

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

Le 26 janvier de l'An Deux Mille Vingt Trois à 18h, le Conseil communautaire légalement convoqué le 20/01/2023, s'est réuni à Douarnenez Communauté, sous la présidence de M. Philippe AUDURIER, Président.

Votants : 26

GRIJOL Christian, THOMAS Sébastien, GUET François, TANGUY Patrick, RAHER Marc, SAVINA Henri, CHANTREAU Katell, KERVAREC Ronan, AUDURIER Philippe, POITEVIN Jocelyne, BOUCHERON Dominique, TILLIER Dominique, POULMARC'H Bertrand, LE MOIGNE Philippe, LAOUENAN-LE LEC Françoise, DREANO Christelle, CLEMENT Isabelle, TUPIN Hugues.

Pouvoirs :
ANDASMAS Anissa, pouvoirs à RAHER Marc
STEFANUTTI Isabelle, pouvoirs à THOMAS Sébastien
HERNANDEZ Marie-Thérèse, pouvoirs à SAVINA Henri
JAFFRY Bernard, pouvoirs à BOUCHERON Dominique
TANGUY Christine, pouvoirs à POITEVIN Jocelyne
CROM Florence, pouvoirs à TUPIN Hugues
MANNEVEAU Julie, pouvoirs à CHANTREAU Katell
GUILLEMOT André, pouvoirs à LE MOIGNE Philippe

Secrétaire de séance : KERVAREC Ronan

Délibération N° DE 08-2023

Objet : Validation du plan d'actions du Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Rapporteur : Katell CHANTREAU

En lien avec le PACAET et la volonté d'agir au niveau de l'agriculture et de l'alimentation, Douarnenez Communauté a répondu en 2021 à un Appel à Projet « Emergence d'un Projet Alimentaire Territorial » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et en a été lauréate.

Un projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer une agriculture durable ainsi qu'une alimentation de qualité sur un territoire donné.

Les objectifs du PAT de Douarnenez Communauté sont :

- L'amélioration de la qualité de l'eau,
- La réduction de l'impact carbone de notre alimentation
- L'amélioration du revenu des agriculteurs,
- L'éducation alimentaire
- L'accès à tous, y compris des plus bas revenus, à des produits sains et locaux,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un diagnostic territorial a été réalisé pendant 18 mois avec 4 axes :

- Agriculture/foncier agricole
- Alimentation des ménages
- Restauration collective
- Précarité alimentaire

Une phase de concertation (agriculteurs, partenaires, élus, grand public) a permis, en s'appuyant sur les résultats de ce diagnostic, de rédiger un plan d'actions autour de 5 axes et 30 actions détaillées en annexe :

- Axe 1 : Soutenir l'installation de porteurs de projets agricoles et la conversion en agriculture biologique
- Axe 2 : Développer les liens entre producteurs et consommateurs
- Axe 3 : Encourager l'auto-production alimentaire
- Axe 4 : Accompagner les changements de mode de consommation alimentaire vers une alimentation moins carnée et moins transformée
- Axe 5 : Favoriser l'accès à tous à une alimentation saine et locale.

Vu l'avis favorable de la commission Transitions du 24 novembre 2022,

Vu l'avis favorable à l'unanimité du bureau du 16 janvier 2023,

Il est proposé :

- **De valider le plan d'actions du Projet Alimentaire Territorial.**

Le Conseil Communautaire, après en avoir délibéré, adopte à l'unanimité les dispositions proposées.

Fait et délibéré le 26 janvier 2023.

Le Président,

Philippe AUDURIER





« *Les pieds dans l’P(L)AT !* »

PAT Douarnenez Communauté,

Raktres boueta an tiriad

Diagnostic Territorial - Plan d’actions

PAT labellisé de niveau 1 – Janvier 2023



Projet

Alimentaire

Territorial



Agriculture



Restauration collective



Alimentation des ménages



Précarité alimentaire

La réalisation de ce document a été pilotée par Sophie De Roeck, chargée de mission PAT, et Katell Chantreau, vice-présidente de Douarnenez Communauté déléguée aux Transitions et à l'Environnement.

Contacts : sophie.deroeck@douarnenez-communaute.fr, 02 98 74 48 50.

REMERCIEMENTS / TRUGAREZ

Merci à toutes les personnes interrogées dans le cadre du diagnostic (agriculteurs, porteurs de projets agricoles, restaurateurs, responsables de cuisine ou d'établissements scolaires, responsables de structures d'aide alimentaire, bénéficiaires de l'aide alimentaire, citoyens ayant répondu au questionnaire du PACAET, responsables des industries agro-alimentaires), pour leur accueil, leur disponibilité et le temps qu'ils ont bien voulu nous accorder. Sans elles, ce document n'existerait pas.

Merci à Lénaïg Stéphan pour son travail de défrichage et de collecte de données, les entretiens qu'elle a réalisés et les supports de diffusion qu'elle a créés.

Merci aux élu.e.s de la commission Transitions de Douarnenez Communauté pour leur implication, et tout particulièrement au groupe de travail Agriculture et alimentation !

Merci à l'ADEME, la DRAAF et le ministère de l'Agriculture et de l'alimentation pour la confiance accordée à notre projet à travers l'octroi d'un soutien financier.

Merci au Réseau des PAT Bretagne-Pays de la Loire et au réseau émergent des PAT finistériens.

Merci à Sandrine Simon et à Raphaël Gautier pour leurs observations au moment de la relecture du document.

Merci aux services Communication, Développement économique, Informatique, Financier, Administration générale, Accueil de Douarnenez Communauté et au SPIC Eau et Assainissement, pour les aides diverses et variées, souvent salutaires !

EDITO / PENNAD STUR

Si Douarnenez Communauté soutient l'installation de nouveaux agriculteurs depuis de nombreuses années, la question de l'alimentation est une préoccupation plus récente. C'est le travail autour du PACAET (Programme d'Actions Climat Air Energie Territorial) qui a mis en lumière l'importance de ce thème dans le champ des Transitions. L'appel à projets « PAT émergents » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a permis de s'emparer du sujet avec enthousiasme.

Les défis sont multiples :

- Économique, pour le renouvellement de la population agricole et pour l'autonomie alimentaire ;
- Économique et social, pour une meilleure rémunération des agriculteurs et une accessibilité à une alimentation locale et de qualité pour tous ;
- Environnemental, pour réduire l'impact carbone de notre agriculture et de notre alimentation et pour en finir avec les pollutions diffuses de l'air et de l'eau ;
- De santé publique, pour lutter contre le développement de maladies telles le cancer, l'obésité, le diabète, les maladies cardio-vasculaires, liées aux modes de production agricole et de consommation.

Nul doute que les intercommunalités ont leur rôle à jouer dans le grand chantier de la transition agroécologique et de la relocalisation de l'alimentation, aux côtés des agriculteurs, des professionnels de l'alimentation, de la société civile, de l'État et des autres structures institutionnelles.

Ce document guidera notre action pour les 4 années à venir. Il comprend :

- Un diagnostic agricole et alimentaire du territoire (récolte de données et enquête de terrain réalisée entre avril 2021 et octobre 2022) ;
- Un plan d'action construit au regard des données collectées et affiné dans le cadre de la concertation collective organisée entre juin et novembre 2022.

À l'échelle locale, ensemble, nous pouvons agir pour réinventer le plaisir du bien manger, pour tous, bon pour les femmes et les hommes, bon pour la terre et tous les êtres vivants.

Abaoe bloavezhioù 'vez skoazellet staliañ labourerien douar nevez gant Douarnenez Kumuniezh. Nevesoc'h eo an aked lakaet ganti ouzh afer ar boued. Al labour tro-dro d'ar PACAET (Steuñv Hin Aer Energiezh an Tiriad) en deus lakaet war-wel pegen pouezus eo an tem-se evit an treuzkemm. Ar galv raktresoù "PAT o tiwanañ" skignet kaset gant Ministrerezh al Labour douar en deus broudet ac'hanomp da dapout krog enni da vat gant entan.

Liesseurt eo an difioù :

- Fed ekonomiezh, evit ma teufe peizanted nevez da heul ar re bet war o leve hag evit bezañ emren a-fet boued ;
- Fed Ekonomikel ha sokial, evit ma vefe paeet gwelloc'h al labourerien douar hag evit ma c'hellfe an holl kaout boued lec'hel hag a galite ;
- Endroel, evit digreskiñ ar produñ karbon gant al labour douar hag hor mod debriñ, hag evit echuiñ gant saotradur an aer hag an dourioù ;
- Fed yec'hed, evit stourm a-enep kleñvedoù evel ar c'hrign-bev, an dreist-pouez, an diabet, ar c'hudennoù kalon-gwazhied, liammet gant hon mod da broduñ ha da zebriñ boued.

Hep tamm douetañs ebet e rank ar c'humuniezhoù kumuniezh bezañ perzh e chanter bras an treuzkemm agroekologel hag adlec'hiañ ar boued, a-gevred gant al labourerien-douar, an dud a vicher war ar boued, ar gevredigezh dre vras, ar Stad hag an aozadurioù ensavadurel all.

An teuliad-se vo anezhañ ur stur evit ar 4 bloaz da zont. Div lodenn a ya d'ober anezhañ :

- Un diagnostik war al labour douar hag ar boueta en hon tiriad (dastum roadennoù hag enklask war an dachenn bet kaset etre miz Ebrel 2021 ha miz Here 2022) ;
- Ur steuñv oberoù savet diwar ar roadennoù dastumet ha peurlipet a-drugarez da brantadoù kuzuliata aozet etre miz Even ha miz Kerzu 2022.

Amañ, er c'horn-bro ma vevomp ennañ, e c'hellomp labourat asambles evit adijinañ plijadur an debriñ mat evit an holl, mat da kement den a zo ha mat d'an douar ha d'an holl vodoù bev.

Katell CHANTREAU,

Vice-présidente de Douarnenez Communauté déléguée aux Transitions et à l'Environnement
Bez-prezidantez Douarnenez Kumuniezh e karg eus an Treuzkemmoù hag eus an Endro

GLOSSAIRE / GERIAOUEG

AB : Agriculture Biologique

ADEME : Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole

CA : Chambre d'Agriculture

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

CIAP : Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne

CIVAM : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

DD : Développement Durable

DDTM : Direction Départementale des Territoires et de la Mer

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EPAB : Etablissement Public d'Aménagement de la Baie

EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale

EHPAD : Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

FDSEA : Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles

FEAD : Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis

GAB : Groupement des Agriculteurs Biologiques

GES : Gaz à Effet de Serre

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

MAB : Maison de l'Agriculture Biologique

MAEC : Mesures Agro-Environnementales et Climatiques

NIMA : Non Issu du Milieu Agricole

PACAET : Programme d'Actions Climat, Air et Energie Territorial

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PBS : Production Brute Standard

RP : Représentation Parcellaire Graphique

SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural

SAU : Surface Agricole Utile

SIG : Système d'Information Géographique

SPIC : Service Public Industriel et Commercial

ULAMIR : Union Locale d'Animation en Milieu Rural

SOMMAIRE / TAOLENI

1. Introduction	7
1.1 Présentation du territoire et de la collectivité	7
1.2 Un PAT pour Douarnenez Communauté.....	8
2. L’agriculture sur le territoire	14
2.1 Les surfaces agricoles.....	14
2.2 Les agriculteurs.....	17
2.3 La production agricole	24
2.4 Zoom sur l’agriculture biologique et les mesures environnementales	28
2.5 Les impacts environnementaux de l’agriculture	32
2.6 Les impacts de l’agriculture sur la biodiversité	34
2.7 La commercialisation des produits agricoles du territoire	36
2.8 Les partenaires des agriculteurs sur le territoire.....	36
2.9 Autonomie alimentaire et foncier	40
3. La pêche sur le territoire	44
3.1 Douarnenez, 2 ^{ème} port de pêche de la Cornouaille.....	44
3.2 La pêche douarneniste.....	44
4. L’alimentation des ménages.....	47
4.1 La consommation des ménages	47
4.2 Deux enquêtes locales sur la consommation des ménages	48
4.3 L’offre alimentaire sur le territoire.....	51
4.4 Zoom sur les industries agro-alimentaires du territoire	54
5. La restauration collective et privée	58
5.1 Les lois Egalim (2018) et Climat et résilience (2021)	58
5.2 Les restaurants collectifs.....	59
5.3 Les restaurants privés	63
6. La précarité alimentaire	65
6.1 Précarité alimentaire et inégalités sociales.....	65
6.2 La lutte contre la précarité alimentaire	65
6.3 L’aide alimentaire sur notre territoire	68
7. Les enjeux issus du diagnostic	72
7.1 Forces et faiblesses.....	72
7.2 Cinq grands enjeux	73

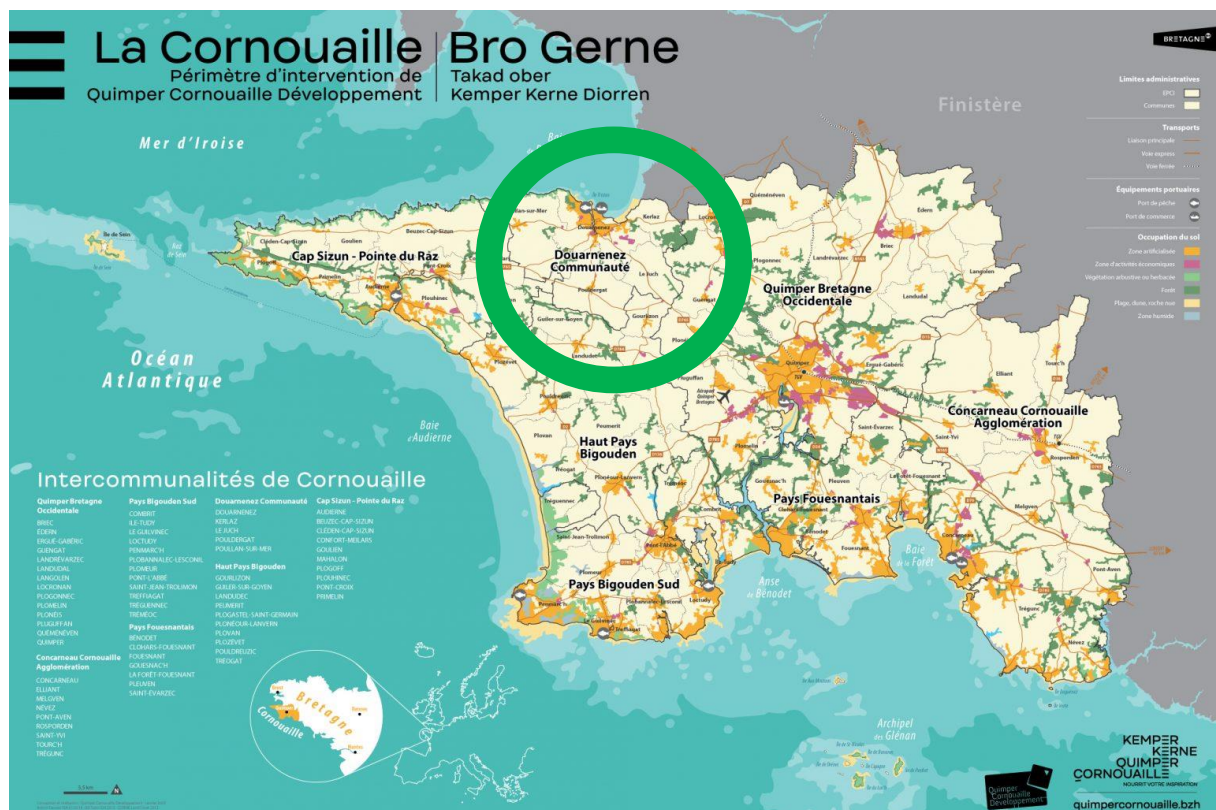
8. Perspectives et ambitions	
8.1 Les engagements nationaux et internationaux	74
8.2 Vers la transition agricole et alimentaire.....	74
9. Plan d’actions et mise en œuvre du PAT.....	76
9.1 5 axes, 30 actions	76
9.2 Évaluation de la mise en œuvre du PAT	78

1. Introduction

1.1 Présentation du territoire et de la collectivité

1.1.1 Présentation du territoire

Le pays de Douarnenez se situe à l'extrême ouest de la Bretagne, au fond de la Baie de Douarnenez, à une vingtaine de kilomètres de Quimper. L'intercommunalité de Douarnenez Communauté regroupe 5 communes : Douarnenez, la ville centre, et quatre communes rurales, Kerlaz, Le Juch, Pouldergat et Poullan-sur-Mer. Elle fait partie du Pays de Cornouaille, au sud du Finistère.



Si la ville centre est fortement marquée par son histoire et son activité maritime (la ville de Douarnenez est dotée de 3 ports, pêche et plaisance), l'ensemble du territoire est largement façonné par l'activité agricole, et notamment par les pâturages. Les espaces boisés sont également nombreux. Les espaces naturels du territoire, notamment littoraux, sont dotés aujourd'hui de mesures de protection qui assurent leur pérennité (sites classés, inscrits, espaces remarquables...).

La ville de Douarnenez constitue un pôle d'emplois et de services et elle draine un bassin de vie qui dépasse les limites de Douarnenez Communauté. Elle dispose d'équipements publics de santé (hôpital Michel Mazéas, centre de secours), mais aussi de plusieurs écoles, collèges et lycées et d'équipements culturels et sportifs (médiathèque, cinéma, plaine des sports, stade aquatique). Les communes rurales comptent également des équipements de proximité (salles multi-activités) facilitant l'animation de la vie locale. Néanmoins, le territoire constate une diminution et un vieillissement de sa population, au cours de la dernière décennie, même si la tendance semble s'inverser depuis la crise du Covid.

1.1.2 Présentation de la collectivité

Douarnenez Communauté est un établissement Public de Coopération Intercommunale créé en 1993. Il est le fruit d'un rassemblement de cinq communes : Douarnenez, Kerlaz, Le Juch, Pouldergat et Poullan-sur-Mer.

Depuis sa création, la communauté de communes n'a cessé d'élargir son champ de compétences, soit par une politique volontariste des élus qui y ont siégé, soit en s'adaptant aux exigences législatives. La loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) est venue renforcer de nouveau cet échelon territorial par le biais de nouveaux transferts de compétences des communes vers les intercommunalités.

Douarnenez Communauté gère aujourd'hui de nombreuses politiques publiques :

- Le développement économique et touristique
- L'habitat
- Les mobilités
- L'aménagement de l'espace communautaire
- L'eau et l'assainissement
- La qualité des eaux des bassins versants
- L'aire d'accueil et les grands rassemblements annuels des gens du voyage
- La collecte et le traitement des déchets ménagers
- La voirie d'intérêt communautaire
- L'aménagement numérique du territoire
- Les technologies de l'Information et de la Communication
- La politique de la petite enfance avec la Maison de la petite enfance et le Relais assistantes maternelles
- La jeunesse
- Les équipements sportifs d'intérêt communautaire (salle multisports et piscine)
- Les transitions écologiques
- La randonnée.

1.2 Un PAT pour Douarnenez Communauté

1.2.1 Qu'est-ce qu'un PAT ?¹

Les PAT sont issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Ils ont pour objectif de **relocaliser l'agriculture et l'alimentation** dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

Ils travaillent différents thèmes comme celui de la transition agroécologique, de l'aménagement du territoire, de l'économie, de la lutte contre la précarité alimentaire, de la qualité de l'alimentation, de la santé...

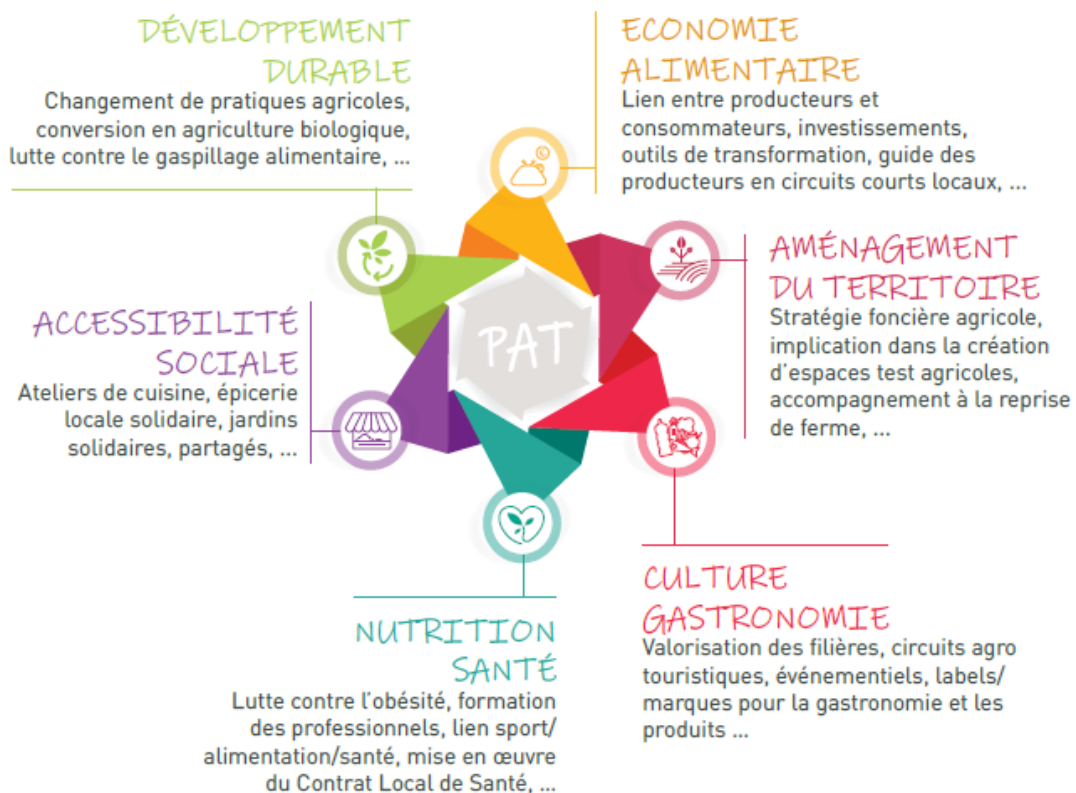
Ils promeuvent une alimentation durable et de qualité, c'est-à-dire :

- ✓ Saine et gustative
- ✓ Intégrant la préservation de l'environnement
- ✓ Au juste prix pour tous (agriculteurs, producteurs, distributeurs, consommateurs)

¹ <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/qu-est-ce-qu-un-pat-a2180.html>

- ✓ Accessible à tous
- ✓ Valorisant le territoire, le patrimoine alimentaire local et le lien social.

Un PAT commence par un diagnostic territorial qui évalue la production agricole, la production alimentaire locale ainsi que le besoin alimentaire du bassin de vie étudié. Ce diagnostic permet de dégager des forces, des faiblesses, des enjeux et un plan d'actions construit en concertation avec les acteurs locaux.



1.2.2 Genèse, pilotage, objectifs et cibles

Pourquoi mettre en place un PAT sur notre territoire ?

Dans un contexte de crise de l'élevage, de pression foncière sur les surfaces agricoles, de diminution de la population agricole, d'augmentation de la précarité alimentaire, les politiques nationales à l'œuvre ont montré leurs limites et la nécessité de développer des interventions complémentaires à une échelle plus locale. Le territoire peut constituer un lieu d'innovation qui permette de construire et de proposer des réponses adaptées au contexte.

L'alimentation est multidimensionnelle, elle touche à l'économie, à l'agriculture, à l'usage du sol, à l'écologie, à la santé, à la justice sociale, à la culture... Travailler la question alimentaire, c'est la garantie pour une collectivité de mener une démarche globale et transversale qui réponde aux besoins du territoire et de ses acteurs. L'alimentation est par ailleurs un sujet très fédérateur qui peut permettre de rassembler autour de mêmes enjeux des acteurs aux préoccupations et aux objectifs a priori opposés.

La genèse

Juin 2020 : Douarnenez Communauté se dote d'une nouvelle vice-présidence et d'une nouvelle commission, dédiée aux Transitions et à l'Environnement.

Septembre 2020 : Les membres de la commission constituent des groupes de travail thématiques afin de réfléchir à l'élaboration d'un Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), bien que n'étant pas un territoire « obligé » (car moins de 20 000 habitants). Le groupe de travail Agriculture et Alimentation a rapidement suscité beaucoup d'intérêt et de motivation de la part des élu.e.s.

Décembre 2020 : L'idée de travailler spécifiquement sur un Projet Alimentaire Territorial se concrétise avec la parution d'un Appel à projets du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur « l'émergence de PAT ».

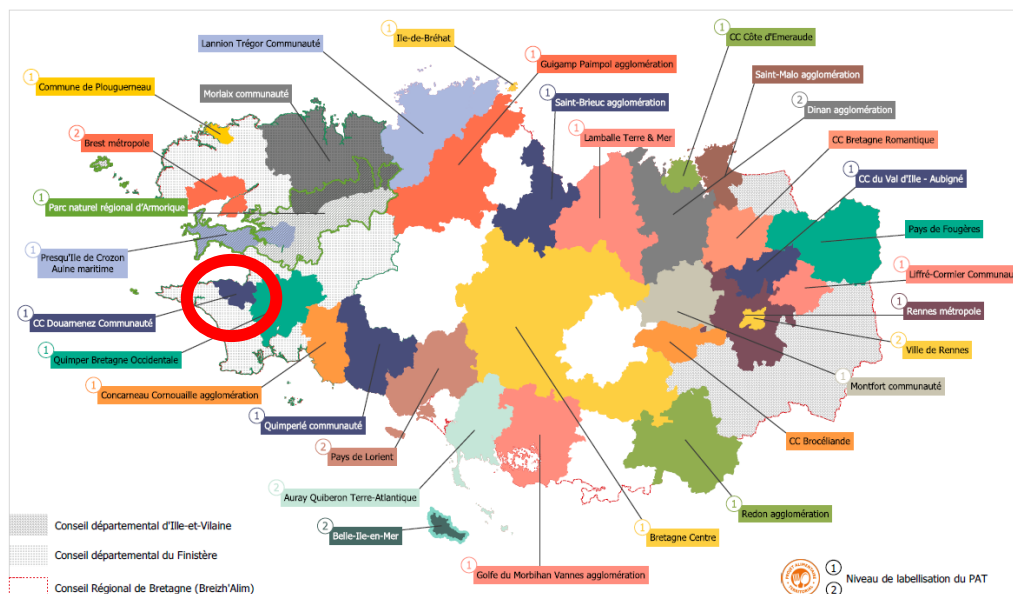
Mars 2021 : Le conseil communautaire valide la candidature de la collectivité à cet Appel à projets. Durant 3 mois, le groupe de travail agriculture et alimentation prépare cette candidature, en allant à la rencontre de plusieurs acteurs locaux : agriculteurs, Chambre d'Agriculture, cuisine centrale de Douarnenez, EPAB, CIVAM etc.

Avril 2021 : La collectivité recrute une stagiaire en master 2 pour 6 mois pour démarrer le diagnostic agricole et alimentaire du territoire, en collaboration avec la chargée de mission développement durable de la collectivité. Le cabinet d'études brestois TDA (Territoires de Démocratie Alimentaire) nous accompagne durant cette même période sur la méthodologie du diagnostic.

Juillet 2021 : Douarnenez Communauté est lauréate de l'Appel à projets et obtient une subvention de 100 000 € sur 3 ans. Le PAT de Douarnenez Communauté est labellisé au niveau 1 « Emergence de PAT » par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.² L'aide du Ministère permet de créer un poste dédié au PAT, sur la base d'un temps partiel à 80%, et de mettre en place les premières actions.

Décembre 2021 : La chargée de mission PAT prend son poste.

Les projets, systèmes et démarches alimentaires en Bretagne en 2022



Source : DRAAF Bretagne

² : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-projets-systemes-et-demarches-alimentaires-en-bretagne-a2182.html>

Le pilotage

Le PAT de Douarnenez Communauté est piloté par le groupe de travail agriculture et alimentation composé d'élus communautaires et municipaux et de techniciens (chargée de mission PAT, chargé de mission Transitions, Directrice Générale des Services). Il rend compte de l'avancement du projet à la Commission Transitions et Environnement. Le pilotage technique est assuré par la chargée de mission PAT.

Les objectifs

Les objectifs de notre PAT sont ainsi définis :

- L'amélioration de la qualité de l'eau
- La réduction de l'impact carbone de notre alimentation (en lien avec notre Programme d'Actions pour le climat)
- L'amélioration du revenu des agriculteurs
- L'éducation alimentaire
- L'accès à tous, y compris des plus bas revenus, à des produits sains et locaux
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

La première étape consiste à élaborer un diagnostic agricole et alimentaire complet du territoire de Douarnenez Communauté, en vue de mettre en place des actions tendant vers une relocalisation de l'alimentation.

Les cibles

- Agriculteurs, éleveurs, transformateurs
- Cantines scolaires publiques et privées, maternelles, primaires et enseignement secondaire, EPHAD et restaurants d'entreprise
- Restauration collective et touristique
- Épicerie sociale, Banque alimentaire, Restos du Cœur, Secours Populaire, Association Fraternité, Le Local, Maison Solidaire de Kermarron
- Habitants de Douarnenez Communauté.

1.2.3 La méthodologie

Récolte de données existantes

Nous avons traité les données RPG (représentation parcellaire graphique), et avons été aidés par les mairies des 5 communes du territoire, ainsi que par l'Etablissement Public d'Aménagement de la Baie (EPAB) et notre Système d'Information Géographique (SIG) interne.

Nous avons rencontré une certaine difficulté pour accéder aux données et avons pu constater un manque de transparence, probablement dû au secret statistique et/ou à la valeur monétaire de ces données.

Enquête de terrain

Une cinquantaine d'entretiens individuels ont été réalisés auprès d'un panel d'acteurs. Tous les entretiens ont été réalisés sur les lieux de travail ou de résidence des informateurs (ferme, magasin, domicile). Nous nous sommes déplacées uniquement à vélo électrique afin de réduire l'impact carbone de nos trajets.

Entretiens réalisés :

- 16 entretiens avec des agriculteurs-ices + 3 rencontres informelles
- 7 entretiens avec des gérant.e.s de commerce ou GMS de Douarnenez (Carrefour city, Leclerc, Mamie Mesure, Intermarché, Biocoop Maison biologique, Ys et bio, Epicerie locale)
- 2 pêcheurs et 1 mareyeur
- 1 rencontre avec des porteurs de projets agricoles (avec l'élaboration d'un fichier contacts)
- 2 rencontres avec des acteurs associatifs agricoles (CIVAM 29, Confédération paysanne)
- 6 rencontres avec des associations/organismes d'aide alimentaire (CCAS, Restos du Cœur, Secours Populaire, Maison Solidaire de Kermarron, MJC Douarnenez, Le Local)
- 5 rencontres avec des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- 8 rencontres avec les chefs de cuisine ou responsables de restaurants collectifs (cuisine centrale de Douarnenez, Collège-Lycée JM Le Bris, cité scolaire Lamennais, Hôpital Michel Mazéas, Résidence Domitys, restaurant d'entreprises de Lannugat, restaurant Kan ar Mor à Lannugat, MFR de Poullan-sur-Mer)
- 8 entretiens avec des restaurateurs
- 3 rencontres avec des industries agro-alimentaires du territoire (Kerbriant et Chancerelle à Lannugat, Petit Navire à Pouldavid).

De plus, une enquête réalisée dans le cadre de la concertation citoyenne autour du PCAET en juin 2021 incluait des questions en lien avec l'agriculture et l'alimentation. Il s'agissait d'un questionnaire en ligne et au format papier disponible dans les mairies, réservé aux habitants de Douarnenez Communauté (résidence principale ou secondaire). 625 personnes volontaires y ont répondu.

Partie 1

Diagnostic agricole et alimentaire territorial

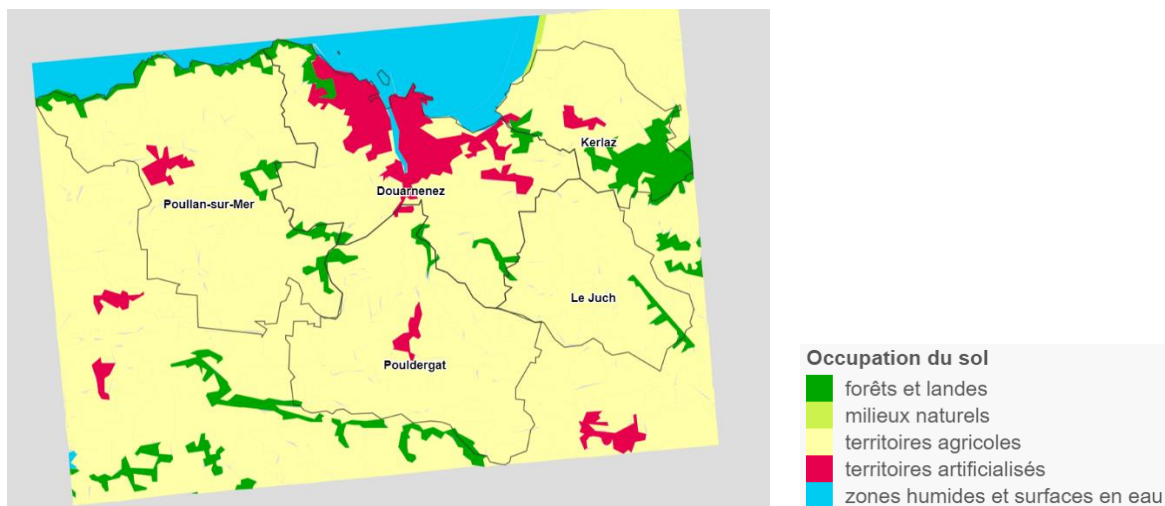
2. L'agriculture sur le territoire

2.1 Les surfaces agricoles

2.1.1 Occupation des sols

Le territoire couvre 105 km² avec une densité de 172 habitants/km² en 2018. Les surfaces agricoles dominent.

Occupation du sol de Douarnenez Communauté en 2018



Source : SDES, IGN – Corine Land Cover 2018

2.1.2 Surface agricole utile (SAU)

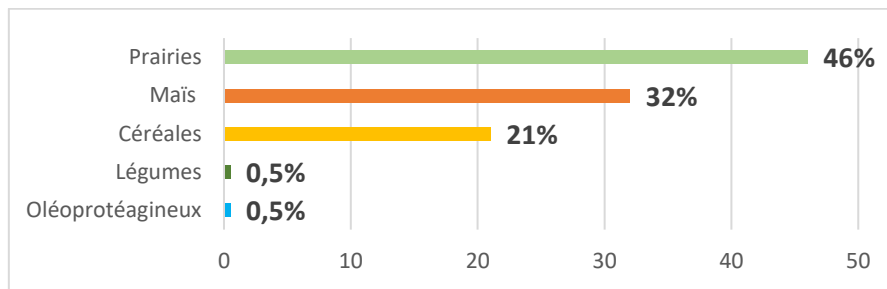
Les sols sont très largement occupés par des surfaces agricoles utiles (SAU). La « SAU est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...) ».

En 2021, les parcelles agricoles représentent 63% de la surface totale du territoire de Douarnenez Communauté avec 6663 hectares (ha) de SAU répartis en 3 409 parcelles agricoles. Ce pourcentage est légèrement supérieur à celui du Finistère. 57% de la surface du département du Finistère est agricole (380 000 ha)³.

Les prairies constituent la majorité de ces surfaces agricoles. Les cultures de maïs et de céréales occupent la deuxième et la troisième place en termes d'occupation des sols agricoles.

³ Chambre d'agriculture

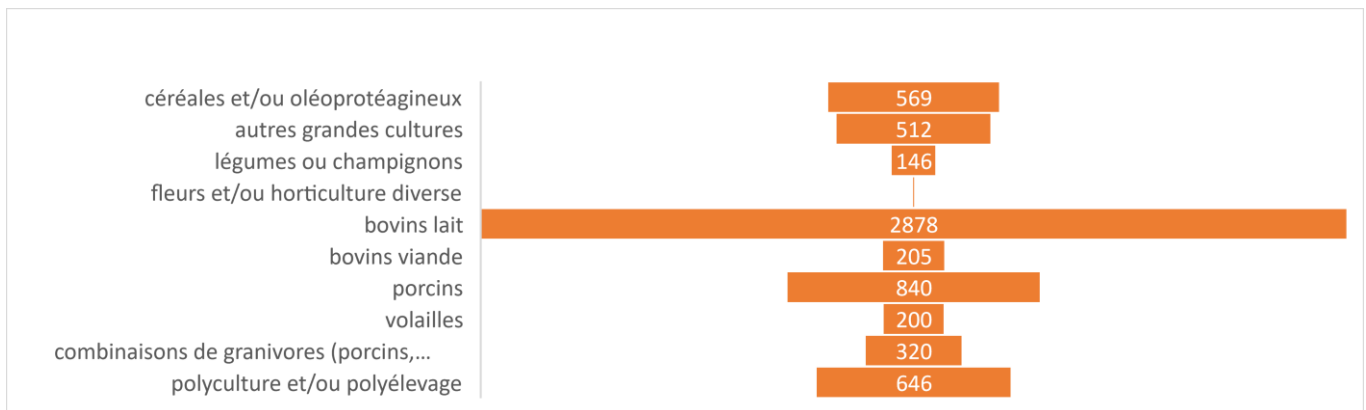
Utilisation des surfaces agricoles (2016)



Source : Estimation de la Chambre d'agriculture à partir des données RPG 2016

En 2020, une large majorité de la SAU est utilisée pour l'élevage laitier (pâturages, cultures pour alimentation animale).

Utilisation de la SAU en hectares en 2020



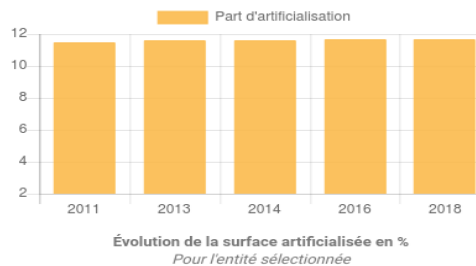
Source : DRAAF

2.1.3 Artificialisation des sols

Les données issues de l'observatoire régional du foncier fournissent des informations sur l'artificialisation des territoires bretons, totalisant les surfaces dédiées aux habitations, activités, réseaux de transport, et leurs espaces associés, par opposition aux surfaces agricoles et naturelles.

Artificialisation sur Douarnenez Communauté de 2011 à 2018

CC Douarnenez Communauté



EPCI 2018



Source : GéoBretagne / Observatoire du Foncier⁴

⁴ <https://geobretagne.fr/app/obsfoncier/>

La part artificialisée de Douarnenez Communauté (11,7%) est inférieure à la moyenne départementale (12,3%) mais légèrement supérieure à la moyenne régionale (11,5%). L'artificialisation a augmenté en moyenne de +0,24% par an entre 2011 et 2018. Sur la même période, elle a augmenté de +0,14 % par an dans la Cap-Sizun et de +0,63 % par an dans la Haut Pays bigouden.

Entre 2009 et 2020, ce sont 48 ha issus de la surface agricole qui ont ainsi été artificialisés sur notre territoire. Plus des trois-quarts des surfaces récemment artificialisées ont été destinées à l'habitat, le reste ayant été utilisé pour des activités économiques. Au niveau national, ce sont 276 377 ha qui ont été consommés entre 2009 et 2019, soit l'équivalent du département du Rhône.

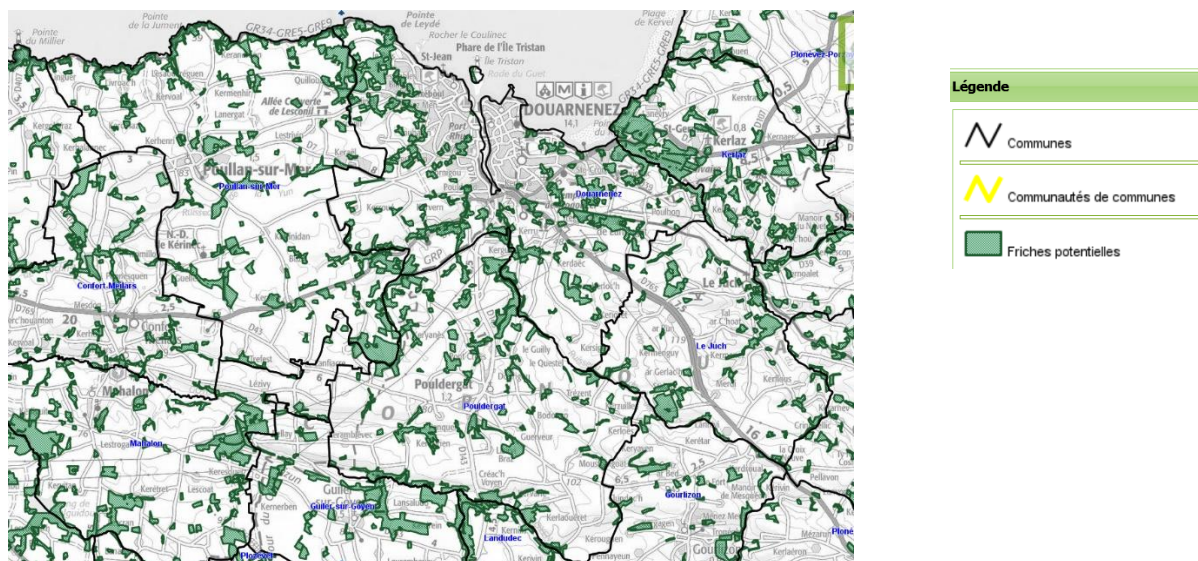
2.1.4 Les friches agricoles

Une friche agricole est un **espace qui a eu un jour une vocation agricole et qui n'est plus utilisée**, productive ou même entretenue. Elle résulte de la déprise agricole des terres (abandon définitif ou sur une longue période).

Tous les 5 ans, le préfet charge la commission départementale de la préservation des espaces naturels, agricoles et forestiers (CDPENAF) de procéder à un inventaire des parcelles considérées comme des friches, qui pourraient être réhabilitées pour l'exercice d'une activité agricole ou forestière. Le dernier inventaire date de 2020. Dans le Finistère, la DDTM estime à 60 000 ha la surface des friches agricoles, principalement dans les communes côtières et dans les Monts d'Arrée⁵.

Sur notre territoire, les friches agricoles sont nombreuses, comme l'atteste la carte ci-dessus. Elles pourraient représenter une surface de 800 à 1200 ha.

Estimation des friches agricoles sur Douarnenez Communauté en 2020



Source DDTM⁶

Le Code rural prévoit que « toute personne physique ou morale peut demander au préfet l'autorisation d'exploiter une parcelle susceptible d'une mise en valeur agricole ou pastorale et inculte ou

⁵Source : <https://www.terra.bzh/transformer-les-friches-en-terres-agricoles>

⁶ <http://cartelie.application.developpement-durable.gouv.fr/cartelie/voir.do?carte=FAP29&service=DDTM> 29

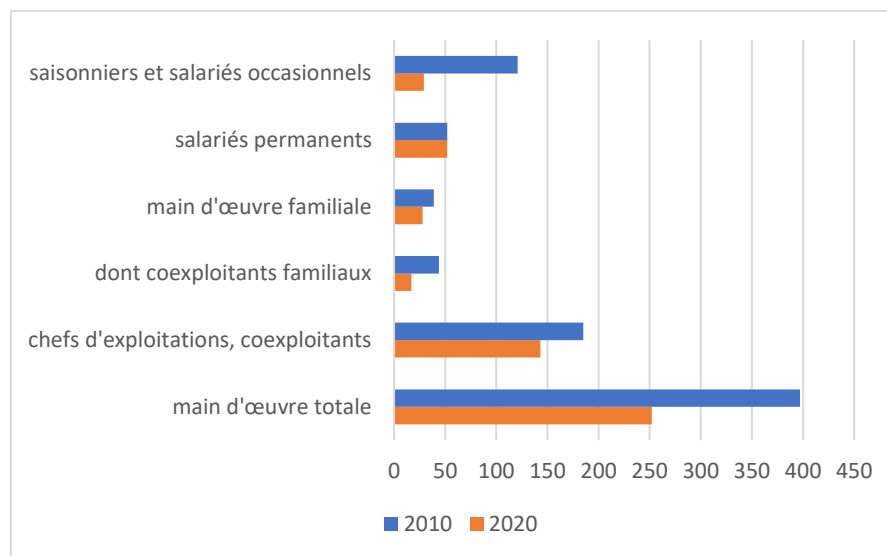
manifestement sous-exploitée depuis au moins trois ans ». La commune de Moëlan-sur-Mer a ainsi entrepris un long travail de remise en culture de friches agricoles sur une surface de 120 ha.

2.2 Les agriculteurs

2.2.1 La population agricole

En 2020, sur Douarnenez Communauté, la population agricole comptait 252 personnes (chefs d'exploitations, salariés, saisonniers etc.) contre 397 en 2010, soit une diminution de 37% de la main d'œuvre agricole en 10 ans.

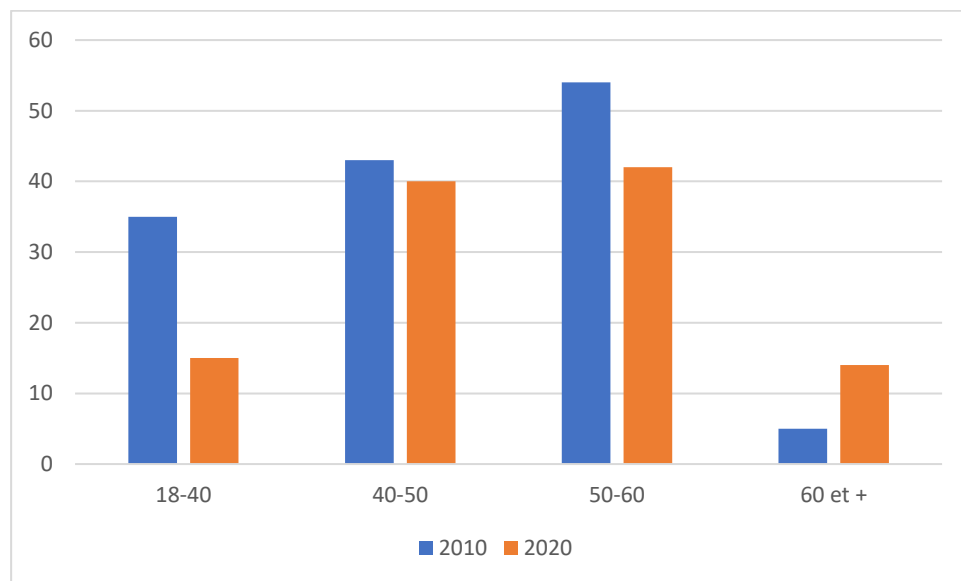
Répartition des travailleurs agricoles de Douarnenez Communauté par statut en 2010 et 2020



Source : DRAAF

Une partie non négligeable des exploitants agricoles de notre territoire Douarnenez Communauté est en fin de carrière. De nombreux départs à la retraite devraient avoir lieu dans les 5 à 10 ans (30% selon la Chambre d'Agriculture). En Bretagne, la moyenne d'âge des agriculteurs est de 50 ans. La moitié des exploitations bretonnes sera à reprendre d'ici 10 ans.

Moyenne d'âge des agriculteurs de Douarnenez Communauté en 2010 et 2020



Source : DRAAF

12% des travailleurs agricoles de Douarnenez Communauté (tous statuts confondus) sont des femmes, en 2020 comme en 2010. Il est possible que cette tendance évolue dans les prochaines années avec l'installation d'une nouvelle génération d'agriculteurs.ices.

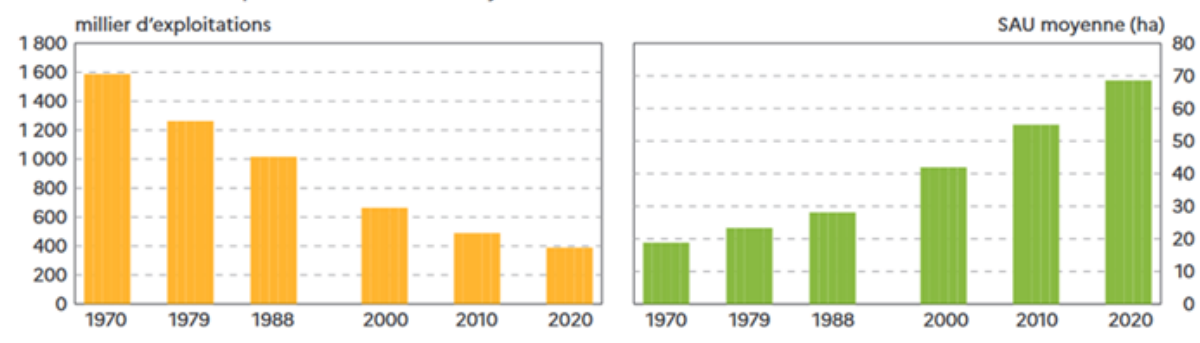
2.2.2 Les exploitations agricoles

Douarnenez Communauté compte **122 exploitations agricoles en 2020** contre 133 en 2010. Cette diminution du nombre d'exploitations trouve sa principale explication dans les départs en retraite d'exploitants sans reprise derrière par de nouveaux agriculteurs. Le corollaire de cette diminution du nombre d'exploitations est l'augmentation de la taille des exploitations.

Evolution du nombre d'exploitations et de leur superficie en France entre 1970 et 2020

En 50 ans, la superficie moyenne des exploitations gagne 50 hectares en France métropolitaine

Évolution du nombre d'exploitations et de la SAU moyenne



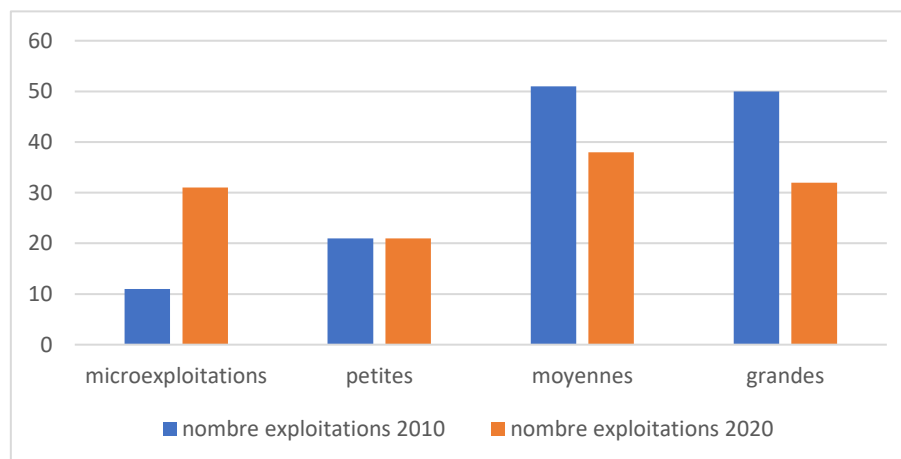
Source : Agreste – Recensement agricole 2020

En 2021, les exploitations dont le siège est situé sur l'une des communes de notre territoire ont une taille moyenne de 53 ha. La plupart de leurs parcelles sont situées sur le territoire communautaire.

Le recensement agricole classe les exploitations en différentes tailles économiques en se référant à la production Brute Standard (PBS). Sont considérées comme « micro » les exploitations dont la PBS est

inférieure à 25 000 €, « petites » celles dont la PBS est comprise entre 25 000 et 100 000 €, « moyennes » celles avec une PBS comprise entre 100 000 et 250 000 € et « grandes » celles de plus de 250 000 € de PBS.

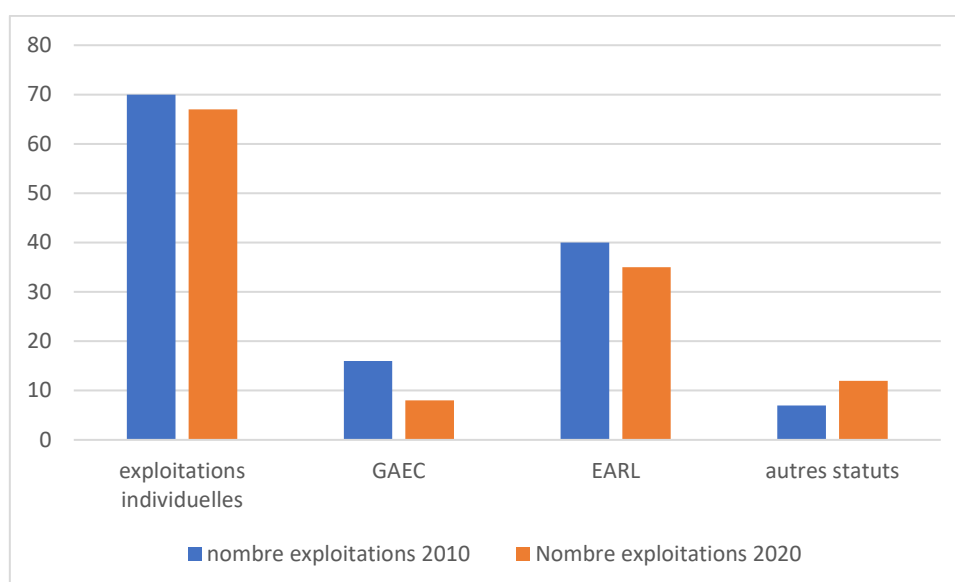
Nombre d'exploitations en fonction de leur taille économique en 2010 et 2020



Source : DRAAF

Les grandes exploitations (50 en 2010, 32 en 2020) se partagent 43 % de la SAU du territoire en 2020. Il est à noter un très net accroissement des micro-exploitations, qui passent de 11 à 31 entre 2010 et 2020.

Statut des exploitations en 2010 et 2020



Source : DRAAF

EARL signifie exploitation agricole à responsabilité limitée. Il s'agit d'une société civile à objet agricole, créée par la loi du 11 juillet 1985. Elle a pour objet l'exercice d'activités agricoles. L'EARL tout comme

la SARL agricole ont été créées dans le but de donner à l'exploitation agricole une autonomie patrimoniale.

Le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) est une société civile agricole de personnes permettant à des agriculteurs associés la réalisation d'un travail en commun dans des conditions comparables à celles existant dans les exploitations de caractère familial.

Les autres statuts correspondent par exemple à des Sociétés Civiles d'Exploitation Agricole (SCEA) : il s'agit d'une société civile à vocation agricole. Elle se compose d'au moins deux associés, et n'a pas de capital minimal ou maximal, les apports en nature ou en industrie sont possibles. Cela peut aussi correspondre à des Sociétés En Participation (SEP), qui est un outil facilitant le travail en commun tout en garantissant l'autonomie de ses membres. Le cœur de son fonctionnement réside dans la mutualisation de produits et de charges.

Sur notre territoire, les exploitations individuelles restent majoritaires.

2.2.3 Exploitations et propriété foncière

Nous ne disposons pas de données générales sur les liens entre exploitations et propriété foncière mais parmi les 16 agriculteurs interviewés, 44 % sont propriétaires de l'intégralité des terres qu'ils exploitent, 37 % sont propriétaires d'une partie des terres qu'ils exploitent et 19% sont uniquement locataires.

Les propriétés foncières proviennent très majoritairement d'un héritage familial. Les grandes exploitations louent souvent une partie des terres qu'elles exploitent. L'enquête montre que les enfants d'agriculteurs sont de moins en moins enclins à reprendre les exploitations familiales ce qui complexifie la transmission des terres à de jeunes agriculteurs. À titre d'exemple, nous avons identifié trois exploitations sur le territoire cédées à l'agrandissement au cours des neuf premiers mois de l'année 2021.

Dans les opérations de vente, le bâti, et notamment les logements, est fréquemment séparé des terres. Cela permet aux exploitants partant en retraite soit de réaliser une plus-value financière en vendant leur maison, soit de conserver leur logement. Cette pratique rend plus difficile pour les jeunes agriculteurs de se loger à proximité des terres qu'ils exploitent.

Un nouveau modèle d'exploitation apparaît, ne reposant plus sur un modèle familial mais sur une industrialisation de l'agriculture. Les travailleurs agricoles ne possèdent plus les terres et deviennent alors salariés. Ainsi, une entreprise de production d'œufs s'est installée sur le territoire. Elle maîtrise toute la chaîne de production : élevage de poussins, élevage de volailles (œufs), et usine de cassage d'œufs. Depuis plusieurs décennies, elle a racheté de nombreuses surfaces et cumule désormais 380 ha de foncier (80 ha en bio et 300 ha en conventionnel).

2.2.4 Les porteurs de projet agricole

En avril 2022, nous avons identifié une douzaine de porteurs de projet qui cherchaient des terres pour s'installer. Tous les porteurs de projet ayant contacté Douarnenez Communauté ont exprimé la volonté de s'installer sur le territoire en agriculture paysanne (agriculture biologique ou sans intrant chimique). Leurs projets sont divers :

- Arboriculture bio : pommes, poires, kiwis
- Biodynamie polyculture/élevage

- Ferme maraîchère en polyculture (volailles et œufs)
- Grandes cultures avec transformation : farines, huiles, légumineuses (lentilles, pois cassés)
- Maraîchage diversifié en bio (vente en directe et via une AMAP)
- Apiculture.

La majorité des porteurs de projet rencontrés sont des NIMA (non-issus du milieu agricole), souvent en reconversion professionnelle, et, par conséquent, ne bénéficient pas d'une possible transmission familiale de terres. L'accès au foncier ainsi qu'au bâti et au logement sont les principaux freins à leur installation.

« La terre, c'est la guerre ! »

« La recherche de foncier est assez décourageante, à part peut-être pour les enfants d'agriculteurs. »

« On a besoin de concret, on recherche des terres maintenant. »

« La SAFER est un monstre opaque. »

« La pression sur le foncier a augmenté avec la hausse du prix des matières premières. Tout le monde cherche l'autonomie ».

Ils sont confrontés à plusieurs difficultés : le prix des terres, la taille des exploitations (ils ne cherchent le plus souvent que 2-3 ha alors que ceux qui partent à la retraite en ont 40 ou 50), les réticences des cédants à vendre ou à louer leurs terres à de nouveaux arrivants souhaitant s'implanter avec un projet non-conventionnel...

Notons que les porteurs de projets agricoles ne sont pas les seuls à rencontrer des difficultés liées à la pression foncière. En effet, certains agriculteurs souhaitant se tourner vers une production plus responsable (plus d'herbe pour les animaux et moins de maïs et de soja) cherchent eux aussi à s'agrandir mais ne parviennent pas à trouver les terres dont ils ont besoin.

Nous avons rencontré une partie des porteurs de projet agricole. Leurs profils et projets sont synthétisés dans le tableau suivant.

Ils se sont réunis en collectif et sont désormais accompagnés par le Civam via un financement de Douarnenez Communauté.

Tableau des différents projets agricoles sur notre territoire en avril 2022

Projet	Avancée	Formation/Accompagnement	Projets en commun	Besoins
Arboriculture bio	Au 03/03/22 : A acheté un terrain de 2,3 ha à Kerlaz, pour production pommes, poires, kiwis, prunes et raisin de table en AB. Petite surface, souhaite les 2 ha supplémentaires mais propriétaire veut vendre à un céréalier.	BPREA et CIVAM29		2 ha
Maraîchage, volailles, œufs	Au 18/02/22 : Ont 15 ha à Poullan. Rénovent la maison et pensent démarrer le projet agricole en 2023. Ouverts pour mettre du terrain à dispo.	GAB et Chambre agriculture		
Semences potagères et florales	Au 18/02/22 : terrain mis à dispo pour 2 ans au Juch, en contrat avec une maison semencière, poursuit sa recherche de foncier.	CIAP et bénévoles Terre de Liens		De 1 à 3 ha + bâti
Grandes cultures avec transfo : lentilles, pois cassés, quinoa	Au 18/01/22 : Visée sur les terres de la SAFER au Juch (42 ha) Au 30/04/22 : projet en stand-by	Terres de lien via leur foncière	Souhaiteraient s'associer	1000m2 de bâti, entre 20 et 50 ha de terres
Maraîchage au Juch	Au 18/01/22 : cherche du terrain autour du Juch Au 07/05/22 : a 8000m2 mais cherche 2 ha supplémentaires			2 ou 3 ha + logement + bâti
Maraîchage bio avec associés si possible	Au 18/01/22 : salariat, pas commencé la recherche de foncier, arrivée à Dz en novembre 2021	BPREA, prévoit une formation avec CIVAM29		Pas encore identifiés

Restaurant bio estival avec maraîchage sur le terrain	04/02/22 : En recherche de foncier	Aucun	Laboratoire de transformation mutualisé (pour confitures, soupes, sirops, lactofermentation)	Minimum 2 ha (terre, resto, parking) et labo transformation
Maraîchage, fruitiers, plantes aromatiques	04/02/22 : a acquis 5 ha de terres à Poullan, prévoit de s'installer au printemps pour produire à l'automne	BPREA en biodynamie, accompagnée par le CIVAM29		Labo transformation
Arboriculture bio (petits fruits, arbres)		04/02/22 : démarre un BPREA sur 18 mois		Au minimum 2 ha
Maraîchage grandes cultures (15 légumes sur 15 ha) avec chantier d'insertion pour restauration collective et magasins	Au 08/04/22 : démarre ses recherches de foncier	Ingénieur forestier, ancien directeur d'un chantier d'insertion, expérience dans le maraîchage et l'encadrement		15 à 20 ha axe Douarnenez-Quimper
Valorisation de production agricole - Pickles – Lactofermentation - Atelier de transformation + commercialisation de produits - vente en vélo cargo sur les marchés	Au 25/04/22 : Démarre sa réflexion et son étude de marché informelle. RDV avec CA Rennes qui pense que le projet n'est pas viable	A Dz depuis 18 mois - ancien journaliste - DU environnement et DD à Nantes - RBE : dispositif accompagnement Pôle Emploi.		Cherche un local de 50 à 70m2 + matériel
Production de chanvre alimentaire	Au 25/04/22 : démarre la recherche de foncier pour 2023	En BPREA (reconversion)		Cherche entre 2 et 5 ha de parcelles – en lien avec le SPIC

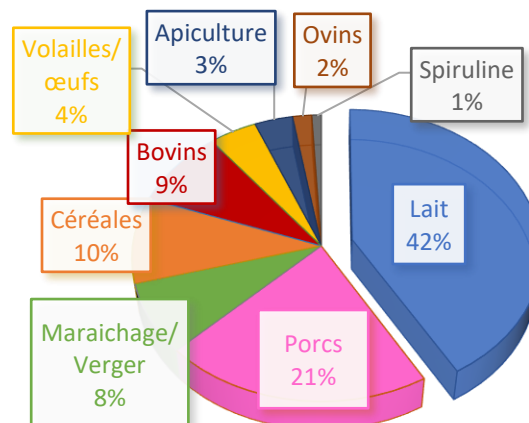
2.3 La production agricole

2.3.1 Productions des exploitations du territoire

Comme à l'échelle du Finistère, la filière laitière est la plus importante sur notre territoire. L'élevage porcin y est également très présent. Cependant, la production de viande et de produits issus de l'élevage est en baisse sur le territoire.

<u>Les productions du territoire :</u>	
 Viande de cochon	 Légumes frais
 Viande d'ovin	 Fruits
 Viande de bovin	 Blé (meunier)
 Lait	 Sarrasin
 Yaourts	 Autres céréales (seigle, épeautre, orge, ...)
 Viande de volaille	 Herbes aromatiques
 Œufs	 Miel
 Spiruline	

Répartition des exploitations du territoire selon leur production principale en 2021



Source : Chambre d'Agriculture

Hélas, nous n'avons pas réussi à récupérer de données sur les quantités produites, soit qu'elles ne sont pas accessibles gratuitement, soit qu'elles ne sont pas évaluées (des maraîchers nous signalent ainsi qu'ils ne quantifient pas leur production).

Les manques identifiés : Le territoire de Douarnenez Communauté rassemble une grande pluralité de productions. Dans la perspective d'une plus grande autonomie alimentaire et au regard des régimes alimentaires actuels, plusieurs types de productions mériteraient d'être développés :

- Oléagineux
- Légumineuses
- Fruits et légumes
- Viande
- Œufs
- Produits issus de la transformation du lait.

2.3.2 La transformation des produits bruts

Sur le territoire, peu de produits sont transformés. La quasi-totalité du lait produit est revendue à des coopératives comme Sodiaal ou Le Gall. Jusqu'au mois d'août 2022, une ferme pouldergatoise transformait 6 % de sa production de lait en yaourts, soit 50 000 yaourts produits annuellement et vendus dans les grandes surfaces, mais elle a décidé de suspendre cette production suite à la mise en demeure de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) concernant l'usage de l'eau du puits dans la salle de traite. Un éleveur laitier nous a fait part de l'idée qu'il serait pertinent de créer une laiterie collective (sous forme de CUMA par exemple) où un fromager professionnel transformerait du lait issu de plusieurs fermes en fromage, yaourts, crème, beurre etc.

Un meunier, installé sur la commune de Poullan-sur-Mer, transforme ses céréales biologiques (blé, épeautre, sarrasin etc.) en farine qu'il commercialise en circuits courts.

Sur Poullan-sur-Mer, une productrice d'herbes aromatiques et médicinales biologiques transforme une partie de ses produits en huiles alimentaires ou cosmétiques.

2.3.3 Gaspillage alimentaire au niveau de la production

Nous n'avons pas de données précises sur le gaspillage au niveau de la production agricole, le début de la chaîne alimentaire.

Cependant, nous savons que des éleveurs laitiers sont contraints de jeter des centaines ou des milliers de litres de lait lorsque leur quota annuel est atteint.

De même, des maraîchers nous ont fait part de leur incapacité à récolter tous les légumes en haute saison (manque de temps et/ou de main d'œuvre), notamment les courgettes et les tomates, et de fait, se voyaient obligés de les laisser pourrir sur pied.

Des solutions existent : faire des dons à des associations d'aide alimentaire, mettre en place du glanage ou faire appel à des associations spécialisées dans la valorisation des surplus agricoles.

2.3.4 Auto-production : des initiatives innovantes

Les jardins familiaux et les jardins partagés

Les **jardins familiaux** constituent à la fois un lieu de vie sociale et un moyen efficace de gérer l'espace. Ils permettent en effet de valoriser des terrains impropres à la construction et font partie intégrante des trames vertes en participant à la continuité des milieux naturels. Ce sont des espaces propices à la découverte de la nature et à l'initiation à la protection de l'environnement, en particulier en réservant un espace aux écoles. Mais l'intérêt premier est économique. Une parcelle d'environ 200m² permet à

une famille de se fournir en légumes tout au long de l'année. Ce sont pour les familles, surtout les plus modestes, des lieux de détente et de respiration et le moyen de réaliser « une œuvre ».

Il existe 2 sites de jardins familiaux à Douarnenez (Kermarron et Pouldavid) et 1 site au Juch (peu utilisé au moment de la rédaction de ce diagnostic), soit au total 140 parcelles.

A côté de ces jardins familiaux, et parfois au sein de ces jardins, sont apparus depuis quelques années les **jardins partagés**. Un jardin partagé est un jardin conçu, construit et cultivé collectivement par les habitants d'un quartier, d'un village ou d'une communauté. Un jardin partagé ne se décrète pas, il prend tout son sens parce qu'il répond aux attentes et aux besoins des habitants d'un lieu. Il peut être un lieu de véritable production ou simplement de rencontre, de convivialité, d'échange, de contemplation, etc.

Il existe 3 sites de jardins partagés à Douarnenez (place du Sémaphore, le Potager Triangle boulevard Richepin et les Incroyables Comestibles à Tréboul). Un verger partagé est par ailleurs en projet à Pouldergat, à Foeneg Veur, à l'initiative de la commune. Les premiers arbres fruitiers ont été plantés en 2021. Ce sont environ **200 personnes** qui gravitent de manière régulière autour de ces jardins et vergers partagés. Ces jardiniers expriment leur souhait de pouvoir échanger avec les autres jardins du territoire, lors de moments de convivialité, de partages d'expériences, de trocs de plants et d'astuces.

Un premier rendez-vous s'est tenu en mai 2022 à Kermarron avec un Troc de plants et d'astuces et a rassemblé plus d'une centaine de personnes. Dans le cadre du PAT, il est prévu d'organiser 4 événements par an, sur un jardin différent à chaque fois, pour créer du lien, avec une thématique en rapport avec la saison.

Les jardiniers souhaitent également voir leurs projets essaimer, les dupliquer sur d'autres espaces afin que davantage de personnes puissent en profiter. Par exemple, les Incroyables Comestibles basés à Tréboul ont proposé à l'école Jules Verne située dans le même quartier de venir planter des framboisiers aux abords de l'école. De tels partenariats sont recherchés et appréciés par les membres des jardins comme par les structures.

Les champs collectifs

Il existe sur le territoire plusieurs « champs collectifs », aux modalités de fonctionnement différentes pour chacun. 60 personnes environ participent à ces projets. Le principe ? Une mutualisation des cultures et le partage ou le don des récoltes.

Chaque champ est géré par un groupe d'une douzaine de personnes en moyenne, qui se donnent rendez-vous sur place de manière hebdomadaire (ou bihebdomadaire selon la saison). Les champs sont mis à disposition gracieusement par des propriétaires ou par les participants eux-mêmes. Les décisions techniques et organisationnelles sont prises collectivement. Il existe évidemment des différences entre les participants au niveau de la formation, des capacités à manier le tracteur, mais l'objectif est de réduire ces différences par la transmission. Généralement, il n'y a pas de distinction de rôles entre les membres. Dans certains champs, un tracteur est utilisé, dans d'autres la traction animale.

Les récoltes sont partagées entre les cultivant-es. Elles peuvent aussi être données en soutien à des collectifs, événements, mouvements et personnes en situation de précarité alimentaire (pour 1/3 de la récolte). Chaque groupe répartit la production comme il le souhaite.

Au niveau de la production, on trouve des légumes de serre (pour les champs qui en possèdent une), des légumes de plein champ (une quinzaine de légumes de conservation différents : carottes, poireaux,

courges, oignons, échalotes etc.), avec des quantités parfois importantes notamment pour la pomme de terre (1,5 tonne sur un seul champ). Pour les membres, les récoltes permettent de tendre vers une autonomie alimentaire.

Les membres réfléchissent aux cadres légaux qui permettraient la commercialisation d'une partie de la production de légumes, pour des groupements d'achat par exemple. Par ailleurs, ils manquent parfois de matériel, ou peuvent avoir du mal à faire venir de l'eau sur le terrain.

Un champ collectif souhaite faire connaître son activité et organise pour ce faire des repas appelés « cantines », à prix libre, plusieurs fois par an, au Local (espace autogéré en centre-ville de Douarnenez). D'autres ne souhaitent pas particulièrement communiquer sur leur projet et préfèrent le développer entre membres du groupe.

L'atelier d'insertion "Les jardins de la baie"

Face à la baie de Douarnenez, étendu sur 16 ha de prairies et de bâtiments agricoles, le site naturel protégé des Plomarc'h est un conservatoire des races bretonnes domestiques menacées de disparition. La Ville de Douarnenez, qui gère cet espace, met à disposition de l'association Ulamir centre social du Goyen une parcelle de 2 500 m² environ, un local et un espace dans les serres municipales pour son atelier d'insertion.

Cet atelier est financé par le Conseil Départemental du Finistère ainsi que par Douarnenez Communauté. Huit personnes bénéficiaires des minima sociaux y sont accueillies quatre matinées par semaine durant une année. Selon David Bordeix, animateur de l'atelier : « *L'objectif premier de l'atelier, c'est de réécrire un quotidien. Cultiver la terre et produire des légumes, c'est valorisant, le maraîchage est un outil pour reprendre confiance, multiplier les échanges, favoriser la mixité sociale.* »

Une tonne de courgettes, poireaux, concombres, betteraves, pommes de terre, courges : c'est la récolte annuelle de l'atelier d'insertion « Les jardins de la baie ». Les légumes sont répartis entre les bénéficiaires de l'atelier et la cuisine municipale. En 2022, l'atelier d'insertion a doublé sa surface cultivée et sa production légumière. « *La précarité est en hausse et les structures prodiguant une aide alimentaire ont les plus grandes difficultés à obtenir des fruits et légumes frais*, précise David Bordeix. *En pratiquant la rotation des cultures, nous pouvons augmenter la production sans y consacrer plus de temps. Pour cela nous envisageons de nous équiper d'un micro-tracteur.* » C'est chose faite depuis peu et l'atelier envisage désormais de développer de nouveaux partenariats et de fournir des légumes à l'épicerie sociale du Centre communal d'action sociale (CCAS).

Les enfants de l'Accueil de loisirs ou des écoles sont parfois accueillis sur le site et participent ainsi aux plantations et aux récoltes. Cela participe du projet global de la cantine municipale, notamment à son volet éducation à l'alimentation.



2.4 Zoom sur l'agriculture biologique et les mesures environnementales

L'**agriculture biologique** est un mode de production agricole excluant l'emploi de substances de synthèse, tels que les pesticides, les médicaments ou les engrais de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés. Peuvent bénéficier de la mention "agriculture biologique" les produits agricoles, transformés ou non, qui satisfont aux exigences de la réglementation de l'Union européenne relative à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques



Dans le dernier Programme National Nutrition Santé 2019-2023 (PNNS 4), il est pour la première fois recommandé, pour un mode de vie plus équilibré, d'aller vers les aliments biologiques.

2.4.1 Les agriculteurs du territoire engagés en agriculture biologique

En 2021, notre territoire compte **18 exploitations en agriculture biologique ou en conversion** (il n'y en avait aucune en 2010), pour 666 ha (dont 83 ha en conversion).

Agriculture biologique et conversions en 2021

2021	Dz Co	Finistère	Région Bretagne	France
Nombre de fermes	18	1071	3936	58413
% de fermes	14,8%	16%	13,4%	13,4%
SAU	666 ha, dont 83 ha en conversion	37 765 ha, dont 5537 ha en conversion	166 669 ha, dont 27 452 ha en conversion	2,78 millions, dont 584 612 ha en conversion
% SAU	10,3%	10%	10,3%	10,3%

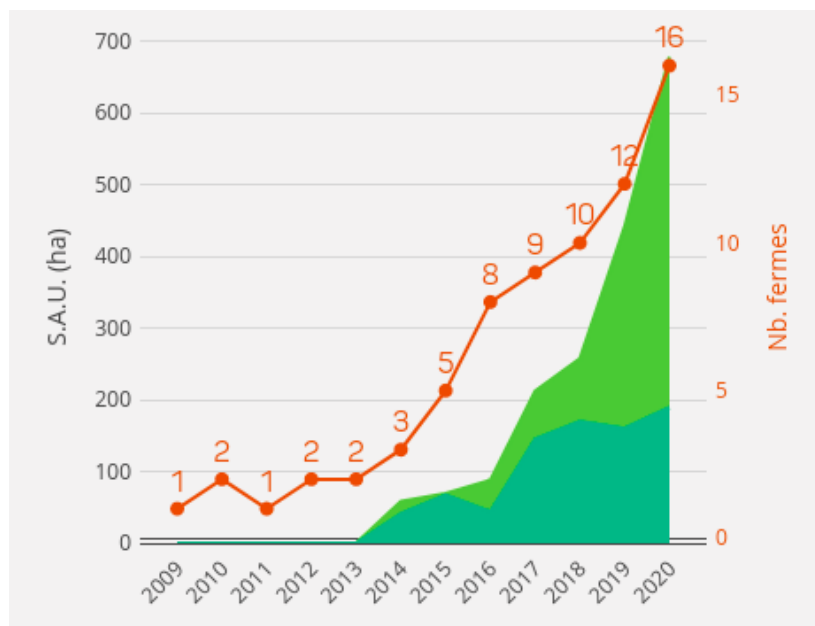
Sources : Agence bio et organismes certificateurs

Notre territoire se situe dans la moyenne bretonne et nationale en termes de pourcentage de fermes engagées en bio (certifiées ou en conversion) et de pourcentage de surfaces. Néanmoins, il est encore loin des objectifs nationaux et européens :

- Plan Ambition Bio 2022 national adopté en 2018 : objectif de 15% de SAU en bio en 2022
- Plan européen signé par tous les ministres de l'agriculture de l'UE en 2021 : objectif de 25% de SAU bio en 2030.

Le nombre d'agriculteurs et de surfaces en bio progresse surtout depuis 2016.

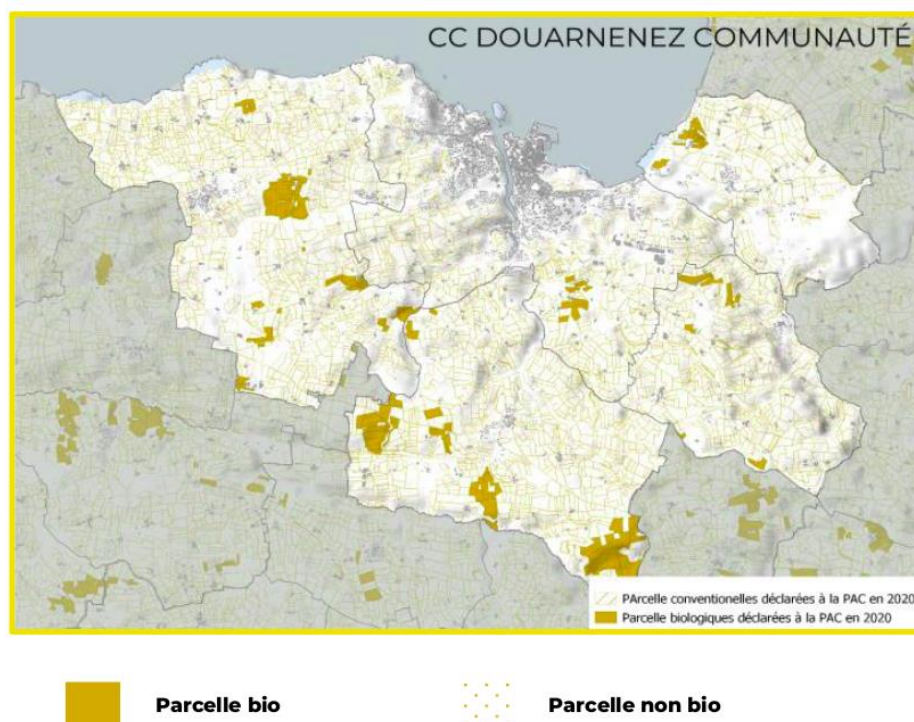
Evolution du nombre de fermes et des surfaces bio sur Dz Communauté entre 2010 et 2020



Source : Agrobio Bretagne

En 2021, sur les 18 producteurs engagés en agriculture biologique, 16 sont certifiés et 2 sont en conversion. 5 sont installés à Poullan (dont 1 en conversion), 4 à Pouldergat, 4 à Douarnenez (dont 1 en conversion), 3 au Juch, 2 à Kerlaz. La commune de Pouldergat compte la plus grande surface en agriculture biologique.

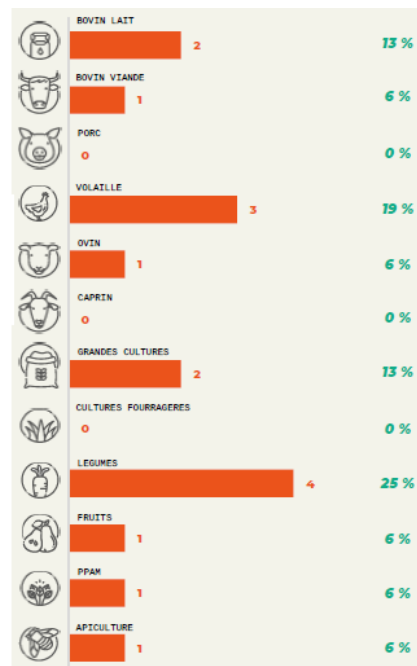
Parcelles en agriculture biologique en 2020



Source : Agrobio Bretagne

Le maraîchage est l'activité dominante : elle concerne 25% des exploitations bio. Viennent ensuite les volailles (3 exploitations en 2020), le lait (2 exploitations) et les grandes cultures (2 exploitations).

Activités dominantes des fermes bio de Douarnenez Communauté en 2020



Source : MAB 29

2.4.2 Pratiques non certifiées et MAEC

Notons que certaines exploitations ne sont pas labélisées en agriculture biologique mais n'utilisent pas de produits phytosanitaires. C'est notamment le cas de fermes maraîchères et de petits élevages.

Quelques raisons exprimées par les agriculteurs ou porteurs de projets ne demandant pas le label :

- Le label AB a perdu de son sens, estiment-ils. Il obéit à un cahier des charges national mais des produits certifiés AB peuvent venir du monde entier sans que l'on sache précisément les normes qu'ils ont respectées. Le cahier des charges européen (label Eurofeuille) est par exemple plus léger que le français et autorise l'utilisation de davantage d'intrants chimiques.
- Le tarif de la certification est jugé trop élevé
- Le montage de dossier et les contraintes administratives sont un frein
- Certains agriculteurs souhaitent pouvoir traiter chimiquement lors d'invasions d'insectes ou de corvidés, ou d'incidents liés au dérèglement climatique.

D'autres exploitations, labellisées Agriculture biologique ou non, sont engagées dans des MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques). Les MAEC font partie des dispositifs de la PAC. Ce sont des contrats de 5 ans, signés avec des agriculteurs enregistrés auprès de la PAC, qui leur permettent de toucher des subventions, s'ils démontrent qu'ils ont mis en place des mesures favorables à l'environnement (selon un cahier des charges établi) et qu'ils les tiendront pendant 5 ans.

En 2022, 27 exploitations du territoire sont engagées dans des MAEC :

- Territoire du SAGE de la Baie de Douarnenez, suivies par l'EPAB : 13 exploitations sur les communes de Douarnenez, Kerlaz et Le Juch,

- Territoire du SAGE de Ouest Cornouaille, suivies par Ouesco : 7 exploitations à Poullan-sur-Mer et 7 à Pouldergat.

Le nombre de MAEC ayant été mises en place sur le territoire montre une volonté d'une partie des exploitants de travailler sur les questions environnementales.

Exemples engagements MAEC

A chaque mesure souscrite correspond un cahier des charges précis. Il y en avait 25 disponibles sur la dernière programmation. Voici 2 exemples de mesures parmi celles mises en place sur le territoire du SAGE de la Baie de Douarnenez :

- Mesure système polyculture élevage « ruminants 12 % maïs 70 % herbe »

L'objectif de cette opération est de favoriser le re-couplage des ateliers animal et végétal. Ainsi, une aide à l'évolution de pratiques incite les exploitants à introduire davantage d'herbe dans l'assolement, à réduire la part du maïs dans la surface fourragère et à réduire les achats de concentrés. L'objectif est d'accroître l'autonomie alimentaire de l'exploitation en valorisant au mieux la production d'herbe, notamment par un pâturage tournant au printemps et en développant des nouvelles cultures. Les rotations culturales plus longues permettent alors une moindre pression des maladies ou des ravageurs et un meilleur contrôle des adventices. La baisse de la part du maïs dans l'alimentation permet de diminuer le besoin en complément azoté tel que le soja. L'exploitant peut alors plus facilement produire les concentrés qu'il apporte aux animaux.

- Absence totale de fertilisation minérale et organique azotée sur prairies (hors apports éventuels par pâturage) et gestion de l'herbe par la fauche

Cette opération vise l'augmentation de la diversité floristique et la préservation de l'équilibre écologique de certains milieux remarquables (prairies, tourbières, milieux humides, etc.), en interdisant la fertilisation azotée minérale et organique (hors apports éventuels par pâturage).

En effet, l'augmentation de la fertilisation des prairies a pour conséquence une homogénéisation des milieux du point de vue de la disponibilité en ressource qui a entraîné la disparition des espèces adaptées aux milieux pauvres en nutriments et le remplacement d'espèces spécialistes par des espèces généralistes. La fertilisation minérale azotée apparaît donc comme un des principaux responsables de la baisse de richesse spécifique dans les parcelles et bordures adjacentes.

Par ailleurs, la fertilisation modifie la composition fonctionnelle des communautés végétales en présence : elle favorise les espèces de grande taille, dont les tissus sont plus riches en éléments minéraux, et dont les capacités de croissance et de prélèvement des éléments minéraux sont plus élevées.

L'objectif de cette opération est aussi de permettre aux espèces végétales et animales inféodées aux surfaces en herbe entretenues par la fauche, d'accomplir leurs cycles reproductifs (fructification des plantes, nidification pour les oiseaux) dans un objectif de maintien de la biodiversité. Selon l'espèce visée, une période est définie durant laquelle toute intervention mécanique est interdite afin d'atteindre l'objectif.

Enfin, certains agriculteurs conventionnels non-engagés dans une démarche MAEC ont affirmé leur souhait de favoriser davantage la mise en place de mesures environnementales (favoriser l'herbe dans

l'alimentation des bêtes, conversion en bio), sous réserve d'accompagnement et d'aide de la part des pouvoirs publics.

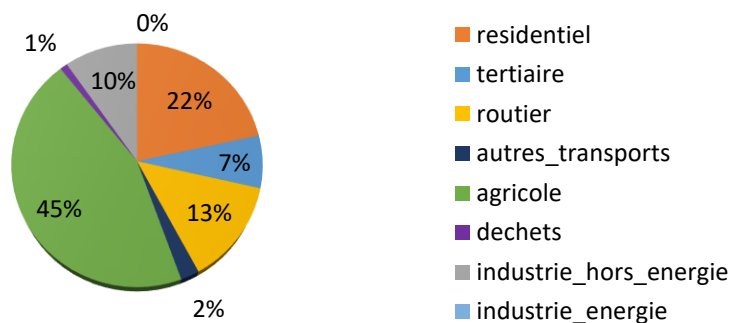
2.5 Les impacts environnementaux de l'agriculture

2.5.1 Les émissions de carbone

Plusieurs gaz à effet de serre sont présents dans l'atmosphère, naturellement ou non : le dioxyde de carbone (CO₂), la vapeur d'eau (H₂O), le méthane (CH₄), le protoxyde d'azote (N₂O), les hydrofluorocarbures (HFC), l'hexafluorure de soufre (SF₆) ... Ces gaz absorbent une partie des rayons solaires et les redistribuent. L'augmentation de leur concentration dans l'atmosphère terrestre est l'un des facteurs à l'origine du réchauffement climatique.

A l'échelle du territoire de Douarnenez Communauté, l'agriculture représente 45 % de nos émissions de gaz à effet de serre, soit 43 000 tonnes eq CO₂ chaque année. Les émissions sont à peu près stables sur les dix dernières années.

Émissions de GES par secteur en tonnes équivalent CO₂ en 2018 sur Douarnenez Communauté



Source : Air Breizh

À l'origine des émissions carbone de l'agriculture : l'utilisation des engrais chimiques et de combustibles pour les machines agricoles, et les flatulences des bovins. À ces trois causes principales s'ajoutent tous les combustibles nécessaires au transport des produits utilisés pour la production (soja importé par exemple) et des produits qui ne sont pas consommés sur place (l'essentiel de la production). Les élevages et les grandes cultures sont les exploitations les plus émettrices de GES.

Inversement, l'agriculture « végétale » (couverture végétale des sols, prairies permanentes...) peut apporter des solutions en stockant du carbone.

2.5.2 La qualité de l'eau

L'évolution des concentrations moyennes de nitrates montre une diminution sur l'ensemble des cours d'eau du bassin versant entre le début du suivi par l'EPAB (2003 à 2009 selon les cours d'eau) et les années 2015-2013. Depuis 2016, la tendance globale est à la stagnation des concentrations moyennes annuelles.

Quantité d'algues vertes traitées sur le territoire en tonnes

Le territoire est particulièrement touché par le phénomène des algues vertes en raison de sa localisation géographique en fond de baie et du nombre important d'exploitations porcines et bovines installés dans les bassins versants. Les principaux cours d'eaux contributeurs de flux d'azote sont le Ris, le Penity et le Stalas.



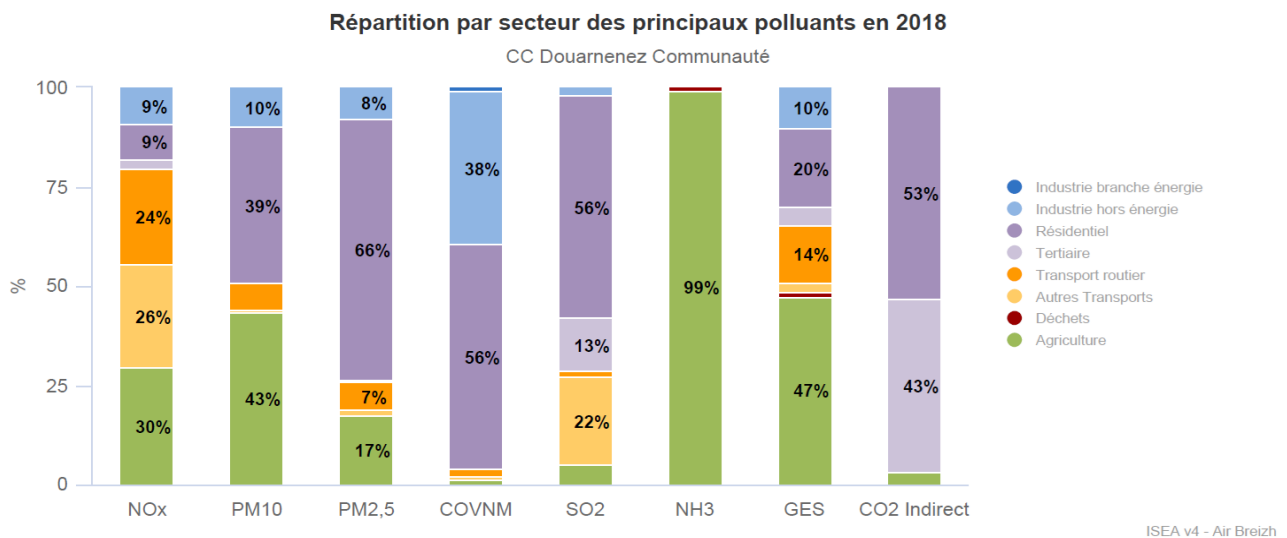
Source : Douarnenez communauté.

Par ailleurs, la plage du Ris est régulièrement fermée en raison de la qualité sanitaire des eaux, jugée insuffisante par l'Agence régionale de santé (ARS). Elle se situe au contrebas d'un bassin versant essentiellement agricole dont l'affluent le plus important, le Névet, se déverse au niveau de la plage. Elle est ainsi exposée à une pollution bactériologique (*Escherichia coli* et entérocoques fécaux), d'origine majoritairement porcine et bovine.

2.5.3 La qualité de l'air

L'agriculture émet des particules qui polluent l'air et ont des conséquences sur la santé. Parmi ces polluants présents dans l'agriculture :

Polluants	Emissions (en tonnes)		Principales sources d'émission
	2014	2018	
L' ammoniac (NH ₃)	502	506	Agriculture : hydrolyse de l'urée produite par les animaux d'élevage (urine, lisiers), au champ, dans les bâtiments d'élevage, lors de l'épandage ou du stockage du lisier ; fertilisation avec des engrais chimiques.
Les oxydes d'azote (NOx)	225	181	Combustion de produits pétroliers (agriculture, trafic maritime, transport routier).
Particules en suspension dont le diamètre est inférieur à 10 m (PM10)	97	91	Agriculture : travail du sol, pratiques liées aux récoltes (semis, plantation, moisson, arrachage...), fumiers et lisiers. Chauffage au bois dans le résidentiel pour des installations peu performantes comme les cheminées ouvertes, les inserts, les poêles à bois. Combustion de pétrole et de charbon, usure des pneus et des freins.



2.6 Les impacts de l'agriculture sur la biodiversité

L'espace agricole représente 63% du territoire de Douarnenez Communauté. Il abrite une part importante de la diversité biologique. Or, les pratiques agricoles occasionnent de multiples dommages à la biodiversité. L'évolution des pratiques agricoles est donc déterminante pour maintenir voire restaurer la biodiversité.

Pesticides

L'usage de produits phytosanitaires de synthèse est responsable du déclin de la biodiversité, notamment en grandes cultures. La France et la Hollande sont les pays qui consomment la plus grosse quantité de pesticides à l'hectare.

Herbicides

Les herbicides sont utilisés par les agriculteurs pour lutter contre les adventices (ou mauvaises herbes) et les ligneux. Ils provoquent une importante réduction de la diversité floristique au sein des surfaces cultivées mais également en bordure. Les herbicides entraînent également une disparition de la pédofaune (faune qui vit dans le sol) par intoxication.

Insecticides et fongicides

Les insecticides et fongicides occasionnent des dommages encore plus importants sur l'environnement que les herbicides. En effet, ils ont des effets directs sur les organismes cibles (mortalité, baisse de la fécondité) et sur les organismes non-cibles (arthropodes, petits mammifères, oiseaux), mais également des effets indirects sur les mêmes groupes soit par intoxication, soit par réduction des ressources disponibles dans le milieu.

Pratiques d'épandage

L'épandage aérien des pesticides, pour lutter contre les ravageurs notamment, occasionne un impact non seulement à l'échelle de la surface cultivée mais également sur les habitats naturels voisins non visés par les traitements (haies et talus par exemple).

Fertilisation

La fertilisation est le processus consistant à apporter à un milieu de culture, tel que le sol, les éléments minéraux nécessaires au développement de la plante. Ces éléments peuvent être de deux types : les engrais qui servent à nourrir la plante directement, et les amendements qui améliorent la structure physique du sol. La fertilisation chimique a entraîné une homogénéisation des milieux terrestres et un dérèglement du fonctionnement des écosystèmes aquatiques.

Azote

L'azote joue un rôle primordial dans le métabolisme des plantes. C'est le constituant numéro un des protéines, composants essentiels de la matière vivante. L'apport en fertilisant azoté a un impact négatif important sur la biodiversité.

Phosphore et potassium

La fertilisation en potassium peut avoir un impact négatif sur la flore ainsi que sur les écosystèmes aquatiques. Le phosphore n'a pas de toxicité propre, c'est sa présence en excès et notamment dans le milieu aquatique qui peut être la cause de l'eutrophisation du milieu. L'eutrophisation des milieux aquatiques entraîne une prolifération des végétaux aquatiques, d'algues, de cyanobactéries...

Labour des sols

La pratique du labour de manière répétée occasionne une perturbation du sol et entraîne une diminution de la pédofaune.

Mécanisation des récoltes

La récolte mécanisée peut entraîner une mortalité de la faune sauvage. En effet, un certain nombre d'espèces animales se réfugient, s'alimentent voire nichent dans les champs. La mortalité concerne souvent les jeunes animaux (exemple des oisillons de busards) mais peut également toucher les adultes.

Drainage

En agriculture, le drainage est une opération qui consiste à favoriser artificiellement l'évacuation de l'eau gravitaire présente dans le sol à la suite de précipitations. Le drainage, bien au-delà de la baisse du plafond de la nappe superficielle, génère des impacts importants, directs et indirects, immédiats et différés, localement et à grande échelle sur le cycle de l'eau, sur l'écologie du paysage et sur les cours d'eau.

Il conduit parfois à une altération écologique et physique du paysage et des milieux naturels ou de certains agrosystèmes lorsqu'il a été pratiqué en vue d'accroître les zones labourables ou l'intensité de l'agriculture, notamment dans le cas du drainage de vastes zones humides. L'impact écologique est majeur sur les zones humides et sur les tourbières lorsqu'elles ont été elles-mêmes drainées, même si les canaux de drainage peuvent provisoirement au moins favoriser quelques espèces patrimoniales.

Irrigation

L'irrigation, bien que favorable au développement de la faune du sol, conduit à une diminution de la diversité floristique. De plus, l'irrigation agricole a un impact indirect sur les débits des rivières et donc

sur la biodiversité qui y est associée. L'arrosage au canon ou à des intensités fortes peuvent entraîner la noyade des couvées de perdrix et oiseaux qui nichent au sol.⁷

2.7 La commercialisation des produits agricoles du territoire

Sur le territoire, la majorité des productions est vendue en circuits longs, souvent par le biais de coopératives (pour le lait notamment). Elles sont donc exportées et peuvent revenir sur le territoire en produits transformés.

Les circuits courts correspondent à des types de circuit de distribution permettant aux agriculteurs de vendre leurs produits directement aux consommateurs ou par le biais d'un seul intermédiaire. Ils permettent aux exploitants agricoles de mieux rémunérer leur production grâce à des prix plus équitables. De même, ils offrent aux consommateurs davantage de transparence et de traçabilité qu'un produit issu d'un circuit long.

Sur le territoire de Douarnenez Communauté, le nombre d'exploitation proposant des produits en circuits courts est en augmentation. En 2018, 14 exploitations (source : Chambre d'Agriculture du Finistère) faisaient de la vente en circuit court contre 22 en 2022 (source : Douarnenez Communauté).

Les productions en circuits courts en 2022 sur Douarnenez Communauté

Production principale	Nombre d'exploitations
Légumes, pommes de terre, champignons	9
Viande, œufs	5
Miel	4
Lait	1
Farine	1
Spiruline	1
Plantes aromatiques	1

2.8 Les partenaires des agriculteurs sur le territoire

Le PAT de Douarnenez Communauté sait pouvoir compter sur un grand nombre de partenaires pour mener à bien des actions dans le domaine agricole.

2.8.1 L'EPAB (Etablissement Public de l'Aménagement de la Baie)

L'EPAB est un syndicat mixte visant à faciliter la gestion équilibrée de la ressource en eau, la prévention des inondations, ainsi que la préservation et la gestion des zones humides, incluant la problématique liée aux algues vertes et celle liée aux milieux aquatiques. Il agit sur le territoire du SAGE de la Baie de Douarnenez.

Il propose plusieurs types d'actions aux agriculteurs de la Baie de Douarnenez :

⁷ <https://www.conservation-nature.fr/ecologie/menaces-ecologiques/agriculture-elevage/impact-pratiques-agricoles-biodiversite/>

- des chantiers de démonstration (semis de couverts végétaux...)
- des groupes d'échange (avec des cuisiniers de restauration collective, sur la valorisation de la viande en circuits courts...)
- des accompagnements individuels (diagnostic agro-environnemental, gestion de l'herbe, de l'azote, de l'interculture...)
- la création ou la restauration de haies et de talus
- des travaux de restauration en bordure de cours d'eau (plantations berge, reméandrage de cours d'eau...)
- l'accompagnement des agriculteurs en amont de la contractualisation MAEC
- un soutien financier pour certains investissements (matériels, bâtiments, énergétiques).

L'EPAB n'a pu nous fournir toutes les données sur le travail qu'ils mènent en collaboration avec les agriculteurs de Douarnenez Communauté. Cependant, pour la période 2020-2022, et concernant notre territoire :

- 7 km de haie ont été créées chez 12 exploitants agricoles via le programme Breizh Bocage et nouvellement via le PSE.
- 15 agriculteurs (4 à Douarnenez, 3 à Kerlaz, 6 au Juch et 2 à Pouldergat) sont impliqués dans les PSE (Paielements pour Services Environnementaux), un dispositif expérimental pour aller au-delà de la réglementation environnementale.
- 11,4 hectares de zones humides ont été restaurés dans le but d'optimiser leur fonction d'épuration de l'eau. Les sites restaurés sont situés à Pouldergat (Rosternic/Dourigou et Moulin du Roz), au Juch (Moulin du Len) et à Douarnenez (Kerru et Pont Coustans).

Le syndicat mixte Ouesco est le pendant de l'EPAB sur le SAGE Ouest Cornouaille. Il accompagne des agriculteurs de Poullan-sur-Mer et de Pouldergat sur des actions similaires à celles de l'EPAB.

2.8.2 Chambre d'Agriculture du Finistère

Le réseau des Chambres d'agriculture est investi de quatre missions :

- **Contribuer** à l'amélioration de la performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles et de leurs filières
- **Accompagner**, dans les territoires, la démarche entrepreneuriale et responsable des agriculteurs ainsi que la création d'entreprise et le développement de l'emploi
- **Contribuer** par les services qu'ils mettent en place, au développement durable des territoires ruraux et des entreprises agricoles, ainsi qu'à la préservation et à la valorisation des ressources naturelles, à la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et à la lutte contre le changement climatique
- **Assurer** une fonction de représentation auprès des Pouvoirs publics et des collectivités territoriales.

Pour les années 2019-2020-2021, sur le territoire de Douarnenez Communauté, les interventions de la Chambre d'agriculture ont porté sur l'accompagnement individuel et la formation des agriculteurs.

Accompagnements individuels

11 accompagnements individuels Baie de Douarnenez
17 déclarations PAC
3 évaluations entreprise et diversification
8 accompagnements installation et transmission
4 accompagnements bocage, diagnostic carbone, Maec

Formations agriculteurs (nombre de personnes formées) :

13 gestion ferti, MAEC, vie du sol
31 certiphyto, désherbage mécanique
12 élevage, multiperformance
6 transmission entreprise
21 création entreprise
6 diversification, transformation, vente

Par ailleurs, la Chambre d'Agriculture a publié une fiche Etat des Lieux sur l'agriculture sur Douarnenez Communauté en 2019. Une mise à jour est à venir pour fin 2022-début 2023.

2.8.3 CIVAM 29

Le CIVAM 29, Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural dans le Finistère, association loi 1901 reconnue d'intérêt général, est un mouvement d'éducation populaire. Sa volonté est d'agir pour un développement durable et solidaire du monde rural, promouvoir et développer une agriculture économiquement viable, socialement équitable et écologiquement saine.

Leurs actions sur notre territoire en 2021 :

1 intervention à la Mission Locale : sensibilisation sur l'installation et les métiers agricoles
1 journée de formation « étude de marché »
1 RDV collectif de porteurs de projet du territoire le 26 avril (7 personnes)
1 stagiaire en formation « De l'idée au projet » issue du territoire
2 visites sur des fermes dans le cadre de la formation à l'installation "De L'idée au projet"
8 porteurs de projet vus en RDV individuels accompagnement installation
Travail sur la claustration des volailles de fermes avec des adhérents paysans du territoire (appui, mise en réseau, élaboration d'un discours et d'un positionnement)
1 rencontre avec les élus du groupe de travail PAT de Douarnenez Communauté.

Il y avait 12 adhérents CIVAM sur le territoire en 2021. Les conseils d'administration du CIVAM ont régulièrement lieu sur notre territoire. Actuellement, le CIVAM accompagne un groupe de porteurs de projets agricoles basé sur notre territoire afin de leur permettre de se structurer et de mener à bien leurs recherches de foncier.

2.8.4 Confédération paysanne 29

La Confédération Paysanne du Finistère est un syndicat professionnel agricole. Son but est de « soutenir une agriculture paysanne créatrice d'emplois, de dynamique des territoires, d'une alimentation de qualité et respectueuse de son environnement. »

Son champ d'action :

- Liens entre citoyens, élus et paysans
- Soutien à l'installation et à la transmission de fermes
- Accompagnement des collectivités dans la définition et la mise en place d'une stratégie foncière en faveur de l'installation agricole et de la relocalisation alimentaire.

En 2022, la Confédération Paysanne compte 20 adhérents sur le territoire de Douarnenez Communauté.

2.8.5 FDSEA/JA 29

La Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles du Finistère (FDSEA) est un syndicat agricole dont la mission générale est de défendre les intérêts des agriculteurs, leurs valeurs, leur métier, leur revenu et leurs conditions de travail.

Née il y a près de 80 ans dans le Finistère, la FDSEA est constituée d'hommes et de femmes partageant les valeurs du mutualisme et de la coopération. La FDSEA émane de syndicats cantonaux, eux-mêmes émanant de syndicats locaux.

L'équipe professionnelle est force de propositions auprès des pouvoirs publics et des élus politiques. Elle représente également les agriculteurs dans différentes instances de réflexion ou de décision.

2.8.6 Terre de liens

C'est un réseau associatif mobilisé partout en France : il accueille et accompagne les paysans pour leur accès à la terre, informe et rassemble le public autour des enjeux fonciers et agricoles, et ancre le projet Terre de Liens dans une dynamique citoyenne et locale.

C'est également une Foncière, entreprise d'investissement solidaire ouverte aux citoyens, qui permet à chacun de placer son épargne dans un projet à haute valeur sociale et écologique. Le capital accumulé sert à acheter des fermes pour y implanter des activités agri-rurales diversifiées. La Foncière loue ces fermes à des paysans engagés dans une agriculture de proximité, biologique et à taille humaine.

C'est enfin une fondation, reconnue d'utilité publique, qui est habilitée à recevoir des legs et donations de fermes. Elle achète aussi des terres qui risquent de perdre leur usage agricole. Dans tous les cas, la fondation garantit sur ces terres des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement à très long terme. Terre de Liens participe ainsi à la relève agricole et facilite la transmission intergénérationnelle en installant de nouveaux paysans.

Un groupe citoyen Terre de Liens existe dans le pays bigouden sud. Un groupe citoyen proche de Terre de Liens s’est constitué sur notre territoire en mai 2022 et est en train de se structurer. Il regroupe une vingtaine de participants.

Avez-vous des idées ou des attentes pour faire évoluer les pratiques agricoles vers plus de débouchés locaux et plus de production sans intrants phytosanitaires ? (Rencontre agriculteurs mars 2021)



2.9 Autonomie alimentaire et foncier

2.9.1 Définition

L'autonomie alimentaire se définit par la capacité d'un territoire à répondre aux besoins alimentaires de sa population par sa propre production et ses propres ressources.

La recherche de l'autonomie alimentaire sert de multiples objectifs : améliorer la résilience des territoires en cas de crise, limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport des marchandises, favoriser une alimentation saine et durable, ou encore développer les circuits courts bénéfiques à l'économie locale et renforcer les liens entre les habitants et les agriculteurs.

Actuellement, en France, à l'échelle d'un bassin de vie, 90% des produits agricoles locaux sont exportés, en moyenne, et 90% de l'alimentation est composée de produits agricoles importés (source : Crater).

2.9.2 Combien de terres pour nourrir la population de Douarnenez Communauté ?

PARCEL⁸ est un outil numérique développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, permettant d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires.

Les besoins de surfaces agricoles pour nourrir une population donnée dépendant de la part des surfaces en agriculture biologique, du régime alimentaire, notamment de la consommation de produits d'origine animale, et de la part de gaspillage alimentaire.

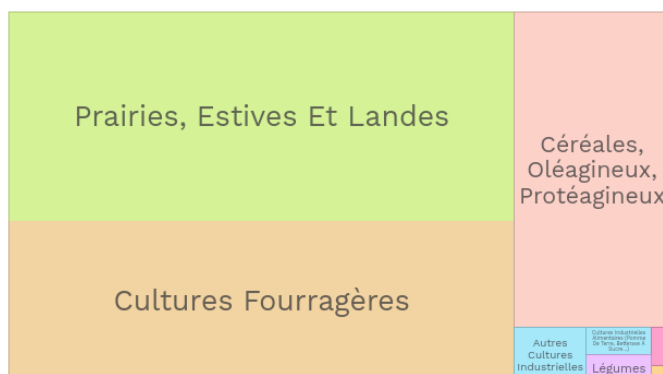
Situation actuelle

Part alimentation locale : 6 % (moyenne française en 2020 selon le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Part alimentation bio : 6,6 % (moyenne française en 2021 selon l'Agence bio)

SAU : 6663 ha

Types de paysages (6663 ha)



	Prairies, estives, landes	2 824 ha
	Cultures fourragères	2 173 ha
	Légumineuses	12 ha
	Céréales, Oléagineux, protéagineux	1 311 ha
	Cultures industrielles alimentaires (pomme de terre, betterave à sucre...)	49 ha
	Fruits	19 ha
	Légumes	46 ha
	Autres cultures industrielles	105 ha

⁸ <https://parcel-app.org/>

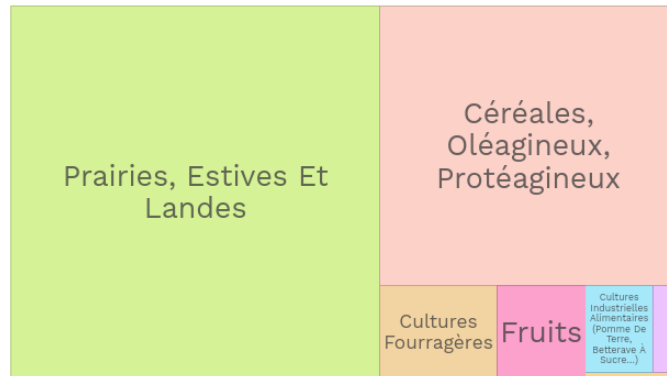
Scénario 1

Part alimentation locale : 25 %

Part alimentation bio : 25 %

SAU à mobiliser : 1750 ha

Types de paysages (1750 ha)



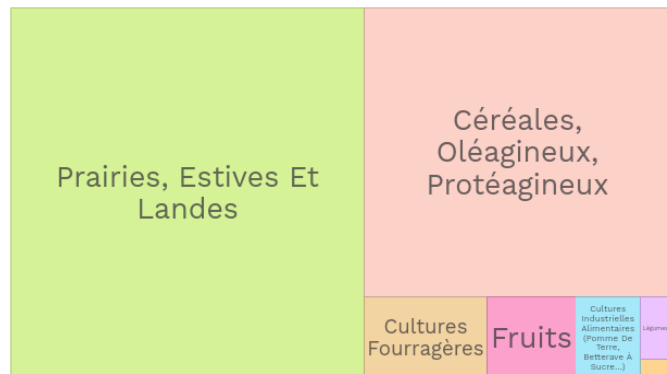
Scénario 2

Part alimentation locale : 50 %

Part alimentation bio : 50 %

SAU à mobiliser : 4250 ha

Types de paysages (4250 ha)



Scénario 3

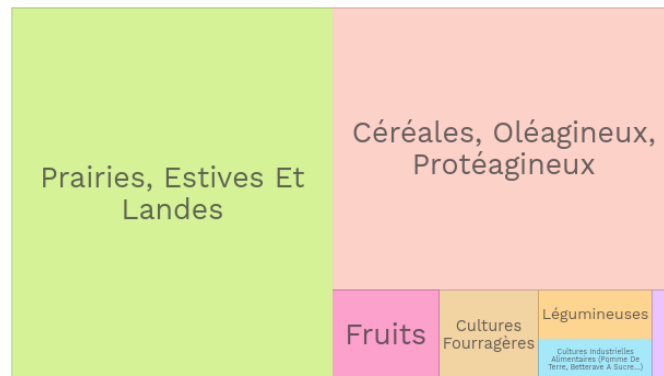
Part alimentation locale : 75 %

Part alimentation bio : 75 %

Ce scénario n'est réalisable qu'en réduisant d'1/4 la consommation de produits d'origine animale.

SAU à mobiliser : 6070 ha

Types de paysages (6070 ha)



Scénario 4

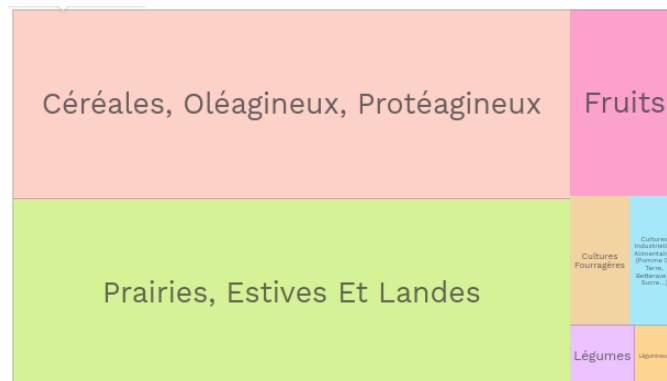
Part alimentation locale : 100 %

Part alimentation bio : 100 %

Ce scénario n'est réalisable qu'en réduisant de moitié la consommation de produits d'origine animale et en réduisant de 35 % le gaspillage alimentaire.

SAU à mobiliser : 6650 ha

Types de paysages (6650 ha)



Si l'on compare les types de paysages dans la situation actuelle et ceux des scénarios 3 et 4 correspondants à une SAU à peu près équivalente, on mesure les évolutions paysagères potentielles liés à la relocalisation de l'alimentation, aux changements des modes d'alimentation et à la transition agroécologique. Dans les scénarios 3 et 4, les surfaces de prairies restent stables mais les cultures fourragères se réduisent de façon très nette. La culture de céréales, oléagineux, protéagineux et de fruits augmentent de façon importante. Les cultures de légumineuses, de légumes, les cultures industrielles (pommes de terre...) progressent également.

Conclusion : Forces et faiblesses de l'agriculture de notre territoire

FORCES	FAIBLESSES
✓ Occupation des sols très agricole et très boisée ✓ Des exploitations agricoles relativement nombreuses ✓ Dynamique de création de petites exploitations non conventionnelles ✓ Des porteurs de projets agricoles innovants et nombreux ✓ Des porteurs de projets souhaitant (ou réfléchissant à) mutualiser des outils ✓ De nombreuses transmissions de terres agricoles à venir	✓ Baisse du nombre d'agriculteurs ✓ Peu de transformation à forte valeur ajoutée ✓ Peu de circuits de distribution courts (viande, produits laitiers...) ✓ Difficultés d'accès au foncier, peu de terre pour les porteurs de projets (foncier agricole partant souvent à l'agrandissement) ✓ Peu de surface en agriculture biologique ✓ Manque de certains produits (fruits, produits laitiers transformés, volaille...)

3. La pêche sur le territoire

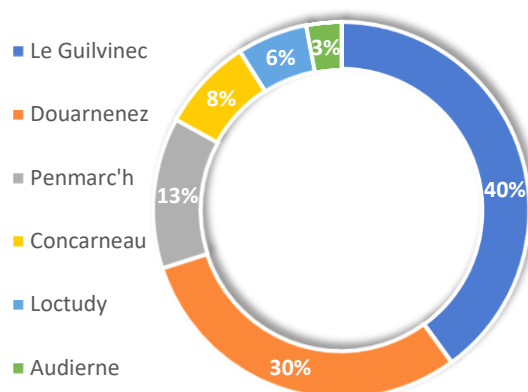
3.1 Douarnenez, 2^{ème} port de pêche de la Cornouaille

En Cornouaille, 7 ports vivent au rythme de la pêche : Douarnenez, Audierne-Plouhinec, Saint-Guénolé-Penmarc'h, Le Guilvinec, Lesconil, Loctudy, Concarneau. Ils sont répartis en 4 quartiers maritimes : Douarnenez (DZ), Audierne (AD), Le Guilvinec (GV), Concarneau (CC). Ils sont réunis sous une même bannière "**Cornouaille Port de Pêche**" et représentent 21 % de la pêche fraîche française et 45 % de la pêche fraîche bretonne.

Tous les types de pêche sont représentés en Cornouaille : pêche hauturière (artisans, armements), pêche côtière, bolincheurs, canots (ligneurs, fileyeurs) etc. Avec plus de 5 500 emplois (pêche, mareyage, transformation, construction réparation navale, services), la filière pêche occupe une place prépondérante dans l'économie cornouaillaise.

Ports de pêche de Cornouaille/Répartition du Tonnage 2020

Douarnenez est connue pour ses trois ports et pour s'être historiquement développée grâce à la pêche. Le port de pêche de Douarnenez, appelé le Rosmeur, est situé au cœur d'une vaste baie. Port en eau profonde, il permet aux navires à tout tirant d'eau d'accoster aisément. Douarnenez est le deuxième plus grand port de Cornouaille avec 30% du tonnage pêché en 2020.



Source : DDTM

3.2 La pêche douarneniste

3.2.1 Bateaux et équipages

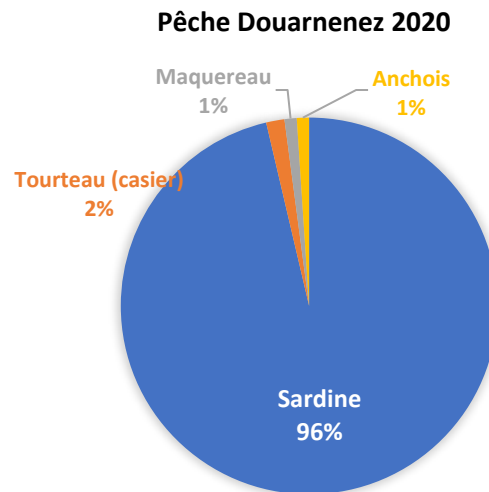
Nombre de navires et de marins en 2020 à Douarnenez

	Navires	Marins
Grande pêche	0	23
Pêche au large	0	19
Pêche côtière	0	4
Petite pêche	10	26
TOTAL	10	72

Source : DDTM

3.2.2 Poissons pêchés

Aujourd'hui, la sardine est toujours le poisson le plus pêché dans la baie de Douarnenez. Avec deux conserveries (Chancerelle et Paulet-Petit Navire), Douarnenez reste l'un des principaux pôles de conserveries en Europe. Le port garde de véritables liens avec cet important tissu industriel. Les bolincheurs locaux ont amélioré leurs techniques de conservation des sardines ; ils sont ainsi des fournisseurs incontournables de produits frais et de qualité pour les conserveries.



Source : DDTM

3.2.3 Commercialisation des poissons

La criée

Bien que les ventes sous criée aient augmenté en 2020, elles restent très faibles et bien moins importantes que dans d'autres ports de Cornouaille. À titre de comparaison, à Concarneau, 45% de la pêche en 2020 a été vendue sous criée⁹. À Douarnenez la même année, ces mêmes ventes s'élevaient à 2% du total des ventes. Pour les espèces passées sous la criée de Douarnenez en 2021, la quasi-totalité des apports concerne la sardine (9240 t sur 9384 t), puis du tourteau, du pageot commun, du maquereau, des anchois, du griset et du chinchard.

La spécialisation du port de Douarnenez en poissons bleus (sardines, chinchard, anchois, maquereau) se caractérise par une très forte proportion de produits vendus hors criée, directement aux conserveries et à l'entreprise Makfroid implantée sur le port.¹⁰

Vente et consommation locale

Le poisson frais n'étant plus vendu dans la criée de Douarnenez, certains pêcheurs (5 identifiés) sont contraints de se déplacer jusqu'à Audierne, au Guilvinec ou à Concarneau pour pouvoir vendre leur poisson. L'accès aux produits de la mer frais et issus de la baie de Douarnenez s'avère donc difficile sur notre territoire. En effet, les seuls endroits donnant accès à ces produits sont les marchés. On peut y retrouver six pêcheurs locaux, cinq retraités continuant à vendre du poisson sur le marché de Tréboul,

⁹ Rapport 2021 « Pêche Cornouaille » de la CCI

¹⁰ Syndicat Mixte des Ports de Pêche et de Plaisance de Cornouaille

et un jeune pêcheur vendant aux Halles, mais leur présence n'est pas systématique et dépend de ce qu'ils ont pu pêcher.

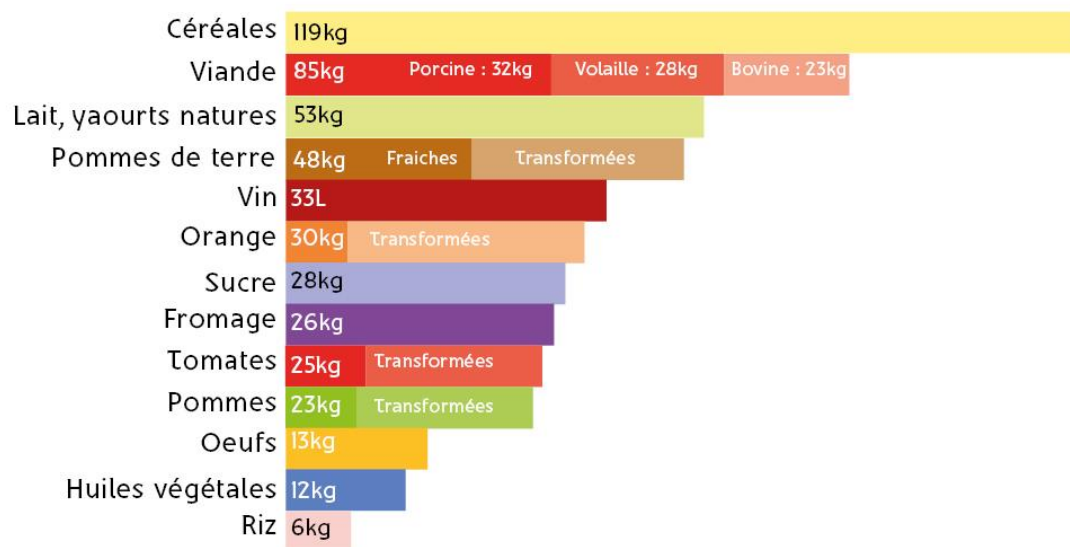
On trouve trois poissonneries (sur le port du Rosmeur et aux Halles de Douarnenez) avec de la pêche locale, ainsi que deux mareyeurs vendant à la restauration collective et aux poissonneries.

4. L'alimentation des ménages

4.1 La consommation des ménages

Ces 20 dernières années, le régime alimentaire des Français a évolué rapidement. La consommation de fruits, de légumes et de poisson stagne, pendant que la consommation de viande connaît une constante érosion. Les produits transformés et ultra-transformés (aliments ayant subi une transformation excessive, soit par ajout d'ingrédients, soit dans leur procédé de fabrication) occupent une place toujours plus importante.¹¹

Les aliments les plus consommés en France en 2020 par habitant



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

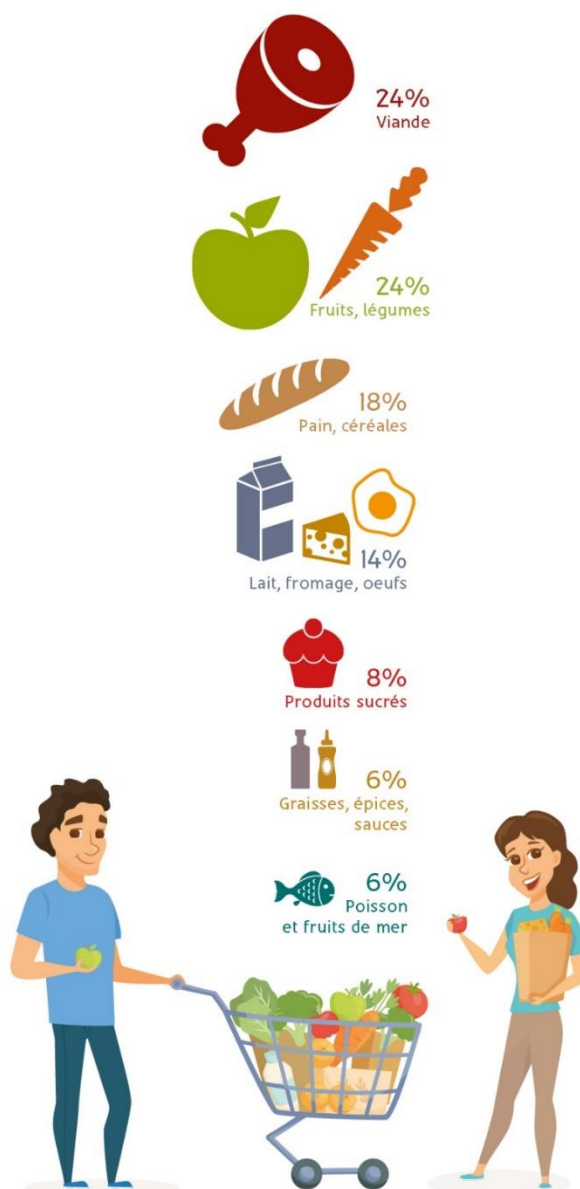
En partant de ces chiffres, nous avons estimé les besoins pour notre territoire dans le cadre du régime alimentaire actuel. Dans l'optique de la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation, il faudrait réussir à produire ces quantités à destination du marché local.

Estimation des besoins du territoire pour des productions locales

Céréales	2171 T
Viande	1550 T
Lait, yaourts nature	967 T
Pommes de terre	876 T
Fromage	474 T
Tomates	456 T
Pommes	420 T
Oeufs	237 T
Huiles végétales	219 T

¹¹ CESER « L'alimentation en Bretagne à l'horizon 2050 : quels enjeux de société ? »

Répartition des dépenses alimentaires des ménages français par type d'aliment en 2020



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

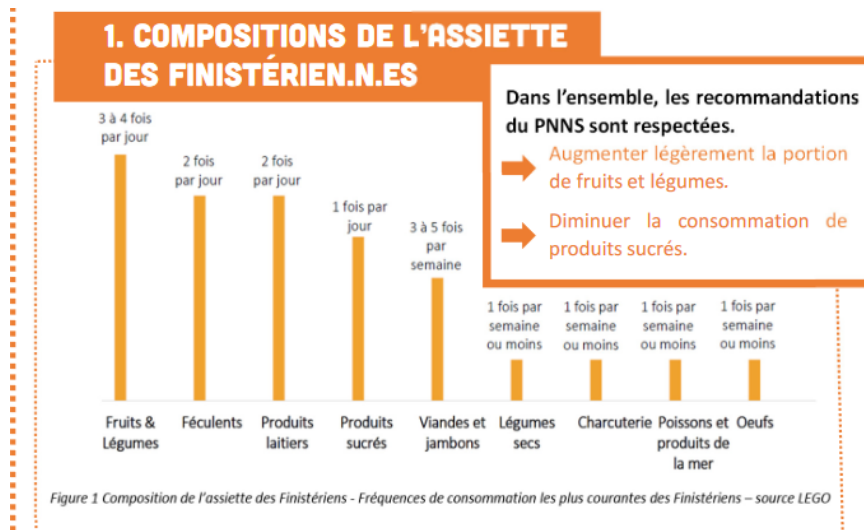
4.2 Deux enquêtes locales sur la consommation des ménages

4.2.1 Enquête 2018 sur les habitudes alimentaires des consommateurs finistériens

Dans le cadre du diagnostic PAT du Département du Finistère, l'association Aux Goûts du jour a réalisé une enquête en 2017-2018, en partenariat avec le LEGO (Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest). Un questionnaire destiné aux Finistériens a été diffusé en ligne et sur papier. Il a recueilli 1249 réponses, parmi lesquelles 500 ont été sélectionnées pour constituer un échantillon représentatif de la population finistérienne.

Quelques résultats :

Composition de l'assiette



Source : Département du Finistère/Aux Goûts du Jour

Lieux d'achat

33 % des Finistériens fréquentent des magasins de producteurs, vente en directe à la ferme ou point de livraison de paniers (type AMAP).

26% des Finistériens vont une fois par semaine au marché.

25 % vont une fois par semaine en magasin biologique.

Critères de choix

Le goût : 96%

La provenance locale : 82%

La composition du produit : 80%

Le prix : 74%

Le label AB : 70%

L'impact environnemental : 69%

L'aspect nutritionnel : 67%

Le peu d'emballage : 67%

Le désir d'acheter local est déjà bien ancré.

Critères incitants à consommer plus de produits locaux

Meilleur étiquetage de l'origine des produits : 87%

Point de vente de produits locaux près de chez moi : 87%

Information sur la part du prix pour le producteur : 84%

Attentes en termes d'animation autour de l'alimentation

76% site Internet qui répertorie les points de vente des produits durables

59% des idées de recettes

59% livraison produits locaux au domicile ou au travail

57% visites d'entreprises

51% événements festifs et conviviaux autour de l'alimentation.

4.2.2 Consultation citoyenne sur le PACAET en 2021 sur Douarnenez Communauté

Dans le cadre de la concertation autour du PACAET de la collectivité (Programme d'Actions Climat Air Énergie Territorial), un questionnaire en ligne et en version papier a été diffusé auprès des habitants de Douarnenez Communauté en juin 2021. L'un des axes de l'enquête portait sur l'alimentation et l'agriculture. 625 personnes ont répondu au questionnaire, de façon volontaire, entraînant de fait une surreprésentation des personnes déjà sensibilisées aux problématiques d'alimentation durable et locale.

Plus de 80% des répondants à la consultation citoyenne considèrent avoir facilement accès aux produits locaux sur le territoire. Pour les 20% restants, les réponses libres présentent les principaux freins à l'accès aux produits locaux (par ordre d'importance d'apparition) :

- Manque d'informations sur l'offre alimentaire locale (information sur l'offre, lieux de vente, visibilité des producteurs, signes de reconnaissance...).
- Faiblesse de l'offre locale en produits alimentaires (manque de points de vente, manque de diversité des points de vente et de l'achalandage).
- Difficultés organisationnelles (manque de temps pour faire les courses à des endroits différents, souvent éloignés les uns des autres ; horaires de travail décalés par rapport aux horaires des marchés).
- Prix jugés trop élevés.

Les commerces les plus plébiscités sont, dans l'ordre :

- Les grandes et moyennes surfaces,
- Les marchés de producteurs,
- Les magasins bio spécialisés.

Objectifs prioritaires

3 objectifs liés à l'agriculture et l'alimentation ont été soumis aux répondants, à eux de les classer par ordre de priorité.

1	Accompagner la transition agricole, d'une agriculture intensive à une agriculture biologique
2	Engager le territoire vers la souveraineté alimentaire : produire et manger local
3	Favoriser l'éducation à l'alimentation et au goût pour une alimentation saine et équilibrée

Intérêt personnel pour des actions

9 actions étaient soumises aux répondants, à eux d'indiquer si elles les intéressaient ou non à titre personnel.

	Nb Oui	% Oui	% Je ne sais pas	% Non
Disposer d'un catalogue des producteurs du territoire	549	88 %	6 %	6 %
Mise en place d'un verger communal sur ma commune	461	74 %	10 %	15 %
Marché <i>drive</i> de produits biologiques et locaux (plate-forme d'achat en ligne et livraison hebdomadaire ou mensuelle dans un endroit identifié)	394	63 %	14 %	22 %
Formation à la plantation et la greffe d'arbres fruitiers	368	59 %	17 %	23 %
Formation mise en route d'un potager familial	287	46 %	15 %	38 %
Défi coolfood sur le territoire (consommer moins mais mieux)	286	46 %	25 %	29 %
Achat de parts dans une foncière permettant d'acheter des terres pour favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs en bio / circuits-courts	277	44 %	26 %	29 %
Ateliers cuisine (découverte des légumineuses, menus végétariens, cuisiner les restes...)	272	44 %	19 %	37 %
Accès à un espace de potager partagé	243	39 %	13 %	47 %

4.3 L'offre alimentaire sur le territoire

4.3.1 Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et les commerces

Douarnenez Communauté compte :

- 2 hypermarchés
- 2 supermarchés
- 3 drives
- 4 supérettes
- 1 supérette discount
- 3 magasins biologiques
- 2 épiceries spécialisées soit dans les produits locaux, soit dans le zéro déchet (majorité de produits bio dans les deux boutiques)
- 4 boucheries-charcuteries
- 5 poissonneries dont deux ambulantes
- 1 charcuterie
- 9 boulangeries
- 1 boulangerie/épicerie locale à Pouldergat
- 2 distributeurs de baguettes
- 1 distributeur de lait cru



Les 4 interrogées s'approvisionnent principalement via des centrales d'achat et les deux commerces de bouche ont des sources d'approvisionnement diversifiées. Les GMS collaborent avec des producteurs locaux pour une part infime des produits qu'ils mettent en rayons. Tous les magasins interrogés vendent des produits biologiques, qu'ils soient spécialisés ou non, et souhaitent augmenter leur part de produits biologiques.

GMS et produits locaux

À l'exception d'un magasin, tous les commerces et les grandes surfaces interrogés se disent intéressés par le développement de leur offre en produits alimentaires locaux. Bien qu'ils soient majoritairement enclins à travailler en gré à gré avec des producteurs locaux, ils n'ont pas de véritable suivi chiffré de

cette offre. Il n'a pas été possible d'obtenir la part des produits locaux vendus dans les magasins. Le magasin défavorable à la mise en place de circuits courts dans son établissement l'explique en raison d'une gestion comptable trop complexe.

Les produits locaux vendus en GMS sont majoritairement des légumes mais les commerces cherchent à diversifier leur offre. Des besoins en produits locaux ont été pointés concernant :

- ✓ La viande
- ✓ Les produits issus de la transformation laitière (yaourt, fromage...) : « Il faudrait une plateforme logistique pour distribuer les produits laitiers de Bretagne »
- ✓ La farine ou les céréales en général
- ✓ Les œufs (bio ou plein air)
- ✓ Les fruits.

Afin de travailler avec des producteurs locaux, les grandes et moyennes surfaces ont besoin de producteurs en mesure de leur fournir des documents de traçabilité. Ils doivent limiter le nombre de producteurs par segment afin d'éviter les pertes : « Il y a beaucoup de maraîchers qui travaillent sur de petites surfaces et qui font la même chose ». Ils jugent que l'offre en légumes n'est pas diversifiée et que les maraîchers ne sont pas complémentaires. « Pour travailler avec une grande surface, il faut des volumes et de la régularité. »

Alors que les commerces peinent à se fournir en denrées alimentaires locales variées, la demande est en expansion. Les agriculteurs vendant en circuit court, au marché ou en vente directe à la ferme, ne peuvent pas toujours répondre à l'augmentation de la demande, notamment pendant les vacances scolaires.

Initiative innovante : L'épicerie locale



L'épicerie locale est un magasin de producteurs situé au centre-ville de Douarnenez. Ouvert depuis le 1er avril 2020 par Céline Bigot, il offre un point de vente aux agriculteurs locaux. Il regroupe quatre-vingts producteurs bretons dont 70% sont finistériens. En outre, la moitié d'entre eux travaillent dans un rayon de 50 km autour du

magasin. Tous les produits sont locaux à l'exception de quelques produits AOP venant d'autres régions françaises et de certains fruits comme les bananes d'origine colombienne. Pour ces quelques exceptions, Céline Bigot travaille avec la coopérative Podemos à Brest. La gérante porte « une attention particulière aux méthodes de production et de transformation des produits » proposés dans le magasin. « L'épicerie locale favorise les producteurs respectueux de l'environnement et de la nature dans laquelle ils évoluent ».



4.3.2 Les marchés

À Douarnenez, il y a 2 places de marché :

- Les Halles en centre-ville : tous les matins du lundi au samedi on y trouve du poisson, de la viande et de la charcuterie, des crêpes, du pain, des fruits et légumes, une fromagerie (fromages, produits laitiers, œufs), une chocolaterie-confiserie, un traiteur asiatique et un traiteur traditionnel zéro déchet.
- Au port de plaisance à Tréboul : petit marché aux produits frais (poisson et légumes) tous les lundis, mardis, jeudi et vendredis, et grand marché les mercredis et samedis matin avec maraîchers, fruits, traiteurs variés, pain, fromage, olives, produits asiatiques, poisson, viande mais aussi textile et autres stands de plein vent.

Le marché de Kerlaz a lieu place de la mairie tous les vendredis soir à partir de 17h avec la présence d'un maraîcher, d'un boulanger, d'une pâtissière, d'un producteur de viande de bœuf et de veau, d'un distributeur de lait cru (installé à l'année) ainsi que d'un camion à pizzas. À noter que le marché est présent seulement sur la saison estivale.

Sur la commune du Juch, tous les vendredis de 16h à 19h se tient un marché sur le parking de la salle socio-culturelle. On y trouve des fruits et légumes, du vin, de la bière, des plats asiatiques, du pain, des pizzas, de la charcuterie et volaille, des pâtisseries, viennoiseries et crêpes.

Les communes de Pouldergat et de Poullan-sur-Mer n'accueillent quant à elles pas de marché.



4.3.3 Les groupements d'achat

Nous avons identifié 2 groupements d'achat et 1 AMAP sur notre territoire.

Le groupement d'achat de Kermarron

Lancé en 2013 en lien avec un producteur de pommes de terre qui proposaient des pommes de terre à 0,50€ le kg, il s'est étoffé en 2020 à partir de la construction d'un local dédié en lien avec le projet de "Place des possibles" initié par la maison solidaire de Kermarron.

Produits vendus : légumes de saison, pommes de terre, fruits, œufs, miel, farines, pain fait à Kermarron. Produits locaux, de saison, de qualité, pas uniquement bio. Commande par formulaire électronique ou papier à la maison solidaire (une vente mensuelle). Pas d'espace de stockage. Les produits sont vendus sans marge, sans négociation des prix, frais de gestion supportés par la maison solidaire de Kermarron.

Ventes 2021 : 155 familles (habitants du quartier de Kermarron et au-delà), 414 commandes, 2955 kg de patates, 773 kg de fruits et légumes, 1722 œufs, 34 pots de miel, 302 kg de farine et 226 pains. 21 bénévoles pour 432 heures.

Montant des ventes en 2021 : 3710€ d'achat auprès de 9 producteurs locaux.

Difficultés : accessibilité des prix pour les légumes, moins de variété l'hiver, pas de produits laitiers pour le moment (problème du respect de la chaîne du froid), difficulté de faire connaître ce groupement d'achat aux foyers du quartier.

Développement : Pas de capacité à développer ce groupement car pas d'espace de stockage, mais possibilité d'aider un autre groupe qui se monterait sur un autre quartier.

Le Gai mulot

Le groupement s'est structuré en association en 2019 mais existait de façon informelle depuis plusieurs années. Il est en lien avec un réseau d'autres groupements en Bretagne, à Paris à Lyon et Berlin, qui distribue essentiellement la production de la ferme El Camacho en Andalousie (ferme collective, agriculture biologique).

Produits vendus : olives, mangues, oranges, fruits divers, bananes (Canaries)... Pas d'espace de stockage. Vente tous les 2-3 mois (les producteurs envoient en mail pour proposer des dates de livraison).

Ventes : 20-25 sous-groupes à chaque commande, 10000-12000€ de recettes 5 fois dans l'année

Difficultés : le groupement repose sur une personne moteur, ce qui pose la question de la pérennité si cette personne souhaite interrompre son engagement. Cette personne estime que le groupement d'achat perd un peu de son sens car il commercialise des produits disponibles ici (ex : miel, algues...). Quelques clients ne s'impliquent pas du tout, récupèrent leur commande et s'en vont (nécessité de sensibiliser sur ce qu'est un groupement d'achat).

Développement : producteurs favorables à plus de clients. L'association paniers du Cap a adhéré au Gai mulot et distribue désormais les produits dans le Cap.

AMAP du Champ des fées

Produits vendus : légumes, viande, pain, produits laitiers, produits bio exclusivement. Les producteurs sont très impliqués mais n'habitent pas tous le territoire de Douarnenez Co (ex : légumes de la ferme de Kerolivier à Saint Thoïs).

Ventes : 30-50 paniers livrés chaque jeudi (Halles de Douarnenez), environ 13 000€ de recettes par an.

Difficultés : Essoufflement du CA pour chercher des nouveaux producteurs et de nouveaux acheteurs. Communication un peu défailante.

Suite à une réunion citoyenne organisée à Douarnenez Communauté en avril 2022, un groupe de travail dédié aux groupements d'achat s'est constitué. Après avoir recensé l'existant, ce groupe vise le développement de nouveaux groupements d'achat sur le territoire. Le rôle de ce groupe pourrait être de faciliter la mutualisation entre différents groupements d'achat du territoire (catalogue producteurs, outils de commande...) et d'organiser des animations de médiation autour de l'alimentation. Deux projets de groupements d'achat sont en réflexion, un du côté de la MJC de Douarnenez, un autre à Pouldergat.

Plusieurs autres initiatives type groupement d'achat existent de façon plus ou moins formelle, plus ou moins régulière : groupes de voisins, de collègues - hôpital via son amicale du personnel par exemple, achat de fromage du Jura, de café... mais il est difficile de les recenser tous.

Deux projets de groupements d'achat ont démarré à Tréboul (Douarnenez) et Pouldergat en novembre 2022.

4.4 Zoom sur les industries agro-alimentaires du territoire

2000 ans d'histoires et de liens entre Douarnenez et la sardine, ça conserve ! De la fabrication du *garum* romain aux rillettes de poissons tartinées sur du pain frais, la sardine est mise à toutes les sauces.

En 1878, 160 millions de sardines sont mises en conserve à Douarnenez et exportées dans le monde entier. L'épopée de la sardine atteint son pic d'activité dans les années 1920-1930 puis décline fortement. Aujourd'hui, il reste 3 conserveries à Douarnenez : Connétable, Petit Navire et Kerbriant. Celles-ci emploient plus de 900 personnes, soit 10% des personnes actives sur Douarnenez Communauté.

4.4.1 Connétable

La Maison Chancerelle, fondée en 1853, dispose aujourd'hui de deux usines, un entrepôt et un ensemble de bureaux, répartis sur la zone de Lannugat à Douarnenez :

- L'usine sardines où l'on prépare les sardines, les filets de sardines et les maquereaux
- L'usine thon où l'on prépare le thon et les autres poissons.

Chancerelle emploie 600 personnes en CDI et 100 intérimaires.



Approvisionnements

- Sardine (60% de la production) : locale majoritairement, compléments en Cornouaille anglaise, côte basque espagnole, Portugal, Maroc pour les grosses sardines
- Thon tropicaux (albacore, listao) : Equateur, Atlantique
- Thon blanc/germon : débarqué à Lorient, Dz ou la Turballe, pêché en Atlantique NE (Golfe de Gascogne-Irlande) avec des armateurs
- Maquereau : Atlantique NE, Irlande ou Ecosse en frais ou congelé sur place
- Saumon : élevage Norvège/Ecosse/Chili ou sauvage d'Alaska
- Huile d'olive vierge extra : Espagne
- Sauce tomate : France si possible ou Espagne
- Echalotes : Bretagne
- Algues : Bretagne
- Citrons : Espagne.

Gestion des déchets

Tous les déchets de poisson sont collectés par l'entreprise Bioseval à Concarneau au moins deux fois par semaine et sont transformés en alimentation animale. En cas de défaut sur le packaging, Connétable fait don des boîtes aux associations d'aide alimentaire. Si des produits sont jugés non-conformes, ils sont broyés et incinérés.

Repas des salariés

Une cafeteria propose des boissons et en-cas ; les salariés peuvent apporter leur repas. Une cantine est présente sur le site et sert entre 60 et 100 repas par jour. Elle est gérée par l'ESAT Kan Ar Mor.

4.4.2 Petit Navire



En 1932, Paul-Edouard Paulet fonde ce qui deviendra la conserverie de poissons Petit Navire, rachetée par Thai Union et dont une usine est installée à Douarnenez, dans le quartier de Pouldavid.

Employant 200 personnes, Petit Navire produit sur son site douarneniste des rillettes de thon, saumon et maquereau, des tartinades, du thon mariné, des miettes de thon et des salades composées.

Approvisionnements

- Thon : océan indien en longue congelée
- Saumon sauvage d'Alaska et Chine
- Maquereau pour partie via l'entreprise Furic à Penmarch
- Légumes : Espagne en agriculture conventionnelle, découpés et congelés.

Dans une démarche de pêche responsable, le poisson transformé sur place est de plus en plus sous label MSC Pêche Durable ou sinon FIP (label moins strict).

Concernant les approvisionnements, les commandes de denrées sont faites par le groupe Thai Union à Paris. La succursale douarneniste n'a donc pas de liberté dans le choix des produits ni de leur provenance.

Gestion des déchets

L'entreprise est en contrat avec SARIA qui méthanise tous les biodéchets (ce qui tombe par terre en production, produits non-conformes, boîtes de conserve abîmées + pré-traitement des eaux = graisses de poissons). Un camion passe chaque semaine : 300T par an de graisses et 290T de biodéchets traités. Comme Connétable, en cas de défaut sur le packaging, Petit Navire fait don des boîtes aux associations d'aide alimentaire dont les Restos du Cœur.

Repas des salariés

Une cafétéria permet aux salariés de manger sur place leur propre repas. Un système de commande et livraison de sandwiches, viennoiseries et pains est organisé quotidiennement par des employés via la boulangerie des Plomarc'h (Douarnenez).

4.4.3 Kerbriant



Créée en 1986 dans le Cap Sizun, la Conserverie Kerbriant a été reprise par la famille Le Gal en l'an 2000 et s'est installée à Douarnenez sur la zone de Lannugat.

5 personnes y travaillent, pour produire des conserves artisanales de produits de la mer : sardines, maquereaux, thon blanc et albacore, lotte, saint jacques, soupe de poissons, et préparations à base d'algues.

Approvisionnement

- Saint Jacques : congelées Erquy ou Granville
- Thon océan indien de petite pêche
- Sardines, maquereaux avec Makfroid (Douarnenez) ou Compagnie Bretonne du Poisson à Penmarch
- Lotte avec un mareyeur de Loctudy (Moulin Loctudy Marée)
- Grondin, congre : Lequartier Marée en Normandie
- Homard : vivier d'Audierne
- Truite : entreprise familiale en Pyrénées
- Légumes : congelés via VS Distribution à Nantes
- Huile d'olive bio d'Espagne, entreprise familiale
- Algues : Scarlett Le Corre à Penmarch ou Algolesco ou Algoman ou de Galice
- Moutarde par maître moutardier
- Piments de Dordogne
- Vin blanc en direct d'un producteur de Muscadet.

Gestion des déchets

L'entreprise Bioseval de Concarneau récupère les déchets de poisson en fournissant un bac et en collectant plusieurs fois par semaine. Les cartons et le verre sont triés. Si des défauts de fabrication sont constatés, l'entreprise peut procéder à une refabrication ou à des dons au personnel.

Repas des salariés

De manière générale, les employés déjeunent sur place en apportant leur repas. Ils peuvent aussi parfois déjeuner au restaurant d'entreprises de la Zone de Lannugat.

Conclusion : Forces et faiblesses de l'alimentation sur notre territoire

FORCES	FAIBLESSES
✓ Des GMS désireuses de développer la vente de produits locaux ✓ Une proposition large de boutiques de produits locaux et/ou biologiques ainsi que de marchés de producteurs ✓ Un bassin d'emplois important dans les conserveries du territoire	✓ Manque d'informations sur l'offre alimentaire locale ✓ Une consommation trop importante de viande et de produits transformés ✓ Une trop faible part des habitants fréquente les magasins de produits locaux et/ou biologiques, ou les marchés ✓ Peu de producteurs du territoire en mesure de répondre à la demande des GMS

5. La restauration collective et privée

5.1 Les lois Egalim (2018) et Climat et résilience (2021)

La loi Egalim, adoptée en 2018 suite aux États généraux de l'alimentation de 2017, vise est une ***“loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous”***. Elle met en place des mesures concernant l'approvisionnement des cantines (restauration scolaire, d'entreprise, publique et privée...), la composition des menus, le gaspillage alimentaire et l'utilisation plastique. Trois ans après, la loi Climat et résilience, adoptée en 2021, pérennise et renforce certaines des dispositions de la loi Egalim et de la loi AGECE (Anti gaspillage et pour l'économie circulaire).

5.1.1 Menus et approvisionnements

Concernant les menus, avec Egalim, à partir de 2019 et à titre expérimental, les restaurants scolaires doivent proposer un menu végétarien par semaine. Avec la loi Climat, cette mesure sort de l'expérimentation et est pérennisée. Par ailleurs, dans une optique de diversification alimentaire, Egalim prévoit que les structures de restauration collective (pas uniquement scolaires) distribuant plus de 200 repas par jour doivent établir un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

La loi Climat interdit aux cantines scolaires l'achat de viande synthétique.

Concernant l'approvisionnement, avec Egalim, à partir du 1er janvier 2022, les repas des restaurants collectifs publics doivent comporter au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion. Les produits de qualité et durables sont ceux :

- Issus de l'agriculture biologique
- Bénéficiant de labels tels Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
- Issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable (MSC)
- Bénéficiant du logo « région ultrapériphérique ».

Avec la loi Climat, entre en ligne de compte dans la catégorie “produits de qualité et durables” :

- Les produits issus du commerce équitable
- Des produits “dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique”.

Notons que les collectivités porteuses de PAT ont désormais la possibilité d'engager une démarche collective de certification environnementale, dont l'intérêt est d'aider les gestionnaires de cantines à respecter les objectifs Egalim et s'approvisionnant localement.

5.1.2 Substitution des plastiques

Au plus tard le 1er janvier 2020, il est interdit dans les cantines de mettre à disposition les ustensiles plastiques à usage unique suivants : gobelets, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à

verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont également interdites en restauration scolaire. **Au plus tard le 1er janvier 2025**, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des jeunes enfants. Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

5.1.3 Lutte contre le gaspillage alimentaires et dons

Depuis le 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. À compter de cette date, tous les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3750 €).¹²

5.2 Les restaurants collectifs

5.2.1 La cuisine centrale de Douarnenez

À Douarnenez, on compte 8 restaurants scolaires (écoles élémentaires maternelles et primaires, publiques et privées). Depuis septembre 2021, ils sont tous livrés par la cuisine centrale gérée en régie par la Ville. 850 repas sont ainsi servis 4 midis par semaine.

Le service de restauration est rattaché à la direction du service éducation, en liaison chaude avec une équipe de 9 agents :

- 1 responsable de service,
- 1 adjoint chef de production,
- 1 chef de cuisine,
- 1 second de cuisine,
- 5 aides de cuisine.

La cuisine centrale mène de nombreuses actions en lien avec la protection de l'environnement :

- Réduire le volume des ordures ménagères et participer au traitement et recyclage des bio déchets (installation d'un site de compostage en 2012),
- Développer la culture de légumes sur le site des Plomarc'h,
- Mettre en œuvre les dispositions réglementaires de la loi Egalim
- Poursuivre la réflexion sur le gaspillage alimentaire,
- Réduire l'usage des emballages en plastique et à usage unique,
- Réduire les produits d'entretien chimiques remplacés par des produits naturels ou de la vapeur.



¹² <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Pourcentage des produits biologiques et/ou locaux :

	% achats de produits bio	% achats de produits locaux	% achats de produits locaux et bio
2011	13,5		
2012	18		
2013	19,9		
2014	22,5		
2015	24,3		
2016	28,3	24,5	
2017	30,2	28,3	
2018	34	34,6	
2019	40	39,5	
2020	41,2	43,13	23,9

Source : Cuisine centrale Douarnenez

- Pas de difficultés d'approvisionnement en local, bonne connaissance des producteurs locaux pouvant fournir la restauration collective (annuaire de producteurs bio de la Mab 29, Agrilocal, échanges d'informations avec d'autres communes).
- Approvisionnement également par des marchés publics via des grossistes, roulement entre 5 boulangers de Douarnenez + 2 boulangers bio, idem maraîchers bio et conventionnels, viande, produits laitiers etc.
- Leviers/freins : la volonté d'effectuer des recherches, avantage d'être une structure de taille moyenne.
- Entretenir une relation avec les producteurs : s'adapter en fonction de leur offre, estimer les quantités à planter, s'adapter aux jours et heures de livraison.

5.2.2 Les cantines des écoles rurales

Environ 200 repas sont servis chaque jour d'école dans les écoles rurales. Les cantines de Kerlaz, du Juch et de Poullan-sur-Mer sont approvisionnées par l'entreprise Convivio. La cantine de Kerlaz a émis le souhait de changer de prestataire à terme, pour une meilleure qualité et des approvisionnements plus locaux. La commune de Pouldergat, livrée par l'entreprise Midirest de Lorient jusque-là, a changé de prestataire à la rentrée scolaire 2022 pour travailler avec les Ateliers de Cornouaille à Guengat, là aussi dans une volonté de proximité et d'approvisionnement plus local.

A noter : Une réflexion a été menée en janvier 2022 pour une extension de la cuisine centrale de Douarnenez aux cantines des communes rurales. Cette dernière n'a pas abouti car l'outil actuel ne permet pas de préparer davantage de repas.

5.2.3 La Maison de la Petite Enfance à Douarnenez

La Maison de la Petite Enfance est une structure ouverte depuis septembre 2014. Cet équipement est géré par Douarnenez Communauté et se compose de deux services :

- Le Multi-Accueil (collectif) avec une capacité de 48 places
- Le Relais Petite Enfance, lieu d'information pour les parents.

Les repas sont préparés sur place par un cuisinier qui utilise en priorité et selon l'approvisionnement, des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique. Des ateliers en lien avec l'éducation au goût sont régulièrement proposés aux jeunes enfants.

5.2.4 Le collège-lycée Jean-Marie Le Bris

Dans cet ensemble scolaire, les repas sont confectionnés sur place. Entre 700 et 800 repas sont servis le midi pour les élèves et les enseignants qui le souhaitent. La cuisine est engagée dans le programme « Bien manger » de la Région Bretagne dont les objectifs sont de garantir une alimentation de qualité en valorisant l'utilisation de produits bio, de saison et de proximité.¹³ Le chef cuisinier travaille donc directement avec des producteurs locaux en plus de la centrale d'achats Breizh'Alim.

5.2.5 L'ensemble scolaire Lamennais

Le groupe scolaire Lamennais regroupe le collège et le lycée Saint Blaise, ainsi que le lycée professionnel Sainte Elisabeth, situés au centre-ville de Douarnenez.

Les repas sont fournis en self-service par l'entreprise Convivio, qui livre quotidiennement depuis leur cuisine centrale de Lorient. 4 personnes sont employées sur place. 200 élèves et enseignants y mangent le midi ; 120 autres élèves préfèrent apporter leur repas. 17 élèves internes dînent sur place. En lien avec la loi Egalim, un menu végétarien est proposé de manière hebdomadaire. Les biodéchets sont triés et collectés par l'entreprise Véolia une fois par semaine.

5.2.6 La MFR de Poullan-sur-Mer

La Maison Familiale Rurale de Poullan-sur-Mer propose des formations par alternance, et dispose d'une cuisine équipée. En moyenne aujourd'hui, ce sont 45 déjeuners et 30 dîners servis du lundi au vendredi, l'activité de portage de repas ayant été arrêtée dans le cadre de la restructuration de la MFR et pour des raisons de rentabilité.

Actuellement, l'approvisionnement est assuré par Transgourmet, qui propose des exemples de menus à la semaine répondant à la loi Egalim. A terme, le projet de l'établissement serait de proposer une journée par semaine où les menus seraient entièrement réalisés en approvisionnement local : un catalogue de producteurs et une mise en relation seraient tout à fait appréciés dans ce cadre.

5.2.7 L'hôpital Michel Mazéas et les EHPAD

L'hôpital de Douarnenez sert environ 350 repas chaque midi, et 250 chaque soir, 7 jours sur 7. A l'EHPAD des Jardins du Clos, ce sont environ 180 repas servis midi et soir ; 90 à la résidence Ty Marhic. Les repas sont confectionnés à Pluguffan par l'entreprise Vitalys (produisant 8000 repas/jour pour les hôpitaux de Quimper, Douarnenez, Gourmelen et les EHPAD) et livrés en liaison froide. La cuisine Vitalys s'approvisionne via une centrale d'achats.

11 agents travaillent au service restauration à l'hôpital. La Loi Egalim s'inscrit petit à petit dans les démarches des cuisiniers. Concernant le gaspillage alimentaire, des mesures sont mises en place sur l'ajustement des quantités et sur la remise en circuit du non-servi, notamment au self du personnel. Le compostage des restes alimentaires est actuellement en réflexion.

¹³ <https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/>

Le responsable indique être intéressé par des rencontres et échanges avec les autres cuisiniers du territoire.

5.2.8 Le centre de rééducation fonctionnelle de Tréboul

Le centre de rééducation fonctionnelle dispose d'un restaurant pour les patients et le personnel. En moyenne, 245 repas sont servis quotidiennement.

La cuisine est réalisée sur place, à base de produits frais et les approvisionnements sont gérés via une centrale d'achats ; l'accent est toutefois mis sur la production locale.

Les menus sont élaborés en collaboration avec une diététicienne, dans le respect des régimes alimentaires.

100 kg de biodéchets issus de la cuisine (épluchures principalement) sont collectés de manière hebdomadaire. Également, des pesées sont organisées sur neuf jours et sur tous les repas une fois par an pour travailler sur le gaspillage alimentaire.

5.2.9 La résidence Domitys

La résidence seniors Domitys a sa propre cuisine sur place, gérée par la société Sogeres qui y emploie 3 personnes. 100 couverts sont servis midi et soir, sous forme de self pour les entrées et desserts.

Concernant les approvisionnements, le chef cuisinier fait appel à une centrale d'achats en majeure partie. Le poisson et le pain sont fournis par des entreprises douarnenistes quotidiennement. Il serait intéressé pour travailler davantage avec les producteurs locaux, mais trouve compliqué le côté administratif et chronophage de ce genre de démarche ; un catalogue de producteurs lui paraît cependant pertinent. En lien avec la loi Egalim, un menu bio est proposé chaque semaine ; pas de menu végétarien pour le moment. Peu de gaspillage alimentaire est constaté, le chef cuisinier travaillant à accommoder les restes. Un système de compostage est prévu avant 2024.

5.2.10 Le restaurant/cuisine ESAT Kan Ar Mor

La cuisine de l'ESAT Kan Ar Mor, située sur la zone de Lannugat à Douarnenez, compte 21 employés en situation de handicap encadrés par 5 moniteurs. Elle fonctionne 7 jours sur 7 et prépare entre 500 et 600 repas par jour : pour le restaurant attenant, pour le service de portage de repas à domicile déployé sur le territoire de Douarnenez Communauté, ainsi que pour les foyers de vie de l'association et les employés des divers ateliers de l'ESAT Kan Ar Mor.

Au niveau des approvisionnements, les responsables de cuisine font appel quotidiennement à des producteurs locaux, en gré à gré. Les centrales d'achat ne leur servent que pour compléter les manques. On trouve ainsi dans les denrées produites localement : légumes, lait cru, yaourts, glaces, viande, poisson frais, thon et sardines en conserve, œufs, pain, viennoiseries. Concernant les produits qui ne sont pas produits localement, l'association cherche tout de même à travailler avec des entreprises du territoire, notamment pour le café.

Un site de compostage a été installé depuis plusieurs années près de la cuisine, mais des contraintes sanitaires ont obligé à le fermer. Les responsables sont tout à fait ouverts à mener une réflexion sur la création d'une plateforme normée, qui répondrait aux exigences de la loi sur le tri à la source des biodéchets prévue pour le 1^{er} janvier 2024.

Des pesées sont effectuées très régulièrement pour mieux gérer le gaspillage alimentaire ; l'équipe réajuste ainsi les quantités servies et a peu de pertes.

Les responsables se disent intéressés pour partager leurs contacts de producteurs et pour se mettre en réseau avec les autres cuisines du territoire. Il est à noter que le maraîcher et revendeur de légumes qui les livre part bientôt à la retraite et qu'ils vont de fait devoir trouver d'autres producteurs.

5.3 Les restaurants privés

Nos entretiens ont porté sur 8 restaurants classés en 4 catégories : petite restauration, restaurant ouvrier, restaurant traditionnel et crêperie, chacune représentée par deux établissements.

Le nombre de couverts par jour est assez hétérogène, il va de 20 à 120 couverts selon les établissements et la saison : 2 restaurants avec 20-40 couverts jour, 4 restaurants avec 40-70 couverts jour, 2 avec plus de 100 couverts jour.

Aucun des restaurateurs interrogés ne travaille seul. On compte un employé au minimum. Ce chiffre évolue en fonction du type de restaurant, jusqu'à 9 personnes avec des extras recherchés pour la saison estivale. On note une problématique de recrutement commune aux restaurateurs au moment des entretiens, qui peut les contraindre à fermer leurs portes davantage qu'ils ne le souhaiteraient.

5.3.1 Les approvisionnements

Concernant les approvisionnements, tous les restaurateurs indiquent s'approvisionner via des centrales d'achat ou en magasin réservé aux professionnels. Les achats de produits locaux se font à la marge, chacun avançant un manque de temps pour travailler directement avec les producteurs (pour récupérer les produits, et pour gérer la facturation), et/ou un manque de produits disponibles.

Une majorité des restaurateurs a montré un intérêt pour un système de plateforme logistique de produits locaux, avec livraison.

75% des restaurateurs rencontrés prennent en compte la proximité de la production et la saisonnalité. Ils achètent peu de produits bio, notamment pour des raisons de budget.

5.3.2 La gestion des biodéchets et du gaspillage alimentaire

Sur les 7 restaurateurs répondant à la question concernant la gestion des biodéchets, bien que les pratiques soient hétérogènes, tous se sentent concernés. Si trois d'entre eux compostent déjà leurs biodéchets (lombricompostage pour l'un, compostage individuel en jardin privé pour les deux autres), les autres réfléchissent à la mise en place de ce tri à la source et sur le système de traitement (site de compostage collectif ? Individuel ? Collecte par la collectivité ?). La majorité des établissements signale un manque de place dans les cuisines pour accueillir une nouvelle poubelle.

Le tri du verre et des emballages est une pratique courante pour les restaurateurs interrogés.

Concernant le gaspillage alimentaire, les restaurateurs considèrent tous qu'ils génèrent peu de pertes et mettent en place des stratégies de revalorisation des restes, ainsi qu'un ajustement des quantités servies pour continuer sur cette voie.

5.3.3 Les attentes

Les attentes des enquêtés se tournent majoritairement vers une facilitation de l'approvisionnement local notamment par :

- ✓ La mise en place d'un catalogue de producteurs permettant de mieux connaître les ressources disponibles sur le territoire,

- ✓ La mise en place d'une plateforme de logistique pour les produits maraîchers, avec une livraison facilitée pour les restaurateurs,
- ✓ La création d'un jardin partagé d'herbes aromatiques pour les restaurateurs d'un même quartier.

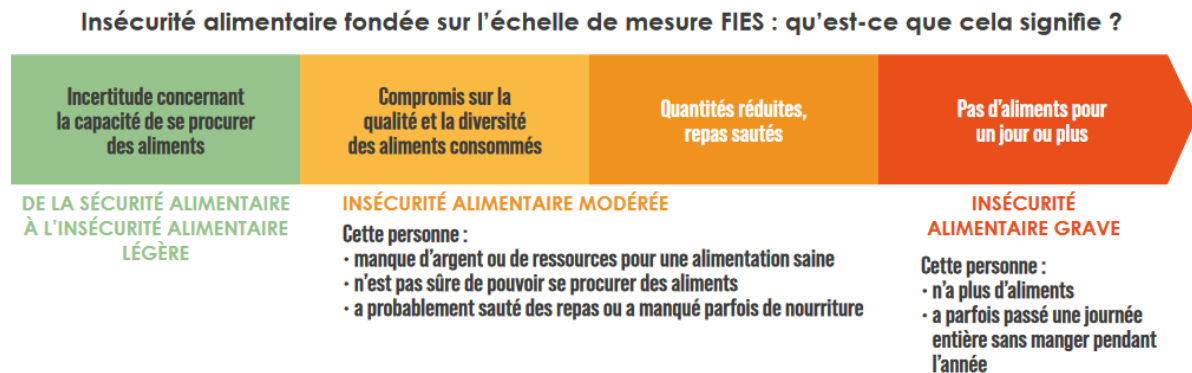
Conclusion : Forces et faiblesses de la restauration collective sur notre territoire

FORCES	FAIBLESSES
✓ Des restaurateurs motivés pour accéder à davantage de produits locaux ✓ Des restaurateurs demandeurs de livraison de légumes et autres denrées produites sur le territoire ✓ Des restaurateurs ouverts à des partages de contacts, d'expériences, de recettes, à une mise en réseau.	✓ Des restaurants collectifs et/ou scolaires gérés par des prestataires ✓ Des restaurants collectifs sous contrat avec des centrales d'achat ✓ Difficulté de s'approvisionner en produits locaux par manque de temps, de produits disponibles et de difficultés de facturation en gré à gré ✓ Gros problèmes de recrutement pour les restaurants privés.

6. La précarité alimentaire

La précarité alimentaire, ou l'insécurité alimentaire, est « l'impossibilité ou la peur de ne pas avoir accès à tout moment à une alimentation suffisante, saine et nutritive. » (source FAO, Food and Agriculture Organization)

Les personnes en insécurité alimentaire font donc face à des carences nutritionnelles et jouissent de peu d'autonomie dans leur manière de s'alimenter, ce qui affecte de manière significative leur état de santé physique et psychique.



Selon le baromètre Ipsos-Secours Populaire, en 2018, 1 français sur 5 n'arrive pas à se procurer une alimentation saine et équilibrée pour assurer 3 repas par jour (21 % de la population).

6.1 Précarité alimentaire et inégalités sociales

L'accès à une alimentation saine et qualitative est fortement empreint des inégalités sociales, que celles-ci soient appréhendées à partir de critères monétaires (revenu, niveau de vie) ou socioprofessionnels (diplôme, métier). Ainsi, les populations en situation socio-économique précaire présentent une situation nutritionnelle moins satisfaisante que celle des populations plus favorisées. Pour les ménages peu aisés, le panier comporte davantage de produits céréaliers, de viandes et corps gras, de produits sucrés mais moins de poissons et de produits frais. À ce titre, les fruits et légumes sont les produits les plus demandés par les bénéficiaires de l'aide alimentaire en France en 2018. (Source : Étude CSA – Banques alimentaires – 2018).

Des études récentes confirment, pour les enfants et adolescents des milieux les plus défavorisés, une qualité nutritionnelle de l'alimentation plus faible (25% d'entre eux ont une alimentation satisfaisante sur le plan nutritionnel, contre 40% dans les milieux les plus favorisés) et une moindre diversité alimentaire, même si les différences observées demeurent d'amplitude limitée. Le niveau d'études des parents apparaît comme un facteur déterminant de la qualité de l'alimentation. Ainsi, à revenu équivalent, la qualité nutritionnelle augmente avec le niveau d'études des parents. (Source : Anses – Inca3 – 2014-2015).

63% des bénéficiaires de l'aide alimentaire en France se disent sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée, dont 53% grâce aux conseils des bénévoles.

6.2 La lutte contre la précarité alimentaire

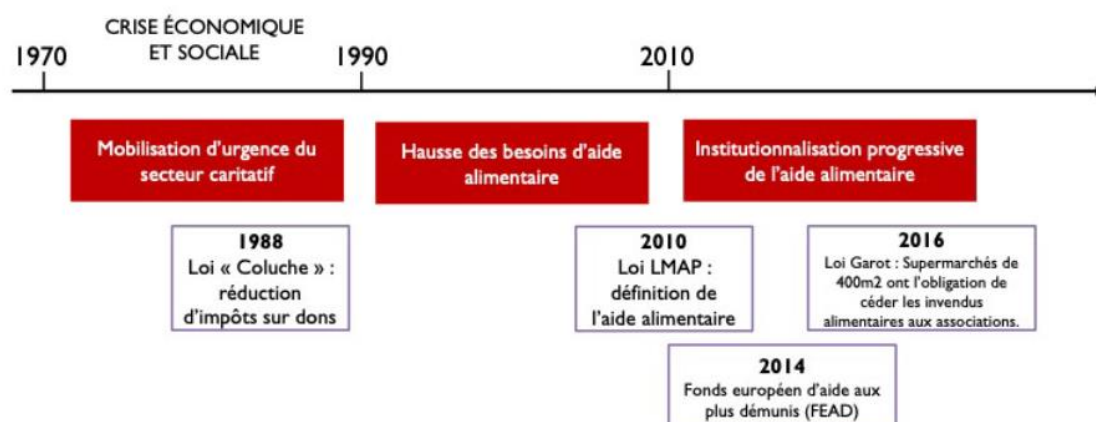
Le secteur caritatif en Europe s'est développé en période d'après-guerre à travers de grandes associations telles que le Secours Populaire, la Croix Rouge, les Compagnons d'Emmaüs (appel de

l'Abbé Pierre en 1954 face à la situation des sans-abris). Dès 1957 avec le Traité de Rome, l'Europe s'intéresse à l'alimentation des Européens (création de la PAC).

Dans les années 1980, avec les effets de la crise économique, apparaissent les notions de quart monde et d'exclusion au sein des pays développés. En 1984 est adopté le premier Plan Précarité Pauvreté et en 1987, le Programme Européen d'Aide aux Démunis intègre un volet alimentaire. En 1987, la « loi Coluche » accorde des réductions d'impôts aux donateurs. En 1994, le premier Plan National d'Accès à l'Alimentation est mis en place en France.

L'aide alimentaire, initialement mise en place dans l'urgence par le secteur caritatif, devient peu à peu indispensable et s'institutionnalise.

AIDE ALIMENTAIRE : D'UNE ACTION CARITATIVE D'URGENCE A UNE POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE



Depuis la loi dite Egalim de 2018, la lutte contre la précarité alimentaire est définie par l'article L 266-1 du Code de l'Action Sociale et des Familles. Elle consiste à « **favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale.** »

Les acteurs mobilisés pour l'atteinte de cet objectif sont multiples :

- Les associations
- Les centres communaux et intercommunaux d'action sociale
- L'Etat, les collectivités territoriales
- Les acteurs économiques.

La lutte contre la précarité alimentaire consiste à fournir des denrées et à proposer un accompagnement à des personnes en situation de vulnérabilité économique et sociale. Elle est financée à la fois par des contributions privées (dons des distributeurs, dons des producteurs agricoles et des industries agro-alimentaires, dons des particuliers etc. qui bénéficient de la défiscalisation ou de réductions d'impôt¹⁴), et par des contributions publiques au niveau européen (FEAD et aujourd'hui FSE+), national ou local (subventions de l'Etat et des collectivités territoriales, réductions d'impôts...).

¹⁴ Ce dispositif s'applique pour tout don en numéraire ou en nature d'une entreprise assujettie soumise à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés selon un régime réel d'imposition. La réduction d'impôt est égale à 60% de la valeur du don jusqu'à 20 000 euros ou 5 pour mille du chiffre d'affaires annuel (si supérieur). Ce dispositif nécessite une attestation de réception du don précisant notamment les quantités reçues.

La loi Climat de 2021 prévoit que l'aide alimentaire fournie aux personnes vulnérables doit prendre en compte, dans la mesure du possible, des critères de qualité des denrées alimentaires.

Aujourd'hui, des tenants d'une approche critique de l'aide alimentaire dénoncent la faible qualité des produits distribués et le fait que l'aide alimentaire sert de déstockage aux surplus de l'industrie agro-alimentaire et participe à la surproduction agricole. Plutôt qu'une aide alimentaire ciblée sur les populations vulnérables, certains réfléchissent à la mise en place d'une "sécurité sociale de l'alimentation" pour tous.

L'idée de Sécurité Sociale de l'Alimentation

Partant du constat que la faim demeure un problème de grande ampleur y compris dans les sociétés les plus développées, la sécurité sociale de l'alimentation (SSA) défend l'intégration de l'alimentation dans le régime général de la sécurité sociale tel que défini en 1946. Pour l'heure cantonnée au simple stade de réflexion, la SSA est un projet porté par plusieurs acteurs de la société civile (notamment le collectif SSA, Greenpeace et la confédération paysanne) qui repose sur 3 piliers :

- L'universalité, chaque citoyen et citoyenne pouvant disposer d'une carte vitale de l'alimentation créditée de 150€ par mois
- Le conventionnement démocratiquement organisé permettant aux citoyens d'orienter la production agricole et alimentaire, et de déterminer les types de produits accessibles et leurs critères de qualité
- Un financement basé sur les cotisations sociales.

L'enjeu économique que représente la sécurité sociale de l'alimentation implique également, selon ses promoteurs le respect des droits des producteurs, et la prise en compte des impératifs environnementaux.

6.3 L'aide alimentaire sur notre territoire

6.3.1 La vulnérabilité économique et sociale

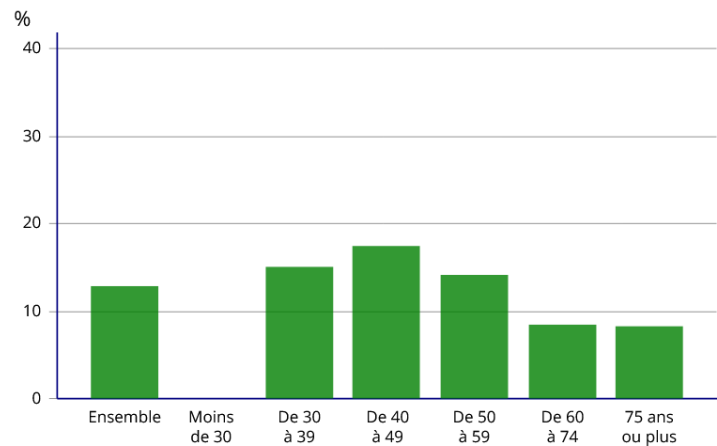
Taux de pauvreté par tranche d'âge du référent fiscal en 2019

En 2019, le taux de pauvreté est de 12,8% sur le territoire, contre 11 % à l'échelle nationale.

Certains publics sont plus vulnérables que d'autres : un taux de pauvreté de 30% au sein des familles monoparentales, de 26% chez les locataires, de 22% au sein des jeunes ménages, de 20% chez les hommes vivant seuls...

La ville de Douarnenez reste plus concernée que les autres communes de l'EPCI par les problématiques de précarité économique/monétaire.

REV G1 - Taux de pauvreté par tranche d'âge du référent fiscal en 2019



Source : INSEE

Globalement, le territoire de Douarnenez Communauté rassemble une population majoritairement issue des classes moyennes voire « moyennes inférieures ».

6.3.2 Les structures de l'aide alimentaire

Nous avons rencontré chaque responsable de structure d'aide alimentaire, sur la base d'un entretien de 45 minutes.

La ville de Douarnenez compte 6 structures qui interviennent dans le champ de l'aide alimentaire, agissant à différentes échelles avec des modes de fonctionnement différents :

- **Le CCAS** et son épicerie sociale basée rue Ernest Renan à Douarnenez : cette dernière demande une contrepartie financière (10% de la valeur des produits).
- **Les Restos du Cœur** avec une distribution bi-hebdomadaire, implantés boulevard de la France Libre à Douarnenez.
- **Le Secours Populaire**, rue Croas Talud avec une distribution d'un colis par mois.
- **La Maison Solidaire de Kermarron** propose des repas chauds issus d'ateliers cuisine, qui peuvent être livrés aux personnes les plus vulnérables en période hivernale. De même, est proposé un groupement d'achats (pour les légumes principalement), mais les bénévoles affirment avoir du mal à toucher les personnes les plus précaires via cette démarche. Un accompagnement social est organisé au sein de l'association.
- **La MJC** boulevard Camille Réaud avec la redistribution d'invendus et des ateliers cuisine.
- **Le Local**, rue Sébastien Velly, et son épicerie gratuite et accessible à tous ainsi que l'organisation de « cantines », repas conçus par des bénévoles avec des invendus, les recettes permettant d'acheter des produits de première nécessité en accès libre à toute personne dans le besoin.

Selon les organismes, les quantités données (via les Fonds européens, la Banque Alimentaire, les dons individuels, les achats etc.) sont généralement jugées suffisantes ; concernant la qualité et la diversité des produits proposés, on note une plus grande hétérogénéité dans la répartition des réponses. Toutefois, l'offre est jugée adaptée aux besoins (67%).

Les manques concernent plus particulièrement les produits frais comme les fruits, les légumes, la viande ou encore les produits laitiers (50%).

L'accès aux organismes d'aide alimentaire est majoritairement libre ; seule l'accès à l'épicerie sociale est régi par l'ouverture d'un dossier administratif avec conditions de ressources. Une grande hétérogénéité des profils étant présente sur un même territoire, ces offres diverses permettent de toucher le plus grand nombre.

Depuis la crise du Covid, les organismes se réunissent une fois par mois via le CCAS pour tenter de coordonner les actions en faveur de l'aide alimentaire ; une collaboration qui améliore la distribution et la répartition des invendus.

Les pistes d'actions s'orientent majoritairement (75%) vers une mutualisation du matériel et une mise en réseau renforcée des acteurs.

6.3.3 Les bénéficiaires de l'aide alimentaire

En plus de rencontrer les structures, il nous paraissait indispensable de recueillir des témoignages de personnes bénéficiaires. La Maison solidaire de Kermarron et le CCAS nous ont aidé à trouver des personnes acceptant de répondre à nos questions.

L'échantillon des enquêtés est constitué de 5 personnes, trois hommes et deux femmes, de 48 à 62 ans (moyenne d'âge de 55,4 ans). Parmi ces 5 personnes, 1 vit seule, 1 vit en couple et 3 vivent avec leur(s) enfant(s) dans le cadre d'une famille monoparentale.

Tous vivent dans un appartement de type HLM et disposent d'équipements pour la cuisine (four, plaques de cuisson, frigo). Concernant le stockage des produits secs et frais, tous disposent d'espaces de rangement mais 2 signalent que ces espaces sont insuffisants.

Aucun des bénéficiaires n'indique un régime alimentaire particulier excluant certaines denrées.

Selon les enquêtés, cuisiner représente à la fois une façon de faire des économies, un plaisir, un moyen de manger sain ainsi qu'un moment convivial. Aucun n'associe le fait de cuisiner à quelque chose de négatif, comme une perte de temps par exemple.

En moyenne, les enquêtés mangent deux repas par jour, notamment en fin de mois. Une personne enquêtée indique que c'est en raison de son surpoids mais les autres mettent en avant les raisons financières. Ainsi, quand ils commencent à manquer de nourriture, les stratégies mises en place consistent à réduire tant les quantités que le nombre de repas quotidiens, mais également à supprimer certains produits jugés trop onéreux comme la viande ou le fromage. Un de nos enquêtés, quand c'est nécessaire, diminue préférentiellement les portions pour les adultes, privilégiant la quantité pour son enfant.

Concernant les lieux d'achats des denrées alimentaires, on observe une hétérogénéité des réponses. Ceci peut s'expliquer notamment par rapport aux commerces à proximité du domicile des enquêtés, mais également par les prix moyens pratiqués en fonction des types de magasins. La motivation principale du choix des commerces est le prix des denrées.

Pour trois des enquêtés, le Covid 19 a entraîné une hausse des prix et un accès plus difficile aux denrées alimentaires, pour des raisons liées aux confinements mais également pour des préoccupations d'ordre sanitaire. Un de nos enquêtés nous révèle ainsi avoir évité les déplacements par crainte d'être contaminé.

Le budget hebdomadaire alloué aux courses alimentaires est en moyenne entre 20 et 30 euros par personne.

Les 5 personnes de notre échantillon fréquentent les Restos du Cœur. Pour deux d'entre eux, ils l'articulent à la fréquentation de l'épicerie sociale du CCAS de Douarnenez et du Secours Populaire. 4 des bénéficiaires ont été orientés vers ces associations par la Maison solidaire de Kermarron, d'autres antennes des Restos du Cœur en cas de nouvel emménagement, ou via le Centre Départemental d'Action Sociale (CDAS). L'accès à cette aide est jugé facile à 100% avec une nuance citée par toutes les personnes fréquentant le Secours Populaire, décrivant des problèmes d'accueil et d'accompagnement. Les retours concernant les autres structures fréquentées sont positifs. Toutefois, 80% des interrogés souhaiteraient la remise en place d'un espace de convivialité afin de pouvoir discuter lors de la récupération des denrées alimentaires (espace supprimé du fait du covid) et la construction d'un auvent pour s'abriter des intempéries devant les Restos du Cœur. La totalité de notre échantillon est satisfait des produits distribués, toutefois ils mettent en avant des pistes d'améliorations comme : la qualité de la viande et du poisson, ainsi que la fraîcheur des produits de manière générale. Une plus grande diversité de produits serait appréciée notamment en matière de protéines animales (viande fraîche) et de conserves. Contrairement aux observations de l'enquête nationale de 2018, localement, les bénéficiaires ne réclament pas spécialement de fruits et légumes frais.

Conclusion : Forces et faiblesses de la lutte contre la précarité alimentaire sur notre territoire

FORCES	FAIBLESSES
✓ 6 associations et organismes d'aide alimentaire sur le territoire ✓ Des bénévoles nombreux et impliqués ✓ 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 ✓ Une association très investie dans les problématiques alimentaires : la Maison solidaire de Kermarron ✓ Vers une mutualisation du matériel et une mise en réseau renforcée des acteurs.	✓ Nous n'avons pas relevé de groupes de travail rassemblant les bénévoles sur notre territoire permettant d'échanger et de réfléchir aux axes d'amélioration ✓ Les bénévoles de la Maison solidaire de Kermarron affirment avoir du mal à toucher les personnes les plus précaires via leur groupement d'achat ✓ Manque d'approvisionnement en produits frais (laitiers, viande, légumes) ✓ Des bénéficiaires affirment manquer de place pour conserver et stocker

Partie 2

Plan d'actions

7. Les enjeux issus du diagnostic

7.1 Forces et faiblesses

Forces	Faiblesses
Agriculture	
▪ Occupation des sols très agricole et très boisée ▪ Des exploitations agricoles relativement nombreuses ▪ Dynamique de création de petites exploitations non conventionnelles ▪ Des porteurs de projets agricoles innovants et nombreux ▪ Des porteurs de projets souhaitant (ou réfléchissant à) mutualiser des outils ▪ De nombreuses transmissions de terres agricoles à venir.	▪ Baisse du nombre d'agriculteurs ▪ Peu de transformation à forte valeur ajoutée ▪ Peu de circuits de distribution courts (pêche, viande, produits laitiers...) ▪ Difficultés d'accès au foncier, peu de terre pour les porteurs de projets (foncier agricole partant souvent à l'agrandissement) ▪ Peu de surface en agriculture biologique ▪ Manque de certains produits (fruits, produits laitiers transformés, volaille etc.)
Alimentation des ménages	
▪ Des GMS désireuses de développer la vente de produits locaux ▪ Une proposition large de boutiques de produits locaux et/ou biologiques ainsi que de marchés de producteurs ▪ Un bassin d'emplois important dans les conserveries du territoire.	▪ Manque d'informations sur l'offre alimentaire locale ▪ Une consommation trop importante de viande et produits transformés ▪ Une trop faible part des habitants fréquente les magasins de produits locaux et/ou biologiques, ou les marchés ▪ Peu de producteurs du territoire en mesure de répondre à la demande des GMS.
Restauration	
▪ Des restaurateurs motivés pour accéder à davantage de produits locaux ▪ Des restaurateurs demandeurs de livraison de légumes et autres denrées produites sur le territoire ▪ Des restaurateurs ouverts à des partages de contacts, d'expériences, de recettes, à une mise en réseau.	▪ Des restaurants collectifs et/ou scolaires gérés par des prestataires ▪ Des restaurants collectifs sous contrat avec des centrales d'achat ▪ Difficulté de s'approvisionner en produits locaux par manque de temps, de produits disponibles et de difficultés de facturation en gré à gré ▪ De gros problèmes de recrutement pour les restaurants privés.

Précarité alimentaire	
▪ 6 associations et organismes d'aide alimentaire sur le territoire ▪ Des bénévoles nombreux et impliqués ▪ 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 ▪ Une association très investie dans les problématiques alimentaires : la Maison solidaire de Kermarron ▪ Vers une mutualisation du matériel et une mise en réseau renforcée des acteurs.	▪ Nous n'avons pas relevé de groupes de travail rassemblant les bénévoles sur notre territoire permettant d'échanger et de réfléchir aux axes d'amélioration ▪ Les bénévoles de la Maison solidaire de Kermarron affirment avoir du mal à toucher les personnes les plus précaires via leur groupement d'achat ▪ Manque de produits frais ▪ Des bénéficiaires affirment manquer de place pour conserver et stocker

7.2 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.

8. 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 ?

8.1 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.

8.2 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 **à l'horizon 2050**, sur notre territoire :

- **66 % de relocalisation alimentaire**, c'est-à-dire que les deux tiers de l'alimentation des habitants proviennent de la production agricole locale.
- **66 % de surfaces agricoles en agroécologie** (agriculture biologique, MAEC).

Projections en 2050 en termes de l'utilisation de la SAU du territoire

- 4000 hectares doivent être dédiés à des productions pour des débouchés locaux
- 2600 hectares peuvent être destinés aux circuits longs
- 4400 hectares en agroécologie (AB, MAEC)

Objectif de développement de la SAU destinée à l'alimentation locale

2022	2030	2040	2050
100 ha ?	1000 ha	2500 ha	4000 ha

Objectif de développement de la SAU en agroécologie

2021	2030	2040	2050
666 ha	1650 ha*	3000 ha	4400 ha

*Objectifs Plan Européen

Projections en 2050 en termes de productions*

	Production actuelle 2022 (6434 ha)	Production 2050 destinée à l'alimentation locale (4000 ha)
Légumes	46 ha	70 ha
Fruits	19 ha	350 ha
Elevage	5414 ha	2770 ha
Céréales, oléagineux	955 ha	650 ha
Légumineuses		50 ha
Pommes de terre, betteraves		110 ha

*À partir de l'outil Parcel.

Projections en 2050 en termes d'alimentation

Réduction de 50 % de la consommation de produits d'origine animale par rapport à 2022.

9. Plan d'actions et mise en œuvre du PAT

9.1 5 axes, 30 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 et/ou la faisabilité 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 13	Etudier l'opportunité de la création d'une plateforme logistique dédiée à des professionnels
Action 14	Créer des espaces de mise en relation entre les agriculteurs et les habitants (visites de ferme, marchés de producteurs...)
Action 15	Promouvoir les groupements d'achat et les magasins de produits locaux et bio
Action 16	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 17	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 18	Poursuivre la mise en réseau des jardins partagés
Action 19	Accompagner la transformation d'espaces publics communautaires en espaces nourriciers accueillant la biodiversité
Action 20	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 21	Expliquer la nécessité du changement de nos modes de consommation alimentaire (conférences, ateliers, projections, stands, expositions etc.)
Action 22	Proposer un cycle d'interventions scolaires (école primaire, collège voire lycée) sur l'alimentation durable
Action 23	Organiser des ateliers cuisine : découverte des légumineuses, menus végétariens, cuisiner les restes
Action 24	Recenser les cuisines collectives existantes sur le territoire qui pourraient être mobilisables (propriétaire, liste du matériel, période de prêt potentiel etc.)
Action 25	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 26	Encourager les restaurants collectifs du territoire à s'approvisionner en produits / repas locaux et bios
Action 27	Créer des espaces de mise en relation entre les agriculteurs et les structures de l'aide alimentaire
Action 28	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 29	Accompagner les structures d'aide alimentaire en vue de transformer les surplus en conserves
Action 30	Étudier la mise en place de chèques alimentation durable

Bonus : exemplarité de Douarnenez Communauté

Action bonus	Concernant les achats alimentaires de Douarnenez Communauté (nourriture et boissons), mettre en place une politique d'achat tendant vers 2/3 d'approvisionnement issus de filières alimentaires locales et/ou bio (agriculture, transformation).
--------------	--

9.2 Évaluation de la mise en œuvre du PAT

9.2.1 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).

9.2.2 Comité d'évaluation

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

9.2.3 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.

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

Nombre d'agriculteurs installés
 Nombre d'agriculteurs commercialisant en circuits-courts
 Surfaces en bio et en MAEC
 Préservation surfaces agricoles utiles
 Friches agricoles réhabilitées

Axe 2 : Développer les liens entre producteurs et consommateurs

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)

Axe 3 : Encourager l'auto-production alimentaire

Nombre et diversité des ateliers
 Nombre de bénéficiaires
 Surface de terrains communautaires accueillant des espaces nourriciers ou de biodiversité

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

Nombre d'ateliers
 Nombre de bénéficiaires

Nombre d'événements organisés

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

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