

# **Partie 2**

## **Plan d'actions**

# 1. Les enjeux issus du diagnostic

## 1.1 Forces et faiblesses

Forces	Faiblesses
<b>Agriculture</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Occupation des sols très agricole et très boisée</li><li>▪ Des exploitations agricoles relativement nombreuses</li><li>▪ Dynamique de création de petites exploitations non conventionnelles</li><li>▪ Des porteurs de projets agricoles innovants et nombreux</li><li>▪ Des porteurs de projets souhaitant (ou réfléchissant à) mutualiser des outils</li><li>▪ De nombreuses transmissions de terres agricoles à venir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Baisse du nombre d'agriculteurs</li><li>▪ Peu de transformation à forte valeur ajoutée</li><li>▪ Peu de circuits de distribution courts (pêche, viande, produits laitiers...)</li><li>▪ Difficultés d'accès au foncier, peu de terre pour les porteurs de projets (foncier agricole partant souvent à l'agrandissement)</li><li>▪ Peu de surface en agriculture biologique</li><li>▪ Manque de certains produits (fruits, produits laitiers transformés, volaille etc.)</li></ul>
<b>Alimentation des ménages</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Des GMS désireuses de développer la vente de produits locaux</li><li>▪ Une proposition large de boutiques de produits locaux et/ou biologiques ainsi que de marchés de producteurs</li><li>▪ Un bassin d'emplois important dans les conserveries du territoire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Manque d'informations sur l'offre alimentaire locale</li><li>▪ Une consommation trop importante de viande et produits transformés</li><li>▪ Une trop faible part des habitants fréquente les magasins de produits locaux et/ou biologiques, ou les marchés</li><li>▪ Peu de producteurs du territoire en mesure de répondre à la demande des GMS.</li></ul>
<b>Restauration</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Des restaurateurs motivés pour accéder à davantage de produits locaux</li><li>▪ Des restaurateurs demandeurs de livraison de légumes et autres denrées produites sur le territoire</li><li>▪ Des restaurateurs ouverts à des partages de contacts, d'expériences, de recettes, à une mise en réseau.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Des restaurants collectifs et/ou scolaires gérés par des prestataires</li><li>▪ Des restaurants collectifs sous contrat avec des centrales d'achat</li><li>▪ Difficulté de s'approvisionner en produits locaux par manque de temps, de produits disponibles et de difficultés de facturation en gré à gré</li><li>▪ De gros problèmes de recrutement pour les restaurants privés.</li></ul>
<b>Précarité alimentaire</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 6 associations et organismes d'aide alimentaire sur le territoire</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nous n'avons pas relevé de groupes de travail rassemblant les bénévoles sur</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Des bénévoles nombreux et impliqués</li> <li>▪ Des initiatives innovantes avec l'ULAMIR du Goyen : production de légumes pour l'épicerie sociale du CCAS par l'Atelier d'insertion des Plomarc'h</li> <li>▪ Une association très investie dans les problématiques alimentaires : la Maison solidaire de Kermarron</li> <li>▪ Vers une mutualisation du matériel et une mise en réseau renforcée des acteurs.</li> </ul>	<p>notre territoire permettant d'échanger et de réfléchir aux axes d'amélioration</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les bénévoles de la Maison solidaire de Kermarron affirment avoir du mal à toucher les personnes les plus précaires via leur groupement d'achat</li> <li>▪ Manque de produits frais</li> <li>▪ Des bénéficiaires affirment manquer de place pour conserver et stocker</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 1.2 Cinq grands enjeux

À l'issue des 18 mois d'enquête, 5 grands enjeux apparaissent :

### **Enjeu 1 : Soutenir l'installation de porteurs de projets agricoles et la conversion en agriculture biologique**

De nombreux agriculteurs sont proches de la retraite, des porteurs de projet veulent s'installer sur notre territoire. Il s'agit donc de faciliter la transmission des fermes pour que les terres n'aillent pas toutes à l'agrandissement, constituant ainsi des fermes qui deviendront intransmissibles du fait de leur trop grande surface. Faciliter l'accès au foncier et au bâti agricole, soutenir des porteurs de projet souvent non issus du milieu agricole, les aider à mûrir leur idée pour qu'elle devienne un projet viable. Le soutien à la conversion en agriculture biologique est également indispensable pour protéger la biodiversité locale, supprimer les émissions de gaz à effet de serre liés à l'usage des intrants chimiques, et récupérer la qualité de l'eau.

### **Enjeu 2 : Développer les liens entre producteurs et consommateurs**

Sans le travail des agriculteurs, nous n'aurions pas de quoi nous nourrir. Cependant, du fait des problèmes de pollution liés aux modes de production actuels, les agriculteurs subissent de nombreuses critiques et en souffrent. Recréer des liens entre les agriculteurs et les mangeurs c'est créer des nouveaux débouchés pour les produits locaux (et peut-être donner envie aux agriculteurs de sortir des seuls circuits longs), permettre une meilleure rémunération des producteurs par la réduction du nombre d'intermédiaire et favoriser une meilleure reconnaissance de la profession agricole. C'est aussi une façon de renouer les liens distendus entre les hommes et la terre : je mange ce que la terre de mon territoire veut bien me donner.

### **Enjeu 3 : Encourager l'auto-production alimentaire**

Dans cette même optique de renouer avec la terre, de sortir de notre condition d'hommes et de femmes modernes hors sol, l'auto-production est un enjeu essentiel : apprendre ce que signifie faire pousser une plante et le soin que cela nécessite. C'est également une façon d'assurer aux ménages un approvisionnement en produits frais de bonne qualité, non transformés, et à moindre coût, qui n'ont pas parcouru des milliers de kilomètres avant d'arriver dans l'assiette. Pour peu que les potagers familiaux soient bien pensés, ils peuvent par ailleurs constituer des espaces précieux de récupération de la biodiversité.

### **Enjeu 4 : Accompagner les changements de mode de consommation alimentaire vers une alimentation moins carnée et moins transformée**

L'une des conditions pour arriver à une alimentation relocalisée et issue principalement de l'agriculture biologique est le fait de réduire la part des surfaces agricoles destinées à la production de produits animaux (viande, lait). Cela est également une chose souhaitable pour la santé : moins de produits gras, moins de viande, moins de produits transformés, moins de sucre, davantage de légumes et de légumineuses, ce sont là souvent les indications des diététiciens. Pour faire évoluer nos régimes alimentaires, encore faut-il savoir comment cuisiner des repas sans viande ou des repas avec des légumineuses et où trouver les protéines dont nous avons besoin ?

### **Enjeu 5 : Favoriser l'accès à tous à une alimentation saine et locale**

L'alimentation saine et locale ne doit pas être l'apanage des classes moyennes et aisées de la société. Tout le monde devrait avoir accès à ce type d'alimentation. La collaboration avec les cantines, les structures de l'aide alimentaires et de la solidarité, les agriculteurs est essentielle pour assurer cette accessibilité à tous. L'éducation à l'alimentation à destination de tous est également un levier à travailler.

## **2. Perspectives et ambitions**

Les PAT visent la relocalisation de l'alimentation et la transition agroécologique de l'agriculture. Mais à quel niveau et à quelle échéance ?

### **2.1 Les engagements nationaux et internationaux**

Sur le plan des émissions de carbone, l'Accord de Paris sur le Climat en 2015 pose aux pays européens un objectif de réduction de 30 % de leurs émissions d'ici 2030 par rapport aux niveaux de 2005. La neutralité carbone est visée à l'horizon 2050.

Sur le plan de l'agriculture biologique, le Plan national Ambition Bio 2022 adopté en 2018 pose l'objectif de 15% de SAU en bio en France en 2022. Le plan européen, quant à lui, signé par tous les ministres de l'agriculture de l'UE en 2021, pose l'objectif de 25% de SAU bio en 2030.

Au regard de ces objectifs adoptés au niveau national et international, il semble juste de viser 100 % de relocalisation alimentaire et 100 % d'agriculture biologique à terme, au plus tard en 2050. Là réside toute l'ambition de la transition alimentaire et agricole. La question est de savoir combien de temps on se donne pour accomplir cette transition.

### **2.2 Vers la transition agricole et alimentaire**

Au regard de ces objectifs adoptés au niveau national et international, et après le travail de concertation mené en novembre 2022 auprès des agriculteurs, des partenaires et des élus, nous posons les objectifs suivants :

- **xxx %** de relocalisation alimentaire
  - **xxx %** de surfaces agricoles en agroécologie (agriculture biologique, MAEC)
- à l'**horizon 2050**, sur notre territoire.

### **Projection en termes de productions et de surfaces agricoles**

A compléter avec l'aide de l'outil parcel quand les % auront été établis.

Beaucoup d'éléments que nous ne maîtrisons pas impacteront la transformation de nos modes de consommation alimentaire et de production agricole, en la ralentissant ou en l'accéléralant : les politiques menées au niveau national et européen, les prix des carburants et des engrais chimiques, le coût des énergies en général, les modifications du climat, la rareté et la pollution de l'eau, la guerre...

Cependant, de la même façon que dans la période de l'après-guerre, l'agriculture et l'alimentation des ménages a connu des modifications très profondes sur une période relativement courte (une vingtaine d'années), nous faisons le pari que nous sommes capables, avec une volonté politique forte, de transformer à nouveau profondément notre système de production agricole et nos modes d'alimentation.

## 3. Plan d'actions et mise en œuvre du PAT

### 3.1 5 axes, 26 actions

#### **Axe 1 : Soutenir l'installation de porteurs de projets agricoles et la conversion en agriculture biologique**

Action 1	Soutenir l'installation de nouveaux agriculteurs et la conversion en bio (soutien financier, mise en réseau)
Action 2	Connaître les porteurs de projets agricoles et leurs besoins, les accompagner et les soutenir
Action 3	Connaître les agriculteurs proches de la retraite et identifier les biens agricoles à céder
Action 4	Animer annuellement un café transmission pour mettre en relation porteurs de projets et cédants
Action 5	Participer à la constitution d'une réserve foncière pour faciliter l'accès au foncier de nouveaux agriculteurs (financement citoyens et collectivités)
Action 6	Recenser les friches agricoles (terres et bâti)
Action 7	Faciliter la remise en exploitation des terres en friche
Action 8	Etudier l'opportunité de créer des outils de transformation de produits bruts sur notre territoire (lait, viande, légumes...)
Action 9	Intégrer les enjeux liés au logement des nouveaux agriculteurs et au bâti agricole à la réflexion sur les PLU actuels sur le futur PLUI

#### **Axe 2 : Développer les liens entre producteurs et consommateurs**

Action 10	Élaborer un catalogue des producteurs à destination du grand public
-----------	---------------------------------------------------------------------

Action 11	Référencer les producteurs sur les sites web spécialisés (Mangeons local.bzh, locavor, produits-bretons...)
Action 12	Créer des espaces de mise en relation entre les agriculteurs et les professionnels de la restauration (collective ou privée)
Action 12 bis	Etudier l'opportunité de la création d'une plateforme logistique dédiée à des professionnels
Action 13	Créer des espaces de mise en relation entre les agriculteurs et les habitants (visites de ferme, marchés de producteurs...)
Action 14	Promouvoir les groupements d'achat et les magasins de produits locaux et bio
Action 15	Soutenir la création d'un réseau d'entraide citoyen autour de l'agriculture et de l'alimentation

### **Axe 3 : Encourager l'auto-production alimentaire**

Action 15	Organiser et/ou promouvoir des formations favorables à l'autoproduction (mise en route d'un potager familial, découverte de la permaculture, initiation à la plantation et à la greffe d'arbres fruitiers...)
Action 16	Poursuivre la mise en réseau des jardins partagés
Action 17	Accompagner la transformation d'espaces publics communautaires en espaces nourriciers accueillant la biodiversité
Action 18	Mettre en lien les propriétaires d'espaces à potentiel potager non ou plus utilisés avec des habitants sans jardin désireux de cultiver un potager

### **Axe 4 : Accompagner les changements de mode de consommation alimentaire vers une alimentation moins carnée et moins transformée**

Action 19	Expliquer la nécessité du changement de nos modes de consommation alimentaire (conférences, ateliers, projections, stands, expositions etc.)
Action 20	Proposer un cycle d'interventions scolaires (école primaire, collège voire lycée) sur l'alimentation durable
Action 21	Organiser des ateliers cuisine : découverte des légumineuses, menus végétariens, cuisiner les restes
Action 22	Recenser les cuisines collectives existantes sur le territoire qui pourraient être mobilisables (propriétaire, liste du matériel, période de prêt potentiel etc.)
Action 23	Participer à la réflexion sur la création d'une cuisine pédagogique mutualisée accessible aux associations, écoles, particuliers, professionnels

## Axe 5 : Favoriser l'accès à tous à une alimentation saine et locale

Action 22	Encourager les cantines scolaires du territoire à passer à s'approvisionner en produits / repas locaux et bios
Action 23	Créer des espaces de mise en relation entre les agriculteurs et les structures de l'aide alimentaire
Action 24	Mettre en place des ateliers de cuisine en lien avec les associations d'aide alimentaire (cuisiner les produits frais ou les légumineuses, cuisiner des surplus alimentaires...)
Action 25	Accompagner les structures d'aide alimentaire en vue de transformer les surplus en conserves
Action 26	Étudier la mise en place de chèques alimentation durable

## 3.2 Évaluation de la mise en œuvre du PAT

### 3.2.1 Calendrier

**Nous nous fixons comme objectif d'avoir réalisé ou commencé toutes les actions ci-dessus avant la fin du mandat électif actuel (2026).**

Remarque : au printemps 2024, nous devons nous poser la question du renouvellement du poste de chargée de mission PAT (la mission de 3 ans se terminera en décembre 2024).

### 3.2.2 Comité d'évaluation

Le comité d'évaluation est composé des élus communautaires et municipaux du groupe de travail agriculture et alimentation.

### 3.2.3 Indicateurs

Le Projet Alimentaire Territorial sera suivi annuellement via des indicateurs, qui permettront de rendre compte de l'impact et de l'évolution du projet sur les court, moyen et long termes.

<b>Soutenir l'installation de porteurs de projets agricoles et la conversion en agriculture biologique</b>
Nombre d'agriculteurs installés
Nombre d'agriculteurs commercialisant en circuits-courts
Surfaces en bio et en MAEC
Préservation surfaces agricoles utiles
Friches agricoles réhabilitées
<b>Développer les liens entre producteurs et consommateurs</b>

Outils et espaces de concertation créés
Nb de points / d'espace de vente de produits locaux et chiffres de ventes (groupements d'achat)
Approvisionnement local et bio de la restauration collective
Rencontres restaurateurs-producteurs
Achats alimentaires de la collectivité (politique d'achats responsables)
<b>Encourager l'auto-production alimentaire</b>
Nombre et diversité des ateliers
Nombre de bénéficiaires
Surface de terrains communautaires accueillant des espaces nourriciers ou de biodiversité
<b>Accompagner les changements de mode de consommation alimentaire vers une alimentation moins carnée et moins transformée</b>
Nombre d'ateliers
Nombre de bénéficiaires
Nombre d'événements organisés
<b>Favoriser l'accès à tous à une alimentation saine et locale</b>
Nombre de producteurs locaux partenaires de l'aide alimentaire
Mise en place et nombre de bénéficiaires chèque alimentation durable
Nombre ateliers cuisine ou de transformation
Nombre de bénéficiaires