation locale de l'offre alimentaire, optimisé par une logistique de transport est présent au sein de chaque secteur du système alimentaire de la CCCE.

La seconde problématique est l'absence d'interconnexion au sein des filières, entre les acteurs locaux, doublée d'une interconnaissance limitée. En effet, les espaces et occasions de rencontres locales sont rares. L'émulation collective nécessaire à la structuration de ces filières n'a alors pas l'occasion de se produire. Bien qu'à « *dimension humaine* » le territoire de la CCCE souffre alors d'une forme d'éloignement entre acteurs des filières alimentaires locales.

La somme des entretiens réalisés a permis de mettre en évidence certaines caractéristiques au sein des filières alimentaires et plus globalement du système alimentaire local. Les caractéristiques du secteur productif local se retrouvent-elles à l'échelle régionale ? Quelles sont alors les spécificités de la production alimentaire bretonne ?



C. Mise en perspective régionale

1) Approche démographique et économique ;

Un territoire agricole économiquement dynamique et démographiquement attractif
La Bretagne comptait en 2017 : **3 318 904 habitants**, soit 5% de la population nationale et concentre en proportion identique **5% de l'emploi** du pays (Insee, 2017). La région bretonne s'élève au **13ème rang** des régions métropolitaines les plus peuplées avec une densité de population de **121 hab/km²** contre 105 en moyenne sur le territoire national. La forte croissance de sa population est due à son attractivité (4^{ème} région la plus attractive de France) (DRAAF Bretagne, 2018). Son PIB représente quant à lui **4%** du PIB produit nationalement. La participation à la production de valeur ajoutée régionale du secteur agricole s'élève quant à elle à **8%** (Chambre d'Agriculture France). En matière d'emploi, le secteur alimentaire représente **8%** de l'emploi régional, avec **55 000** actifs dans le secteur agricole et **68 000** dans l'industrie agro-alimentaire (DRAAF Bretagne, 2018).

2) Le foncier agricole Breton ;

Des surfaces agricoles bretonnes en baisse habitées d'exploitations moins nombreuses et plus étendues



Source : Agreste, DRAAF Bretagne, recensement agricole 2010, typologie Srise

Carte 5 : (DRAAF Bretagne, 2018)

Le territoire fait face à une concentration des surfaces agricoles dans les exploitations. Ces dernières sont de moins en moins nombreuses, mais de plus en plus grandes. En effet, entre 2000 et 2016 le nombre d'exploitations agricoles a réduit de **-37%** tant dit que la SAU reste stable (DRAAF Bretagne, 2018). La taille moyenne de ces exploitations est de **47,6 ha** (Chambre d'Agriculture France).

Néanmoins, les espaces agricoles du territoire ont tendance à se contracter. Entre 2010 et 2015 ces espaces ont diminué de **-6 500 ha** (DRAAF Bretagne, 2018).

La Bretagne fait l'objet d'une spécialisation en fonction de différents types de productions. On peut constater que l'élevage est fortement représenté régionalement. En effet, il représente **22%** de la valeur des productions animales françaises. Celle-ci a un impact sur les surfaces agricoles végétales productives. Elles sont, en effet, massivement orientées vers cette activité, puisque la production céréalière est essentiellement destinée à l'alimentation animale (*Ibidem.*). On observe alors que **58%** de la SAU bretonne est dédiée à la production fourragère contre **49%** en France (*Ibid.*). Cette production fourragère est, par ailleurs, principalement localisée en Ille-&Vilaine. Cette spécialisation des cultures a un impact important sur la capacité à alimenter une population. En effet, il a pu être observé dans d'autres régions que « pour 100 calories (de production fourragère) destinées à l'alimentation animale, 10 calories de viande étaient produites » (Boulianne & al, 2019). Il ne reste alors que 42% de la SAU régionale dont l'usage est consacré à une production végétale consommée directement par l'Homme.



En Bretagne on observe une tendance à la baisse globale des surfaces agricole. En parallèle, il s'opère une réduction du nombre d'exploitations doublée d'un agrandissement de celles-ci. Ces productions fortement tournées vers l'activité d'élevage entraînent une spécialisation des surfaces de production régionales vers cette activité.

3) Les productions bretonnes ; Une activité d'élevage & légumière importante

L'activité agricole occupe une part importante de l'emploi et du PIB breton. La production alimentaire bretonne issue de l'agriculture est alors conséquente et particulièrement représentée par le secteur de l'élevage (DRAAF Bretagne, 2018). Néanmoins, comme le précise la DRAAF, cette spécialisation régionale ne doit pas éclipser l'importance de la production légumière du territoire.

Tableau 5 : Répartition & volumes par type de culture en Bretagne (source : Chambre d'Agriculture France)

Production	Volumes en tonne	% de la production française
Céréales	4 218 000	6%
Oléagineux	148 000	2%
Fruits	55 000	2%
Légumes	1 010 000	18%
Pommes de terre	305 000	4%
Lait de vache	51 428 000	22%
Lait de chèvre	160 000	3%
Lait de brebis	6 000	0%
Viande bovine	155 000	11%
Viande porcine	1 238 000	59%
Viande d'ovins	2 000	2%
Viande de volailles	565 000	31%

Le poids du secteur de l'élevage est en effet évident. La production de viande porcine bretonne représente à elle seule **59%** de la production nationale. Mais aussi les productions de viande de volailles (**31%**) et laitières (**22%**) occupent elles aussi une part importante des productions nationales.

Toutefois, la Bretagne demeure une région légumière de premier plan. En effet, sa production légumière représente **22%** de la production nationale. Plus spécifiquement, la Bretagne produit **84%** des choux-fleurs, **80%** des artichauts et échalotes français. Mais aussi plus de la moitié des épinards et un tiers des tomates du pays. La Bretagne occupe alors une place non négligeable dans la production légumière nationale. Celle-ci est destinée au marché du frais, et est principalement implantée dans le Nord Finistère, dans le Morbihan ou sur le littoral costarmoricain et la région de Saint Malo.

En revanche, certaines productions sont peu présentes sur le territoire breton. A l'image de la production fruitière qui représente seulement **2%** de la production française de fruits.



La région Bretagne s'illustre par une spécialisation de l'activité d'élevage vers la production de viande porcine, et de volaille, ainsi que la production laitière. Cette activité d'élevage est également largement complétée par la production de légumes qui occupe une part importante de la production légumière nationale, où elle se place en 3ème position des régions les plus productives (DRAAF Bretagne, 2018).

4) L'industrie agroalimentaire Bretonne (IAA) ; La première région française de l'agro-industrie

La Bretagne est la première région agroalimentaire française en matière d'emploi avec **68 000** salariés et en chiffre d'affaire (CA) représentant **11%** du CA de l'agroalimentaire national. Il s'agit d'un secteur imposant de l'industrie bretonne puisqu'un salarié sur quatre est employé dans l'agroalimentaire. (DRAAF Bretagne, 2018)

La répartition spatiale de ces entreprises est relativement homogène sur le territoire. En revanche, elles sont spécialisées par domaine. Le secteur de la viande domine l'IAA régionale et représente **42%** de son CA. Sont également représentées, l'industrie du lait, alimentation animale, conservation et surgélation, etc....

Il faut toutefois relever que ces industries dégagent peu de valeur ajoutée (VA) et se situent en dessous de la moyenne du taux de VA national. Leur production est principalement tournée vers la demande intérieure et trouve peu de débouchés aux exportations. (*Ibidem.*)



La Bretagne apparaît comme une terre nourricière, dont l'activité productive est dominée par l'élevage. Pour autant, la production agricole légumière reste importante au regard des autres régions françaises et du poids qu'elle occupe sur le plan national. Cette dominante de l'activité d'élevage, a pour conséquence, une spécialisation des cultures végétales vers l'alimentation animale. Son secteur économique productif est caractérisé par une diminution du nombre des exploitations agricoles et un agrandissement de leurs surfaces. La spécialisation de ces surfaces foncières agricoles entraîne une perte du potentiel de production calorique de la région (Boulianne & al, 2019) et de la CCCE. Toutefois, malgré cette part importante du territoire consacré à la production de fourrages, la production légumière reste conséquente.

Le secteur économique de l'IAA est également dynamique et fortement orienté vers la transformation et le conditionnement de la viande. Il produit un chiffre d'affaire important au regard des autres régions françaises. Néanmoins, son taux valeur ajoutée dégagée est proportionnellement plus faible que ces dernières.

Ces éléments offrent une vision globale de la situation du secteur productif local sur le territoire de la CCCE. Il est cependant nécessaire de les articuler avec la demande alimentaire sur le territoire, des acteurs de l'alimentation et consommateurs locaux. A ce titre, quels sont les volumes consommés par les habitants de la CCCE. Mais aussi, quelles sont leurs pratiques d'achat et attentes dans ce domaine ?



D. La restauration collective (RC) du territoire de la CCCE en chiffres

La restauration collective appartient à la catégorie de la restauration hors domicile (RHD). Cette RHD est composée de deux grands types de restaurations distinctes. La restauration commerciale et la restauration collective (RC) (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s.d.). En effet, ces deux types de restauration se distinguent par la nature de leur intervention. La restauration commerciale occupe plus une fonction de loisir où les individus ayant recours à cette RHD choisissent de s'y rendre. En revanche la restauration collective ou restauration sociale est, quant à elle, destinée à une clientèle ou usagers généralement « contraints » d'y recourir et dont le coût total n'est pas supporté intégralement par celui-ci (Établissements scolaires, hôpitaux, EHPAD, etc...) (Académie des sciences commerciales, s.d.). Néanmoins, cette RC n'est pas nécessairement incarnée par des établissements publics. Des acteurs privés peuvent intervenir dans le cadre de la RC (structures d'hébergements de vacances, restaurants d'entreprise, foyers logement, etc...).

1. Méthodologie

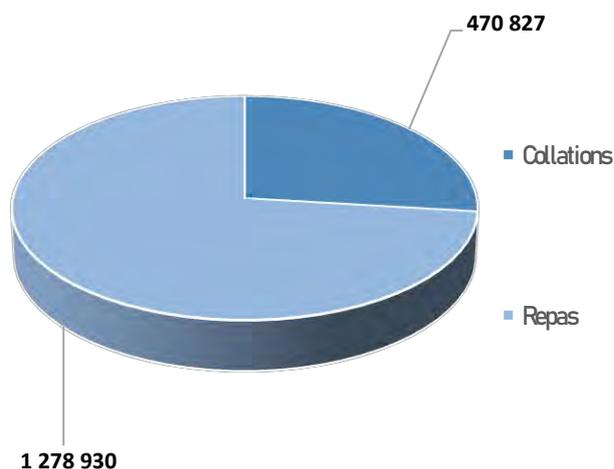
Les données collectées auprès des différentes structures de la RC locales font l'objet de déclarations plus ou moins exactes. Les chiffres présentés ici sont parfois estimés. Toutefois, ils approchent fortement la réalité. Il se peut, enfin, que dans une faible proportion, certains établissements du territoire n'apparaissent pas dans le recensement. Les données ainsi collectées concernent le nombre de repas servis dans la restauration collective publique et privée du territoire sur l'année 2019, de janvier à décembre.



2. Les couverts servis dans la restauration collective du territoire

En 2019 le volume total de couverts servis en RC sur le territoire de la CCCE est de **1 749 757**. Ce volume doit cependant être contextualisé selon les types de couverts concernés, les types de structures et les territoires concernés.

Nombre de couverts servis en RC en 2019

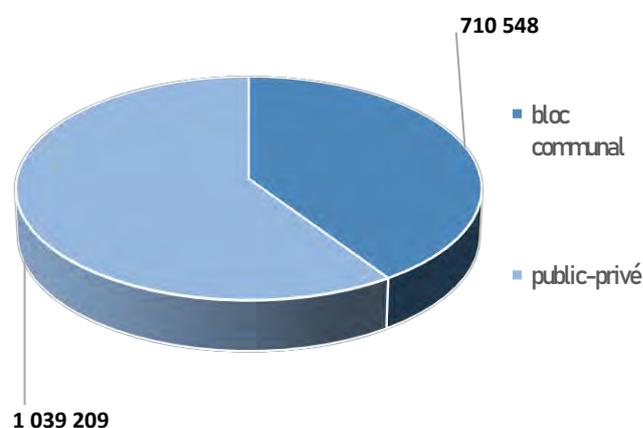


Tout d'abord, il est nécessaire de distinguer les « repas » (déjeuners et diners) des « collations » (petits-déjeuners et gouters). A ce titre **27%** de cet ensemble de couverts concerne les « collations », soit **≈471 000** couverts en 2019 et **73%** les « repas », soit **≈1 300 000** couverts en 2019.

Il apparait alors, un volume global de **1 750 000** couverts servis en 2019 en RC publique et privée sur le territoire de la CCCE et dont 73% concernent des « repas ». Quelle est alors la part des établissements dont la gestion relève des communes et de l'EPCI et celle qui n'en relève pas ?

Figure 34 : Nombre total de couverts servis en 2019 dans la RC de la CCCE (source : LE LOARER Q, 2020)

bloc local



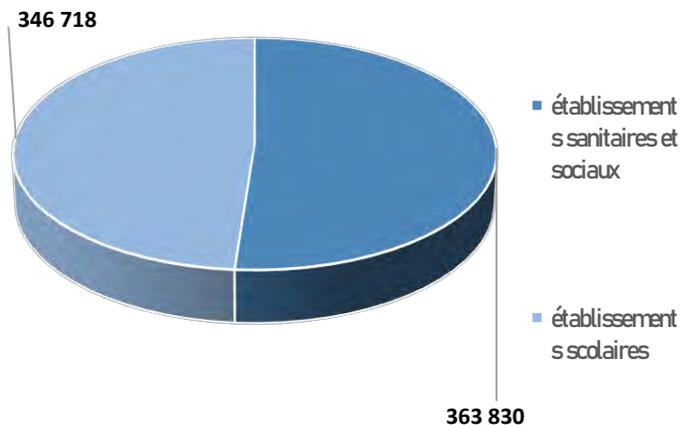
La portion de couverts servis en RC dans des établissements gérés par le bloc local est de **41%** soit **710 548** couverts en 2019. Ces établissements peuvent être des établissements scolaires ou sanitaires et sociaux.

Les **59%** restants correspondent aux établissements qui ne dépendent pas du bloc local. Il peut s'agir d'établissements publics de santé ou scolaires, d'établissements privés ou associatifs.

Figure 35 : Répartition des couverts selon une gestion du bloc communal ou non (source : LE LOARER Q, 2020)



Répartition des couverts du bloc local par structure 2019



Sur ces **710 548** couverts servis en 2019 par des établissements sous gestion du bloc local, la part des établissements scolaires est de **49%**, soit **346 718** couverts. L'autre part de **51%** concerne les établissements sanitaires et sociaux, pour un volume de **363 830** couverts.

Il est, par ailleurs, nécessaire de relever, que dans les établissements scolaires les « collations » sont presque absentes. Les 346 718 couverts servis en 2019 sont donc essentiellement des « repas ».

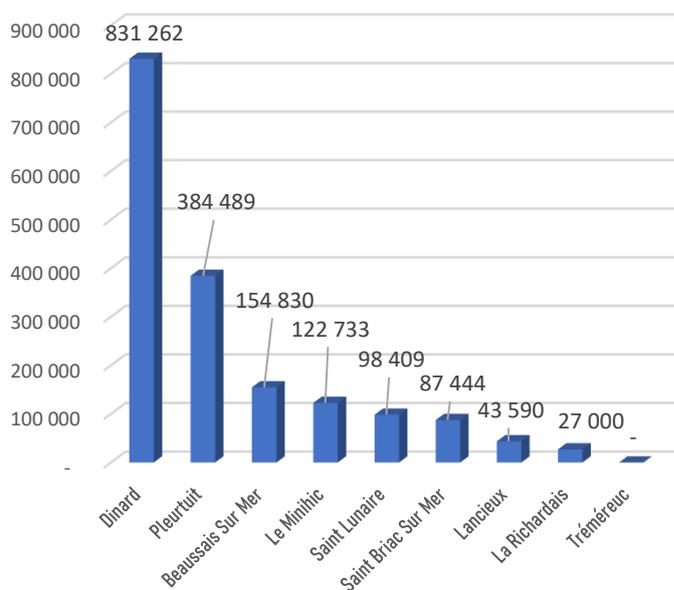
Figure 36 : Répartition du nombre de couverts par type de structure relevant du bloc communal (source : LE LOARER Q, 2020)



3. Répartition des couverts servis en 2019 par communes du territoire

Ce volume global de couverts servis dans la restauration collective du territoire n'est pas réparti de manière égale selon les communes sollicitées.

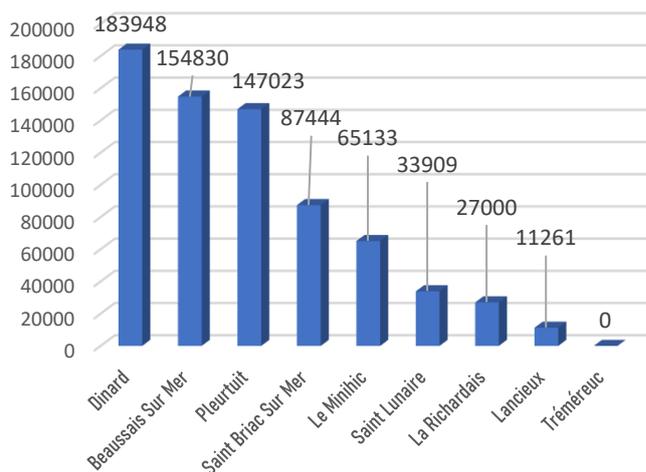
Répartition du nombre de couverts total par communes



A ce titre, on relève que les communes disposant du plus gros volume de couverts servis en 2019 sont également les plus peuplées. Ainsi, Dinard et Pleurtuit cumulent à eux seuls **69%** du nombre total de couverts en RC, soit **1 215 751** couverts distribués sur leur territoire en 2019.

Figure 37 : Répartition du nombre de couverts total par commune de la CCCE (source : LE LOARER Q, 2020)

Répartition du nombre de couverts en RC gérée par le bloc local



En réalisant un focus sur les couverts servis dans les établissements de RC scolaires et sanitaires & sociaux gérés par le bloc local, la répartition de ce volume varie quelque peu. Toutefois, les grandes tendances demeurent.

Figure 38 : Répartition du nombre de couverts relevant de la gestion du bloc communal, par commune de la CCCE (source : LE LOARER Q, 2020)



Répartition du nombre de couverts en RC scolaire par commune

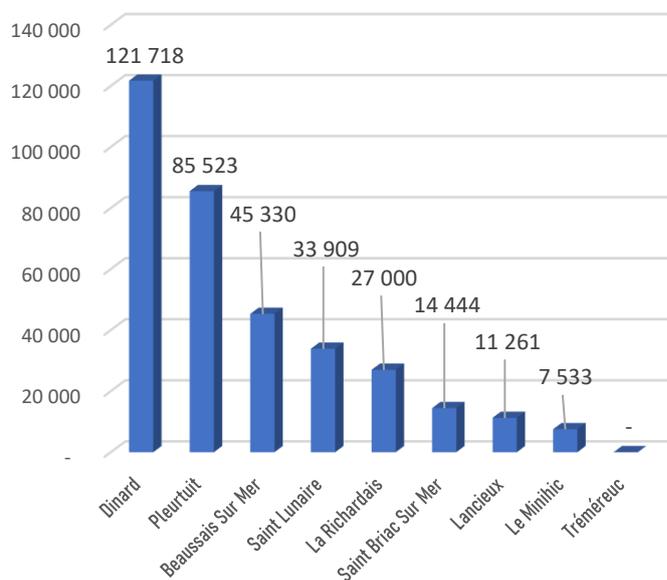


Figure 39 : Répartition des couverts servis en RC scolaire par commune du territoire (source : LE LOARER Q, 2020)

Enfin, la répartition des couverts en RC scolaire gérée par le bloc communal est la suivante (Figure 39 : Répartition des couverts servis en RC scolaire par commune du territoire (source : LE LOARER Q, 2020). Là encore peu de variations. A l'exception de la commune du Minihic-Sur-Rance, qui semble de fait, posséder un volume de couverts en RC scolaire proportionnellement faible vis-à-vis des autres types de RC.

Un certain volume de couverts en restauration collective est servi sur le territoire de la CCCE. Ce volume total est principalement distribué par le secteur privé ou l'échelon supra-communal dans le milieu sanitaire et social. Les couverts servi sous la gestion du bloc local sont quant à eux partagés de manière relativement égale entre le milieu scolaire et sanitaire & social.

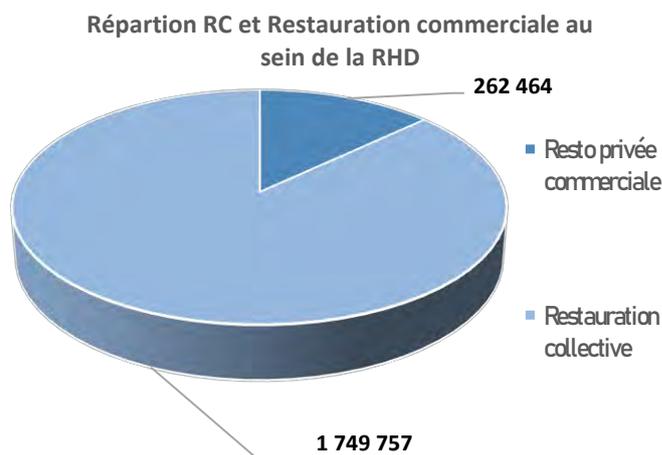
Toutefois qu'en est-il de la restauration commerciale du territoire ?



4. Estimation du nombre de couverts en restauration commerciale dans la CCCE

Le travail de collecte du nombre de couverts servis en RC sur le territoire de la CCCE a pu être réalisé dans le cadre de diagnostic de manière assez fine. Néanmoins, un recensement exhaustif du nombre de couverts servis dans la restauration commerciale du territoire est quant à lui très complexe et lourd. C'est pourquoi, il n'a pu être réalisé dans le cadre de ce diagnostic. Toutefois, une estimation est réalisable sur la base de données nationales corrélées aux données locales collectées. Il faut cependant, observer ces chiffres avec prudence. Etant donné la forte activité économique touristique du territoire. Il est fortement probable que ces chiffres soient sous-évalués. Il s'agit alors d'un indicateur, donnant un ordre de grandeur.

A propos de la restauration commerciale, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation nous fournis cette donnée. Au sein de la RHD, la part totale de couverts servis en RC correspond à **85%**, celle de la restauration commerciale **15%**. (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, s.d.)



Ainsi, le volume annuel de couverts servis en restauration commerciale peut être estimé à **262 500** en 2019. Ce chiffre doit toutefois être accueilli avec prudence, dans la mesure où il s'agit d'une estimation sur la base d'une donnée nationale ne prenant pas en compte les spécificités locales du territoire de la CCCE.

Figure 40 : Estimation du nombre de repas servis en restauration commerciale en 2019 sur le territoire (source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)



La RHD du territoire composé de la restauration commerciale et de la restauration collective ou sociale représente un volume total d'environ 2 000 000 couverts servis en 2019. Au sein de cette RHD 260 000 couverts concernent la restauration commerciale et 1 750 000 couverts la RC. Par ailleurs, 27% des couverts servis en RC sont des « collations » et 73% des « repas ».

Dans le cadre de ce diagnostic, cette RC doit être compartimentée entre la RC dépendant du bloc local et celle qui résulte du secteur privé ou public d'un échelon supérieur à l'échelon communal et intercommunal. De fait, 41% des repas servis en RC, l'ont été dans des établissements gérés par le bloc local. Ce taux représente un volume de 710 500 couverts en 2019. Au sein de ces 710 500 couverts, 347 000 l'ont été dans des établissements scolaires.

Enfin, on peut observer entre les communes du territoire une répartition du volume de couverts servis proportionnel à la répartition de population entre ces mêmes communes.

La restauration collective constitue alors un vecteur important vers la consommation alimentaire des habitants du territoire. Quelle est alors la demande alimentaire des citoyens et mangeurs de la CCCE ?



E. Evaluation de la consommation annuelle sur la CCCE

1. Approche quantitative

L'approche quantitative a pu être effectuée avec l'aide de données nationales de consommation croisées avec les données démographiques locales.

a) Méthodologie

Il a été nécessaire de s'appuyer sur une étude nationale sur les habitudes alimentaires des français, le rapport INCA3. En effet ce rapport détail les consommations alimentaires des français par type de produit rapporté à une portion journalière et en fonction des tranches d'âge. Il a ensuite été possible de recueillir auprès de l'organisme INSEE les données démographiques relatives aux communes de la CCCE, ainsi que la pyramide des âges de leurs habitants. Toutefois, le recensement INSEE ne comptabilise que les résidents permanents. C'est pourquoi, comme évoqué en introduction, il a été nécessaire d'introduire les données du tourisme à cette équation.

La consommation annuelle sur le territoire a ensuite pu être estimée en associant les données démographiques avec les conclusions du rapport INCA3. Pour affiner ces résultats, il a également été nécessaire de préciser notamment les types d'espèces consommées à l'aide d'autres études complémentaires fournies notamment par l'AGRESTE.

Un point de vigilance est néanmoins à relever. Selon les chiffres produits par le rapport INCA3, est estimée une consommation annuelle de viande de $\approx 60\text{kg}/\text{personne}$. Cette consommation a pourtant été estimée à $\approx 90\text{kg}/\text{personne}$ par d'autres études (FranceAgriMer, 2018). Cet écart est dû aux méthodes utilisées pour catégoriser les types de consommation. En effet, la valeur de 60kg évoquée dans le rapport INCA3 représente la consommation de viande brute, non transformée ou incorporée dans des plats préparés. Deux types de résultats ont alors été obtenus. L'un présentant une estimation de la demande en viande, œuf et poisson brute, et un autre, exprimant la demande totale incluant les produits carnés incorporés ou transformés. Le choix a alors été fait de présenter uniquement le résultat exprimant l'estimation de la demande alimentaire incluant la viande transformée ou incorporée.



b) Niveau de demande à l'échelle de la CCCE

1) Présentation de l'écart méthodologique d'estimation de demande en viande, poisson et œuf

Tout d'abord, voici l'écart qui peut exister à l'échelle de la CCCE entre la demande en protéines animales brutes et la demande totale incluant les produits transformés ou incorporés dans d'autres préparations.

Tranches d'âge	Viande/poisson/œufs (marge haute)	Viande/poisson/œufs (marge basse)
0-10	146,79	106,54
11-17	195,96	142,23
>=18	2347,38	1703,80
Total	2690,13	1952,58

Tableau 6 : Répartition selon les tranches d'âge de la consommation de viande, poisson et œuf (source : INCA3, 2018)

Il apparait un écart méthodologique relativement important qu'il convient de garder en mémoire pour la suite de la présentation des résultats, puisqu'il représente une variation de ≈27% entre la marge haute et basse.

Consommation de viande/poisson/œufs, marge haute et basse

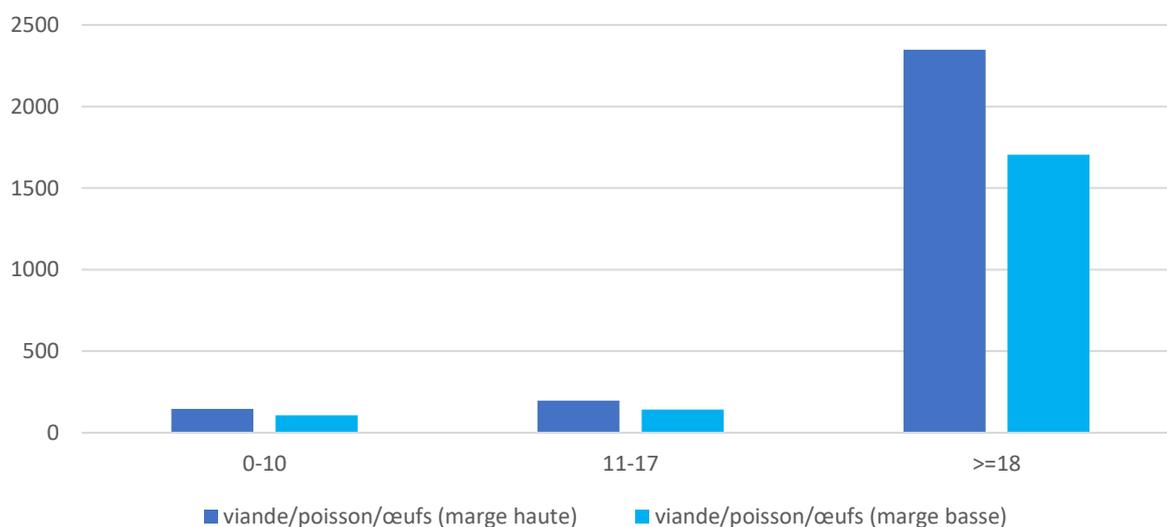


Figure 41 : Ecart entre les marges hautes et basses de consommation de viande (source : INCA3 & FranceAgriMer)



2) Estimation globale de la demande alimentaire sur le territoire

a. Répartition globale de la demande alimentaire au sein de la CCCE par tranche d'âge

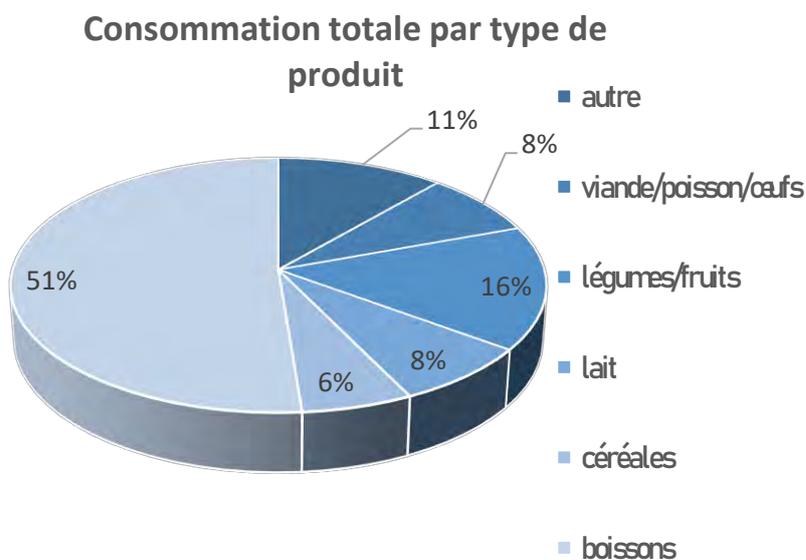
Voici la demande globale alimentaire sur le territoire de la CCCE, incluant les données du tourisme, ces quantités sont exprimées en tonne.

Tranches d'âge	Autre	Viande/poisson/œufs	Légumes/fruits	Lait	Céréales	Boissons
0-10	328,13	150,70	393,75	525,00	131,25	700,01
11-17	331,66	199,90	310,93	331,66	165,83	787,69
>=18	3 172,77	2384,30	4 614,93	1 730,60	1 730,60	15 863,83
Total	3 832,55	2734,90	5 319,62	2 587,26	2 027,68	17 351,52

Tableau 7 : Demande alimentaire annuelle en tonne des différentes tranches d'âge de population du territoire (source : INSEE, INCA3)

On peut observer que selon les tranches d'âges des citoyens concernés, le niveau de demande varie. La population de plus de 18 ans étant la plus nombreuse sur le territoire de la CCCE, c'est elle qui opère le plus grand impact sur la demande alimentaire locale.

Le total de cette demande alimentaire est réparti de cette manière selon les types de produits concernés :



Les boissons constituent plus de la moitié de la masse alimentaire ingérée quotidiennement. Elles occupent une place importante dans ces volumes globaux.

Néanmoins, l'importance des fruits et légumes dans la demande alimentaire locale ne peut être ignorée, tout comme les produits laitiers et les protéines animales.

Figure 42: Répartition de la demande alimentaire du territoire par type d'aliment (source : INCA3, INSEE)

Toutefois, quelle est la répartition au sein de ces catégories d'aliments ?



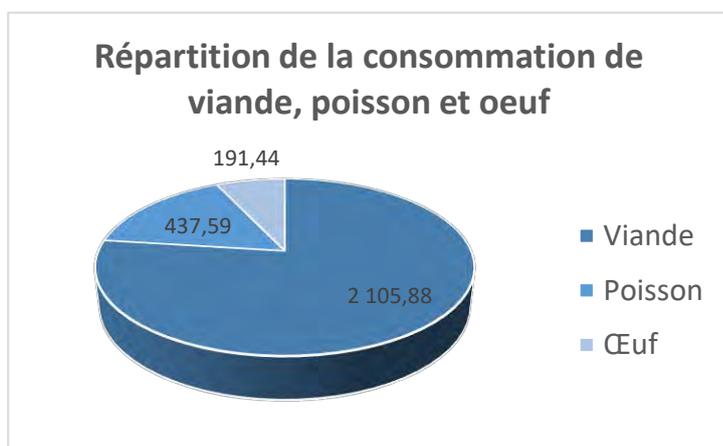
b. Répartition de la demande de viande, poisson et œuf sur le territoire

La consommation totale estimée de viande œuf et poisson environne alors **2 730 tonnes** par an sur le territoire. Toutefois, il convient d'évaluer d'une part quelle est la portion d'œuf, poisson ou viande dans ce volume général. D'autre part, quels types de viandes et dans quelle proportion sont-elles consommées.

Ainsi, la répartition entre la consommation de viande, de poisson et d'œuf est dominée par celle de la viande (**77%**).

Type	Ratio	Consommation T/an CCCE
Viande	77%	2 105,88
Poisson	16%	437,59
Œuf	7%	191,44
Total	1,00	2 734.91

Tableau 8 : Répartition des viandes, poissons et œufs dans la consommation d'un individu (source : Institut Scientifique de Santé Publique, 2016)



Au regard des données fournies par une étude publiée en 2016 (Institut Scientifique de Santé Publique, 2016), les apports en protéines animales se font essentiellement grâce au produits carnés (**77%**). Les œufs et le poisson représentent environ **23%** de la consommation. Cette proportion représente alors pour le territoire de la CCCE une demande de **≈437 t** de poisson et de **≈191 t** d'œufs. La demande de viande, quant à elle, est de **≈2 105 t**.

Figure 43 : Répartition de la consommation locale de viandes, poissons et œuf (source : Institut Scientifique de Santé Publique, 2016 & INCA3)

La demande de viande occupe une part importante de la demande alimentaire locale. A ce titre, quels sont les types de viande consommées et dans quelle proportion ?



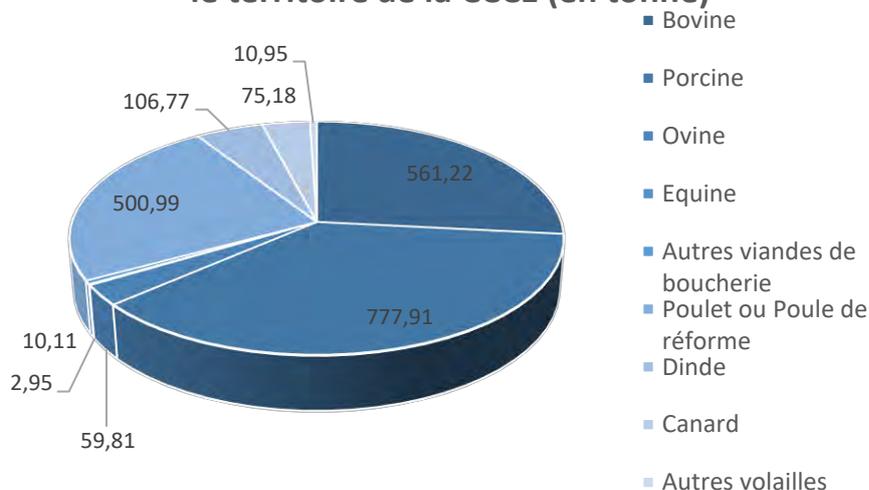
c. Les types de viandes consommées sur le territoire de la CCCE

La demande carnée estimée représente environ **2 105 tonnes** par an en fonction des pratiques alimentaires des habitants de la CCCE. Au sein de cette demande globale, la demande par espèce animale se répartit de la manière suivante.

Viande type	Qté nationale 2019 (TEC)	Ratio	T/an_CCCE
Bovine	1 539 000	0,2665	561,22
Porcine	2 133 000	0,3694	777,91
Ovine	164 000	0,0284	59,81
Equine	8 000	0,0014	2,95
Autres viandes de boucherie	28 000	0,0048	10,11
Poulet ou Poule de réforme	1 374 000	0,2379	500,99
Dinde	293 000	0,0507	106,77
Canard	206 000	0,0357	75,18
Autres volailles	30 000	0,0052	10,95
Total viande de boucherie	3 872 000	0,6705	1 411,99
Total viande de volailles	1 903 000	0,3295	693,89
Total global	5 775 000	1,0000	2 105,88

Tableau 9 : Répartition de la consommation carnée par type de viande (source : FranceAgriMer, 2018)

Volumes consommés, par type de viande sur le territoire de la CCCE (en tonne)



Les viandes de porcs, bœuf et poulet semblent être les trois catégories les plus demandées sur le territoire. Alors que les viandes de cheval, ovin, canard ou autres volailles sont en proportion moins consommées.

Figure 44 : Répartition de la demande carnée par type de viande sur le territoire de la CCCE (source : FranceAgriMer, 2018)



Répartition de la consommation entre Viande de boucherie et de volaille sur le territoire de la CCCE en tonne



Par ailleurs, la viande de boucherie domine également la demande globale du territoire. Elle est environ deux fois plus consommée que celle de volaille.

Figure 45 : Répartition de la demande alimentaire entre viande de boucherie et viande de volaille (source : FranceAgriMer, 2018)



La demande alimentaire totale sur le territoire de la CCCE représente **16 500 tonnes** (hors boissons) et **33 800 tonnes** (boissons incluses). La demande locale en boissons représente **17 300 tonnes**, celle de légumes **5 300 tonnes**, celle de lait et produits laitiers **2 600 tonnes**, celle de protéines animales **2 700 tonnes**, celle de céréales **2 000 tonnes** et les autres produits alimentaires **3 800 tonnes**.

La consommation en protéines animales est majoritairement exprimée par la demande de viande (**77%**). La consommation de poisson et d'œuf ne représente que **16%** et **7%**. La viande de boucherie (**67%**) est la plus demandée et celle de volaille (**33%**) l'est plus modérément. Cette viande de boucherie est, quant à elle, principalement représentée par la consommation de viande porcine (**55%**) et bovine (**40%**).

Ces quantités consommées annuellement par les habitants et touristes doivent être mises en perspective vis-à-vis des pratiques alimentaires et habitudes d'achats des habitants de la CCCE. Cette mise en relief doit permettre d'appréhender la manière dont ces volumes sont captés et consommés par les résidents permanents et temporaires du territoire.



2. Approche qualitative des pratiques et attentes alimentaires locales

Le questionnaire diffusé aux habitants de la CCCE a touché environ **190 foyers** composés de près de **475 personnes**. Son rôle est de mieux comprendre les habitudes d'approvisionnement alimentaire des habitants du territoire et leurs attentes en matière d'alimentation locale.

a) Les achats en alimentation générale des habitants de la CCCE

Les habitudes d'approvisionnement alimentaires des habitants de la CCCE sont caractérisées par certaines tendances, qui recourent avec les études menées à une échelle nationale.

1) Le choix du lieu d'achat & sa fréquentation

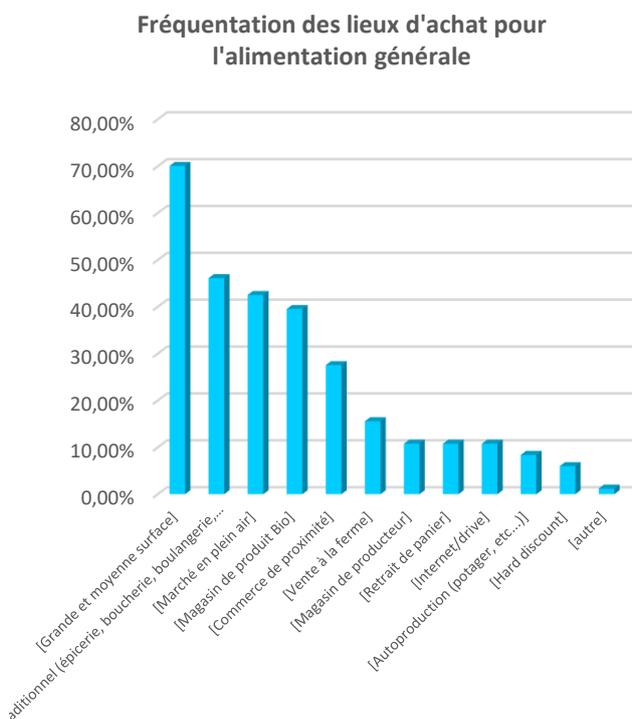


Figure 46 : Lieux d'achats alimentaires les plus fréquentés (source : LE LAORER Q, 2020)

Tout d'abord, les lieux d'achats privilégiés par les enquêtés sont dans un premier temps la grande et moyenne surface (GMS), les commerces alimentaires traditionnels et les marchés de plein vent. Respectivement **70%**, **46%** et **43%** des répondants, les classent dans les trois lieux privilégiés pour leurs achats alimentaires.

La GMS apparaît ainsi comme un vecteur important de distribution alimentaire sur le territoire. Toutefois, les commerces traditionnels et marchés sont également présents dans les habitudes des conso-citoyens. Il ressort également un intérêt présent pour les magasins bio avec **39.2%**. Les hard discount sont en revanche moins sollicités pour l'alimentation. Par ailleurs, les magasins de producteurs ou encore les retraits de paniers, restent des moyens marginaux de s'approvisionner en alimentation générale.



Critères de choix du lieu d'achat

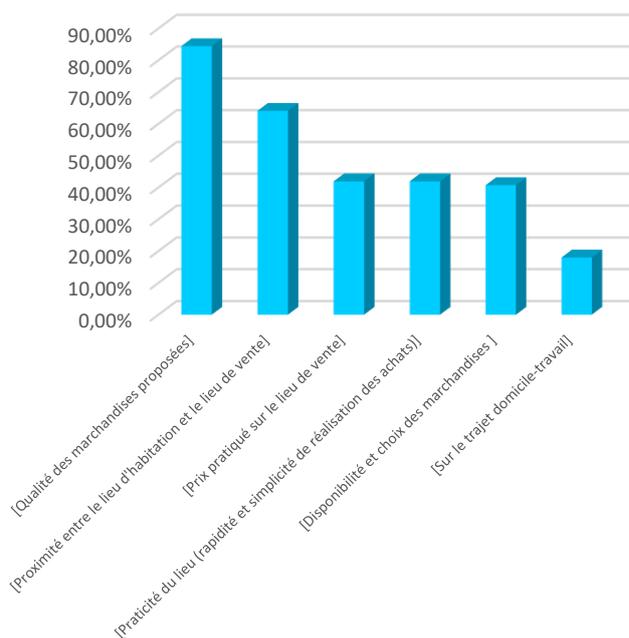


Figure 47 : Principaux critères de choix du lieu d'achat alimentaire (source : LE LOARER Q, 2020)

Le choix des lieux d'achats est déterminé par différents critères. Les deux principaux sont la qualité des marchandises proposées (**~84%**) et la proximité avec le lieu d'habitation (**~64%**). En effet, la majorité des répondants (**~58%**) indiquent parcourir **moins de 5km ou entre 5km et 10km** (**~32%**) pour effectuer leurs achats alimentaires. On relève que seulement **~11%** d'entre eux réalisent un trajet supérieur à 10 km. A ces deux premiers éléments, viennent s'ajouter de manière relativement égale (**~40%**) les prix pratiqués, la praticité du lieu et la disponibilité et variété des choix proposés sur le lieu de vente. La proximité avec le lieu de travail, n'est en revanche pas déterminant, puisque ce critère arrive en dernière position des réponses apportées à cette question (**~18%**).

Fréquence d'achat alimentation générale

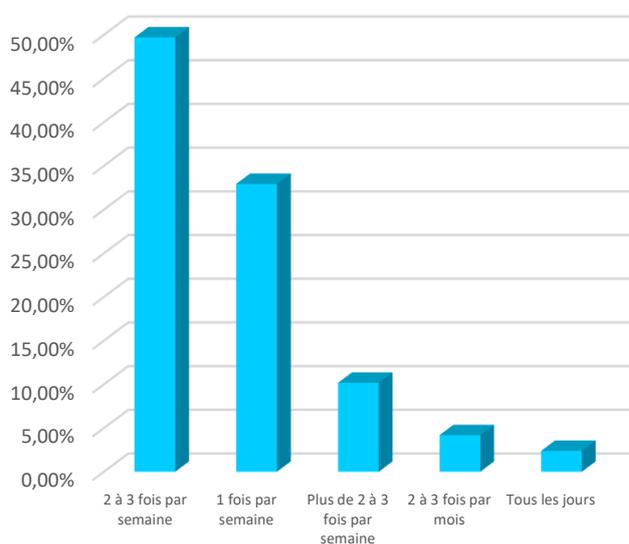


Figure 48 : Fréquence des achats en alimentation générale (source : LE LOARER Q, 2020)

Il ressort des réponses collectées auprès des habitants de la CCCE que la fréquence d'achats alimentaire se situe entre 1 fois par semaine (**~33%**) et 2 à 3 fois (**~50%**) par semaine. Certains d'entre eux effectuent ces achats plus de 2 à 3 fois par semaine (**~10%**). La fréquence d'approvisionnement se situe alors entre 1 et plus de 2 à 3 fois par semaine. Les lieux d'achats alimentaire sont donc des lieux fréquemment visités par les habitants de la CCCE puisque seulement une faible part d'entre eux réalisent des achats moins d'une fois par semaine (**~4%**). Ce taux de fréquentation croise l'exigence de proximité du magasin et de diversité des produits proposés à la vente présentés précédemment.



2) Critères & budget d'alimentation générale

critères d'achats alimentaires

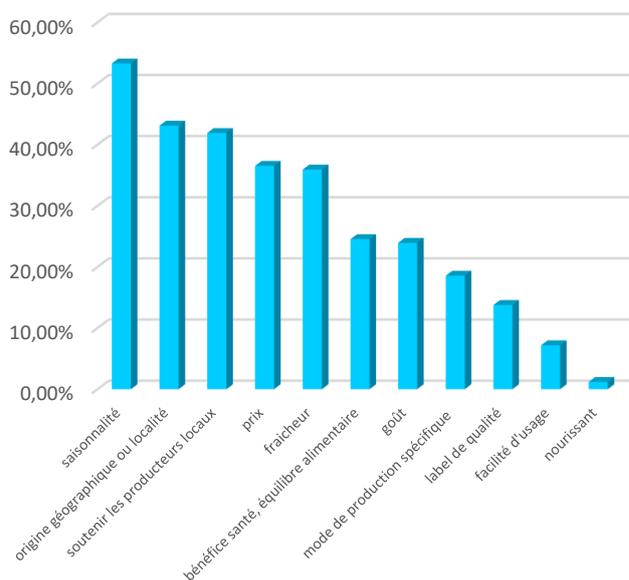


Figure 49 : Critères de choix et d'achats alimentaires (source : LE LOARER Q, 2020)

Les critères de choix guidant les achats alimentaires des répondants sont variés. Néanmoins, des critères semblent plus sollicités que d'autres. Certains très concrets sont attendus comme la saisonnalité, l'origine géographique des aliments ou encore le prix et la fraîcheur. Une valeur est également présente, le soutien aux producteurs par la consommation d'une alimentation locale, qui est également un critère de choix mobilisé.

En effet, « les consommateurs valorisent financièrement et symboliquement un travail et des produits respectueux de l'environnement » (Heinisch, 2017) (Dufour & Lanciano, 2012) à travers leurs achats.

On remarque par ailleurs que les labels et signes de qualités sont peu impactant dans la prise de décision. Également, les modes de production spécifiques ou la praticité des produits guident moins les choix des consommateurs du territoire.

Tailles de foyers ayant participé au questionnaire

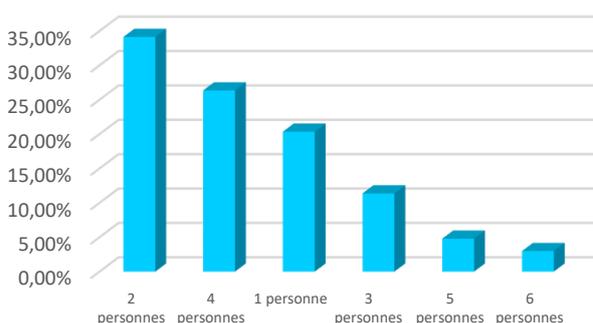


Figure 50 : Taille des foyers enquêtés, sur le territoire de la CCCE (source : LE LOARER Q, 2020)

La taille des foyers enquêtés va d'une personne seule à des foyers composés jusqu'à 6 individus. Toutefois les résultats de budgets alimentaires hebdomadaires ont été très dispersés au regard des tailles de foyers. Le budget alimentaire hebdomadaire n'a alors pas pu être corrélé au nombre de personnes vivants sous un même toit. Toutefois, il ressort que 83% des personnes qui vivent seules consacrent par semaine entre 50 et 100€ pour leur consommation alimentaire.



Budget moyen des foyers en €/semaine

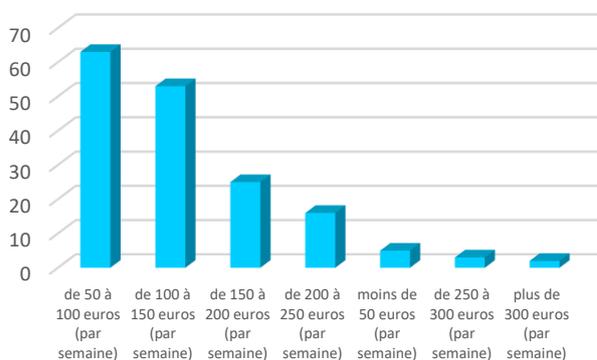


Figure 51 : Budget alimentaire moyen par foyer (source : LE LOARER Q, 2020)

Malgré la dispersion des résultats de budget hebdomadaire en fonction des tailles de foyers. Il ressort toutefois une tendance. Le budget des foyers de la CCCE est alors compris **entre 50€ à 100€** (≈38%) et 100€ à 150€ (≈32%). Ces données coïncident avec les études nationales. Soit une dépense mensuelle comprise **entre 200€ et 600€**. Celle-ci évalue le budget moyen des français à **396€** par mois, avec une forte dispersion selon les niveaux de revenu, puisque ce budget peut varier de 539€ à 222€ mensuel (Opinion Way, 2013).



b) Les pratiques d'achats et attentes en matière d'alimentation locale des habitants de la CCCE ;

1) Les pratiques, budgets et lieux fréquentés par les habitants de la CCCE

Pour les personnes ayant répondu au questionnaire, le champ lexical évoqué par le terme d'alimentation vocale tourne essentiellement autour des mots tels que :



Image 1 : nuage de mots (source : LE LOARER Q, 2020)

Une majorité de citoyens ont déjà acheté des aliments locaux sur le territoire. Néanmoins, certains n'y ont jamais eu recours ou ne savent pas s'ils ont déjà réalisé un achat de ce type. En effet, parmi les foyers enquêtés, **83,9%** indiquent avoir déjà acheté des produits locaux. Parmi les **16%** restant, **11,8%** d'entre eux ne savent pas s'ils en ont déjà acheté ou non. Ces personnes expliquent cette situation par le fait, que ces produits ne sont pas disponibles sur leur lieu d'achat en alimentation habituel (**≈31%**) ou que les personnes préfèrent faire leurs achats dans un lieu unique (**≈19%**). Pour d'autres, un manque de connaissance des lieux où ils peuvent s'approvisionner en alimentation locale (**≈15%**) est la raison principale. Ou encore, ils n'y pensent pas (**≈8%**). La volonté de ne pas multiplier les lieux d'achats alimentaires est donc un élément important du non recours à l'alimentation locale.



Toutefois, parmi les 83% des foyers ayant indiqué avoir déjà eu recours à de l'alimentation locale sur le territoire, les pratiques de consommation et d'attente vis-à-vis de ces produits peuvent être diverses.

Produits alimentaires locaux consommés sur les 12 derniers mois

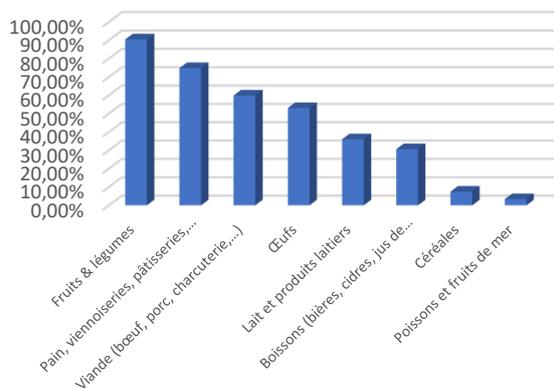


Figure 52 : Répartition des gammes de produits locaux consommés dans les 12 derniers mois (source : LE LOARER Q, 2020)

Tout d'abord, au cours des 12 derniers mois, les enquêtés ayant déclaré avoir acheté de l'alimentation locale sur cette période se sont tournés vers différents types de produits. Certains produits sont néanmoins plus sollicités que d'autres. Les fruits et légumes sont en tête (~90%) de la consommation en aliments locaux des foyers sondés. Viennent ensuite les produits transformés artisanaux (pain, viennoiseries, crêpes, etc...) (~75%), la viande sous toutes ses formes (~60%), les œufs (~53%), les produits laitiers (~36%) et enfin les boissons (~31%).

Les céréales (~7%) et produits de la mer (~3%) locaux, semblent être consommés

plus marginalement. Toutefois, il s'agit d'aliments dont l'accès par les canaux classiques d'alimentation locale sont moins évidents ou dont la dimension locale peut être plus complexe à déterminer.

Fréquentation des lieux d'achat pour l'alimentation locale

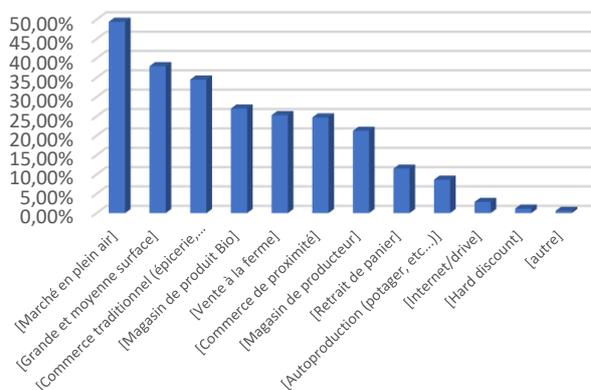


Figure 53 : Répartition des lieux d'achats alimentaires locaux les plus fréquentés (source : LE LOARER Q, 2020)

Pour s'approvisionner en produits alimentaires locaux, les habitants de la CCCE fréquentent différents lieux. Il est intéressant de constater des variations de résultats vis-à-vis de l'alimentation générale.

Lorsqu'un habitant de la CCCE souhaite s'approvisionner en produits locaux, il se tourne dans un premier temps vers les marchés de plein vent (~49%). Ces marchés sont plébiscités pour l'achat d'alimentation locale. Ce sont ensuite les grandes et moyennes surfaces (~38%), puis les commerces traditionnels (~35%). Les magasins biologiques (~27%), lieux de vente à la

ferme (~25%) et magasins de producteurs (~21%) sont fréquentés de manière équivalente. Les modes d'approvisionnement les moins mobilisés pour une alimentation locale, sont finalement le drive via la commande sur internet (~3%), et le hard discount (~1%).

Trois lieux sortent donc du lot. Les marchés de plein vent sont les premiers lieux sollicités pour trouver une alimentation locale sur le territoire de la CCCE. Ceux sont ensuite la GMS et les commerces traditionnels.

Financé par
UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural
l'Europe investit dans les zones rurales



Écart de fréquentation des lieux de d'achat entre alimentation locale et général

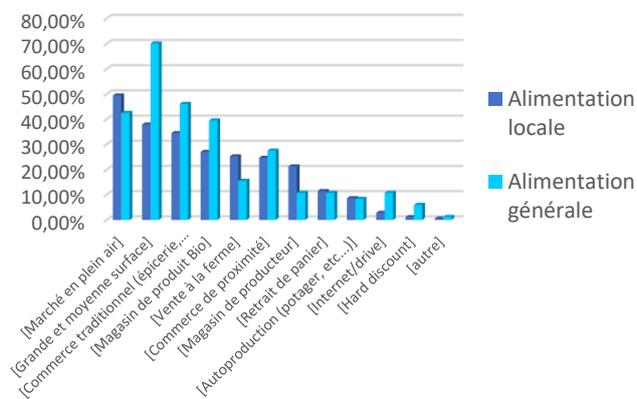


Figure 54 : Écart de fréquentation entre lieux d'achats d'alimentations générales et locales (source : LE LOARER Q, 2020)

En comparaison avec les lieux fréquentés pour l'achat d'alimentation générale, on observe une préférence importante des consommateurs locaux pour les **marchés de plein vent**. Ceux-ci offrent la possibilité d'interagir directement avec le producteur, tout en offrant la possibilité d'acheter une diversité de gammes de produits dans un même lieu. Cette interaction entre la consommation et la production conduit à une relation de « *confiance partagée* », qui permet une relation commerciale plus juste. De plus, cette interaction entre les deux pôles d'un système alimentaire fournit les conditions nécessaires à une « *écologisation de la*

production ». (Brives, Heinisch, Désolé, Charzoule, & Vanderbroucke, 2020)

La GMS dans ce contexte, détrônée par les marchés de plein vent, demeure tout de même à la seconde place. Il s'agit d'un vecteur de diffusion des productions locales non négligeable. Les **magasins bio et commerces de proximité** sont également moins sollicités pour un approvisionnement local. Néanmoins, ils restent des lieux d'achats alimentaire important dans le paysage d'un système d'approvisionnement local. Il faut également relever que, la **vente à la ferme et les magasins de producteurs**, à l'image des marchés de plein vent, sont plus sollicités lorsqu'il est question d'une alimentation locale.

Il ressort de cette observation l'image que ces trois lieux d'achats renvoi aux consommateurs-citoyens. Ils semblent être des lieux portant le gage d'accès à une alimentation locale. Cet écart de résultat exprime, par ailleurs, une nécessité de mobilité des consommateurs locaux entre les différents points de vente pour se procurer une alimentation locale. Ce **critère de mobilité** pose la question de l'accès à l'alimentation locale pour les personnes dont les déplacements sont limités. De fait, questionne le sujet de **l'accessibilité sociale à une alimentation saine et de qualité nutritionnelle**.



Fréquence d'achat alimentaire local

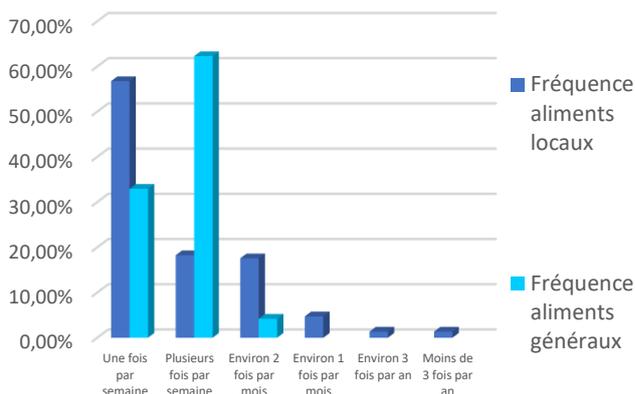


Figure 55 : Ecart de fréquence d'achat d'alimentation locale ou générale (source : LE LOARER Q, 2020)

La fréquence d'achat varie elle aussi lorsqu'il est question d'une alimentation locale.

Les achats en aliments locaux sont réalisés le plus généralement une fois par semaine (**~57%**), alors que, pour plus de 60% des enquêtés les achats d'alimentation générale sont effectués plusieurs fois par semaine.

Les conso-citoyens ayant complété le questionnaire, estiment que s'il existait des rayons dédiés aux aliments locaux (**~60%**) ou s'il existait plus de marchés de producteurs sur le territoire (**~63%**), cela leur offrirait la possibilité de consommer plus souvent une alimentation locale.

Budget hebdomadaire en aliments locaux

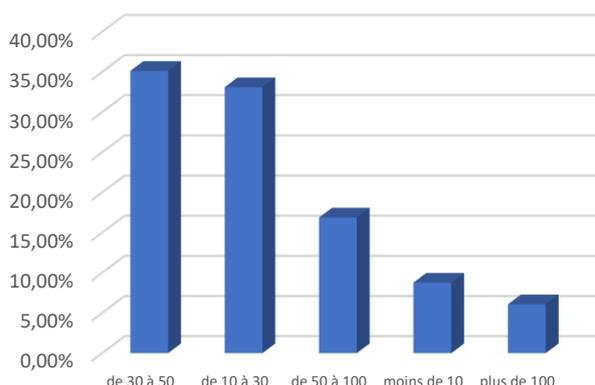


Figure 56 : Budget hebdomadaire en aliments locaux (source : LE LOARER Q, 2020)

Le budget consacré à ces achats est également réduit. Il est compris entre **10€ et 30€** par semaine par foyer. En effet, **~35%** des enquêtés indiquent consacrer entre 30€ et 50€ et **~33%** entre 10€ et 30€ par semaine. Uniquement **~6%** d'entre eux estiment leurs dépenses hebdomadaires à plus de 100€.

Le budget mensuel peut alors être évalué entre **40€ et 200€**. En comparaison le budget d'alimentation générale a, quant à lui, été évalué entre 200€ et 600€ mensuel.

Le budget alimentaire local et la fréquence d'approvisionnement est alors plus faible que lorsqu'il est question d'alimentation générale. Néanmoins, quels sont les raisons qui motivent les habitants de la CCCE à s'approvisionner localement ?



2) Les motivations & attentes en aliments locaux des habitants de la CCCE

Motivations principales d'achat en aliments locaux

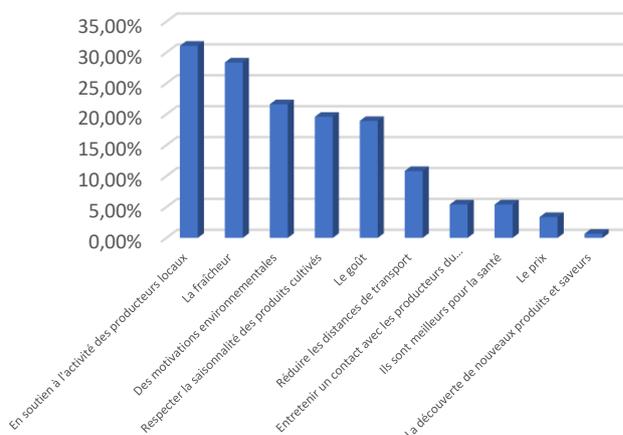


Figure 57 : Répartition des motivations menant à l'acte d'achat alimentaire local (source : LE LOARER Q, 2020)

(~20%) et enfin le goût (~19%) sont des critères déterminants. En revanche, la découverte de nouvelles saveurs (~1%) et le prix (~3%) ne sont pas des motivations significatives.

Les motivations à acheter de l'alimentation produite localement sont multiples. Leur valeur ne peut être classée. Toutefois, certaines motivations font l'objet d'un consensus plus large que d'autres. Des raisons sont alors portées collectivement. Principalement le souci de soutenir les producteurs du territoire (~31%) semble être une problématique importante lors de l'acte d'achat des consociotens. Également, un certain gage de qualité gastronomique et environnemental semble être attendu. En effet, la fraîcheur (~28%), les motivations environnementales (~22%), le respect de la saisonnalité

Le soutien au secteur productif local et le type de mode de production semble être une préoccupation majeure des foyers enquêtés. Il ressort de cette consultation des attentes particulières vis-à-vis des produits locaux. Selon les enquêtés, il est important qu'un produit local permette de garantir la rémunération du producteur (~38%). Par ailleurs, ces mêmes produits doivent aussi garantir au consommateur un mode de production particulier (~21%).

Lieux & méthodes de vente souhaités par les citoyens enquêtés

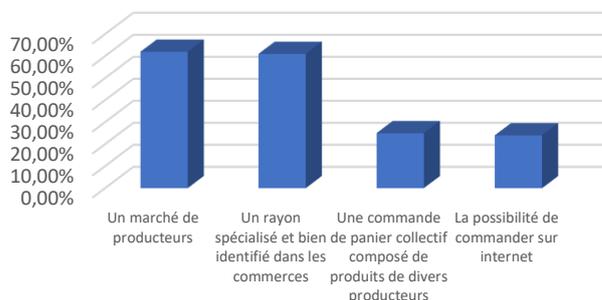


Figure 58 : Attentes des citoyens vis-à-vis des lieux & méthodes de vente d'alimentation locale (source : LE LOARER Q, 2020)

Les enquêtés ont aussi indiqué que certains modes ou lieux de vente leurs permettraient de recourir plus souvent à la consommation d'une alimentation locale. A ce titre, des marchés composés essentiellement de producteurs locaux (~63%) ou des rayonnages dédiés à l'alimentation locale dans les magasins (~60%) font parti des moyens de consommer plus régulièrement une alimentation locale. Mais aussi, dans une moindre mesure, des modes de vente particulier, comme la commande de paniers collectifs (~25%) ou la possibilité de commander sur internet (~24%).



Dans ces lieux, les produits alimentaires que les citoyens enquêtés ont indiqué souhaiter pouvoir trouver sont sensiblement différents de ceux qu'ils ont l'habitude trouver dans les lieux existants actuellement.

Types d'aliments locaux souhaités

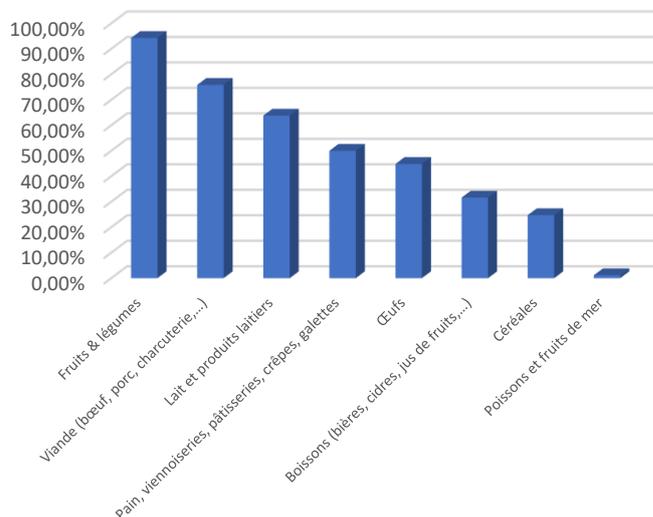


Figure 59 : Répartition des types d'aliments les plus attendus dans les lieux d'achats d'une alimentation locale (source : LE LOARER Q, 2020)

Ainsi les **fruits & légumes** sont toujours en tête des attentes des conso-citoyens (**~94%**), c'est en revanche la **viande** qui est en seconde position (**~76%**). Arrivent ensuite les produits laitiers (**~64%**), les produits transformés issus de l'artisanat (pain, viennoiseries, crêpes, etc...) (**~50%**), les œufs (**~45%**) et enfin les boissons et les céréales (**~32%** & **~25%**).

Les produits de la mer sont en revanche peu sollicités. Toutefois, cela peut s'expliquer par la possibilité de se procurer ces produits dans les commerces traditionnels du territoire.



Les habitudes alimentaires d'achats des habitants de la CCCE sont caractérisées par certaines pratiques et attentes particulières. Tout d'abord, en termes d'alimentation générale, sans tenir compte particulièrement des achats locaux, la GMS, commerces traditionnels et marchés de plein vent sont les trois lieux plébiscités par les habitants de la CCCE pour réaliser leurs achats. Ce choix est dirigé par la volonté de trouver une diversité de marchandises de « *qualité* » dans un périmètre raisonnable du lieu d'habitation (de moins de 5km à moins de 10km). Ces premiers critères sont complétés par la « *praticité* » du lieu de vente dans lequel le niveau des prix joue aussi un rôle déterminant, et où l'on peut trouver une diversité de choix « *suffisante* ». La fréquence d'achat majoritaire des habitants de la CCCE se situe, quant à elle, entre 1 et 3 fois par semaine. Lors de la réalisation de leurs achats, les critères dominants sont la saisonnalité, l'origine géographique des marchandises, le prix ainsi que la fraîcheur. Le budget mobilisé pour ces achats est en revanche variable, il oscille entre 220€ et 540€ mensuellement. Toutefois, cette grande disparité obtenue dans les réponses de budget coïncident avec les données nationales. Le budget alimentaire des français étant réputé très variable selon les individus concernés.

La consommation d'aliments locaux, quant à elle, répond à des pratiques d'achats et habitudes alimentaires sensiblement différentes. Cette alimentation fait appel à un champ lexical spécifique pour les résidents de la CCCE. Celle-ci est synonyme de qualité, fraîcheur et est très reliée à la dimension productive agricole et aux pratiques qui s'y rattachent. En effet, le critère de fraîcheur est toujours présent lors de l'acte d'achat de ces aliments. Toutefois il est devancé par une volonté de soutien au secteur productif local associé au souci de consommer un aliment produit dans de certaines conditions garantant de cette qualité et d'un respect environnemental. La consommation de fruits & légumes arrive en tête des produits alimentaires locaux, suivie par les produits de boulangerie et la viande. A la différence de l'alimentation générale, les habitants favorisent les marchés de plein air dans un premier temps et ensuite la GMS pour s'approvisionner. La fréquence d'achat diffère également de l'alimentation générale. L'approvisionnement alimentaire locale est moins fréquent, il est principalement réalisé une fois par semaine (57%).



Le budget est également plus restreint il représente environ 1/3 du budget alimentation générale et est évalué entre 40€ et 200€ mensuel. Enfin, pour accroître la commercialisation et la consommation de ces aliments locaux, les consommateurs expriment de manière égale la volonté de voir apparaître des marchés de producteurs locaux et des rayons dédiés uniquement à ce type de produits dans les commerces. Dans ces lieux, les trois gammes de produits attendus sont les fruits & légumes, la viande et le lait & produits laitiers.



F. Compatibilité de la demande avec la production alimentaire locale

1. Comparaison en valeur absolue de la production à la consommation

On voit alors apparaître les grandes masses de la demande et de l'offre issues de la production alimentaire locale. Elles sont traversées par des habitudes d'achats et de consommations. Néanmoins, ces deux faces du système alimentaire local sont-elles compatibles et cohérentes à cette échelle ?

Différence entre demande locale et production après exportation (hors Bretagne)

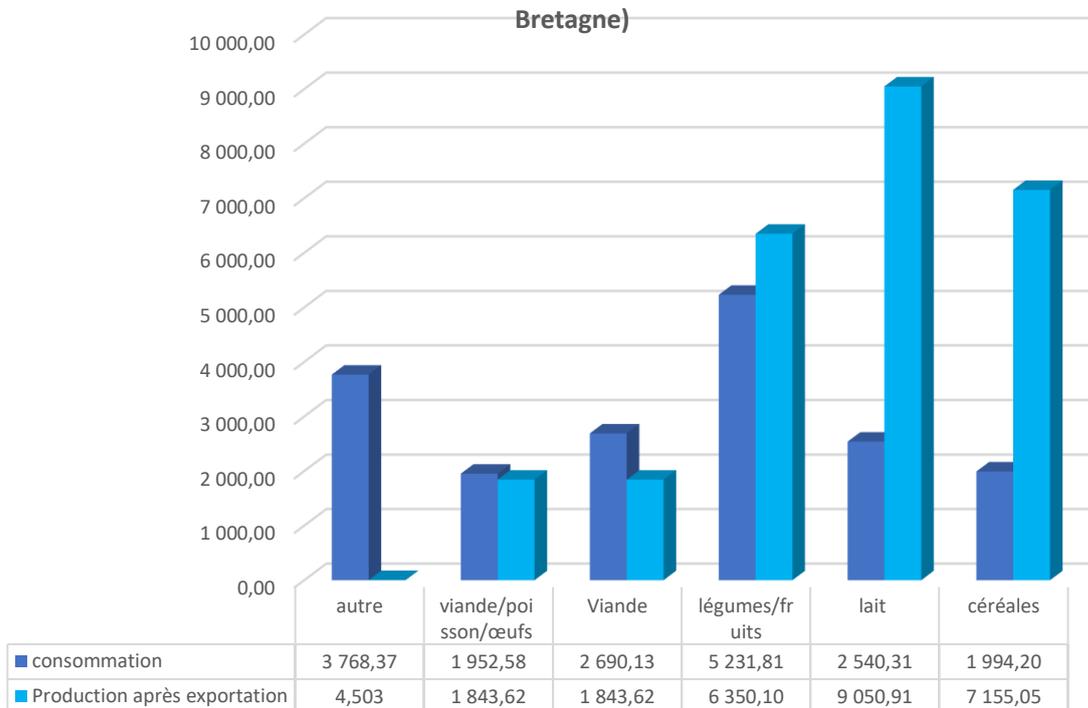


Figure 62 : Comparaison entre demande et production locale (source : LE LOARER Q, 2020)

D'un point de vue quantitatif, le territoire bien que possédant une surface agricole utile restreinte semble être en capacité de répondre à la demande locale. Néanmoins, ne tenant pas compte de l'exigence de diversité attendue par les régimes alimentaires des consommateurs ni des intrants nécessaires à l'élevage, ces résultats doivent donc être modérés.



2. Introduction de la diversité des régimes alimentaires dans la demande locale

L'outil PARCEL mis au point par bureau d'analyse BASIC, permet de calculer la population qu'il est possible de nourrir avec une surface agricole utile donnée, associée à une localisation géographique (BASIC, 2019). Cet outil permet alors d'évaluer quelle population il est possible de nourrir en tenant compte des régimes alimentaires et de la diversité des aliments consommés. Ce résultat est exprimé dans l'hypothèse où il n'y a pas d'importation d'aliments destinés à l'élevage ou autres types d'intrants. Ainsi, on constate qu'avec la SAU de 5 400ha dont dispose la CCCE on ne peut nourrir que **18 600 personnes** (BASIC, s.d.) sur les 31 000 habitants que compte la CCCE.

Cet écart s'explique principalement par notre consommation alimentaire riche en protéines animales et la diversité de notre alimentation. En effet le territoire de la CCCE ne produit pas l'intégralité de la gamme d'aliments que nous ingérons quotidiennement. De plus les élevages dont notre région a fait sa spécialité nécessite de mettre en culture de grands espaces agricoles pour nourrir ces bêtes. Ce sont ces deux principaux éléments qui expliquent cet écart entre la valeur absolue de la production locale et la population qu'il est réellement possible de nourrir avec la surface agricole utile disponible. De fait, une relocalisation de notre alimentation ne peut se produire sans une remise en cause de la composition de nos assiettes (Maurice, 2019).

En effet, à l'heure actuelle la composition de nos assiettes mobilise les sols à **83%** pour l'élevage, **12%** aux céréales et autres cultures à destination de l'alimentation humaine, **4%** aux fruits et **1%** aux légumes (BASIC, s.d.).



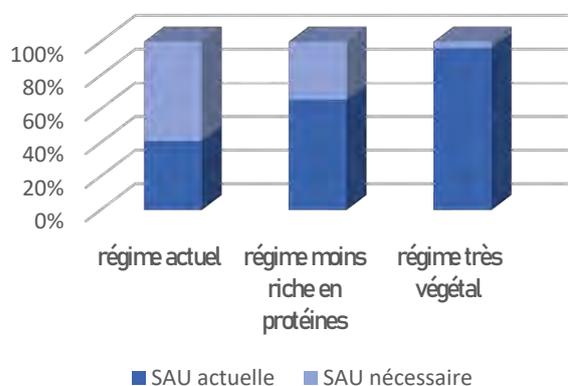
Image 2: Répartition de l'usage des sols, en lien avec la composition de notre assiette (source : BASIC)



En effet, pour nourrir un habitant possédant le régime alimentaire actuel, une surface de **0.4ha** est nécessaire. Cette surface peut néanmoins être contractée à **0.25ha** pour un habitant avec un régime moins riche en protéines et **0.17ha** par habitant possédant un régime « très végétal » (Solagro, 2019) & (Les Greniers d'Abondance, s.d.)

A ce titre pour nourrir intégralement les habitants de la CCCE et les touristes séjournant sur le territoire il serait nécessaire de mobiliser une SAU totale de **13 200 ha** avec le régime actuel. **8 250 ha** avec un régime moins riche en protéines et **5 610 ha** avec un régime très végétale.

Compatibilité SAU actuelle & SAU nécessaire selon les régimes alimentaires



La réduction de l'apport protéinique animal dans l'alimentation permet de réduire la SAU nécessaire pour alimenter les populations. Cette réduction laisse entrevoir une large marge de manœuvre permettant de basculer de **41%** de compatibilité, entre la SAU totale et la SAU nécessaire, à **96%**, dans le cas d'une alimentation très végétale.

Figure 63: Compatibilité de la SAU actuelle avec différents régimes alimentaires (source (Solagro, 2019) & (Les Greniers d'Abondance, s.d.))



La production, la demande et la consommation locale sont traversées par des caractéristiques propres qui croisent des tendances nationales. De plus les surfaces agricoles disponibles et leurs pratiques sont mises sous tension vis-à-vis des évolutions de la demande et habitudes de consommation alimentaire. Les volumes produits doivent alors être contextualisés en ce sens.

Par ailleurs, le territoire de la CCCE doit faire face à deux problématiques majeures. Ces problématiques ne sont pas intrinsèquement rattachées au territoire. Néanmoins la réponse apportée doit l'être.



III. Les problématiques territoriales

Pour permettre aux flux alimentaires de circuler librement localement, il ressort de l'ensemble des entretiens conduits sur le territoire, durant cette démarche de diagnostic, deux axes auxquels il convient de répondre.

Le premier, s'articule autour de la **question juridique des marchés publics**. Le droit des marchés publics exclut en effet tout critère de localité dans sa rédaction. Pour permettre aux restaurations collectives scolaires du territoire de s'approvisionner auprès des producteurs de proximité, il est donc indispensable de construire et rédiger les marchés publics tout en respectant ce code de la commande publique.

Le second, la **problématique logistique** apparait de manière transversale à toutes les étapes du système alimentaire local. De la production à la consommation cette question se pose. Qu'il s'agisse d'infrastructures de stockage ou de transport des denrées, chaque acteur se retrouve confronté à cette problématique. Dans un système alimentaire territorialisé, les infrastructures logistiques ne sont pas adaptées à l'envergure modeste de ces types de territoires locaux.

Ainsi, il apparait nécessaire de se pencher sur ces deux questions majeures, que sont la problématique juridique des marchés publics (MP) et la problématique logistique.



A. Problématique juridique :

Les grands principes de la commande publique adaptés à un approvisionnement de proximité & de qualité



La création d'un marché de proximité dans le respect du code des marchés publics par une collectivité locale, nécessite de réaliser **trois étapes** indispensables. C'est alors, au travers de ces trois étapes et du respect de certains points cruciaux qu'il va être possible de recourir à un approvisionnement géographiquement resserré autour des cuisines collectives du territoire. Ces étapes présentées ci-après sont extraites du document : « *Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ?* » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2014). Elles permettent de tracer les grandes lignes d'une démarche de construction de marché public pour un approvisionnement de proximité.

Image 3 : Boîte à Outils des acheteurs publics de la restauration collective (source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2014)

1. Etapes Première : Définition des besoins et rédaction des pièces du MP

a) Définir précisément les besoins

La définition des besoins de l'acheteur public est inscrite à l'**article 5 du code des marchés publics** (CDMP). Dans ces besoins, doivent apparaître les critères d'attribution et d'exécution du marché. Ces deux critères dirigent la rédaction de ces besoins tout en respectant des aspects environnementaux du développement durable.

C'est donc l'occasion d'y inclure les attentes des usagers du service de RC, tels que :

- La fraîcheur (délais de livraison),
- La saisonnalité,
- Le goût (exiger la mise en place de dégustations),
- Etc...

Les besoins doivent en effet être identifiés au regard de l'environnement économique territorial. Il est alors important pour l'acheteur d'identifier et connaître les types de production du territoire qui apparaissent dans ce document de **diagnostic territorial**. Il est important également que les besoins définis soient corrélés aux capacités productives du territoire. Il n'est alors pas ici question de favoriser les producteurs du territoire vis-à-vis d'autres opérateurs. Mais de rétablir un équilibre concurrentiel entre les différentes structures.



b) Allotir finement les marchés

Il s'agit d'une exigence de **l'article 10 du CDMP** instaurant le principe d'obligation de division des marchés en lots et devant permettre une plus grande mise en concurrence des acteurs économiques par une ouverture à toute taille d'entreprise. Dans ce cadre, un allotissement poussé pour une découpe fine du marché est nécessaire. Cette mesure permet aux acteurs de taille réduite, et spécialisés dans un type de production, d'accéder au marché.

Différents types d'allotissement sont alors à relever :

- Allotissement par type de denrées (légumes, volailles, fruits...),
- Allotissement par secteur géographique (lorsque le marché concerne plusieurs sites),
- Allotissement selon la nature des produits (fruits de saison, légumes frais, ...),
- Etc...

Un maillage sur lequel il est nécessaire d'agir pour un allotissement fin. Là encore, pour cette étape, une connaissance poussée du territoire est importante et dans le cadre duquel ce document doit être mobilisé.

c) Définir des conditions d'exécution adaptées

Mesure rendue possible par l'article **14 du CDMP**, elle permet l'insertion dans le cahier des charges les **conditions d'exécution du marché liées à son objet** (la RC) et qui prennent en compte l'impact de cette exécution sur l'environnement. Elles peuvent par exemple permettre de prévoir la réduction des déplacements de véhicules de livraisons avec un objectif de réduction d'émission de gaz à effet de serre (GES).

Ces éléments, permettent indirectement de privilégier efficacement certains modes d'approvisionnement. Toutefois, ces conditions doivent découler des éléments précédemment cités. En effet, de telles conditions doivent **être très précisément corrélées à l'objet du marché** pour ne pas être qualifiées de discriminatoires par les opérateurs économiques. Il est donc nécessaire **d'en démontrer le lien** au regard des besoins énoncés dans le marché public.



2. Etape seconde : Publicité du Marché Public : Tenant compte de l'accès à celle-ci par les opérateurs locaux

Les articles **26 & 40 du CDMF** fixent un seuil à la taille des marchés à partir de laquelle il est nécessaire d'assurer une procédure de publicité particulière et à laquelle l'acheteur public ne peut se soustraire. Ces seuils ont par ailleurs évolué au 1^{er} janvier 2020 et ont fait l'objet d'une publication au BOAMP (République Française, 2019).

Pour les établissements publics territoriaux, ces seuils sont les suivants pour les marchés de fourniture et de service (République Française, 2020) , dans lesquels la RC entre :

- Marché < 40 000 € (publicité non obligatoire)
- Marché de 40 000 à 89 999.99 € (procédure de publicité adaptée)
- Marché de 90 000 € à 213 999.99 € (Procédure de publicité au BOAMP ou dans un JAL)
- Marché > 214 000 € (procédure de publicité au BOAMP et au JOUE)

Par ailleurs, un lot peut être détaché du marché principal et passé en procédure adaptée à la condition que celui-ci **ne dépasse pas 20% de la valeur du marché total** (République Française, 2020). Cette manœuvre est néanmoins **limitée à un seul lot** pour éviter le « saucissonnage ».

On constate alors que la taille des marchés impose des dispositions minimales de publicisation de ces marchés. En revanche, l'acheteur public n'est pas limité quant à l'étendue et l'intensité de la publicité réalisée autour du marché public. Il peut alors être opportun de dépasser la simple publication officielle au BOAMP. Comme par exemple un affichage sur des panneaux communaux. De plus, lorsqu'un allotissement fin est réalisé, les actions de publicités mises en œuvre pourront être adaptées aux spécificités propres de chaque lot.



3. Etape finale : Sélection des candidats et offres

a) Ne pas évincer les petits candidats

Il est imposé aux acheteurs publics dans l'article **52 du CDMP**, de ne retenir que les acteurs économiques candidats, pouvant justifier de :

- Capacités professionnelles suffisantes,
- Techniques,
- Financières.

Critères ayant été mentionnés dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans le règlement de la consultation. Il est donc nécessaire, lors de la rédaction des marchés de veiller à ne pas apporter de disproportion dans ces exigences précédemment citées. Il faut se cantonner au strict nécessaire pour ne pas exclure de petits candidats éventuels et pourtant en capacité d'alimenter une commande publique.

Il faut toutefois relever que les exigences en la matière sont plafonnées depuis l'entrée en vigueur **du décret n° 2014-1097 du 26 septembre 2014** portant mesures de simplification applicables aux marchés publics.

A ce titre, **l'article 45 du CDMP**, « précise désormais que lorsque le pouvoir adjudicateur demande un chiffre d'affaires annuel minimal donné, ce niveau minimal ne peut être supérieur à deux fois le montant estimé du marché ou du lot, sauf justifications liées à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution ».

b) Utiliser une pluralité de critères pour choisir les offres

Une pluralité de critères sont mis à disposition de l'acheteur public par **l'article 53 du CDMP**. Il peut alors s'y référer pour attribuer le marché au candidat ayant présenté la meilleure offre. Ces critères sont sélectionnés par l'acheteur public lui-même et celui-ci peut par ailleurs y apporter une **pondération** en fonction de l'importance de ceux-ci. C'est à ce moment que l'identification des produits locaux et de leurs caractéristiques propres, sans pour autant y apporter d'exigence de localité, permettent de sélectionner les produits du territoire. Il s'agit-là d'une **sélection sur des caractéristiques spécifiques et non sur une origine**. Dans cette démarche de « **sourcing** », l'intervention d'une structure extérieure, en contact étroit avec le secteur productif local peut être pertinente et nécessaire.

Les critères environnementaux trouvent également leur place dans cette étape et peuvent être mis en lien avec d'autres politiques territoriales, **tels que les PCAET**. Ainsi, les critères suivants peuvent être appliqués :

- Environnementaux,
- Gustatifs,
- Qualité,
- Saisonnalité,
- Délais de livraison rapides,
- (...)



Encore une fois, la **compatibilité avec l'objet du marché est indispensable**. « Surtout, depuis l'adoption du **décret n° 2011-1000 du 25 août 2011**, « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » sont un critère qui peut être pris en compte comme critère d'attribution des marchés publics. ». Ce critère ne pouvant être le critère principal d'un MP, il peut toutefois y être introduit.

c) Négocier et échanger lors des marchés sortant de la procédure adaptée.

Pour finir, lorsque le marché ressort d'une procédure adaptée, les **articles 28 et 30 du CDMP** autorisent les pouvoirs adjudicateurs à négocier avec les candidats ayant présenté une offre. Cette possibilité permet aux candidats d'adapter des offres aux besoins exacts de l'acheteur public et de permettre aux opérateurs peu habitués à ce type de procédure de candidater utilement. La négociation entre l'acteur public et l'acteur économique offre donc une possibilité d'échanger sur les besoins et attentes du marché.

Pour la personne publique, cette procédure permet de mettre effectivement en concurrence les entreprises capables de satisfaire ses besoins et non les seules capables d'appréhender immédiatement l'ensemble de ses besoins au regard des éléments contenus dans les mesures de publicité. Et là encore, les acteurs locaux peuvent y trouver un avantage. (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2014)



Les établissements publics sont soumis à des règles juridiques strictes encadrant leur intervention sur le marché de l'offre et de la demande. Ces règles prévues pour éviter toute distorsion de concurrence potentiellement engendrée par son intervention sont applicables dans le contexte alimentaire. Elle confirme qu'il est possible de recourir à un approvisionnement alimentaire de proximité en restauration collective sans pour autant perturber une potentielle régulation naturelle de l'écosystème économique. Il est pour cela nécessaire de procéder à une prospection fine du secteur productif territorial (le *sourcing*) et faire un état des lieux précis des besoins en matières premières de chaque établissement concerné pour construire un marché public détaillé et en cohérence avec le territoire.

Passer un marché public avec des acteurs économiques locaux semble alors réalisable pour la restauration collective. Toutefois, qu'en est-il de la problématique logistique ? Quelles sont les ressources dont le territoire dispose et quels sont les acteurs locaux capables de répondre à cet enjeu ? En effet, l'interaction entre les acteurs des filières n'est rendue possible que par l'action d'outils et d'acteurs logistiques.



B. Problématique logistique

La problématique du transport et du stockage se pose de l'amont à l'aval des filières alimentaires du territoire. La logistique est, par ailleurs, une spécialité à part entière nécessitant des compétences spécifiques et des infrastructures et outils dédiés à cet usage.

1. Une logistique adaptée à une « Chaîne Alimentaire Courte de Proximité » (CACP) (Raton , Gonçalves, Gaillard, & Wallet , 2020)

Tout d'abord, qu'est-ce que la logistique ? La logistique ne se limite pas à une simple fonction d'emballage, de stockage ou d'entreposage. *« Elle englobe la gestion de l'ensemble des flux matériels, informationnels et financiers afin de mieux organiser la production, la gestion des approvisionnements et la distribution. Elle intègre également une fonction de coordination entre l'ensemble des acteurs d'une chaîne, du producteur au client final, acteurs dont les intérêts peuvent être divergents »* (Ibidem).

Adaptée au CACP, la logistique se divise en trois champs (ibid.) :

La logistique « amont »,

Elle se situe à l'échelle de l'exploitation. Elle intègre la gestion de la production, des approvisionnements nécessaires à la production, la transformation (le cas échéant) et l'organisation de la gestion des flux de matériel.

La logistique « aval »,

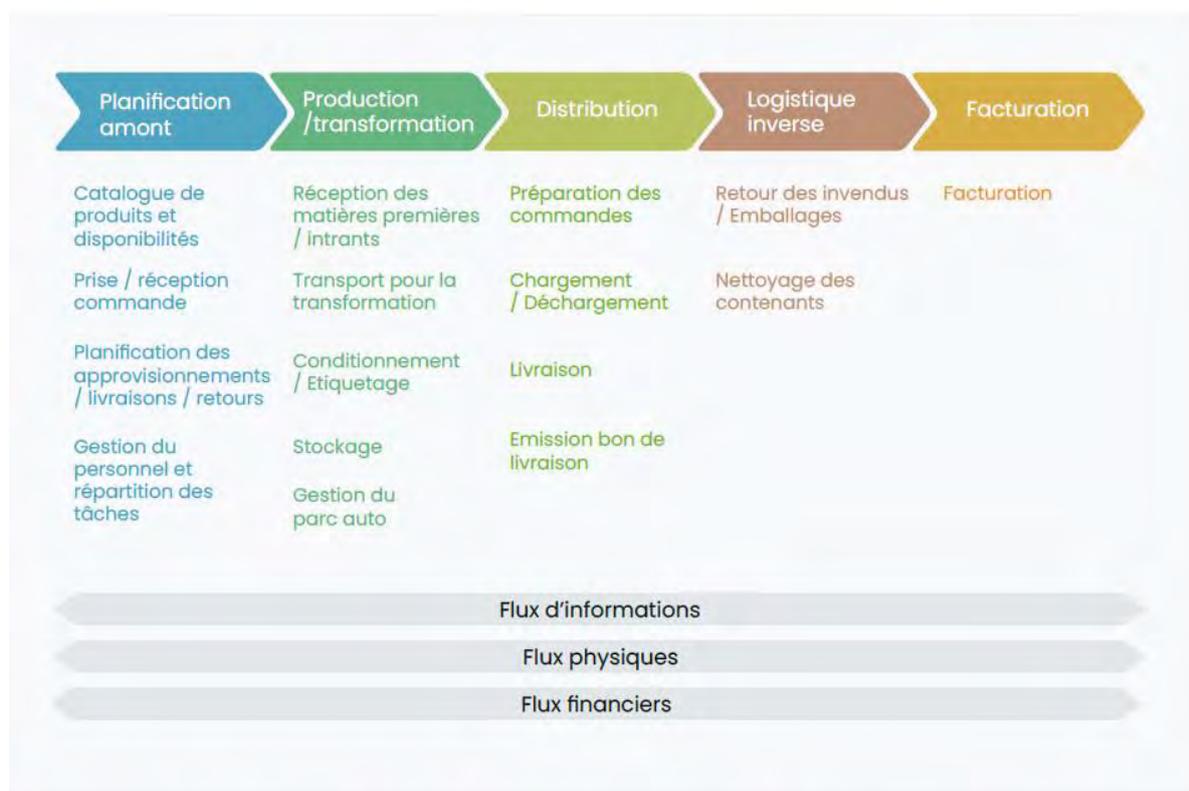
Elle concerne la distribution directe ou via un intermédiaire. Ceci implique la circulation des informations liées aux commandes, aux caractéristiques des produits et leur qualité, la gestion des approvisionnements et de la distribution du point de vente. Mais aussi, la gestion des flux dans le point de vente lui-même, la circulation des flux financiers et le transport entre les différents maillons de la chaîne alimentaire locale.

La logistique « inverse »,

C'est-à-dire, la gestion du retour éventuel des contenants et emballages vers l'amont et la gestion des invendus.



Dans la synthèse de son rapport, le RMT Alimentation Locale propose un schéma récapitulatif, rappelant les composantes de la logistique (Ibid.) :



Source : RAIMBERT C, RATON G, M. DELABRE, C. TELLIER, L. VAILLANT, 2019, Méthodes et mise en pratique, Projet COLCICCA, Logicut

2. Les structures & entreprises logistiques

Une « analyse » datant de 2018, sur la logistique et ses entreprises, offrant une vue d'ensemble de la filière sur le territoire a été réalisée par la Chambre de Commerce et d'Industrie 35 (CCI Ille-et-Vilaine, 2018). Elle met en lumière le dynamisme de ce secteur dans l'activité économique bretonne. Elle confirme par ailleurs l'importance des flux de marchandise existant sur le territoire.

En 2018, étaient établies **1085 entreprises de logistique** sur le territoire du département d'Ille-&Vilaine. Ces entreprises ont contribué au transit de **1 307 029 tonnes** de marchandises depuis le port de Saint Malo et **8 755 tonnes** depuis l'aéroport de Rennes sur l'année 2018 (CCI Ille-et-Vilaine, 2018). Cette même année une nouvelle plateforme logistique a été inaugurée à Erbrée par le groupe Intermarché. Une autre plateforme a été agrandie à Liffré, par le groupe Lidl. Enfin, le groupe Royer a investi 2.8 millions d'euros pour agrandir ses entrepôts près de Fougère et inauguré 2 entrepôts de 16 000m² et 6 000 m².



L'activité logistique semble dynamique sur le département d'Ille-&-Vilaine. Notamment au regard des investissements mobilisés dans ce domaine et de l'importance des flux de marchandises. Néanmoins, qu'en est-il des infrastructures existantes plus localement et plus spécifiquement en lien avec les secteurs agricole et alimentaire ?



3. Structure logistique existante sur le territoire de la CCCE

Il existe une structure logistique au cœur du territoire de la Communauté de Communes. La Station SIPEFEL appartient à la coopérative de producteurs Terres de Saint Malo. Elle était, à l'origine, destinée à accueillir la production d'une 40^{aine} de producteurs locaux, lorsque l'activité légumière était plus dynamique du côté Ouest de la Rance. Elle n'est aujourd'hui approvisionnée que par quelques exploitants et occupe actuellement une fonction de ramasse. Les productions locales, qui y sont déposées, sont ensuite transférées vers le site de la Gouesnière, à l'Est de la Rance. En effet, seuls les producteurs adhérant à la coop peuvent y déposer leur marchandise. Les denrées collectées par cette infrastructure concernent alors une production concentrée sur une gamme réduite de variétés de légumes.



Image 4: Station logistique SIPEFEL Pleurtuit, Terres de Saint Malo, (source : Google Maps)

Les moyens humains consacrés actuellement à la gestion de ce point de dépôt, sont d'un employé à temps partiel sur une partie uniquement de l'année. Bien que très peu de stockage soit réalisé sur ce lieu, cette station est parfaitement équipée pour un stockage plus massif. Elle possède des chambres froides et un quai de chargement pour le transport et les livraisons.

Cette station logistique existante sur le territoire de la CCCE semble alors sous-employée vis-à-vis des objectifs liés à sa conception originelle. Néanmoins, au regard de la baisse des volumes produits du côté Ouest de la Rance, cette structure a été progressivement mise en sommeil. Qu'en est-il alors des territoires voisins de la CCCE ? Disposent-ils d'autres sites de ce type ?



4. Structure logistique existante à proximité de la CCCE

La Coopérative Terres de ST Malo possède un deuxième site, plus imposant que celui de Pleurtuit, le site de la Gouesnière. Ce site à l'inverse de celui localisé à Pleurtuit, fonctionne pleinement et centralise une grande partie des productions locales.



Image 5 : Structure logistique Terre de St Malo, La Gouesnière (source : Google Maps)

En effet, Terre de Saint Malo étant une coopérative agricole de 70 exploitations locales, accueillant une production d'environ 50 000 tonnes de légumes par an. Il s'agit d'une structure logistique importante, nécessaire pour centraliser et stocker ces volumes produits. La commercialisation de ces denrées se fait sous la marque Prince de Bretagne.

Le site de la Gouesnière est équipé pour le conditionnement de certaines denrées. Il possède la capacité à effectuer des opérations telles que le lavage ou l'effeuillage sur certains légumes.

La logistique de transport est en revanche une compétence qui n'a pas été développée par cette coopérative. En effet, la coopérative à recours à un prestataire extérieur sur ce point.



On peut donc observer sur le département d'Ille-&Vilaine que le secteur logistique Breton est porté par l'orientation productive régionale et l'intensité de l'activité économique de l'IAA. En effet, le territoire étant spécialisé dans l'élevage dont la valeur représente près de 6 milliards d'euros et la production légumière près de 3 milliards, des infrastructures logistiques ont naturellement vu le jour. De plus, l'IAA, pesant, quant, à elle 20 milliards d'euros, entraîne le développement du transport régional. Les flux alimentaires à cette échelle sont alors conséquents.

Toutefois, toutes ces infrastructures et acteurs logistiques sont surdimensionnés pour un territoire tel que la CCCE. En effet, les volumes devant être transportés ou stockés ne sont pas suffisants en quantité et en valeur pour mobiliser ces intermédiaires. Bien que ces acteurs soient nécessaires à l'interaction entre le secteur productif et le reste des filières alimentaires locales. Les productions sont alors soit marginalement consommées sur place ou captées, centralisées et redistribuées sur une plus vaste surface. On constate cependant que le territoire même de la CCCE et ceux voisins, disposent d'infrastructures à même de travailler avec les acteurs locaux du territoire.



C. Conséquences sur le potentiel productif alimentaire local et sa demande, en cas de sortie d'une commune du territoire

En fin d'année 2020, les membres du conseil municipal de la commune de Beaussais-Sur-Mer ont fait connaître à la Communauté de Communes Côte d'Emeraude, leur souhait de quitter l'EPCI dans un délai encore non défini. Cette décision impose d'introduire dans le présent diagnostic, les effets potentiels engendrés sur les conclusions de ce dernier, dans l'hypothèse où le territoire d'étude évoluerait.

L'objet de cette partie, est alors, une mise en perspective du devenir de la production alimentaire locale après le départ de la commune de Beaussais-Sur-Mer.

1) Impacts sur la production agricole végétale

- i. Répartition des volumes globaux de la production alimentaire végétale au sein de la CCCE ;
Un pôle productif principal demeure

La sortie de la commune de Beaussais-Sur-Mer du territoire de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude peut avoir des conséquences sur le profil productif du territoire.

Commune	Tonnage annuel	Répartition
Pleurtuit	10153,8914	70,25%
Saint-Lunaire	1278,8323	8,85%
Trémereuc	924,3317	6,39%
Lancieux	663,3933	4,59%
Saint-Briac-sur-Mer	632,4662	4,38%
Le Minihic-sur-Rance	596,2278	4,12%
La Richardais	151,7337	1,05%
Dinard	53,44	0,37%

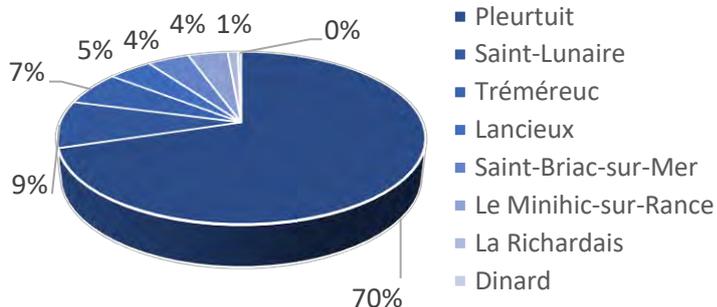
Tout d'abord, la surface agricole utile totale doit être réévaluée à **2 610 ha**.

Les volumes alimentaires issus de des productions de cette surface, représentent alors **14 500 tonnes** pour l'année 2018.

Tableau 10 : Répartition des tonnages d'alimentation végétale agricole annuelle produite dans la CCCE, à 8 communes (source RPG, 2018)



Répartition de la production agricole végétale locale par commune



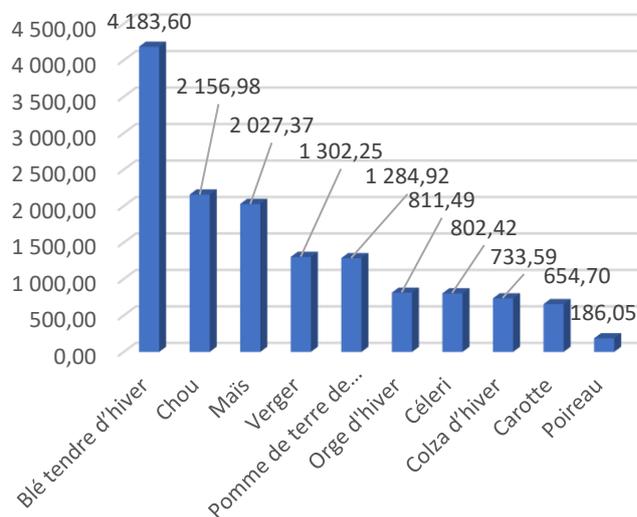
La commune Pleurtuit, devient le pôle productif majeur du territoire et concentre à elle seule **≈70% de la production alimentaire végétale**. Cette commune disposant à présent des surfaces foncières agricoles les plus étendues.

Figure 64 : Répartition des volumes de production agricole végétale alimentaire, par commune de la CCCE, à 8 communes (source : RPG 2018)

ii. Une structure des variétés de productions agricoles végétales modifiée

Comme évoqué précédemment, la production agricole de la commune de Beaussais-Sur-Mer (BSM) est fortement spécialisée dans la production céréalière, en raison du grand nombre d'élevages présents sur son territoire. La sortie de cette commune a de fait, un impact sur les types de productions du territoire de la CCCE.

Dix 1ères cultures sur le territoire de la CCCE (tonne), sans BSM



Tout d'abord, les 10 premières variétés produites après l'exclusion des productions de la commune de BSM. Le blé reste la première production en volumes, avec **4 200 tonnes** produits en 2018.

On observe par ailleurs que la production de maïs est devancée par le chou, qui est le légume le plus cultivé (**2 200 tonnes**). Par ailleurs, la pomme reste le fruit le plus présent (**1 300 tonnes**).

Figure 65 : Dix production agricoles végétales alimentaires plus importantes de la CCCE, à 8 communes (source : RPG 2018)



Répartition de la production locale par groupe de cultures

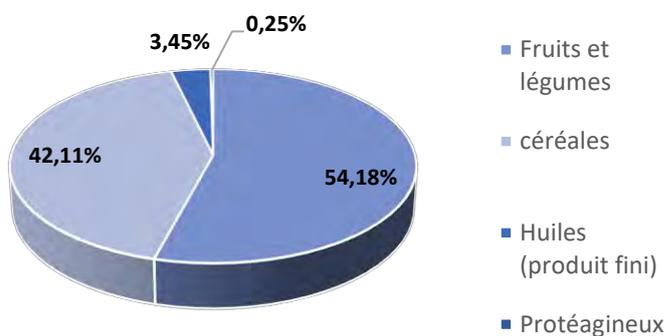


Figure 66 : Répartition de la production locale par groupe de culture, pour la CCCE à 8 communes (source : RPG 2018)

soit **≈418 tonnes** en 2018. Et enfin la production de plantes protéagineuses, représente quant à elle **≈0.25%** des volumes totaux, pour **≈30 tonnes** en 2018. On constate alors une augmentation, en proportion, de la part de fruits et légumes produits localement et une baisse de la part des céréales et plantes destinées à la production de matières grasses végétales et protéagineux.

Au regard de la production totale du territoire, certains groupes de culture apparaissent, à présent, dominants. Cette tendance évolue avec la sortie de BSM. A ce titre, la production de fruits et légumes devient majoritaire. Elle représente, à présent, **54%** des volumes produits localement. Celle des céréales, devient quant à elle secondaire et ne représente plus que **42%** du volume global. Ces deux groupes de cultures sont complétés par une production de plantes destinées à la production d'huiles et graisses (tournesol, colza, etc...). Elles représentent en produit fini **≈3%** de la production totale de la CCCE,

Production céréalière de la CCCE, sans BSM

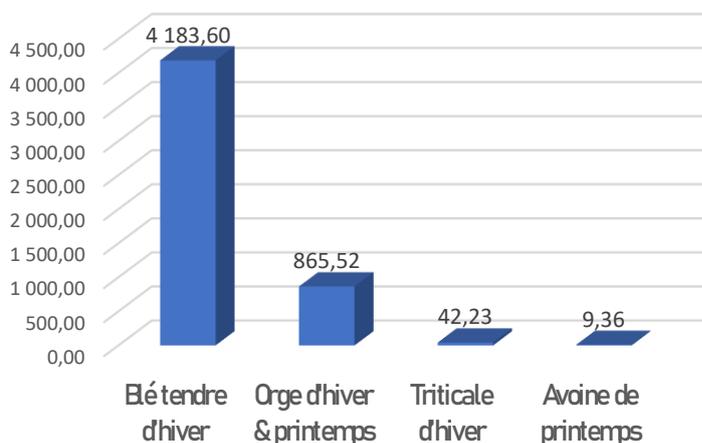


Figure 67 : Répartition des variétés de céréales cultivées dans la CCCE, à 8 communes (source : RPG : 2018)

La production céréalière, demeure principalement représentée par la culture du **blé**. En revanche, la diversité des variétés s'en trouve réduite. Le nombre de gammes, passe de 7 à 4 variétés de céréales produites localement. Les volumes, sont de fait, également réduits. La production de blé baisse de moitié. Toutefois, la concentration de la production céréalière vers la culture du blé reste présente.



Production de fruits & légumes de la CCCE (tonne), sans BSM

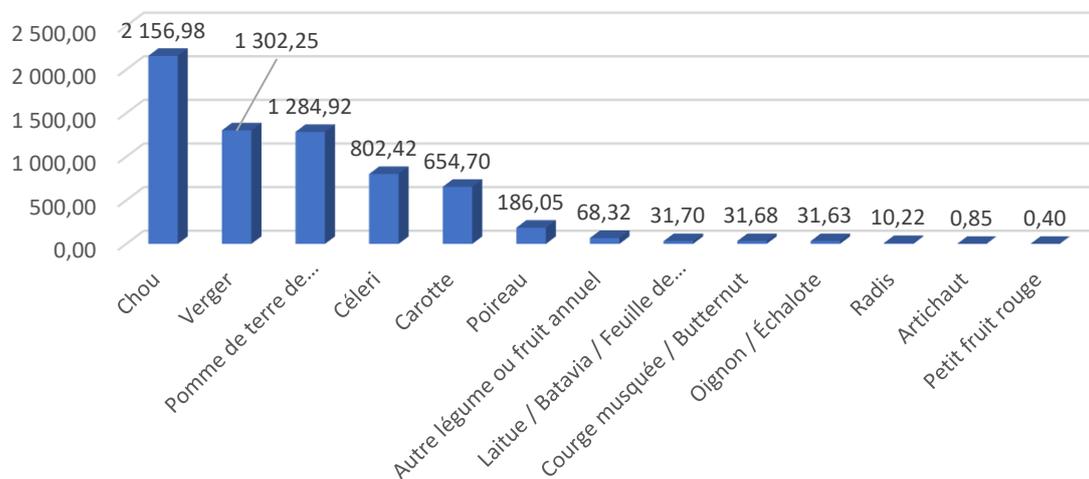


Figure 68 : Répartition des variétés de fruits et légumes cultivés dans la CCCE, à 8 communes (source : RPG 2018)

La production légumière et fruitière reste moins concentrée vers une seule variété et est plus diversifiée que la culture céréalière. Les conclusions vis-à-vis de cette production, ne varient pas. En effet, peu de légumes sont cultivés sur le territoire de Beausais-Sur-Mer. Ce sont essentiellement les volumes de pomme de terre qui ont tendance à être réduits (**baisse de 40%** des volumes).

La présence d'une activité de production fruitière sur le territoire de la CCCE demeure également et les volumes en sont peu affectés.



Production d'huile & graisse végétales CCCE, sans BSM

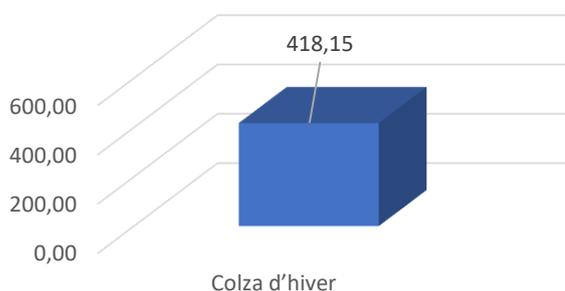


Figure 69 : Répartition des cultures destinées à la production d'huiles et graisses pour la CCCE à 8 communes (source : RPG 2018)

Production de légumes protéagineux CCCE, sans BSM

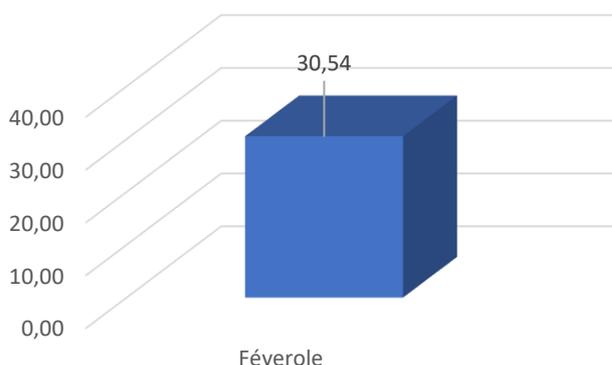


Figure 70 : Répartition des variétés de protéagineux cultivés dans la CCCE, à 8 communes (source : RPG 2018)

La production de plantes destinées à la production d'huiles ou graisses végétales est à présent incarnée exclusivement par la culture du **colza d'hiver**.

Cette production passe alors de \approx **775 tonnes** de produit fini à **420 tonnes**.

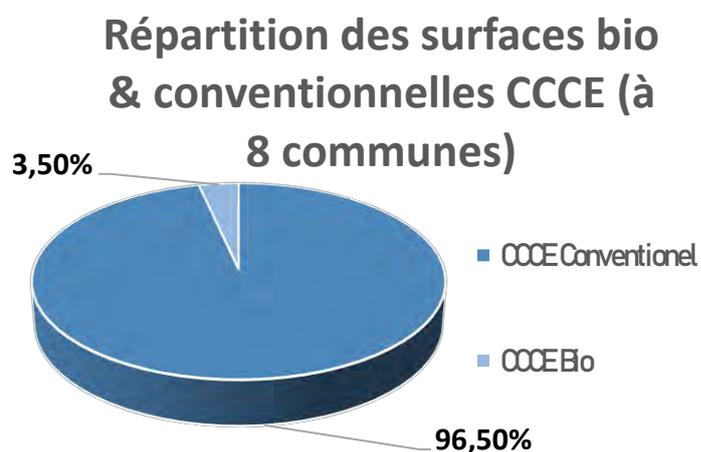
Le dernier groupe, la culture de protéagineux, est à présent représenté uniquement par **la féverole**, pouvant potentiellement être destinée à la consommation humaine

Cette production diminue elle aussi considérablement, subissant une baisse de **73%** des volumes de légumes protéagineux produits localement.



iii. *Les surfaces agricoles consacrées à la production biologique, fortement réduites.*

La commune de Beaussais-Sur-Mer accueille une grande part des surfaces agricoles destinées à l'agriculture biologique. La sortie de cette commune du territoire entraîne une baisse importante de ces surfaces au sein de la CCCE.



L'activité de production biologique du territoire occupe, en tenant compte de la sortie de Beaussais-Sur-Mer, **3,5%** de la surface agricole utile du territoire. Ce taux est faible vis-à-vis de la moyenne nationale, qui pour rappel, s'élève à **8,5%** en 2019.

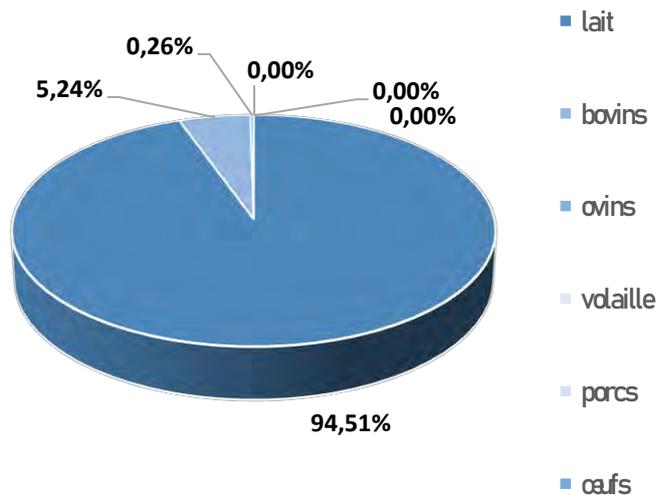
Figure 71 : Répartition de la production biologique et conventionnelle sur le territoire de la CCCE, à 8 communes (source : RPG 2018)



2) Impact sur la production agricole issue de l'élevage

La commune de Beaussais-Sur-Mer a une activité d'élevage développée, vis-à-vis des autres communes de la CCCE. De fait, la sortie de cette commune va potentiellement entraîner un changement important de la production alimentaire issue de l'activité d'élevage.

Répartition de la production issue de l'élevage 2010 (à 8 communes)



En effet, la production laitière reste la production dominante du territoire. Elle représente à présent **95%** des volumes issus de l'activité d'élevage. Toutefois, la production passe de 14 000 litres par an à **3 000 litres** si l'on exclut la commune de Beaussais-Sur-Mer de ce compte.

Par ailleurs, la production de viande bovine chute également. Elle passe de 864 tonnes annuelles à **165 tonnes**.

Enfin, les viandes de porc et de volaille disparaissent de la production du territoire.

Figure 72 : Répartition de la production issue de l'élevage du territoire de la CCCE à 8 communes (source : recensement agricole 201)

On peut alors observer un réel bouleversement de la production issue de l'activité d'élevage. Certaines d'entre elles, disparaissent alors du territoire et d'autre sont fortement amoindries.



Dans cette configuration, le profil de la production agricole végétale de la CCCE se retrouve modifié. La production céréalière passe d'une production dominante à une production secondaire, au bénéfice de la production légumière et fruitière.

La commune de Pleurtuit est à présent le pôle productif du territoire, là où auparavant, ce rôle était partagé entre deux communes.

Par ailleurs, la production agricole issue de l'élevage est fortement transformée. Les volumes baissent fortement et certaines productions disparaissent entièrement. La production laitière, bien qu'en forte baisse, demeure dominante et présente.

Toutefois, quel est l'impact sur la demande et la consommation alimentaire du territoire ?



3) Impact sur la demande alimentaire du territoire

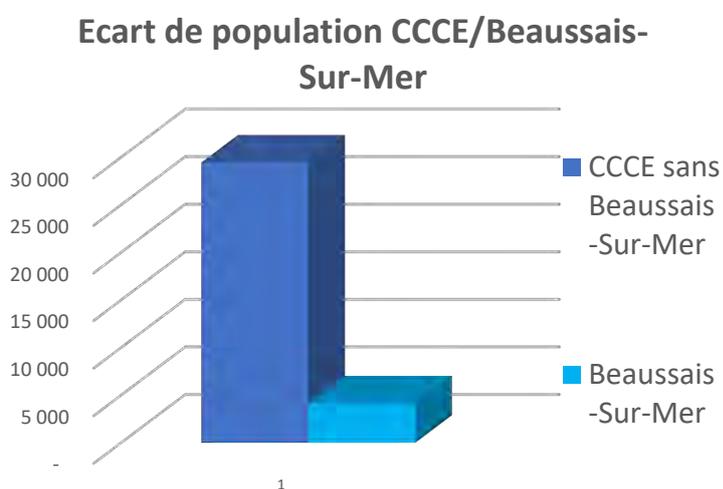
Nous avons pu observer une évolution importante du profil productif du territoire, engendré par la sortie d'une des communes, de la CCCE.

Néanmoins, qu'en est-il de la demande, celle-ci est-elle également impactée ?

i. Une variation modeste de la population totale & un impact quasi-imperceptible sur la fréquentation touristique

Bien que la commune de Beussais-Sur-Mer possède le plus vaste territoire des communes de la CCCE. Sa population n'est pas la plus nombreuse. Celle-ci s'élève à **3 600 habitants**, la plaçant derrière les communes de Dinard et Pleurtuit.

La fréquentation touristique est par ailleurs faible vis-à-vis des autres collectivités. En effet, le territoire de Beussais-Sur-Mer accueille **3%** des nuitées touristiques annuelles sur le territoire (Service taxe de séjour CCCE, 2019).



La population de la commune de Beussais-Sur-Mer additionnée à sa population touristique, représente **12%** de la population annuellement présente sur le territoire de la CCCE.

Cette commune, bien que possédant plus de **50%** de SAU totale du territoire, ne représente qu'une portion réduite de la population locale.

Figure 73 : Ecart de population totale entre CCCE et Commune de Beussais-Sur-Mer (source : INSEE & service taxes de séjour CCCE 2019)

ii. Une demande demeurant stable

La sortie de BSM des communes membres de la CCCE a un impact sur la production alimentaire du territoire. Elle modifie les types de productions locales et leurs quantités, de manière significative.

Toutefois, cet impact est moins perceptible sur une éventuelle évolution de la demande. En effet la sortie de la commune de Beussais-Sur-Mer du territoire représente une baisse potentielle de **12%** de la demande globale alimentaire. Cette baisse apparaît peu importante au regard des évolutions engendrée sur le secteur productif local.

L'impact sur la demande alimentaire de la CCCE apparaît alors faible. De fait, les évolutions engendrées sur la production locale ne sont pas contrebalancées par une sortie de population éventuellement équivalente à ces changements.



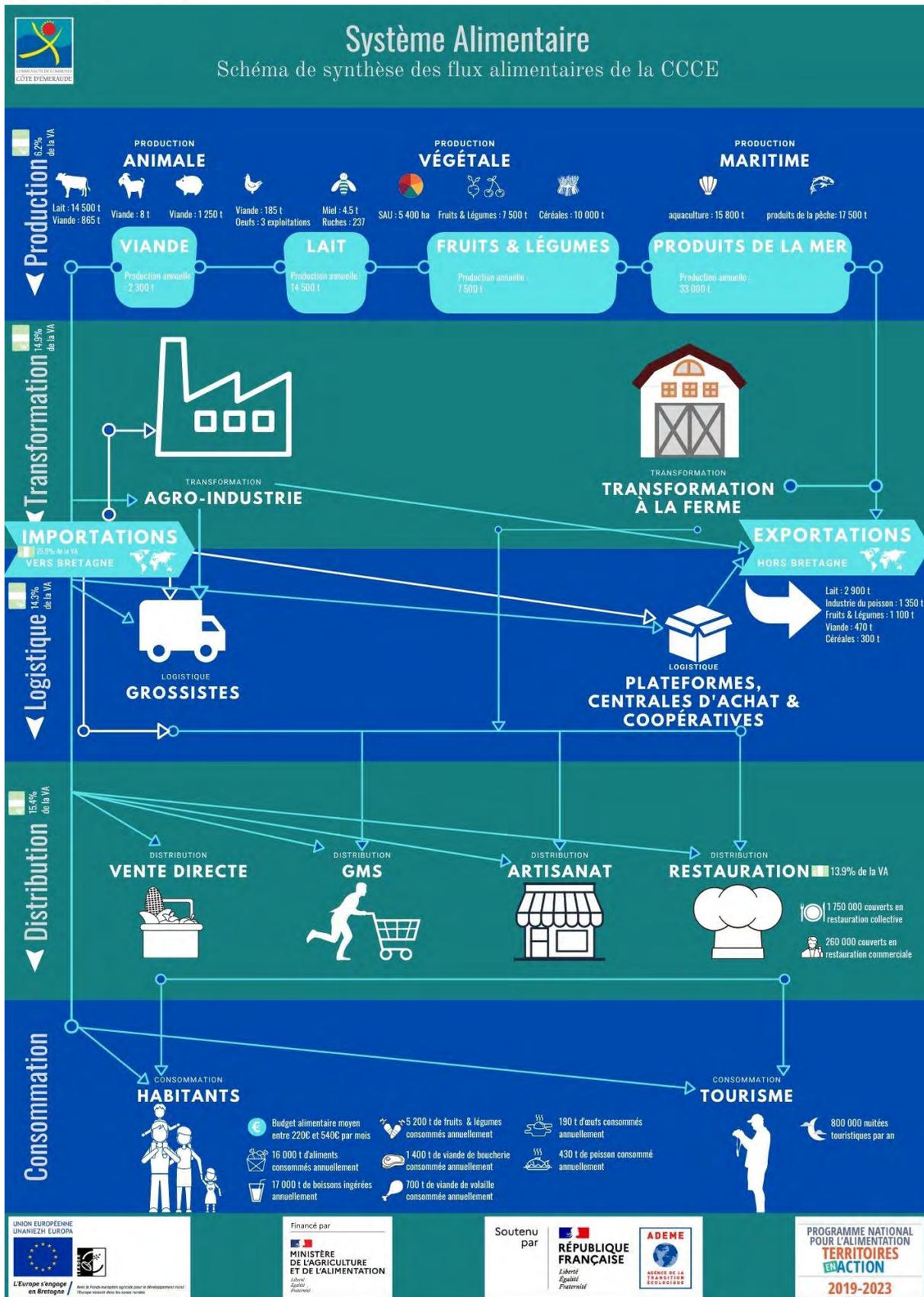
La sortie de la commune de Beaussais-Sur-Mer de la CCCE a un impact sur le profil productif du territoire. Ainsi que sur les volumes alimentaires produits localement. L'activité d'élevage diminue significativement et la production de fruits et légumes devient quant à elle dominante, dépassant celle de céréales.

La demande est en revanche faiblement modifiée. Bien que d'une surface importante, le territoire de BSM sa densité de population reste modérée. La demande alimentaire du territoire réduite, n'est en revanche pas modifiée proportionnellement à la production locale.



IV. Synthèse générale

A. Synthèse de flux du système alimentaire local





B. SWOT Territorial :

Forces, Faiblesses, Opportunités et Risques du Territoire de la CCCE

SWOT Territorial

Forces

- Volume important de production agricole et halieutique présent localement et régionalement,
- Région au conditions pédoclimatiques favorables à l'activité production agricole,
- Territoire côtier entouré de ports de débarque,
- Intérêt des habitants à l'encontre des aliments locaux,
- Productions agricoles diversifiées.

Faiblesses

- Surface de production biologique en dessous de la moyenne nationale,
- Faible structuration des filières agricoles,
- Pression foncière importante sur les communes du littoral,
- Faible production et diversification fruitière,
- Absence d'outil logistiques adaptés à un système alimentaire territorialisé,
- Usage faible des produits de la mer fais et locaux en RC.
- Bien qu'à « dimension humaine » le territoire de la CCCE souffre alors d'une forme d'éloignement entre acteurs des filières alimentaires locales.

Opportunités

- La restauration collective, 1 700 000 couverts en 2019,
- Marges de manœuvre dans l'organisation des filières,
- Des ressources logistiques locales sous employées,
- Production locale de légumes et de viande en quantité importante.

Risques

- Réduction/perte des surfaces agricole dans le futur (étalement urbain et submersion des côtes),
- Diminution du nombre d'entreprises agricole (départs en retraite des chefs d'exploitation),
- Captation des productions des filières locales existantes vers la restauration collective.



Bibliographie

- Académie des sciences commerciales. (s.d.). *restauration*. Récupéré sur [academie-des-sciences-commerciales.org](http://www.academie-des-sciences-commerciales.org/dictionnaire_new/definition.php?id=6347): http://www.academie-des-sciences-commerciales.org/dictionnaire_new/definition.php?id=6347
- ADEME, Le Basic, ASca. (2017). *Analyse des effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable ; Volet 2 « Analyse de la valeur socio-économique de l'alimentation, et sa répartition »*. Angers.
- ADEME, Le Basic, ASca. (2017). *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable ; Volet 1 : « Analyse des valeurs sociales de l'alimentation »*. Angers.
- ADEME, Le Basic, ASca. (2017). *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable ; Volet 3 : quels sont les impacts d'une alimentation plus durable sur la valeur, sa répartition, les emplois et les coûts cachés ? Quels en sont les déterminants et comment (...)*. Angers.
- Agence Bio. (2017). *Les chiffres clés de l'agriculture biologique en 2017*.
- Agence Bio. (2019). *LA CONSOMMATION BIO EN HAUSSE EN 2019 STIMULE LA PRODUCTION ET LA STRUCTURATION DES FILIERES FRANÇAISES*. Récupéré sur Agence Bio: <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>
- Agreste. (2020). *La consommation de viande en France en 2019*. Synthèse conjoncturelle. Consulté le 09 02, 2020, sur <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/64687/document/NCO-VIA-Consommation%20de%20viandes%20en%20France-2019.pdf?version=1>
- AgroParisTech. (2003). *LE POIS PROTÉAGINEUX.*, (pp. 1-18). Paris. Récupéré sur <https://tice.agroparistech.fr/coursenligne/courses/PHYTOTECHEMIE/document/phytotechnie/pdf/pois.pdf>
- ANSES. (2017). *Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA3)*. Edition Scientifique.
- Barthes, R. (1961). *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*. Armand Colin.
- BASIC. (2019). Note Méthodologique de l'Outil PARCEL. Récupéré sur https://parcel-app.org/assets/pdf/BASIC_Parcels-Note-methodologique_Octobre-2019.pdf
- BASIC. (s.d.). *PARCEL*. Récupéré sur Parcel-app.org: <https://parcel-app.org/repartition-des-cultures-dans-la-relocalisation>
- Boulianne, M., & al, &. (2019). *Vers une alimentation territorialisée et durable*. Quebec.
- Brives, H., Heinisch, C., Désolé, M., Charzoule, C., & Vanderbroucke, P. (2020, avril). Le développement de filières locales est-il gage d'une écologisation des pratiques agricoles ? (A. DD&T, Éd.) *Développement durable et territoires*, 11(1). doi:10.4000/developpementdurable.16546
- CCI Ille-et-Vilaine. (2018). *Logistique*. Récupéré sur Ille-et-vilaine.cci.fr: <https://www.ille-et-vilaine.cci.fr/economie-et-territoires/connaitre-l-economie-du-territoire/reperes-eco/logistique>
- Chambre d'Agriculture de Bretagne. (2019). *Chiffres CA 35 Cotes d'Emeraude*. Consulté le 09 23, 2020, sur www.chambres-agriculture-bretagne.fr



- Chambre d'Agriculture France. (s.d.). *Chambres d'Agriculture France - Bretagne*. Consulté le 10 01, 2020, sur [chambres-agriculture.fr: https://chambres-agriculture.fr/informations-economiques/lagriculture-en-regions/bretagne/](https://chambres-agriculture.fr/informations-economiques/lagriculture-en-regions/bretagne/)
- Delmotte, R., Le Loarer, Q., Pham, H., Tanguy, C., Bruckert, M., & Atomei, C. (2020). La vente informelle de légumes dans le système d'approvisionnement alimentaire de Hanoi. *Working Paper Version n°4*, 1-24.
- DRAAF Bretagne. (2016). *Agreste Bretagne - Draaf - Tableaux de l'Agriculture Bretonne 2016*. Consulté le 09 22, 2020
- DRAAF Bretagne. (2018). *Agreste Synthèse Bretagne*. Récupéré sur http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Synthese_reg_2018_cle01733f.pdf
- DRIM NAMO. (2015). *Monographie maritime annuelle*.
- Dufour, A., & Lanciano, E. (2012). Les circuits courts de commercialisation : un retour de l'acteur paysan ? *Revue française de socio-économie*(9), 153-169.
- France AgriMer. (2012). Prospective Filière française fruits et légumes. *es études de France AgriMer*, 1-253. Récupéré sur https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/25778/document/Prospective_F-L-08-2013-v2.pdf?version=6
- FranceAgriMer. (2018). *Consommation des produits carnés en 2018*. Montreuil: Arborial.
- Gironde/Labo'M 21, IUFM. (2016). *CONSTRUIRE UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL*. Département Gironde. Consulté le 08 19, 2020, sur <https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-04/guide-construire-projet-alimentaire.pdf>
- Heinisch, C. (2017). Nouveaux circuits alimentaires de proximité dans les Andes. Contribution à la. *Thèse de doctorat, géographie, Agrocampus Ouest*, 636.
- INSEE. (2017). *Statistiques locales*. Consulté le 08 25, 2020, sur [Insee.fr: https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report](https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report)
- Insee. (2017). *Statistiques locales, zone d'étude Bretagne(région), comparée avec France*. Récupéré sur [Insee.fr: https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=compar&report=r01&selgeo1=reg.53&selgeo2=fe.1](https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=compar&report=r01&selgeo1=reg.53&selgeo2=fe.1)
- Institut Scientifique de Santé Publique. (2016). *Enquête consommation alimentaire 2014-2015*. Bruxelles. Consulté le 09 02, 2020, sur https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20%20documenten/FRANS/Resume_FR_finaal_web.pdf
- Le Loarer, Q. (2020). *Projet Agricole et Alimentaire Territorial*. Récupéré sur Communauté de Communes Côte d'Emeraude: <https://www.cote-emeraude.fr/projet-agricole-alimentaire-territorial/>
- Les Greniers d'Abondance. (s.d.). *CRATER*. Récupéré sur [crater.resiliencealimentaire.org: https://crater.resiliencealimentaire.org/?idCommune=C-35228#sectionPolitiqueFonciere](https://crater.resiliencealimentaire.org/?idCommune=C-35228#sectionPolitiqueFonciere)
- Maurice, D. (2019, 10 10). *PARCEL*, un outil cohérent d'analyse des relations entre alimentation et territoire. Récupéré sur https://parcel-app.org/assets/pdf/Parcel-Resultats-nationaux_Octobre-2019.pdf
- Michel, S. (2014). LA SURVIE DES INTERMÉDIAIRES FACE AU CIRCUIT COURT : LE CAS DES GROSSISTES EN FRUITS ET LEGUMES. *Management & Avenir*(71), 135-162.



Récupéré sur <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2014-5-page-135.htm>

Ministère de la Santé et des Solidarités. (s.d.). *CONSOMMATION ALIMENTAIRE ET ETAT NUTRITIONNEL DE LA POPULATION VIVANT EN FRANCE*. Consulté le 09 01, 2020, sur <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/conso.pdf>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2014). *Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ?* Ministère. Consulté le 08 21, 2020

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2019). *Programme national pour l'alimentation territoires en action 2019-2023*. Consulté le 08 20, 2020, sur file:///C:/Users/QE018~1.LEL/AppData/Local/Temp/190916-_pna3_final.pdf

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (s.d.). *Comment construire son projet alimentaire territorial ?* Consulté le 08 20, 2020, sur agriculture.gouv.fr: <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (s.d.). *La restauration collective à caractère social*. Consulté le 10 07, 2020, sur agriculture.gouv.fr: <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-caractere-social>

Morgan, K. J., & Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: World cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2), 209-224. doi:10.1093/cjres/rsq007

Opinion Way. (2013). *Le Sofinscope - Baromètre opinion Way pour SOFINCO*. Récupéré sur <https://www.sofinscope.sofinco.fr/alimentation-budget-juge-trop-eleve/>

Pays de Dinan et de Saint Malo. (2016). *diagnostic pêche et aquaculture CERBM 2015*.

Paysans Bretons. (2019, 01 07). *18 à 20 kg de miel en moyenne par ruche*. Récupéré sur [Paysans-bretons.fr](http://paysans-bretons.fr): [https://www.paysan-breton.fr/2019/01/18-a-20-kg-de-miel-en-moyenne-par-ruche/#:~:text=Avec%20une%20moyenne%20d'environ,%C2%BB%20%C3%A0%20dire%20d'apiculteur.](https://www.paysan-breton.fr/2019/01/18-a-20-kg-de-miel-en-moyenne-par-ruche/#:~:text=Avec%20une%20moyenne%20d%27environ,%C2%BB%20%C3%A0%20dire%20d%27apiculteur.)

PERON, J.-Y. (s.d.). *Les systèmes de production légumière*. Consulté le 09 28, 2020, sur [UNIVERSALIS.fr](http://universalis.fr): <https://www.universalis.fr/encyclopedie/legumes/5-les-systemes-de-production-legumiere/>

Raton, G., Gonçalves, A., Gaillard, L., & Wallet, F. (2020). *Logistique des circuits alimentaires courts de proximité : état des lieux, nouveaux enjeux et pistes d'évolution. Rapport pour la Fondation Daniel et Nina Carasso et le RMT Alimentation Locale*. Consulté le janvier 26, 2021

Région Bretagne - Conseil économique, social et environnemental de Bretagne. (2013). *L'internationalisation du système productif alimentaire breton*. Rennes.

République Française. (2019, 12 16). *Nouveaux seuils applicables aux marchés publics en 2020*. Récupéré sur BOAMP.fr: <https://www.boamp.fr/Espace-acheteurs/Actualites/Nouveaux-seuils-applicables-aux-marches-publics-en-2020>

République Française. (2020, 02 25). *Seuils de procédure et de publicité*. Récupéré sur BOAMP.fr: <https://www.boamp.fr/Espace-entreprises/Comment-repondre-a-un-marche-public/Questions-de-reglementation/Avant-de-repondre-a-un-marche-public/Seuils-de-procedure-et-seuils-de-publicite>



- Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux. (2015). *PRESENTATION DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL*. Consulté le 08 20, 2020, sur Rn PAT: <http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>
- Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux. (s.d.). *CARTE INTERACTIVE DES PAT ET TERRITOIRES TEMOINS*. Consulté le 08 20, 2020, sur Rn PAT: <http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/carte-interactive/>
- Service taxe de séjour CCCE. (2019). Pleurtuit.
- Solagro. (2019). *Le revers de notre assiette. Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement*.
- Terre Univia. (s.d.). Féverole. Consulté le 09 18, 2020, sur <http://www.terresunivia.fr/cultures-utilisation/les-especes-cultivees/la-feverole>
- Tourisme Bretagne. (2019). *Nuitées touristiques sur le territoire de la CCCE*.
- Tourisme Bretagne. (s.d.). Profil des touristes. *Distribution des touristes en Bretagne selon la tranche d'âge*.
- UN. (2014). *Stratégie à l'appui d'une urbanisation durable*. Programme des Nations Unies pour le développement, New York. Consulté le 08 19, 2020, sur <https://www.un.org/development/desa/fr/news/population/world-urbanization-prospects.html>
- Universalis. (s.d.). *Elevage*. Récupéré sur Universalis.fr: <https://www.universalis.fr/encyclopedie/elevage/>
- Zabel, F., Mauser, W., & Hank, T. (2015). Impact of climate change on global agricultural potentials. *Elsevier*, 260-261. doi:10.1016/j.proenv.2015.07.199



Table des illustrations

Tableaux

TABLEAU 1 : POPULATION PAR COMMUNE DE LA CCCE (SOURCE : INSEE, 2017) 12

TABLEAU 2 : REPARTITION DES TONNAGES D'ALIMENTATION VEGETALE AGRICOLE ANNUELLE PRODUITE DANS LA CCCE (SOURCE RPG, 2018) 21

TABLEAU 3 : REPARTITION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE ISSUE DE L'ELEVAGE, DANS LA CCCE (SOURCE : AGRESTE, 2010) 32

TABLEAU 4 : QUANTITES PRODUITES PAR LA COMPAGNIE DES PECHEES DE ST MALO EN 2015 (SOURCE : PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016) 36

TABLEAU 5 : REPARTITION & VOLUMES PAR TYPE DE CULTURE EN BRETAGNE (SOURCE : CHAMBRE D'AGRICULTURE FRANCE) 57

TABLEAU 6 : REPARTITION SELON LES TRANCHES D'AGES DE LA CONSOMMATION DE VIANDE, POISSON ET ŒUF (SOURCE : INCA3, 2018) 68

TABLEAU 7 : DEMANDE ALIMENTAIRE ANNUELLE EN TONNE DES DIFFERENTES TRANCHES D'AGE DE POPULATION DU TERRITOIRE (SOURCE : INSEE, INCA3)..... 69

TABLEAU 8 : REPARTITION DES VIANDES, POISSONS ET ŒUFS DANS LA CONSOMMATION D'UN INDIVIDU (SOURCE : INSTITUT SCIENTIFIQUE DE SANTE PUBLIQUE, 2016)..... 70

TABLEAU 9 : REPARTITION DE LA CONSOMMATION CARNEE PAR TYPE DE VIANDE (SOURCE : FRANCEAGRI MER, 2018) 71

TABLEAU 10 : REPARTITION DES TONNAGES D'ALIMENTATION VEGETALE AGRICOLE ANNUELLE PRODUITE DANS LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE RPG, 2018) 104

Figures

FIGURE 1: REPARTITION DE LA POPULATION PAR COMMUNE DE LA CCCE (SOURCE : INSEE, 2017) 12

FIGURE 2 : REPARATION DES NUITEES TOURISTIQUES PAR COMMUNE EN 2019 (SOURCE : SERVICE TAXE DE SEJOUR CCCE, 2019)..... 13

FIGURE 3 : HAUSSE DE LA POPULATION ANNUELLE DU A LA FREQUENTATION TOURISTIQUE (SOURCE : SERVICE TAXE DE SEJOUR CCCE, 2019) 13

FIGURE 4 : REPARTITION DES VOLUMES DE PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE PAR COMMUNE DE LA CCCE (SOURCE : RPG 2018)..... 21

FIGURE 5 : DIX PRODUCTION AGRICOLES VEGETALES PLUS IMPORTANTES DE LA CCCE (SOURCE : RPG 2018) . 23

FIGURE 6 : REPARTITION DE LA PRODUCTION LOCALE PAR GROUPE DE CULTURE (SOURCE : RPG 2018)..... 23

FIGURE 7 : REPARTITION DES VARIETES DE CEREALES CULTIVEES DANS LA CCCE (SOURCE : RPG : 2018)..... 24

FIGURE 8 : REPARTITION DES VARIETES DE FRUITS ET LEGUMES CULTIVES DANS LA CCCE (SOURCE : RPG 2018) 24

FIGURE 9 : REPARTITION DES CULTURES DESTINEES A LA PRODUCTION D'HUILES ET GRAISSES (SOURCE : RPG 2018) 25

FIGURE 10 : REPARTITION DES VARIETES DE PROTEAGINEUX CULTIVES DANS LA CCCE (SOURCE : RPG 2018) . 25

FIGURE 11 : REPARTITION DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE ET CONVENTIONNELLE SUR LE TERRITOIRE DE LA CCCE (SOURCE : RPG 2018)..... 26



FIGURE 12 : SURFACES BIOLOGIQUES CULTIVEES EN FRANCE VIS-A-VIS DES SURFACES DE LA CCCE (SOURCE : AGENCE BIO, 2019)..... 26

FIGURE 13 : PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE BEAUSSAIS-SUR-MER (SOURCE : RPG, 2018). 27

FIGURE 14: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE DINARD (SOURCE : RPG, 2018)..... 27

FIGURE 15: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE LA RICHARDAIS (SOURCE : RPG, 2018) 27

FIGURE 16: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE LANCIEUX (SOURCE : RPG, 2018) 28

FIGURE 17: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DU MINIHC-SUR-RANCE (SOURCE : RPG, 2018).. 28

FIGURE 18: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE PLEURTUIT (SOURCE : RPG, 2018)..... 28

FIGURE 19: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE SAINT BRIAC-SUR-MER (SOURCE : RPG, 2018) 29

FIGURE 20: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE SAINT LUNAIRE (SOURCE : RPG, 2018) 29

FIGURE 21: PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE DE LA VILLE DE TREMEREUC (SOURCE : RPG, 2018) 29

FIGURE 22 : REPARTITION DES PRODUCTIONS ISSUES DE L'ELEVAGE DANS LA CCCE (SOURCE AGRESTE, 2010) 31

FIGURE 23 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION LAITIERE DE LA CCCE DE 2000 A 2010 (SOURCE : AGRESTE, 2010) 33

FIGURE 24 : EVOLUTION DES PRODUCTIONS DE VIANDE DE LA CCCE DE 2000 A 2010 (SOURCE : AGRESTE, 2010) 33

FIGURE 25 : VOLUMES DE MIEL, PRODUIT PAR COMMUNE DE LA CCCE EN 2019 (SOURCE : GDS 35, 2019) . 34

FIGURE 26: PRODUITS DE LA PECHE TRANSITANT DANS LES PORTS DE ST MALO & ST CAST (PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016) 35

FIGURE 27 : TONNAGES ISSUS DE L'ACTIVITE CONCHYLICOLE ET OSTREICOLE EN CERBM 2015 (SOURCE : PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016) 36

FIGURE 28 : TONNAGES ISSUS DE LA PECHE A PIED DE COQUES ET PALOURDES EN CERBM, 2015 (SOURCE :PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016) 36

FIGURE 29 : PART DES EXPORTATIONS ET IMPORTATIONS DE L'IAA DANS LE SOLDE COMMERCIAL BRETON (SOURCE : DRAAF BRETAGNE, 2016) 39

FIGURE 30 : PART DE LA PRODUCTION EXPORTEE PAR FILIERE (SOURCE : CESER BRETAGNE, 2013) 40

FIGURE 31 : ESTIMATION DES VOLUMES EXPORTES HORS BRETAGNE A L'ECHELLE DE LA CCCE (SOURCE : CESER BRETAGN, 2013)..... 40

FIGURE 32: REPARTITION DES RENCONTRES MENEES, PAR TYPE DE SECTEUR D'ACTIVITE (SOURCE : LE LOARER QUENTIN, 2020)..... 43

FIGURE 33 : REPARTITION DES NAVIRES ENREGISTRES EN 22 & 35 NAVIGUANT EN CERBM (SOURCE : DRIM NAMO, 2015)..... 48

FIGURE 35 : NOMBRE TOTAL DE COUVERTS SERVIS EN 2019 DANS LA RC DE LA CCCE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 61

FIGURE 36 : REPARTITION DES COUVERTS SELON UNE GESTION DU BLOC COMMUNAL OU NON (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 61

FIGURE 37 : REPARTITION DU NOMBRE DE COUVERTS PAR TYPE DE STRUCTURE RELEVANT DU BLOC COMMUNAL (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 62

FIGURE 38 : REPARTITION DU NOMBRE DE COUVERTS TOTAL PAR COMMUNE DE LA CCCE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 63

FIGURE 39: REPARTITION DU NOMBRE DE COUVERTS RELEVANT DE LA GESTION DU BLOC COMMUNAL, PAR COMMUNE DE LA CCCE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 63



FIGURE 40 : REPARTITION DES COUVERTS SERVIS EN RC SCOLAIRE PAR COMMUNE DU TERRITOIRE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 64

FIGURE 41 : ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS SERVIS EN RESTAURATION COMMERCIALE EN 2019 SUR LE TERRITOIRE (SOURCE : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION) 65

FIGURE 42 : ECART ENTRE LES MARGES HAUTES ET BASSES DE CONSOMMATION DE VIANDE (SOURCE : INCA3 & FRANCEAGRI MER) 68

FIGURE 43 : REPARTITION DE LA DEMANDE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE PAR TYPE D'ALIMENT (SOURCE : INCA3, INSEE) 69

FIGURE 44 : REPARTITION DE LA CONSOMMATION LOCALE DE VIANDES, POISSONS ET ŒUF (SOURCE : INSTITUT SCIENTIFIQUE DE SANTE PUBLIQUE, 2016 & INCA3) 70

FIGURE 45 : REPARTITION DE LA DEMANDE CARNEE PAR TYPE DE VIANDE SUR LE TERRITOIRE DE LA CCCE (SOURCE : FRANCEAGRI MER, 2018)..... 71

FIGURE 46 : REPARTITION DE LA DEMANDE ALIMENTAIRE ENTRE VIANDE DE BOUCHERIE ET VIANDE DE VOLAILLE (SOURCE : FRANCEAGRI MER, 2018) 72

FIGURE 47 : LIEUX D'ACHATS ALIMENTAIRES LES PLUS FREQUENTES (SOURCE : LE LAORER Q, 2020)..... 74

FIGURE 48 : PRINCIPAUX CRITERES DE CHOIX DU LIEU D'ACHAT ALIMENTAIRE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 75

FIGURE 49 : FREQUENCE DES ACHATS EN ALIMENTATION GENERALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 75

FIGURE 50 : CRITERES DE CHOIX ET D'ACHATS ALIMENTAIRES (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 76

FIGURE 51 : TAILLE DES FOYERS ENQUETES (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 76

FIGURE 52 : BUDGET ALIMENTAIRE MOYEN PAR FOYER (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 77

FIGURE 53 : REPARTITION DES GAMMES DE PRODUITS LOCAUX CONSOMMES DANS LES 12 DERNIERS MOIS (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 79

FIGURE 54 : REPARTITION DES LIEUX D'ACHATS ALIMENTAIRES LOCAUX LES PLUS FREQUENTES (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 79

FIGURE 55 : ECART DE FREQUENTATION ENTRE LIEUX D'ACHATS D'ALIMENTATIONS GENERALES ET LOCALES (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 81

FIGURE 56 : ECART DE FREQUENCE D'ACHAT D'ALIMENTATION LOCALE OU GENERALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 82

FIGURE 57 : BUDGET HEBDOMADAIRE EN ALIMENTS LOCAUX (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 82

FIGURE 58 : REPARTITION DES MOTIVATIONS MENANT A L'ACTE D'ACHAT ALIMENTAIRE LOCAL (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 83

FIGURE 59 : ATTENTES DES CITOYENS VIS-A-VIS DES LIEUX & METHODES DE VENTE D'ALIMENTATION LOCALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 83

FIGURE 60 : REPARTITION DES TYPES D'ALIMENTS LES PLUS ATTENDUS DANS LES LIEUX D'ACHATS D'UNE ALIMENTATION LOCALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 84

FIGURE 172 : COMPARAISON ENTRE DEMANDE ET PRODUCTION LOCALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 87

FIGURE 173 : REPARTITION DES TYPES D'ALIMENTS LES PLUS ATTENDUS DANS LES LIEUX D'ACHATS D'UNE ALIMENTATION LOCALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020) 84

FIGURE 63 : COMPARAISON ENTRE DEMANDE ET PRODUCTION LOCALE (SOURCE : LE LOARER Q, 2020)..... 87

FIGURE 64 : COMPATIBILITE DE LA SAU ACTUELLE AVEC DIFFERENTS REGIMES ALIMENTAIRES (SOURCE (SOLAGRO, 2019) & (LES GRENIERS D'ABONDANCE, S.D.)) 89



FIGURE 64 : REPARTITION DES VOLUMES DE PRODUCTION AGRICOLE VEGETALE PAR COMMUNE DE LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018).....	105
FIGURE 65 : DIX PRODUCTION AGRICOLES VEGETALES PLUS IMPORTANTES DE LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018)	105
FIGURE 66 : REPARTITION DE LA PRODUCTION LOCALE PAR GROUPE DE CULTURE, POUR LA CCCE A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018).....	106
FIGURE 67 : REPARTITION DES VARIETES DE CEREALES CULTIVEES DANS LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG : 2018)	106
FIGURE 68 : REPARTITION DES VARIETES DE FRUITS ET LEGUMES CULTIVES DANS LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018).....	107
FIGURE 69 : REPARTITION DES CULTURES DESTINEES A LA PRODUCTION D'HUILES ET GRAISSES POUR LA CCCE A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018).....	108
FIGURE 70 : REPARTITION DES VARIETES DE PROTEAGINEUX CULTIVES DANS LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018).....	108
FIGURE 71 : REPARTITION DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE ET CONVENTIONNELLE SUR LE TERRITOIRE DE LA CCCE, A 8 COMMUNES (SOURCE : RPG 2018)	109
FIGURE 72 : REPARTITION DE LA PRODUCTION ISSUE DE L'ELEVAGE DU TERRITOIRE DE LA CCCE A 8 COMMUNES (SOURCE : RECENSEMENT AGRICOLE 201	110
FIGURE 73 : ECART DE POPULATION TOTALE ENTRE CCCE ET COMMUNE DE BEAUSSAIS-SUR-MER (SOURCE : INSEE & SERVICE TAXES DE SEJOUR CCCE 2019)	112

Cartes

CARTE 1 : CARTE DES PAT FRANÇAIS (JANVIER 2020), SOURCE : (RESEAU NATIONAL DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX, S.D.)	8
CARTE 2: TERRITOIRE DE LA CCCE (SOURCE : LE LOARER, 2020)	11
CARTE 3 : CONCESSIONS AQUACOLES EXPLOITEES DANS LE BASSIN MARITIME DE LA RANCE (SOURCE : DDTM 22, MODIFIEE PAR C.SECULA) (PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016)	48
CARTE 4 : CONCESSIONS AQUACOLES EXPLOITEES DANS LES BAIES DE L'ARGUENON ET DE LA FRESNAYE (SOURCE : DDTM 22, MODIFIEE PAR C. SECULA) (PAYS DE DINAN ET DE SAINT MALO, 2016).....	49
CARTE 5 : (DRAAF BRETAGNE, 2018).....	56

Images

IMAGE 1 : NUAGE DE MOTS (SOURCE : LE LOARER Q, 2020).....	78
IMAGE 2: REPARTITION DE L'USAGE DES SOLS, EN LIEN AVEC LA COMPOSITION DE NOTRE ASSIETTE (SOURCE : BASIC)	88
IMAGE 3 : BOITE A OUTILS DES ACHETEURS PUBLICS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (SOURCE : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2014)	92
IMAGE 4: STATION LOGISTIQUE SIPEFEL PLEURTUIT, TERRES DE SAINT MALO, (SOURCE : GOOGLE MAPS) ..	101
IMAGE 5 : STRUCTURE LOGISTIQUE TERRE DE ST MALO, LA GOUESNIERE (SOURCE : GOOGLE MAPS)	102



Table Des Matières

Table des abréviations.....	4
Préface.....	5
I. Introduction.....	6
A. Contextualisation	6
1. Le PAAT & les PAT définition et cadrage législatif	7
a) Définir et contextualiser le PAAT et les PAT à une échelle nationale.....	7
1) Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT).....	7
2) Le Projet Agricole et Alimentaire Territorial (PAAT) de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude	7
b) Le cadrage législatif des PAT	9
2. Genèse du PAAT de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude.....	10
3. Enjeux & problématiques Territoriales	10
4. Le territoire de la Communauté de Communes Côte d'Emeraude.....	11
a) La démographie du territoire.....	12
B. Les objectifs attendus du PAAT	14
1. La commande politique	14
a) L'estimation du potentiel productif annuel territorial	14
b) L'estimation de la consommation locale annuelle	14
c) L'étude qualitative des filières alimentaires locales	15
d) La définition et la présentation d'éléments de réponse aux problématiques logistiques et juridiques.....	15
2. Les partenaires et acteurs associés à la démarche.....	15
II. La production et la consommation du territoire.....	17
A. Point méthodologique.....	17
1. La production.....	17
a) Diversité des sources et limites de la démarche.....	17
b) Méthodologie d'estimation quantitative du <i>potentiel productif</i> alimentaire végétal.....	17
c) Méthodologie d'estimation quantitative du <i>potentiel productif</i> alimentaire animal.....	18
d) Méthodologie des entretiens qualitatifs des filières alimentaires locales.....	18
2. La consommation.....	18
a) Estimation de la demande alimentaire du territoire	18
b) Etudes des pratiques d'achat et de consommation alimentaire locale.....	19
B. Evaluation du potentiel productif de la CCCE	20



1.	Une approche quantitative de la production alimentaire locale	20
a)	Production agricole végétale ; Un volume global polarisé entre deux communes.....	20
1)	Point méthodologique	20
2)	La production agricole végétale de la CCCE, une offre en volume présente mais moyennement diversifiée	21
i.	Répartition des volumes généraux de la production alimentaire végétale au sein de la CCCE ; deux pôles productifs principaux	21
ii.	Distribution des types de productions agricoles végétales du territoire de la CCCE.....	23
iii.	La production Biologique du territoire.....	26
iv.	Les productions à l'échelle de chaque commune du territoire	27
b)	Production animale issue de l'élevage	31
1)	Point méthodologique	31
2)	La production alimentaire issue de l'activité d'élevage sur le territoire de la CCCE	31
i.	Répartition des productions issues de l'activité d'élevage sur le territoire de la CCCE	31
ii.	Evolution de la production locale entre 2000 et 2010	33
c)	Production issue de l'activité apicole.....	34
d)	Ressource marine	35
1)	Point méthodologique	35
2)	La ressource marine ; Des ports à proximité du territoire & des activités d'élevage voisines.....	35
i.	L'activité de pêche	35
ii.	Les activités d'aquaculture et de pêche à pied.....	36
e)	Les exportations	38
1)	Point méthodologique	38
2)	Evaluation de la part de la production CCCE exportée hors Bretagne.....	39
i.	Les place des exportations alimentaires bretonnes dans les exportations totales de la région	39
ii.	La part de de chaque filière productive bretonne et CCCE destinée aux exportations	40
2.	Approche qualitative du système alimentaire local	43
a)	Point méthodologique	43
1)	Méthodologie des entretiens.....	43
2)	Répartition des rencontres par type ou secteur d'activité	43



b)	La situation des filières locales, d'après le regard de ses acteurs et sous l'angle des travaux déjà réalisés	44
1)	Production du territoire.....	44
i.	Secteur productif agricole	44
ii.	Le secteur productif marin.....	48
2)	La transformation.....	50
i.	« Agro-Industrie » & transformateurs locaux	50
ii.	Producteurs transformateurs locaux	50
3)	La distribution	51
i.	La grande et moyenne distribution (GMS)	51
ii.	Les magasins de proximité	52
iii.	Vente à la ferme & magasins de producteurs	53
iv.	Associations d'aide alimentaire	53
v.	Restauration collective et privée	54
C.	Mise en perspective régionale	56
1)	Approche démographique et économique ; Un territoire agricole économiquement dynamique et démographiquement attractif	56
2)	Le foncier agricole Breton ; Des surfaces agricoles bretonnes en baisse habitées d'exploitations moins nombreuses et plus étendues.....	56
3)	Les productions bretonnes ; Une activité d'élevage & légumière importante	57
4)	L'industrie agroalimentaire Bretonne (IAA) ; La première région française de l'agro-industrie.....	58
D.	La restauration collective (RC) du territoire de la CCCE en chiffres	60
1.	Méthodologie	60
2.	Les couverts servis restauration collective du territoire	61
3.	Répartition des couverts servis en 2019 par commune du territoire	63
4.	Estimation du nombre de couverts en restauration commerciale dans la CCCE	65
E.	Evaluation de la consommation annuelle sur la CCCE	67
1.	Approche quantitative.....	67
a)	Méthodologie	67
b)	Niveau de demande à l'échelle de la CCCE	68
1)	Présentation de l'écart méthodologique d'estimation de demande en viande, poisson et œuf.....	68
2)	Estimation globale de la demande alimentaire sur le territoire.....	69



a.	Répartition globale de la demande alimentaire au sein de la CCCE par tranche d'âge	69
b.	Répartition de la demande de viande, poisson et œuf sur le territoire....	70
c.	Les types de viandes consommées sur le territoire de la CCCE.....	71
2.	Approche qualitative des pratiques et attentes alimentaires locales.....	74
a)	Les achats en alimentation générale des habitants de la CCCE ; La GMS fréquemment et fortement sollicitée dans un périmètre proche des lieux de résidence.	74
1)	Le choix du lieu d'achat & sa fréquentation.....	74
2)	Critères & budget d'alimentation générale.....	76
b)	Les pratiques d'achats et attentes en matière d'alimentation locale des habitants de la CCCE ;	78
1)	Les pratiques, budgets et lieux fréquentés par les habitants de la CCCE ...	78
2)	Les motivations & attentes en aliments locaux des habitants de la CCCE...	83
F.	Compatibilité de la demande avec la production alimentaire locale.....	87
1.	Comparaison en valeur absolue de la production à la consommation.....	87
2.	Introduction de la diversité des régimes alimentaires dans la demande locale.	88
III.	Les problématiques territoriales	91
A.	Problématique juridique : Les grands principes de la commande publique adaptés à un approvisionnement de proximité & de qualité	92
1.	Etapes Première : Définition des besoins et rédaction des pièces du MP.....	92
a)	Définir précisément les besoins.....	92
b)	Allotir finement les marchés	93
c)	Définir des conditions d'exécution adaptées.....	93
2.	Etape seconde : Publicité du Marché Public : Tenant compte de l'accès à celle-ci par les opérateurs locaux.....	94
3.	Etape finale : Sélection des candidats et offres	95
a)	Ne pas évincer les petits candidats.....	95
b)	Utiliser une pluralité de critères pour choisir les offres	95
c)	Négocier et échanger lors des marchés sortant de la procédure adaptée.	96
B.	Problématique logistique	98
1.	Les structures & entreprises logistiques.....	99
2.	Structure logistique existante sur le territoire de la CCCE.....	101
3.	Structure logistique existante à proximité de la CCCE.....	102
C.	Conséquences sur le potentiel productif alimentaire local et sa demande en cas de sortie d'une commune du territoire.....	104
1)	Impacts sur la production agricole végétale	104



i.	<i>Répartition des volumes généraux de la production alimentaire végétale au sein de la CCCE ; Un pôle productif principal demeure</i>	104
ii.	<i>Une structure des variétés de productions agricoles végétales modifiée</i>	105
iii.	<i>Les surfaces agricoles consacrées à la production biologique, fortement réduites.</i>	109
2)	Impact sur la production agricole issue de l'élevage	110
3)	Impact sur la demande alimentaire du territoire.....	112
i.	<i>Une variation modeste de la population totale & un impact quasi-imperceptible sur la fréquentation touristique</i>	112
ii.	<i>Une demande demeurant stable.....</i>	112
IV.	Synthèse générale	114
A.	Synthèse de flux du système alimentaire local	114
B.	SWOT Territorial : Forces, Faiblesses, Opportunités et Risques du Territoire de la CCCE ..	116
	Bibliographie.....	117
	Table des illustrations.....	121
	Tableaux	121
	Figures	121
	Cartes.....	124
	Images	124
	Table Des Matières.....	125