



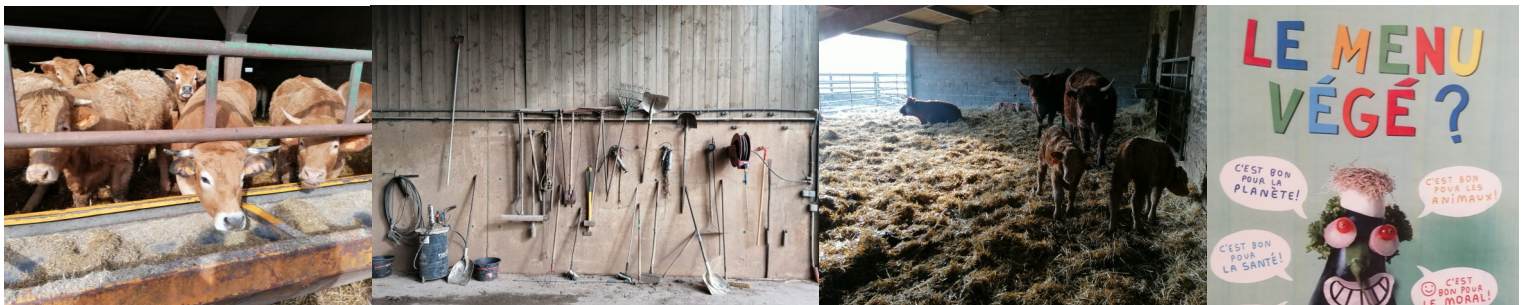
UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



LES ENJEUX DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE LOCAL D'ARGENTAN INTERCOM ET DE SES RESTAURATIONS COLLECTIVES



PRÉ-DIAGNOSTIC ET PRECONISATIONS PRÉALABLES À LA MISE EN PLACE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL D'ARGENTAN INTERCOM



Marylène DESDEVISES, Margot GUILLOUET, Maëlig LOUESDON, Laïla OUEDRAOGO

Master 2 Géographie, Aménagement, Environnement et Développement - parcours
Ruralités en transition

Sous la direction de Michaël BERMOND et Pierre GUILLEMIN

INTRODUCTION

« Plusieurs études dans différents pays ont démontré qu'un repas moyen parcourait en moyenne 3 000 kilomètres, soit 25% de plus qu'en 1980. Il est donc temps d'encourager la consommation de produits locaux, pour les agriculteurs et pour la planète » (Le mouvement Colibris - Créer un marché de producteurs bio et locaux)

Dans le cadre de l'étude de pré-diagnostic visant à répondre à l'appel à projet relatif à l'élaboration de son Programme Alimentaire de Territoire (PAT), Argentan Intercom nous demande d'identifier les freins et les leviers à un approvisionnement local de la restauration collective de son territoire. Cette étude doit permettre d'apporter des éclairages et des préconisations quant à l'analyse de l'offre locale et de la demande en restauration collective mais aussi de qualifier une partie des flux alimentaires générés. Deux études différentes sont menées dans le cadre de ce PAT :

Une **étude sociologique** afin de caractériser les logiques d'appréhension des questions alimentaires par les usagers du territoire délimité par la collectivité et de dégager des perspectives d'évolution des habitudes alimentaires. Elle est menée par les étudiants de l'IUT d'Alençon.

Une **étude géographique** afin de modéliser les habitudes alimentaires à Argentan Intercom et d'apporter des préconisations aux acteurs locaux sur le pré-diagnostic du PAT (analyse de l'offre, de la demande sur le territoire et des flux alimentaires). Elle est synthétisée dans ce rapport par les étudiantes du master 2 Ruralités en transition de Caen .

Nous menons cette étude géographique dans le cadre de nos projets tutorés de master 2. Les deux autres groupes de notre promotion travaillent également sur le développement de deux PAT : celui de Cherbourg en Cotentin et celui du Parc Naturel Régional du Perche. Une coordination globale est assurée par l'Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable.

SOMMAIRE

| | |
|---|-------------|
| Introduction | p.2 |
| I. Argentan Intercom : un espace rural où la polyculture-élevage domine..... | p.4 |
| A. Une intercommunalité rurale et populaire | p.4 |
| B. Une agriculture dominée par l'élevage bovin | p.7 |
| II. Caractériser les freins et leviers à l'approvisionnement local..... | p.10 |
| A. Évaluer la consommation alimentaire à partir des habitudes sociales : FRUGAL..... | p.10 |
| B. Un outil web pour saisir les enjeux d'un approvisionnement local : PARCEL | p.13 |
| C. L'enquête de terrain : quantifier les enjeux, incarner les leviers | p.14 |
| III. Les restaurations collectives publiques d'Argentan Intercom : quelle place pour un approvisionnement local ? | p.16 |
| A. Des entretiens auprès des restaurations collectives publiques de la zone d'étude .. | p.16 |
| B. La cuisine centrale d'Argentan Intercom : intégrer davantage de produits bio et locaux. | p.18 |
| IV. Des acteurs favorables à la relocalisation de l'alimentation | p.20 |
| A. Des producteurs qui semblent enclins à travailler avec la restauration collective.... | p.20 |
| B. La filière viande à Argentan Intercom : un fort potentiel, à quelles conditions ? | p.24 |
| C. Penser un projet alimentaire territorial solidaire..... | p.27 |
| V. Adopter un point de vue systémique pour la mise en place d'un PAT à Argentan Intercom : quelques préconisations | p.29 |
| Conclusion..... | p.38 |
| Pour aller plus loin | p.39 |
| Table des matières..... | p.40 |

I. ARGENTAN INTERCOM : UN ESPACE RURAL OÙ LA POLYCLTURE-ÉLEVAGE DOMINE

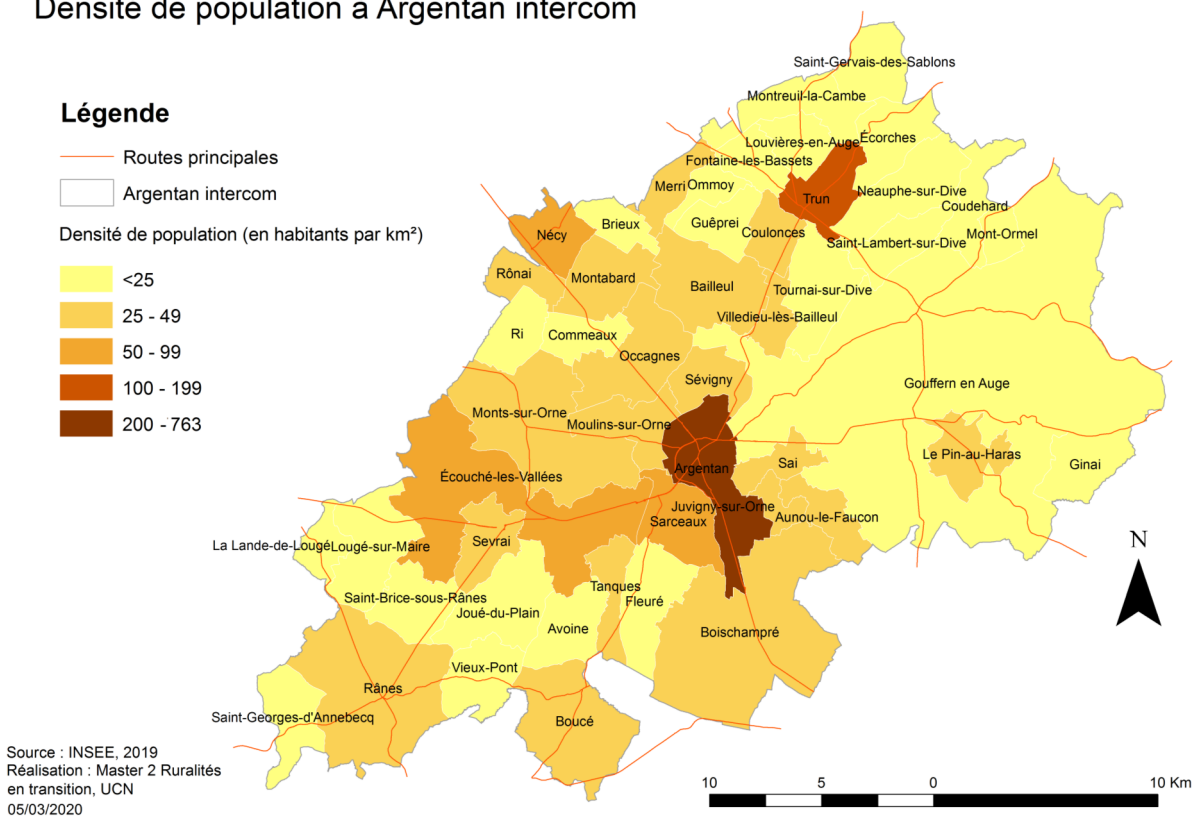
A. UNE INTERCOMMUNALITÉ RURALE ET POPULAIRE

Argentan Intercom comporte 49 communes dont 4 communes nouvelles. Elle constitue une aire urbaine de type de « pôle moyen ». Sa densité de population moyenne est de 48hab/km², ce qui en fait un territoire peu dense (la densité moyenne française est d'environ 100 hab/km²). La densité y est plus élevée le long

des axes routiers majeurs (D924 et A88), à la frontière avec le Parc Naturel Régional Normandie-Maine au Sud de l'intercommunalité et dans la commune centre d'Argentan (carte 1). Trun est la deuxième ville où la densité de population est la plus forte : elle incarne un pôle secondaire sur le territoire.

Carte 1 : densité de population à Argentan Intercom

Densité de population à Argentan intercom

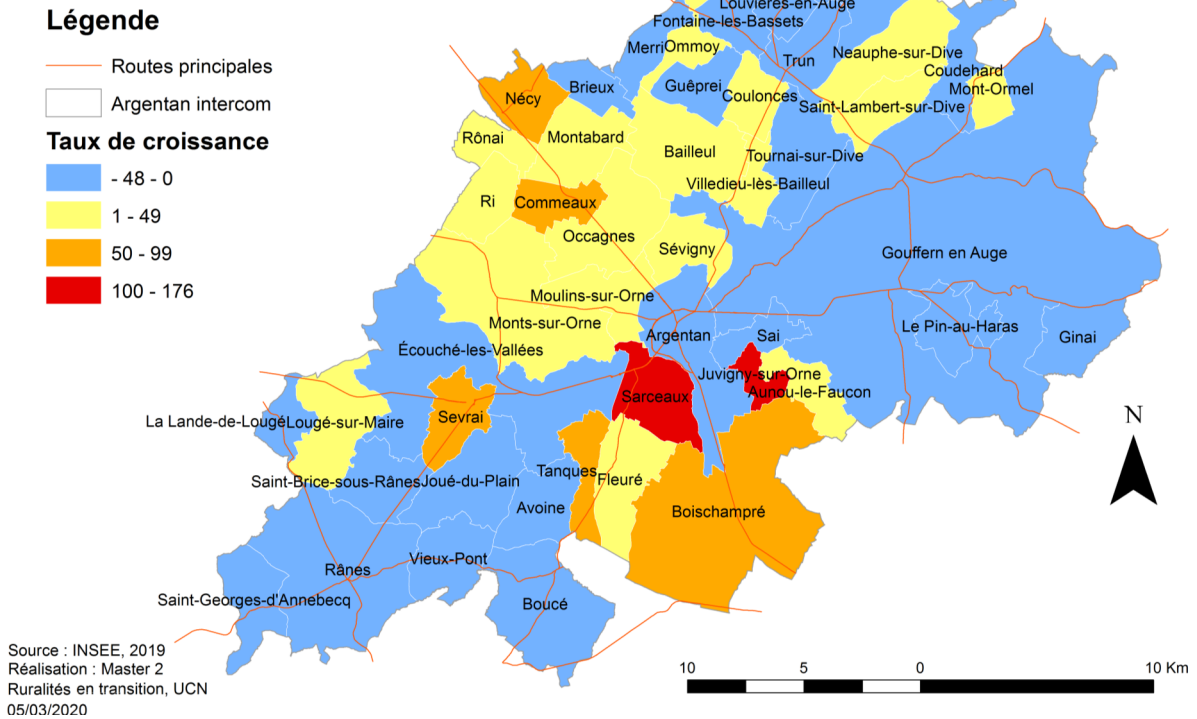


Plus de la moitié des communes d'Argentan Intercom connaissent un déclin démographique entre 1975 et 2016. Cependant, les communes situées à proximité d'Argentan et de l'autoroute A88 connaissent un regain de population sur cette période (carte 2). L'intercommunalité bénéficie du programme national Zone de Revitalisation Rurale (ZRR), et Argentan du programme « Cœur de ville » dont l'objectif est d'en développer l'attractivité et le dynamisme. En 2016,

Argentan Intercom comptait 34 078 habitants (données INSEE). À cette date, la moitié de la population avait entre 40 et 80 ans (voir graphique 1). La communauté de communes d'Argentan est un espace rural caractérisé par une majorité de retraités (35%), puis d'employés (16%) et d'ouvriers (14,9%). Ceci reflète le passé industriel de la ville d'Argentan, qui sera à prendre en compte plus tard dans notre étude.

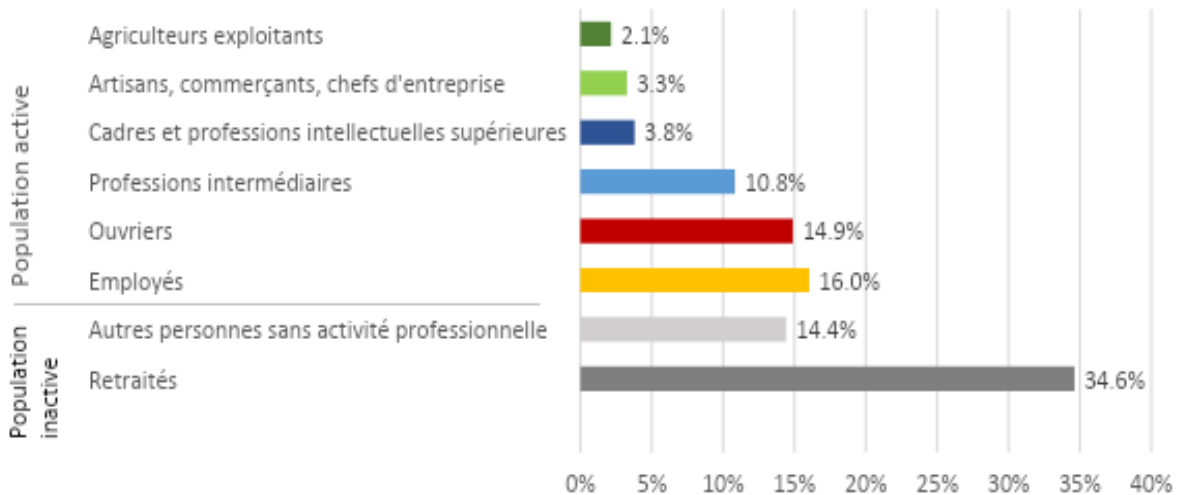
Carte 2 : croissance de la population d'Argentan Intercom

Taux de croissance moyen de la population d'Argentan intercom entre 1975 et 2016



Graphique 1 : population par CSP à Argentan Intercom

Population d'Argentan Intercom selon la catégorie socio-professionnelle



Source : Insee, RP2016 exploitation complémentaire, géographie au 01/01/2019
Réalisation : Groupe d'étudiantes M2 RUR

La carte 3 a été réalisée à partir de la répartition des PCS par commune à Argentan intercom. Nous avons réalisé une CAH (Classification Ascendante Hiérarchique) qui permet d'obtenir plusieurs classes décrivant les communes selon la ressemblance de leur composition démographique. Si la PCS prédominante est celle des retraités (la classe 3, qui comprend le plus fort pourcentage de retraités

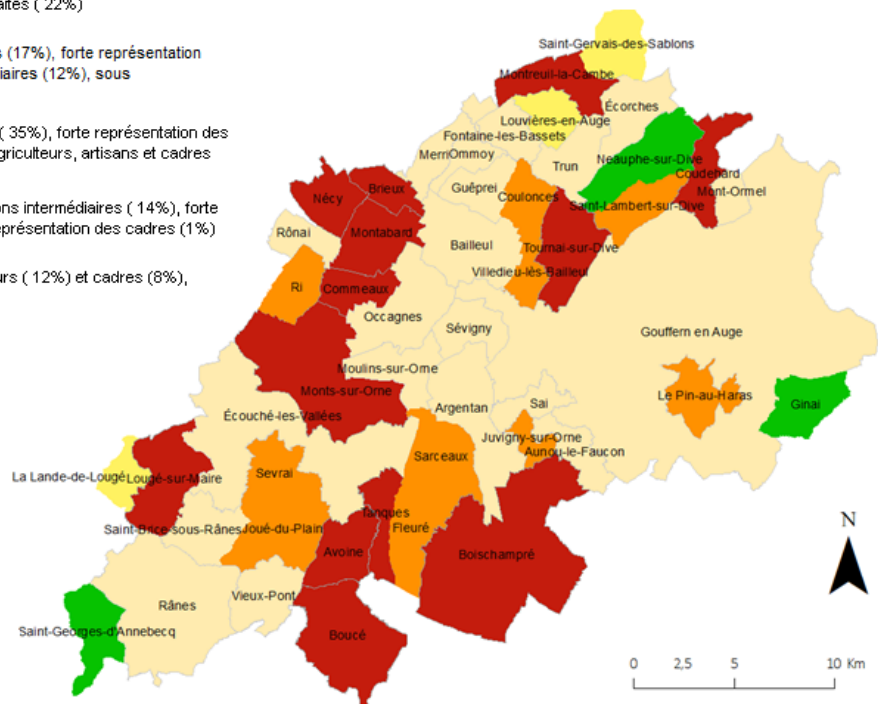
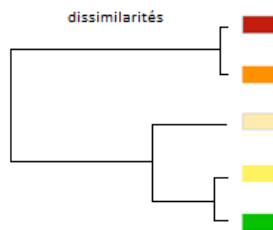
mais aussi d'ouvriers, est la plus représentée sur la carte), nous remarquons néanmoins des subtilités dans la composition démographique des communes. La deuxième classe la plus représentée est la classe 1, qui compte le plus fort pourcentage d'ouvriers. Les communes qui possèdent plus d'agriculteurs que la moyenne sont très rares et, en général, le taux d'agriculteurs dans les communes est très faible (< 5%).

Carte 3 : typologie de la population d'Argentan Intercom en PCS par commune

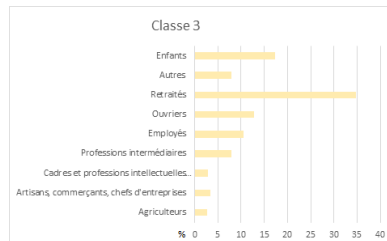
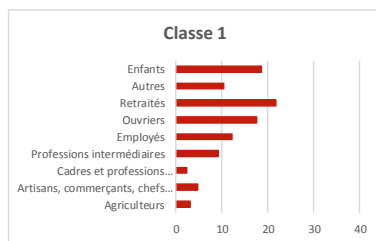
Typologie des Professions et Catégories Sociales (PCS) par commune à Argentan intercom en 2015

Légende

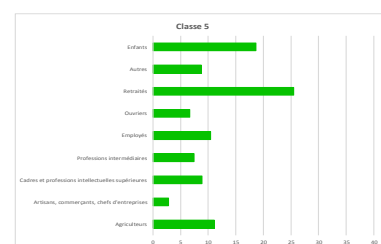
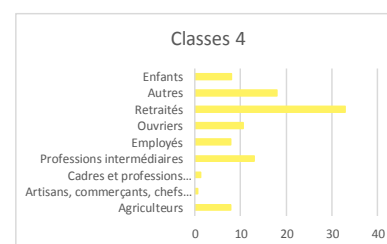
- **Classe 1** : Surreprésentation des ouvriers (18%) et artisans (5%), forte représentation des employés (12%) et retraités (22%)
- **Classe 2** : Surreprésentation des employés (17%), forte représentation des ouvriers (13%) et professions intermédiaires (12%), sous représentation des retraités (21%)
- **Classe 3** : Surreprésentation des retraités (35%), forte représentation des ouvriers (13%), sous représentation des agriculteurs, artisans et cadres (<5%)
- **Classe 4** : Surreprésentation des professions intermédiaires (14%), forte représentation des retraités (33%), sous représentation des cadres (1%)
- **Classe 5** : Surreprésentation des agriculteurs (12%) et cadres (8%), forte représentation des retraités (25%)



Source : INSEE, 2015
Réalisation : M2 Ruralités en transition, UCN, mars 2020



Graphiques 2 à 6 : répartition de la population d'Argentan Intercom par PCS dans chaque classe de la typologie



B. UNE AGRICULTURE DOMINÉE PAR LA POLYCLTURE ELEVAGE

Le contexte agricole d'Argentan Intercom se caractérise par la prédominance de la polyculture-élevage. La carte 4 des typologies des communes d'Argentan Intercom selon les combinaisons d'occupations agricoles en 2018 montre que nous sommes dans un territoire rural divisé en 3 zones agricoles. Nous avons une zone située dans le Sud-Ouest (en vert clair) qui correspond à la classe 1 des graphiques. Cette classe est caractérisé par une mixité des prairies permanentes (39%), des céréales (34%) avec une part importante de maïs (13%). Cela s'explique par la présence de l'élevage bovin, comme le montre la carte des systèmes d'exploitations majoritaires sur cette

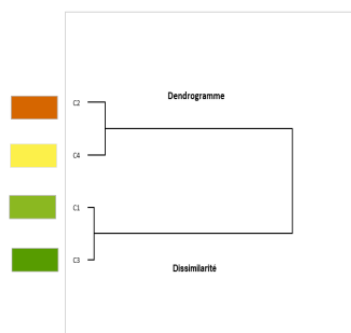
zone. Le deuxième espace mis en valeur par la carte, situé à l'Est du territoire, vers les pays d'Auge (vert foncé), correspond à la classe 3. Nous y observons une prédominance des prairies permanentes (67%), d'où la présence d'élevage d'équidés. Dans la plaine d'Argentan et plus au Nord du territoire, les classes 2 et 4 où sont surreprésentés les cultures (céréales et autres cultures). Les filières viande et produits laitiers semblent donc représenter un potentiel à exploiter pour l'approvisionnement local sur le territoire. On observe ici que la filière fruits/légumes est très peu représentée sur la communauté de communes.

Carte 4 : typologie des communes d'Argentan Intercom selon les modes d'occupation du sol par commune

Typologie des communes d'Argentan Intercom selon les combinaisons d'occupation agricole du territoire en 2018

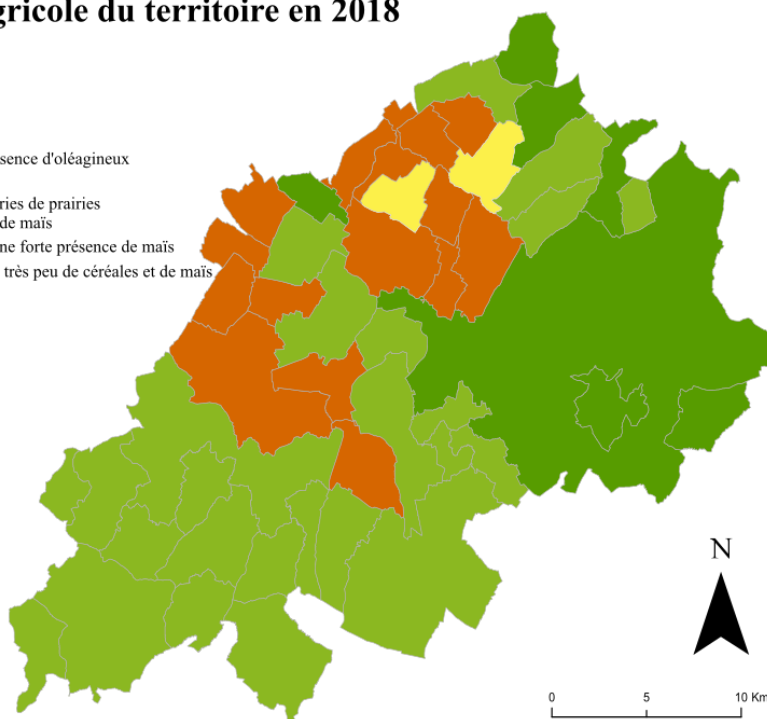
Types de communes

- Classe 2 : Surreprésentation des céréales avec une présence d'oléagineux et très peu de prairies permanentes
- Classe 4 : Prédominance des céréales avec peu de prairies permanentes et un présence d'oléagineux et de maïs
- Classe 1 : Mixité prairies permanentes/céréales avec une forte présence de maïs
- Classe 3 : Surreprésentation des prairies permanentes, très peu de céréales et de maïs



Source : IGN/RPG-2018

Auteur : M2 Ruralisés en transition, UCN, 2020



MÉTHODOLOGIE

Cette carte a été réalisée à partir des Recensements Parcelaires Graphiques (RPG) par commune d'Argentan Intercom. Nous avons réalisé une CAH (Classification Ascendante Hiérarchique) qui permet d'obtenir plusieurs classes décrivant les communes selon les ressemblances de leur différents usages agricoles du sol (voir graphiques 7 à 10).



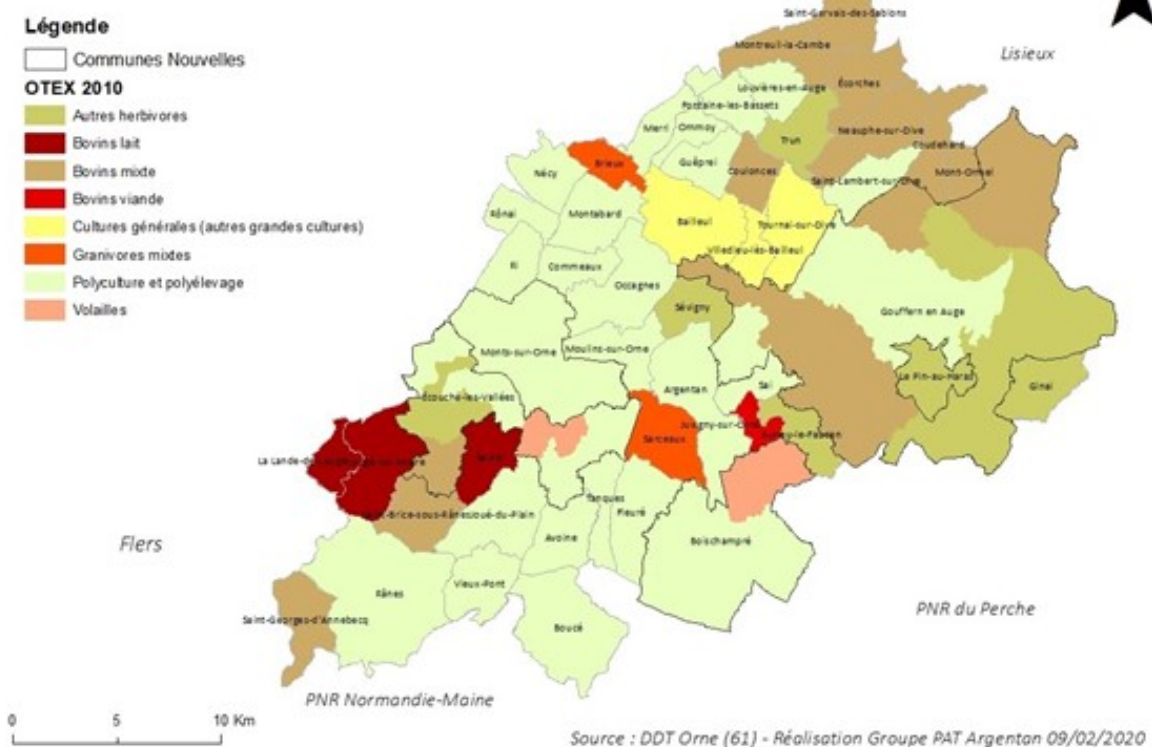
Graphiques 7 à 10 : répartition des modes d'occupation du sol dans les classes de la typologie

Le contexte agricole d'Argentan Intercom se caractérise par la prédominance de la polyculture-élevage et particulièrement de l'élevage bovin (carte 5). Cette carte nous décrit les différentes orientations technico-économiques (OTEX) des exploitations agricoles. D'après cette carte, les filières viande et produits laitiers semblent donc représenter un potentiel à exploiter pour l'approvisionnement local sur le territoire. La filière fruits/légumes est encore une fois très peu représentée sur la communauté de communes. Nous n'avons recensé à Argentan Intercom que deux maraîchers, ainsi que les jardins d'insertion "Les jardins dans la ville" à Argentan. Grâce à diverses sources (annuaire Orne terroirs Normandie, annuaire des Pages jaunes, Google Maps, Internet et bouche à oreille des agriculteurs sur le terrain), nous avons élaboré une base de données non exhaustive des principaux producteurs d'Argentan Intercom et du département de l'Orne (122 au total). Nous avons

pu renseigner leurs coordonnées, la nature de leur production et leur mode de vente, pour ensuite les cartographier (carte 6). Cette carte met en évidence la prédominance des producteurs qui travaillent dans les filières viande et produits laitiers. Parmi les agriculteurs recensés, 71 figurent dans l'annuaire Orne terroirs Normandie et un tiers sont en agriculture biologique.

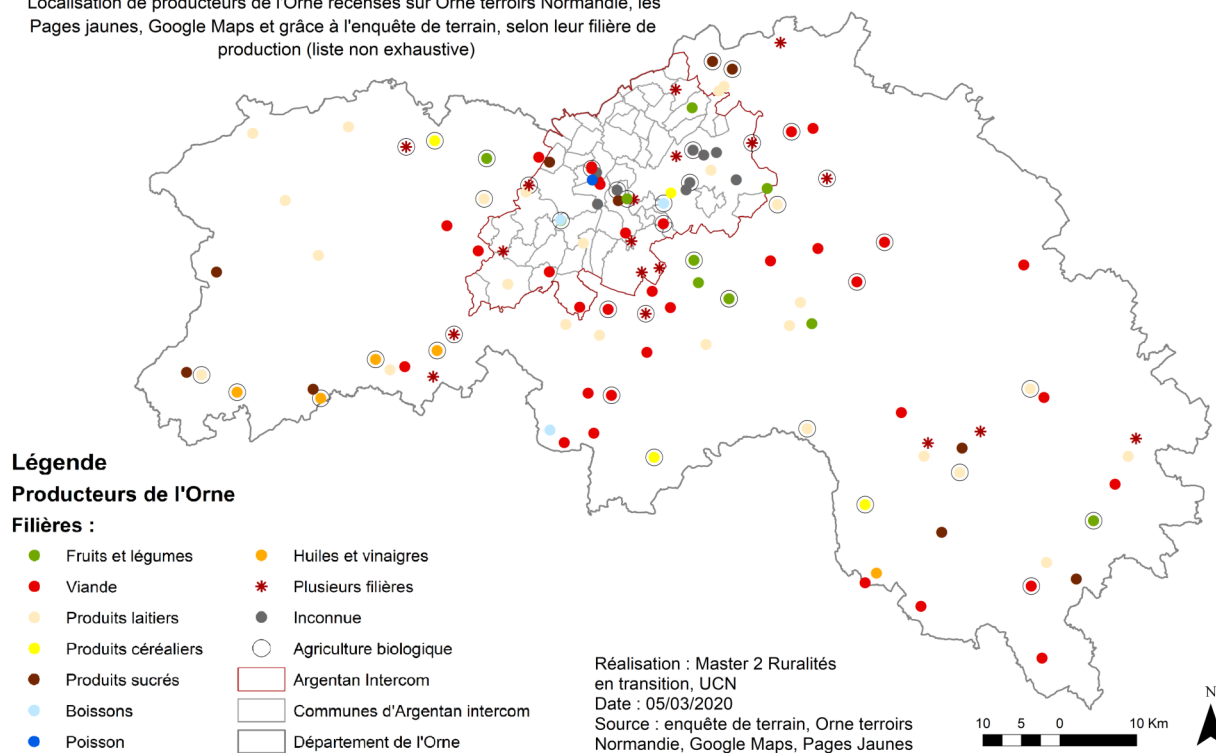
Carte 5 : OTEX par commune à Argentan intercom en 2010

Systèmes d'exploitations majoritaires (OTEX) d'Argentan Intercom en 2010



Carte 6 : localisation de producteurs ornaïses selon leur filière de production

Localisation de producteurs de l'Orne recensés sur Orne terroirs Normandie, les Pages jaunes, Google Maps et grâce à l'enquête de terrain, selon leur filière de production (liste non exhaustive)



II. CARACTÉRISER LES FREINS ET LEVIERS À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

A. ÉVALUER LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE À PARTIR DES HABITUDES SOCIALES : FRUGAL

Travailler sur la mise en place d'un Projet Alimentaire de Territoire à Argentan Intercom nécessite d'abord de réaliser une évaluation des besoins alimentaires sur le territoire. Pour relocaliser l'alimentation d'une population, il faut se baser sur ses habitudes alimentaires actuelles ; sans quoi le projet alimentaire serait déconnecté de son territoire et des besoins auxquels il doit répondre. Afin de répondre à cet enjeu, nous avons travaillé à partir de la méthodologie FRUGAL. Cette dernière a été développée dans le cadre du programme de recherche-action FRUGAL, centré sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de métropoles du Grand Ouest et de Rhône-Alpes

La méthodologie FRUGAL est née de ce programme afin d'évaluer la consommation alimentaire sur un territoire donné via l'analyse de ses flux alimentaires (nature, quantité, origine et trajectoire géographique). Cette méthodologie se base sur la distinction des modes de consommation et des pratiques alimentaires selon les Professions et Catégories Sociales (PCS définies par l'INSEE). Différentes recherches sociologiques et économiques rappellent en effet que les pratiques de consommation alimentaire restent différenciées selon les groupes sociaux (MARIE et al., 2017).

MÉTHODOLOGIE

Quatre familles de produits « bruts » (hors conserves et plats préparés) sont retenues : fruits et légumes, produits laitiers, viande et produits à base de céréales. La consommation de ces produits est déclinée par PCS, en volume consommé et en valeur marchande, selon des références issues de deux enquêtes : Comportement et Consommation alimentaire en France (CCAF) du Centre de Recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC) et enquête "budget des familles" de l'INSEE.

Tableau 1 : références pour l'évaluation de la consommation alimentaire d'une population selon les données FRUGAL

| Sources | INSEE | CREDOC enquête CCAF 2007 + Iplc pour lait | INSEE, enquête budget de famille 2011 | Sources | INSEE | CREDOC enquête CCAF 2007 + Iplc pour lait | INSEE, enquête budget de famille 2011 |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|--|----------------------------|---|---------------------------------------|
| Catégorie | PCS | Quantité/pers. En g/j | Budget/ménage En €/an | Catégorie | PCS | Quantité/pers. En g/j | Budget/ménage En €/an |
| Fruits et Légumes (fruits et légumes frais et fruits et légumes secs) | Agriculteurs | 252,6 | 474 | Viande (bovin, ovin, porc, volaille, gibiers dont charcuterie et abats) | Agriculteurs | 124,0 | 1209 |
| | Artisans et commerçants | 252,6 | 569 | | Artisans et commerçants | 124,0 | 1077 |
| | Cadres | 268,0 | 691 | | Cadres | 114,7 | 1000 |
| | Professions Intermédiaires | 258,1 | 462 | | Professions Intermédiaires | 117,8 | 930 |
| | Employés | 238,4 | 371 | | Employés | 99,2 | 747 |
| | Ouvriers | 199,1 | 355 | | Ouvriers | 147,7 | 862 |
| | Retraités | 184,8 | 560 | | Retraités | 106,0 | 927 |
| | Autres Inactifs | 184,8 | 295 | | Autres Inactifs | 106,0 | 493 |
| Produits laitiers (fromage, yaourts, lait) | Agriculteurs | 116,6 | 650 | Produits à base de céréales (pain, céréales petits déjeuner, biscottes, pâtes, riz et semoule) | Agriculteurs | 212,3 | 884 |
| | Artisans et commerçants | 116,6 | 648 | | Artisans et commerçants | 212,3 | 781 |
| | Cadres | 113,9 | 694 | | Cadres | 200,0 | 779 |
| | Professions Intermédiaires | 115,8 | 615 | | Professions Intermédiaires | 188,0 | 705 |
| | Employés | 118,2 | 484 | | Employés | 173,3 | 608 |
| | Ouvriers | 111,8 | 537 | | Ouvriers | 205,5 | 699 |
| | Retraités | 104,6 | 521 | | Retraités | 175,6 | 560 |
| | Autres Inactifs | 104,6 | 332 | | Autres Inactifs | 175,6 | 400 |

Ces valeurs de référence ont ensuite été appliquées à la population du territoire d'Argentan Intercom d'après les données du recensement INSEE 2016 grâce à une simple opération mathématique.

| Source | INSEE | CREDOC enquête CCAF, 2007 | INSEE, enquête budgets des familles, 2011 |
|---|---------------------------|---|---|
| Catégorie | CSP | Quantité/pers onne, en grammes/jour | Budget/ménag e en €/an |
| Fruits et Légumes (fruits et légumes frais/secs) | Agriculteurs | 252,6 | 474 |
| | Artisans et commerçants | 252,6 | 569 |
| | Cadres | 268,0 | 691 |
| | Professions intermédiaire | 258,1 | 462 |
| | Employés | 238,4 | 371 |
| | Ouvriers | 199,1 | 355 |
| | Retraités | 184,8 | 560 |
| | Autres inactifs | 184,8 | 295 |

Méthode :
Multiplication des données FRUGAL avec le nombre d'**habitants d'Argentan intercom selon leur CSP**
Idem avec le **nombre de ménages par CSP** (données INSEE)

Source : Méthode FRUGAL (PSDR 4), 2017

Cette première approche quantitative et modélisatrice propose quelques ordres de grandeur chiffrés relatifs à la consommation alimentaire (en volume comme en valeur commerciale) à Argentan Intercom. Ces données pourront être rapprochées de l'offre de production agricole locale afin d'estimer des taux de couverture « théoriques » entre offre et demande alimentaire. Le tableau 2 estime la consommation locale à l'échelle de l'intercommunalité d'Argentan en produits alimentaires selon les PCS, selon la méthodologie mise en place dans le cadre du programme FRUGAL et des données de l'INSEE. Il constitue la première étape pour répondre à l'objectif général

du PAT. Selon les données INSEE et la méthodologie FRUGAL, les cadres, agriculteurs et artisans/commerçants consacrent en moyenne le plus gros budget à leur alimentation et consomment des quantités plus importantes que les autres PCS. Globalement, les cadres consomment et dépensent davantage que toutes les autres populations. Pour autant, ces trois PCS sont les moins représentées au sein d'Argentan Intercom. Les retraités et autres inactifs sont les populations qui consomment le moins, mais sont les populations les plus représentées à Argentan Intercom. Si leur consommation par personnes est moindre, les retraités consacrent néanmoins un budget conséquent à leur ali-

Tableau 2 : résultats FRUGAL pour Argentan Intercom, par CSP

| Familles d'aliments | Volume/Valeur | Agriculteurs | Artisans et Commerçants | Cadres | Professions intermédiaires | Employés | Ouvriers | Retraités | Autres inactifs |
|----------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------------|---------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------------|
| Fruits et légumes | Volume (tonnes/an/habitant) | 56 | 85 | 105 | 287 | 392 | 304 | 656 | 676 |
| | Valeur (€/an/ménage) | 200 502 | 355 625 | 483 009 | 832 986 | 936 404 | 1 031 985 | 3 174 080 | 205 025 |
| Produits laitiers | Volume (tonnes/an/habitant) | 26 | 39 | 44 | 129 | 194 | 171 | 371 | 383 |
| | Valeur (€/an/ménage) | 274 950 | 405 000 | 485 106 | 1 108 845 | 1 221 616 | 1 561 059 | 2 953 028 | 230 740 |
| Viandes | Volume (tonnes/an/habitant) | 27 | 42 | 45 | 131 | 163 | 225 | 376 | 388 |
| | Valeur (€/an/ménage) | 511 407 | 673 125 | 699 000 | 1 676 790 | 1 885 428 | 2 505 834 | 5 254 236 | 342 635 |
| Produits céréaliers | Volume (tonnes/an/habitant) | 47 | 71 | 78 | 209 | 285 | 314 | 623 | 643 |
| | Valeur (€/an/ménage) | 373 932 | 488 125 | 544 521 | 1 271 115 | 1 534 592 | 2 031 993 | 3 174 080 | 278 000 |

mentation au regard des quantités consommées. En outre, les ouvriers et les employés sont les PCS qui dépensent le moins pour leur alimentation (toutes familles de produits confondus), à des quantités consommées pourtant similaires. Les employés consomment le moins de viande et les ouvriers le plus de viande, pour un budget inférieur à celui des autres PCS. De par le passé industriel d'Argentan, nous pouvons supposer qu'une partie des retraités sont d'anciens ouvriers. La forte composition populaire (employés et ouvriers) d'Argentan Intercom implique pour cette popula-

tion une offre alimentaire locale qui doit rester accessible financièrement. Les tableaux 3 et 4 permettent de donner des éléments de comparaison entre cinq terrains d'étude. Le premier reprend les valeurs des quantités consommées en kg/habitants par an sur les trois terrains d'étude des M2 Ruralités en transition (Argentan intercom, Pays du Cotentin et PNR du Perche) ainsi que les aires urbaines de Caen et d'Alençon, deux terrains d'étude du programme FRUGAL. Le second tableau compare à la fois les volumes consommés et les budgets des ménages dans les trois PAT.

Tableau 3 : comparaison des résultats FRUGAL (volumes consommés) entre 5 terrains d'étude

| | | Argentan intercom (34 078 habitants) | Aire urbaine d'Alençon (67 656 habitants) | Parc Naturel Régional du Perche (74 653 habitants) | Pays du Cotentin (201 558 habitants) | Aire urbaine de Caen (419 974 habitants) |
|----------------------------|---|---|---|--|---|--|
| Fruits et légumes | Quantités consommées en kg/habitant/an | 75 | 77 | 67 | 74 | 76 |
| Produits laitiers | Quantités consommées en kg/habitant/an | 40 | 40 | 35 | 39 | 38 |
| Viande | Quantités consommées en kg/habitant/an | 41 | 42 | 36 | 40 | 40 |
| Produits céréaliers | Quantités consommées en kg/habitant/an | 67 | 67 | 59 | 64 | 65 |

Tableau 4 : comparaison des résultats FRUGAL (volumes consommés et budget dépensé) entre les 3 PAT étudiés

| | | Argentan intercom (34 078 habitants) | Parc Naturel Régional du Perche (74 653 habitants) | Pays du Cotentin (201 558 habitants) |
|----------------------------|---|---|---|---|
| Fruits et légumes | Quantités consommées en kg/an/habitant | 75 | 67 | 74 |
| | Budget annuel par ménage en € | 471 | 435 | 371 |
| Produits laitiers | Quantités consommées en kg/an/habitant | 40 | 35 | 39 |
| | Budget annuel par ménage en € | 537 | 490 | 424 |
| Viandes | Quantités consommées en kg/an/habitant | 41 | 36 | 40 |
| | Budget annuel par ménage en € | 883 | 797 | 685 |
| Produits céréaliers | Quantités consommées en kg/an/habitant | 67 | 59 | 64 |
| | Budget annuel par ménage en € | 632 | 577 | 497 |

Cette première étape dédiée à la méthodologie FRUGAL permettra ensuite, dans le cadre du PAT et grâce à d'autres outils, d'envisager les possibilités de relocalisation de la production alimentaire à l'échelle de la communauté de communes. Le développement des circuits courts entre la restauration collective d'Argentan Intercom et les producteurs locaux constitue un premier levier d'action permettant de répondre à ces enjeux alimentaires théoriques du territoire, en garantissant l'accès à une alimentation de qualité, locale et/ou biologique aux différents publics concernés.

B. UN OUTIL WEB POUR SAISIR LES ENJEUX D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL : PARCEL (Pour une Alimentation Résiliente, Citoyenne et Locale)



BASIC

Le convertisseur PARCEL permet d'évaluer, pour une population donnée, les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement ; il estime également les emplois agricoles nécessaires et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de régimes alimentaires et de modes de production agricole.

PRODUCTION ET SURFACE : données du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Statistique Agricole Annuelle d'Agreste – Enquête Teruti-Lucas d'Agreste), entretiens d'experts

CONSOMMATION : données du Ministère de l'Action et de comptes publics - Douanes françaises, données de l'INSEE, étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) - ANSES - 2017

Nous avons produit un tableau avec cet outil qui propose deux scénarios pour les différents groupes de personnes alimentés par la restauration collective d'Argentan Intercom. Dans les deux scénarios, nous avons choisi de relocaliser 75% de l'alimentation. Les résultats varient ensuite selon la part de produits bio et le régime alimentaire.

Scénario 1 : la part de produits bio répond aux exigences politiques et sociétales actuelles : la loi EGALIM impose 20% de produits biologiques minimum dans la restauration scolaire. La consommation actuelle de produits bio à l'échelle du Calvados (4%) s'applique pour le centre pénitentiaire et le centre hospitalier.

Scénario 2 : la part de produits bio dans les cantines passe à 100% et à 50% dans les cuisines de l'hôpital et du centre pénitentiaire.

Tableau 5 : quelques exemples de l'utilisation de l'outil PARCEL pour Argentan Intercom

| Echelon | Paramètres | | | | Surface nécessaire (en hectares) | | | | | Emplois nécessaires (approximatif) | | | | |
|---|-----------------------------|----------------------------------|----------------------------|------------------|----------------------------------|---------|--------|----------|---------|------------------------------------|------------|---------------|----------------------|-----------------------|
| | Nombre de repas = personnes | Relocalisation de l'alimentation | Régime en produits animaux | Part de bio | Total | Légumes | Fruits | Céréales | Élevage | Total | Maraîchage | Arboriculture | Cultures céréalières | Générés par l'élevage |
| Argentan intercom | 34078 | 75% | actuel | 4% (actuelle) | 8710 | 160 | 1780 | 1330 | 10200 | 330 | 38 | 150 | 18 | 280 |
| Cuisine centrale (maternelles +primaires) | 1047 | 75% | -25% | 20% (loi EGALIM) | 54 | 1 | 21 | 5 | 27 | 3 | <1 | 1 | <1 | <1 |
| | | 75% | -25% | 100% | 81 | 2 | 24 | 7 | 48 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Centre pénitentiaire | 1300 | 75% | actuel | 4% (actuelle) | 350 | 4 | 51 | 34 | 260 | 13 | <1 | 4 | <1 | 7 |
| | | 75% | actuel | 50% | 500 | 5 | 53 | 44 | 400 | 17 | 1 | 5 | <1 | 11 |
| Hôpital d'Argentan | 1200 | 75% | actuel | 4% (actuelle) | 430 | 4 | 47 | 31 | 240 | 12 | <1 | 4 | <1 | 7 |
| | | 75% | actuel | 50% | 460 | 4 | 48 | 40 | 370 | 16 | 1 | 4 | <1 | 10 |

PARCEL permet d'ouvrir des pistes de réflexion concernant nos objets d'étude (filière viande et restauration collective). Si l'on conserve nos modes de vie actuels, les surfaces nécessaires à l'élevage sont très importantes, tout comme leur impact sur la ressource en eau. En outre, relocaliser 75% de l'alimentation à l'échelle de la restauration collective nécessite 1 à 2 ha pour la culture des légumes et un emploi à temps partiel ou complet. PARCEL permet également de nourrir le débat sur la transition alimentaire et l'usage des terres agricoles sur le territoire de l'intercommunalité. C'est un outil de concertation citoyenne, qui permet d'envisager le PAT à l'échelle des autres filières de production et de l'ensemble de la population.

C. UNE ENQUÊTE STATISTIQUE ET QUALITATIVE

1) PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSES DE TRAVAIL

Nous avons identifié **plusieurs facteurs** à intégrer dans la réflexion sur la mise en place du PAT à Argentan Intercom, à partir des données des contextes socio-démographique et agricole :

- ◆ les exigences de la loi EGalim, qui doivent être mises en œuvre au sein de la restauration collective (50% de durables ou sous signes d'origine et de qualité)
- ◆ la présence (ou non) de producteurs de différentes filières à proximité d'Argentan Intercom
- ◆ l'offre élevée en viande, qui semble être une piste potentielle à développer dans le cadre de la restauration collective
- ◆ les demandes des consommateurs en matière d'alimentation (cf étude des étudiants IUT et étude FRUGAL) et leur disposition à changer leurs habitudes alimentaires

De ces réflexions préalables découlent **plusieurs questions** qui structurent notre étude :

Dans une perspective d'élaboration de son PAT, de quels leviers dispose Argentan Intercom afin d'initier une relocalisation de sa production alimentaire ?

Quels sont les freins à lever pour être en mesure de rapprocher la production locale de la consommation locale ?

Dans quelle mesure les acteurs de l'alimentation se sentent-ils concernés ou enclins à participer à cette démarche de relocalisation de l'alimentation ?

Il nous a paru pertinent de travailler sur la restauration collective, les producteurs et les boucheries, afin d'étudier comment ces trois acteurs du territoire peuvent être mis en relation dans le cadre du PAT. La restauration scolaire, par exemple, peut être un moyen efficace pour sensibiliser les élèves à l'alimentation locale.

2) MÉTHODOLOGIE ADOPTÉE ET CALENDRIER DE TRAVAIL

Nous avons choisi de travailler à l'aide de questionnaires et de grilles d'entretien. De cette manière, nous pouvons récolter des données à la fois qualitatives et quantitatives sur divers acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, pour mieux cerner les enjeux auxquels il faudra répondre pour mettre en place un PAT à Argentan Intercom. La récolte de données nous permettra également de réaliser de cartes qui spatialisent les flux alimentaires et localisent les acteurs à mobiliser.

1ère phase : travail préparatoire

- * Découverte du contexte d'Argentan Intercom
- * Documentation sur les PAT
- * Travail sur la méthodologie FRUGAL
- * Rédaction du 1er rapport pour le 20/12/2019 (contexte socio-démographique et agricole, méthodologie FRUGAL)
- * Prises de RDV avec les restaurations collectives et partenaires institutionnels
- * Élaboration des questionnaires producteurs et boucheries

2ème phase : terrain du 17 au 20 janvier 2020

- * Redéfinition de la commande : se focaliser sur la restauration collective
- * Recensement des producteurs à partir des données de terrain, de l'annuaire Orne terroirs Normandie et d'Internet
- * Prises de RDV avec les producteurs et remplissage des questionnaires
- * Entretiens à la DDT et à l'hôpital
- * 5/02 : point avec les étudiants de l'IUT à Alençon, entretien avec Mme Leraud (cuisine centrale d'Argentan) et les Jardins dans la ville

3ème phase : terrain du 20 au 24 février

- * Rédaction d'un second rapport pour le 17/02, restituant les données collectées pendant la première phase de terrain et quelques ébauches de pistes de préconisation
- * Poursuite de l'enquête auprès des producteurs
- * Enquête par questionnaire des boucheries-charcuteries
- * Entretiens avec divers acteurs

4ème phase : analyse des données

- * Analyse des questionnaires (producteurs et boucheries)
- * Synthèse et analyse des entretiens
- * Travail avec les étudiants de l'IUT le 13/02 pour la création d'un poster commun pour le forum Terr'innov (sélection du poster pour le jury final)
- * Réalisation de cartes grâce aux données récoltées

Effectifs des personnes et structures enquêtées

| ACTEURS | RECENSÉS | ENQUÊTÉS (par questionnaire) | ENQUÊTÉS (par entretien) |
|--|----------|------------------------------|--------------------------|
| Producteurs | 122 | 31 | - |
| Bouchers-charcutiers | 13 | 7 | - |
| Structures et personnes diverses en lien avec l'agriculture et l'alimentation (voir liste) | - | - | 23 |

Personnes et structures enquêtées par entretien :

- M. Pitel, responsable de la cuisine de l'hôpital d'Argentan
- Mme Leroy, référente Sodexo qui occupe un bureau à l'hôpital
- Mme Leraud, responsable de la cuisine centrale d'Argentan Intercom
- une agent de la cantine de l'école Jean de La Fontaine
- M. Simon, du mess du centre pénitentiaire d'Argentan
- DDT de l'Orne : M. Dauphin, M. Quéré et Mme Tronchet
- SAFER : M. Maline
- Chambre d'Agriculture : M. Hirschler et M. Aubry
- Unebio
- Mme Watrin d'Interbio Normandie Services
- M. Jarry, responsable de production légumerie du Grand Ouest pour la fondation Anaïs
- M. Mauger, responsable du G20/Président de la fédération commerciale, artisanale et individuelle d'Argentan
- Bio en Normandie
- Nature Andaine
- La vie Bio
- Abattoir de Gacé
- Abattoir de Saint Pierre en Auge
- Les éleveurs de la Charentonne
- M. Dubois, minoterie d'Argentan
- Boutique-test en vrac à Argentan
- Au p'tit plus - Épicerie solidaire
- Les jardins dans la ville
- M. Lebon, région Normandie

III. LES RESTAURATIONS COLLECTIVES PUBLIQUES D'ARGENTAN INTERCOM : QUELLE PLACE POUR UN APPROVISIONNEMENT LOCAL ?

A. DES ENTRETIENS AUPRÈS DES RESTAURATIONS COLLECTIVES PUBLIQUES DE LA ZONE D'ÉTUDE

6 entretiens en rapport avec la restauration collective d'Argentan Intercom ont été réalisés, avec : M. Pitel, responsable du restaurant de l'hôpital d'Argentan, Mme Leroy, référente Sodexo qui s'occupe des commandes à l'hôpital, M. Simon, du mess du centre pénitentiaire, Mme Leraud, responsable de la cuisine centrale d'Argentan Intercom, une agent d'une cuisine satellite à l'école Jean de la Fontaine et le responsable de production légumerie du Grand Ouest pour la fondation Anaïs .

La restauration collective d'Argentan Intercom :

- 3 cuisines
- presque 3700 repas par jour
- des efforts réalisés à différents degrés afin de **minimiser le gaspillage alimentaire** et **introduire des produits bio/locaux**

1) L'HÔPITAL D'ARGENTAN

1200 repas par jour (matin + soir) :

→ 215 pour les patients

→ 200 livrés à l'extérieur (résidence seniors, EHPAD et unité d'handicapés mentaux)

→ 200 pour le personnel

Prix de revient moyen du repas : 2,20€

Environ 95% des repas sont préparés sur place

Des repas cuisinés **du lundi au vendredi**

15 cuisiniers par jour (dont 1 pâtissier)

Un fonctionnement par **liaison froide**

L'hôpital possède une **légumerie** qui sert 2 fois par semaine. Le reste du temps, les légumes arrivent déjà préparés de la **fondation Anaïs** basée à Alençon, une entreprise adaptée qui embauche des travailleurs handicapés. L'entreprise fournit des légumes qui proviennent de l'ex-Basse-Normandie et des départements de la Mayenne et de l'Ille-et-Vilaine.

Selon M. Pitel, le responsable du restaurant de l'hôpital, **l'approvisionnement en produits locaux est difficile à mettre en place** en terme de volumes demandés. Les fruits et légumes les plus proches viennent par exemple du Val de Loire ou du Val de Saire ; il nous explique que pour avoir des produits plus locaux, il faudrait que les producteurs locaux se regroupent afin de pouvoir fournir les quantités requises (tout en sachant qu'il y a peu de maraîchage autour d'Argentan). Il affirme aussi avoir remarqué que **certains producteurs pourraient répondre aux commandes, mais ne répondent pas aux marchés publics** alors qu'ils leur sont accessibles (par manque de temps, ou d'aide administrative ?). Enfin, M. Pitel estime également que les patients ne sont pas encore prêts à consommer seulement des produits de saison, ce qui montre un manque de sensibilisation de la population à la saisonnalité des produits.

Quelques définitions

Liaison chaude : les plats sont cuisinés puis maintenus à une température de 63°C

Liaison froide : les plats sont cuisinés, refroidis à 3°C puis réchauffés à 63°C avant d'être servis

Liaison surgelée : les plats sont stockés à -18°C puis réchauffés à 63°C avant d'être servis

Légumerie : C'est un atelier ou une salle où sont préparés les légumes bruts avant d'être cuisinés. Elle contient des équipements spéciaux pour laver, éplucher, couper les légumes ...



La cuisine de l'hôpital à 9h30 - M2 Ruralités - 22/01/20

Nous avons également rencontré à l'hôpital Mme Leroy, qui s'occupe des commandes en produits alimentaires. Elle suit un cahier des charges établi entre Sodexo et l'hôpital, en fonction des attentes du responsable du restaurant, M. Pitel, des exigences de la restauration collective et des tarifs négociés. Pour être

commandée, la viande doit par exemple être référencée sur le catalogue Sodexo et provenir de France. En dépit d'une offre locale en produits carnés, elle peut donc provenir de loin, tant qu'elle reste française. Puisqu'une personne s'occupe déjà des commandes alimentaires à l'hôpital : il serait donc envisageable de confier la mise en place d'un approvisionnement local puisque le budget existe. Cependant, l'hôpital intégrera un GHT (Groupement Hospitalier Territorial) en octobre 2020 : toutes ces commandes échapperont à l'hôpital lui-même, puisque les marchés publics deviendront communs à plusieurs hôpitaux ... Seuls les exploitants qui peuvent fournir des volumes alimentaires importants seront en mesure de répondre aux appels d'offre ; cette démarche va à l'encontre même de l'idée de PAT.

2) LE CENTRE PÉNITENTIAIRE

Il nous a été difficile d'obtenir un contact au sein de la prison afin de collecter des informations sur leur approvisionnement alimentaire. Cependant, travailler sur le centre pénitentiaire présente plusieurs intérêts : il est intéressant d'étudier l'alimentation des personnes en détention (ont-ils accès à une alimentation locale/durable ?) et dans la mesure où la prison possède une restauration collective où les repas sont préparés sur place, la structure pourrait s'intégrer dans la démarche du PAT. Selon M. Simon (mess de la prison), les agents de la prison élaborent les menus et passent les commandes en fonction des quantités souhaitées ; environ 1300 repas sont préparés sur place chaque jour. Les commandes

sont passées via une centrale d'achat (Eurest), sur la base d'un cahier des charges commun à plusieurs centres de détention, voire élaboré au niveau national. Les agents du centre pénitentiaire d'Argentan ne contrôlent pas eux-mêmes l'approvisionnement ; même si le responsable des commandes paraît sensible au fait de privilégier l'approvisionnement local. Seule une clause du cahier des charges demande à privilégier les commandes locales lorsque c'est possible, c'est à dire lorsqu'il existe une offre à proximité et que le producteur est référencé chez Eurest. À court terme, il semble difficile de mettre en œuvre un partenariat sur le sujet de l'approvisionnement local avec le centre pénitentiaire.

Enjeux pour l'hôpital et le centre pénitentiaire : il peut d'abord être envisageable de relever le niveau d'exigences des cahiers des charges concernant les produits locaux. Une autre idée serait d'accompagner les producteurs locaux pour qu'ils puissent être référencés auprès des centrales d'achat (Eurest, Sodexo ...) pour ensuite approvisionner les restaurations collectives. Par ailleurs, les repas de l'hôpital et de la prison sont préparés sur place : ces restaurations collectives publiques pourraient intégrer la démarche de PAT. Dans le cadre d'une démarche globale, il est intéressant d'étudier l'alimentation de tous les individus du territoire (détenus, patients, ...) pour savoir dans quelle mesure ils ont accès à une alimentation de qualité (locale/durable), afin de pouvoir lever les freins rencontrés et faire évoluer les pratiques avec les acteurs concernés.

B. ZOOM SUR LA CUISINE CENTRALE D'ARGENTAN : INTÉGRER DAVANTAGE DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

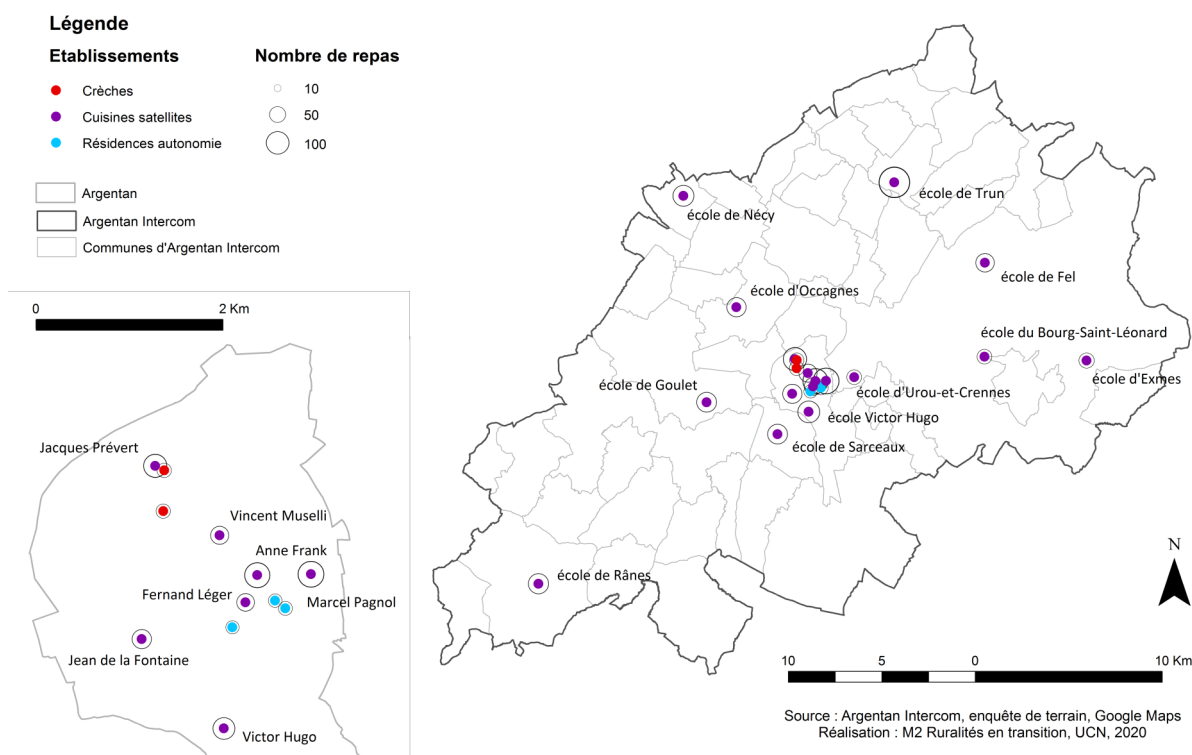
Lors d'un entretien avec Mme Leraud, responsable de la cuisine centrale d'Argentan Intercom, nous avons collecté une série d'informations sur le **fonctionnement de la restauration scolaire** et sur les **actions qu'elle peut mettre en place pour essayer de proposer aux enfants des produits plus locaux**. 21 écoles relèvent de la compétence d'Argentan Intercom ; 18 sont livrées par la cuisine centrale. Cette dernière livre également des résidences autonomie et 2 crèches à la rentrée 2020. Ces structures sont spatialisées sur la carte ci-dessous (carte 7) : les cercles proportionnels indiquent le nombre de repas fournis dans chaque école. Seules 3 écoles ne dépendent pas de la cuisine centrale et sont livrées en liaison froide par un prestataire extérieur, Api restauration, qui prône une cuisine responsable. L'agrément de la cuisine centrale ne suffit pas : aujourd'hui, l'agrément de 1000 repas par jour est déjà légèrement dépassé. **La volonté serait de cuisiner**

1047 repas à destination des scolaires
250 repas le mercredi
 une livraison sur les cuisines satellites de
18 écoles d'Argentan Intercom
3 résidences autonomie
2 crèches s'ajoutent en octobre 2020, soit
80 repas supplémentaires
7 personnes travaillent 5/7j en cuisine
85% des repas sont cuisinés sur place
 un fonctionnement en liaison chaude
 Prix de revient moyen d'un repas : **1,40€**
 hors charges

ner pour toutes les écoles de l'intercommunalité mais la cuisine centrale est trop petite pour obtenir l'agrément. Ce projet ne pourrait voir le jour qu'à moyen terme, en fonction des stratégies politiques choisies. Cependant, une demande d'agrément supplémentaire est en cours pour assurer les 80 repas des crèches à compter d'octobre 2020.

Carte 7 : localisation des structures approvisionnées par la cuisine centrale d'Argentan

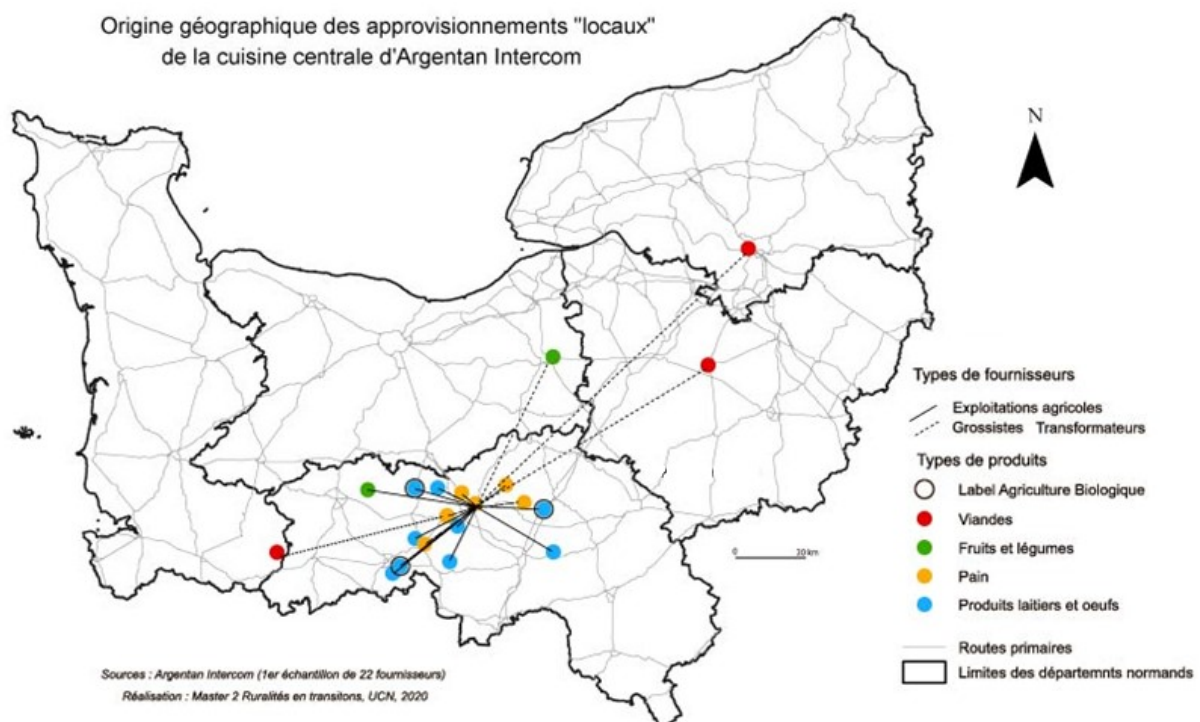
Etablissements approvisionnés par la cuisine centrale d'Argentan Intercom



Les élèves et les résidents s'inscrivent auprès de la cuisine centrale une semaine à l'avance : le chef de cuisine ajuste ensuite ses commandes au plus juste par rapport au menu établi. Ce système permet de **lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire**. Un système de « notation » est également mis en place : les élèves notent après chaque repas ce qu'ils n'ont pas, peu, ou bien aimé : ces informations permettent aux cuisiniers d'ajuster leurs recettes de manière à ce que les enfants apprécient davantage les plats et gaspillent moins de nourriture. L'argent ainsi économisé permet d'acheter davantage de produits locaux, bio ou sous signe de qualité. **Travailler au maximum avec des produits locaux** : c'est ce que tente de réaliser Mme Leraud (carte 8). La majeure partie des aliments proviennent du quart Nord-Ouest de la France. La cuisine centrale travaille également

avec des produits bio depuis 10 ans, en essayant d'en augmenter le volume chaque année (il occupe aujourd'hui 13% du budget). Afin de permettre aux producteurs locaux de répondre aux marchés publics, Mme Leraud travaille avec 28 lots (= familles de produits) quand d'autres n'en choisiraient que 5 : les producteurs peuvent répondre aux plus petits en terme de volumes demandés (produits laitiers et viande, par exemple). Elle se rend également à des événements pour repérer des fournisseurs (salon « Bio to Bio » à Argentan) bio /locaux. Globalement, les difficultés qu'elle met en avant pour travailler avec les producteurs locaux sont la réglementation des marchés publics, les volumes à livrer, le manque d'accompagnement à leur égard et de plateformes logistiques, les moyens financiers, le climat et, un jour ou l'autre, le prix plus élevé des repas.

Carte 8: l'approvisionnement local de la cuisine centrale d'Argentan



La restauration scolaire, un levier pour sensibiliser à l'alimentation locale et de qualité dans le cadre du PAT d'Argentan Intercom : Mme Leraud nous explique que la restauration scolaire permet d'apprendre aux élèves à manger local, de saison et de qualité, et de réduire les inégalités alimentaires entre eux, notamment grâce à l'effet de groupe. « Un enfant qui se sert s'engage à manger » : si certains sont parfois difficiles, il est possible de les encourager quand leurs camarades n'hésitent pas à goûter des produits nouveaux. Elle déplore cependant le manque de temps pour communiquer davantage sur les produits locaux et rencontrer plus de producteurs.

IV. DES ACTEURS FAVORABLES À LA RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION

Cette partie du rapport est dédiée à l'analyse des 31 et 7 questionnaires renseignés respectivement auprès d'agriculteurs et de bouchers au fil de notre enquête de terrain. Le traitement des questionnaires nous permet de réaliser des statistiques sur certains aspects de l'approvisionnement local et l'étude des données qualitatives nous aide à affiner notre propos. L'enquête par questionnaire permet d'obtenir rapidement de nombreuses informations. Elle permet également d'avoir une vision globale des freins et leviers à l'approvisionnement local de la restauration collective à Argentan Intercom.

A. DES PRODUCTEURS QUI SEMBLENT ENCLINS À TRAVAILLER AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

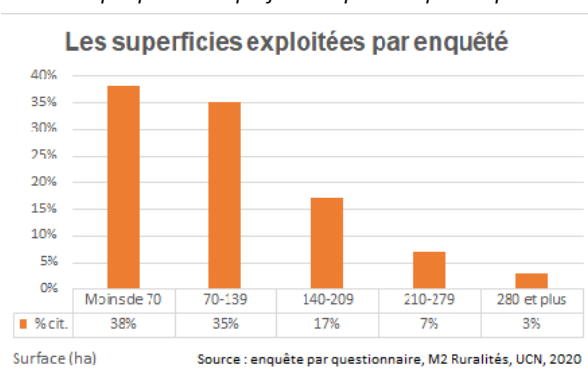
1) CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES ENQUÊTÉS

Profil type : Homme issu du monde agricole, agriculteur- exploitant, entre 45 et 59 ans, BAC+2, sans enfants, qui gagne moins de 1500€/ mois



Les producteurs enquêtés (dans ou hors de l'intercommunalité) exploitent des superficies allant d'1 à 450 hectare, avec une moyenne de 105,7ha/producteur (graphique 11). 73% des exploitations ont moins de 140 ha et 3% disposent de plus de 280 ha. Les plus petites superficies enregistrées sont rattachées à la production de légumes frais tandis que les plus grosses concernent la polyculture et le poly-élevage. Les statuts juridiques majoritaires des exploitations sont les statuts individuels (39%), les GAEC (32%) et les EARL (21%).

Graphique 11 : superficies exploitées par enquête

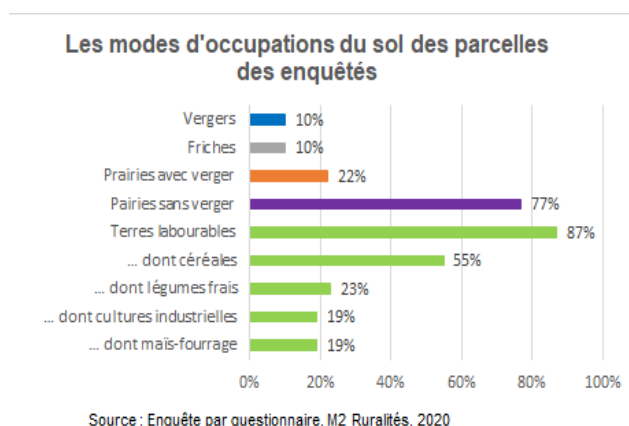


“L'agriculture, le seul métier où c'est l'acheteur qui fixe le prix et fait la facture”

(Un producteur de viande situé dans le périmètre d'Argentan Intercom). Il désignait les acheteurs sur les marchés privés ; ceci dénonce la difficulté pour beaucoup d'agriculteurs à dégager un salaire convenable de leur activité.

2) UNE ACTIVITÉ AGRICOLE TOURNÉE VERS LA POLY-CULTURE ET LE POLY-ÉLEVAGE

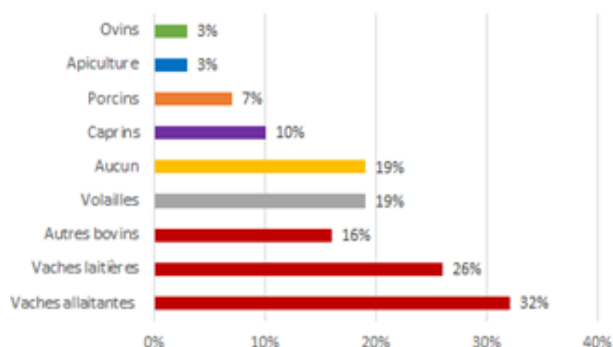
Graphique 12 : mode d'occupation du sol des parcelles enquêtés



L'activité agricole constitue la principale activité des enquêtés. La plupart des exploitations sont en polyculture ; la majorité sont composées de prairies sans vergers et de terres labourables dominées par la culture céréalière (voir graphique 12). Quelques exploitations ont des prairies avec verger (23%) et des vergers (10%). Nous déduisons donc que l'agroforesterie est très peu développée. D'autres exploitations ont également des friches ou des terres peu mises en

valeur (10%). Très peu de producteurs de légumes ont été enquêtés ; cela se justifie par la faible représentation de la filière sur l'intercommunalité et le département. Seulement 3 sites de production de légumes ont été recensés : les jardins dans la ville (Argentan), la ferme des Hamiaux (Ecouché-les-Vallées) et le Potaverger (Neauphe-sur-Dive), qui possèdent déjà leurs débouchés. Actuellement, il semble donc compliqué d'organiser un approvisionnement local en fruits et légumes de la restauration collective à l'échelle de l'intercommunalité. D'une manière générale, nous observons une prédominance de l'élevage bovin (74% des producteurs élèvent des bovins, en sachant que les enquêtés peuvent choisir plusieurs cases, voir graphique 13). Tout comme les données OTEX de 2010, ces données montrent qu'une structuration autour de la filière bovine est possible à l'échelle de

Part des exploitations enquêtées selon le type d'élevage



Source : enquête de terrain Réalisation : M2 Ruralités, UCN, 2020

Graphique 13 : l'élevage chez les enquêtés

l'intercommunalité et de sa périphérie pour satisfaire la demande de la restauration collective. Certains producteurs élèvent également en vue de la transformation des produits (production de fromages, de miel ...), ce qui peut également être intéressant pour la restauration collective.

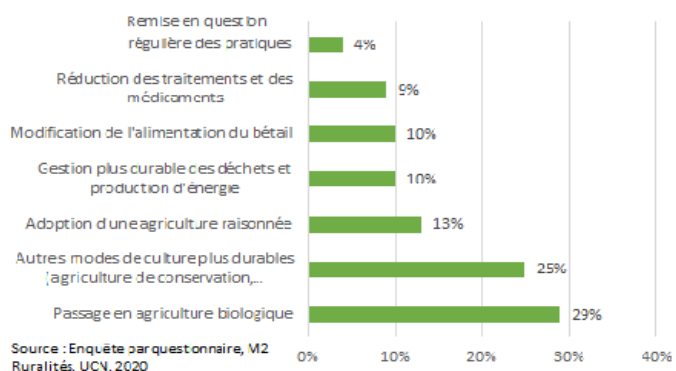
3) LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES DES PRODUCTEURS

Seulement 7% des enquêtés ont des productions sous signe de qualité (AOC, IGP, etc). On observe par ailleurs que 50% des enquêtés ont des productions biologiques, ce qui ne reflète pas la réalité du terrain au vu de l'ensemble des exploitations recensées sur dans le département. 93% des enquêtés trouvent avoir apporté des changements dans leurs pratiques agricoles pour qu'elle soit plus durables. Une grande partie sont déjà engagées dans la production biologique ; ceux qui sont en culture conventionnelle abandonnent la production du maïs, de l'orge ... (graphique 14). Le passage à l'agriculture biolo-

gique (29%) et les autres modes de culture plus durables (25%) comme l'agriculture de conservation ou l'agroforesterie sont les moyens les plus employés pour rendre les pratiques plus durables.

Graphique 14 : l'évolution durable des pratiques

Moyens par lesquels les enquêtés estiment avoir fait évoluer durablement leurs pratiques



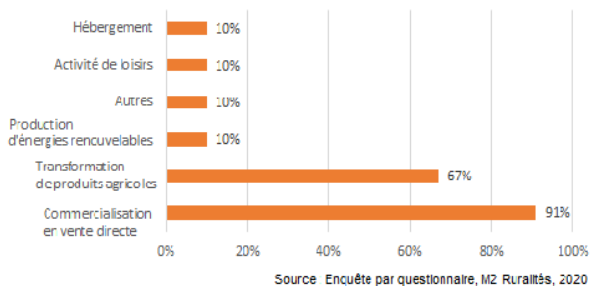
Source : Enquête par questionnaire, M2 Ruralités, UCN, 2020

4) DES PRODUCTEURS ENGAGÉS DANS LA VENTE DIRECTE ET LA TRANSFORMATION

70% des producteurs enquêtés ont diversifié leurs activités agricoles, ce qui leur permet de compléter des revenus bien souvent modestes et de valoriser leurs produits (graphique 15). Pour certains, il s'agit d'une nécessité pour faire perdurer leur activité. 91% des producteurs commercialisent leur

production en circuit court ; certains des producteurs n'ont pas coché cette case car ils commercialisent leur production seulement de cette manière ; grâce à la vente à la ferme, aux marchés, aux AMAP, etc. Les agriculteurs qui fabriquent des **produits laitiers** vendent au moins une partie de leur production en circuit court ; d'autres ré-

Les activités de diversifications pratiquées dans les exploitations



Graphique 15 : la diversification chez les enquêtés

pondent à la demande de la restauration scolaire. Les **céréales** sont principalement destinées aux animaux ; certaines sont vendues à des structures privées (Approvert, Agrial, Beuzelin, Hamard). Quelques producteurs transforment leur blé en pain, qui est vendu en AMAP ou sur les marchés. La **viande** est vendue à des structures comme Unebio, Normandie viande bio ou

Intermarché. Certains producteurs commercialisent leur viande en vente directe (à la ferme en caissettes par exemple) ou dans des commerces ornaï, normands, voire parfois parisiens. Les **fruits et légumes** sont surtout commercialisés en circuit court, parfois dans des magasins bio ou de producteurs (Nature Andaine, Biocoop) ; d'autres sont écoulés dans la restauration scolaire. Les producteurs sont nombreux à valoriser eux-mêmes leurs produits bruts (67%). La majorité des enquêtés transforment des produits laitiers : yaourts, crème, fromage, etc. Certains producteurs investissent dans du matériel de transformation en vue de pouvoir répondre aux attentes de la restauration collective. Certains assurent eux-mêmes la livraison des produits ; d'autres ne font pas de vente directe à la ferme.

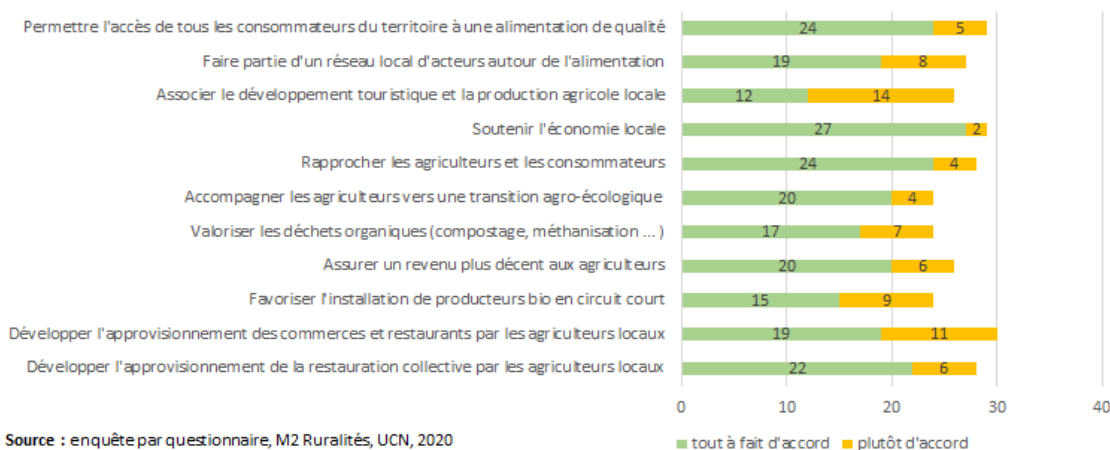
5) UNE VOLONTÉ DE TRAVAILLER AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

2/3 des enquêtés ont répondu positivement à la question « Souhaiteriez-vous développer un partenariat avec la restauration collective d'Argentan Intercom ? ». Ceci reflète le **souhait des producteurs de développer l'approvisionnement local sur leur territoire**, notamment parce qu'il permet de valoriser davantage leur production. 1/3 des producteurs voit également l'agriculture comme une manière de consommer localement ce qui est produit localement. D'une manière générale, les producteurs attendent avant tout d'un projet alimentaire local que les commerces et restaurants soient davan-

tage approvisionnés par les producteurs locaux (graphique 16). D'autres prônent la création d'une filière locale et un appui à la valorisation des produits, *via* la sensibilisation à l'alimentation locale et la reconnaissance du métier d'agriculteur. Une majorité de producteurs seraient prêts à collaborer avec la restauration collective s'ils bénéficiaient d'un accompagnement administratif (87%, pour apprendre à répondre aux appels d'offre, participer à des événements entre producteurs pour créer un réseau ...) ou technique (79%, pour être accompagné vers la conversion en bio, être aidé pour créer une unité de transformation ...).

Graphique 16 : instaurer un système alimentaire durable à Argentan Intercom selon les enquêtés

Les actions prioritaires pour un système alimentaire plus durable à Argentan Intercom selon les enquêtés



Des producteurs en manque de moyens pour travailler avec la restauration collective

45% des producteurs enquêtés ne travaillent pas avec la restauration collective. Plusieurs difficultés et contraintes sont mises en avant :

La transformation : beaucoup de (petits) producteurs mettent en avant le manque de moyens pour investir dans la transformation de leur production.

Les volumes à fournir : la plupart des producteurs rencontrés ne produisent pas assez pour pouvoir répondre seuls à la demande de la restauration collective.

La saisonnalité de la demande : de nombreux producteurs sont réticents à l'idée de travailler avec la restauration collective. Pour eux, s'y engager peut assurer l'écoulement de leur production pendant la période scolaire mais elle n'est plus assurée pendant les vacances.

La logistique : elle représente un coût non négligeable en matière de frais de transport, d'équipements adaptés pour le transport de produits frais (camion frigorifique) et de temps pour assurer les livraisons sur chaque site.

La commande publique : comme évoqué avec la cuisine centrale d'Argentan, travailler avec la restauration collective publique nécessite de pouvoir répondre aux appels d'offre passés tous les 3 ou 4 ans. Pour ce faire, il faut assurer une veille sur le lancement des marchés dans les pages dédiées de certains journaux régionaux (Ouest France), dans la presse spécialisée ou directement sur les sites des collectivités. Il faut aussi suivre l'actualité des marchés publics qui évolue régulièrement. Enfin, répondre aux marchés publics demande une grande rigueur : n'oublier aucune pièce administrative, compléter l'intégralité des documents dans le délai imparti par le règlement de consultation du marché, etc. Aussi, travailler en direct avec les producteurs locaux revient à pouvoir répondre à leurs besoins dans ce domaine bien spécifique.

92% des enquêtés estiment qu'il est important d'intégrer un groupement de producteurs afin de pouvoir répondre collectivement aux commandes de la restauration collective. En général, les producteurs préconisent la mise à disposition un outil mutualisable, comme une légumerie-conserverie, ou l'appui d'une plateforme logistique, comme Interbio Normandie services pour faciliter l'approvisionnement local de

"Il faut rééduquer les gens sur la qualité des produits consommés" M2 Ruralités, 2020



la restauration collective. Si de nombreux freins à l'approvisionnement de la restauration collective existent, les producteurs semblent malgré tout prêts à s'y investir davantage, surtout s'ils bénéficient du soutien des collectivités.



« Qu'attendriez-vous d'un projet local visant à mettre davantage l'agriculture en lien avec son territoire et ses consommateurs ? » M2 Ruralités, 2020

Les producteurs d'Argentan Intercom et des alentours semblent favorables à la dynamique de relocalisation de l'alimentation ; la moitié souhaiterait même travailler avec la restauration collective. Travailler à l'échelle locale nécessite de réfléchir à la définition qu'on lui donne : la plupart des producteurs définissent le local dans un rayon de 40 à 100 km autour de leur exploitation, et leurs circuits de commercialisation s'affranchissent des limites administratives. Dans le cadre du PAT d'Argentan Intercom, ce travail sous forme de rayon d'approvisionnement pourrait sembler également judicieux.

A. LA FILIÈRE VIANDE À ARGENTAN INTERCOM : UN FORT POTENTIEL, À QUELLES CONDITIONS ?

Nous avons enquêté 7 bouchers-charcutiers d'Argentan afin d'étudier les possibilités d'approvisionner localement la restauration collective en viande, filière très présente sur le territoire. Les bouchers et la restauration collective n'utilisent pas les mêmes pièces de viande : ceci implique que leur travail pourrait être complémentaire s'ils s'associaient dans le cadre du PAT.

1) S'APPROVISIONNER AUPRÈS DES PRODUCTEURS LOCAUX

La commercialisation des produits animaux suppose des opérations de transformation (abattage et découpe, généralement). Ces opérations sont majoritairement réalisées par des prestataires extérieurs : pour les animaux de boucherie, le recours à un abattoir agréé est obligatoire. Les abattoirs les plus cités par les enquêtés sont ceux de **Gacé** et de **Saint-Pierre-sur-Dive**. Les commerçants privilégient un approvisionnement auprès des producteurs locaux (graphique 17) ; ces commerçants s'y approvisionnent « toujours » dans 1/3 des cas. Dans la majorité des cas, les bouchers proposent de la viande locale pour répondre aux attentes des clients (graphique 18). Nous avons également rencontré des producteurs qui possédaient leur propre abattoir sur l'exploitation. Les producteurs de viande se situent en majorité dans un **rayon de 50 km** autour d'Argentan. Les abattoirs sont un peu plus éloignés, comme celui de Kerméné en Bretagne qui se situe à **200 km** (carte 9). De nombreuses régions sont concernées par le manque d'abattoirs : certains animaux sont alors contraints de réaliser des transports extrêmement longs.

Profil type du commerçant

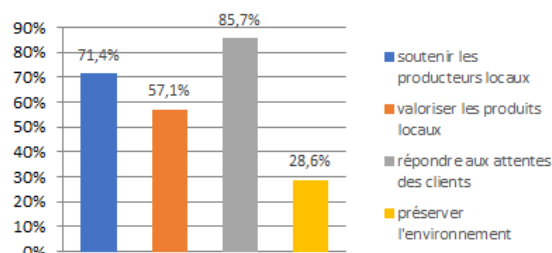
Homme, 45-59 ans
Niveau d'étude : CAP BEP



Caractéristiques des commerces enquêtés

- 1 boucherie de GMS (Leclerc)
- 4 boucheries traditionnelles
- 2 stands de bouchers sur le marché

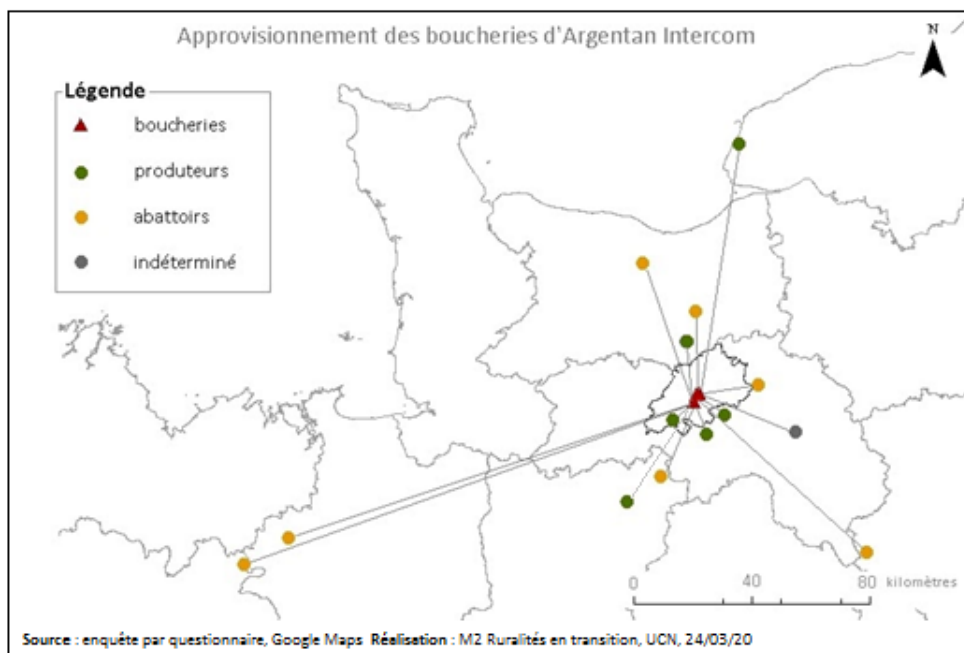
Motifs pour lesquels les bouchers commercialise(raie)nt des produits locaux

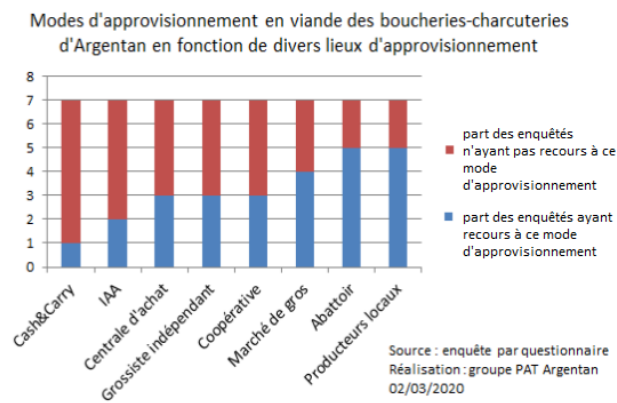


Source : Enquête par questionnaire, M2 Ruralités, UCN, 2020

Graphique 17 : motifs pour la commercialisation des produits locaux

Carte 9 : l'approvisionnement des boucheries d'Argentan





Graphique 18 : l'approvisionnement des boucheries d'Argentan

Travailler sur le local, mais aussi sur le bio : la part de viande locale est bien supérieure à celle de viande biologique. La proportion de boucheries proposant du bio (une sur les sept enquêtées) est inversée à celles proposant des produits locaux (six sur les sept). Il serait intéressant de connaître plus précisément les **freins à la commercialisation de produits biologiques**. Selon un des éleveurs de vaches allaitantes en production biologique, il est parfois compliqué

de trouver des débouchés pour la viande, ce qui l'a mené à réduire son troupeau. Au vu des défis actuels liés à la consommation de viande, il paraît primordial de relocaliser cette consommation pour en réduire l'impact carbone ; quant au coût d'une viande locale, il s'agit de mener des opérations de sensibilisation par rapport à la qualité et à la juste rémunération des producteurs auprès des populations. Si s'approvisionner en viande locale est une première étape, il serait encore mieux de tendre vers la consommation d'une viande issue d'une agriculture biologique.

La définition du local est très subjective. Les enquêtés voient le local comme un rayon de 20 à 50 km, ce qui ressort réellement l'approvisionnement autour de l'intercommunalité. Il s'agit pour eux de limiter les déplacements et les coûts qui y sont liés. Pour certains producteur, la vente directe le permet mais il leur est malgré tout nécessaire de travailler sur les marchés en complément de revenu.

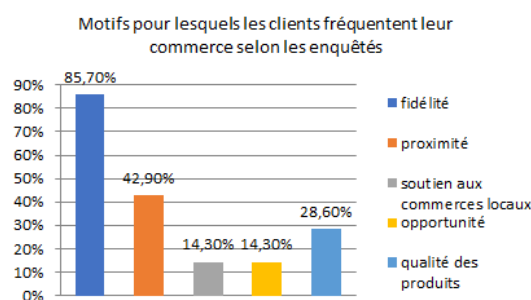
2) LE CONSOMMATEUR ET L'ALIMENTATION LOCALE

Du côté des consommateurs, **les GMS jouent potentiellement un rôle dans l'offre en produits locaux**. L'offre de la grande ou moyenne surface répond à une volonté d'avoir une réponse à tous les types de demandes des consommateurs. D'une manière générale, la GMS peut donc permettre de toucher un public très large et diversifié, en terme de qualité et de coût du produit recherché. Le Leclerc d'Argentan met par exemple très en valeur les producteurs locaux avec qui il travaille : rayon dédié, affiches sur les producteurs, mise en valeur des producteurs qui fournissent la boucherie du Leclerc ... Ces démarches peuvent éveiller la curiosité des clients qui, dans un contexte où « manger local » est très médiatisé, seront probablement touchés. Cependant, ce partenariat entre producteurs et GMS ne doit pas se faire au détriment d'un revenu correct pour le producteur. Une **enquête auprès des consomma-**

teurs mériterait d'être menée afin de **déterminer ce qui motive la demande en produits « locaux »** : approche idéologique ? Militante ? Qualitative ? De fidélité ? Ceci permettrait également de savoir si la demande en produits locaux est satisfaite auprès d'eux. Du côté des enquêtés, **certains points sont importants à prendre en compte selon eux pour commercialiser davantage de viande locale**. Deux des bouchers rencontrés trouvent qu'il est important que les consommateurs soient prêts à payer un prix plus élevé pour acheter la viande. Il faudrait également mettre en place plus de communication autour des producteurs afin qu'ils gagnent en visibilité. Les enquêtés estiment que les collectivités devraient travailler davantage avec les petits commerçants : certains se trouvent en difficulté ou parlent de la fin proche des petits commerces, même s'ils estiment que leurs clients leur sont fidèles

graphique 19). Enfin, pour d'autres, la production locale doit s'accompagner d'une meilleure qualité : ceci implique qu'il faudrait encourager les producteurs à passer en agriculture biologique. Outre la viande bio et locale, les enquêtés observent d'autres changements dans la demande des clients : davantage de produits halal, de volailles et de viandes découpées.

Graphique 19 : motifs de fréquentation des boucheries



Source : Enquête par questionnaire, M2 Ruralités, UCN, 2020

3) ASSOCIER PRODUCTEURS, BOUCHERIES ET RESTAURATION COLLECTIVE

Comment pourrait-on alors associer les producteurs de viande d'Argentan Intercom et les boucheries traditionnelles à la restauration collective ? Malgré une offre en viande locale importante, seul un producteur d'Argentan Intercom apparaît parmi les points d'approvisionnement des boucheries d'Argentan, alors que le potentiel de relocalisation de l'approvisionnement en viande est élevé. Nous avons essayé de savoir ce qui freinait les bouchers à travailler avec la restauration collective : certains déplorent les contraintes de la commande publique, d'autres éprouveraient des difficultés à fournir les quantités demandées ou évoquent les normes trop strictes des agréments sanitaires liés à la restauration collective. Cependant, certains enquêtés accepteraient de travailler avec la restauration collective avec une aide de la collectivité. Ces enquêtés seraient prêts à créer un partenariat à condition de bénéficier d'un accompagnement administratif (57%, pour la mise en réseau, la réponse aux appels d'offre ...) ou technique

(50%, pour un atelier, la logistique ...), ou d'intégrer un groupement de bouchers (40%) afin de répondre collectivement aux marchés publics. Les boucheries pourraient jouer un rôle important pour faciliter l'approvisionnement local en viande par la restauration collective : elles réalisent la découpe et le piéçage de la viande, vendent cette viande au détail et peuvent parfois en assurer la livraison. Dans le cas où les bouchers travaillent régulièrement avec les producteurs locaux, sur Argentan Intercom, le partenariat entre ces deux acteurs et la restauration collective devient intéressant. Les bouchers commercialisent davantage les « pièces nobles », à l'inverse de la restauration collective, notamment scolaire, qui s'intéresse plutôt aux autres pièces. Puisque les boucheries s'occupent de la découpe, une partie serait commercialisées sur place tandis que les autres seraient destinées à la restauration collective : leur travail devient donc complémentaire et permet de créer une filière de viande locale à destination de la restauration collective.

Si les boucheries d'Argentan semblent moins enclines à travailler avec la restauration collective d'Argentan Intercom que les producteurs, nous avons cependant pu identifier les freins qui l'expliquaient. Certains semblent prêts à essayer s'ils sont accompagnés par la collectivité et, globalement, bouchers et producteurs sont ouverts à la discussion pour essayer de trouver des solutions à l'approvisionnement local sur le territoire. Plutôt du côté des producteurs, nous avons souvent entendu des enquêtés être très enthousiastes sur le fait d'alimenter la restauration collective grâce aux producteurs locaux ; surtout dans le cas de la restauration scolaire, pour améliorer l'éducation à l'alimentation des enfants et leur proposer des produits de meilleure qualité (bio). L'enquête que nous avons menée, grâce aux questionnaires, aux entretiens et aux remarques des enquêtés, nous a permis de réfléchir à quelques préconisations pour mettre en place le PAT d'Argentan Intercom.

C. PENSER UN PROJET TERRITORIAL SOLIDAIRE

Le contexte démographique d'Argentan (population ouvrière et beaucoup de retraités) ainsi que la présence d'un organisme comme *Argentan Solidarité Insertion* et l'Épicerie solidaire *Au p'tit plus* nous mènent à interroger la manière dont un PAT pourrait être pensé de manière solidaire envers ces populations paupérisées, afin qu'elles aussi aient accès à une alimentation locale et de qualité.

1) LA RELATION COMPLEXE ENTRE LES JARDINS DANS LA VILLE ET LA RESTAURATION COLLECTIVE

« La cuisine d'Argentan, ça devrait être notre premier client ! »

Le partenariat entre **Argentan Intercom** et **les jardins dans la ville** a pris fin en 2019. L'entretien avec le coordinateur des jardins pointe des difficultés similaires à celles évoquées par les producteurs et bouchers (complexité des démarches, qualité, saisonnalité de la demande ...). Cet entretien permet d'identifier les éléments nécessaires pour engager une nouvelle collaboration entre ces deux acteurs de l'intercommunalité.

Plusieurs éléments mettent en valeur **la flexibilité limitée des deux acteurs et l'inadéquation entre l'offre et la demande** : « La difficulté c'est qu'ils ont toujours fait appel à moi quand je n'avais pas de légumes ».

- Adaptation difficile des deux acteurs à l'offre ou à la demande émise par l'autre ;
- Des quantités demandées parfois trop importantes pour les jardins, capables de la fournir, mais contraints, dans ce cas, de vider les stocks destinés aux adhérents *via* la vente directe ;
- Des menus prévus très en avance et difficilement adaptables à l'offre des jardins ;
- En cas de surproduction, notamment entre août et octobre, la cuisine n'achète pas systématiquement les légumes issus des jardins ;
- Difficultés pour gérer les quantités importantes de production de légumes à la saison où la cuisine centrale fonctionne à minima (vacances d'été).

La légumerie-conserverie, une potentielle piste d'action commune ?

La possibilité de mettre en place une légumerie-conserverie a été évoquée par les deux acteurs. Les jardins dans la ville souhaitent éventuellement élargir la diversité de leurs activités et créer un débouché pour leur production excédentaire à la belle saison. Mme Leraud, quant à elle, évoquait la volonté de faciliter les partenariats avec les producteurs locaux. Mais outre des freins techniques, ce sont des obstacles relationnels et culturels qui ont menés les jardins à rompre leur relation avec la cuisine centrale.

Sensibiliser les publics à la qualité, au goût et à la saisonnalité des produits locaux, faire de la sensibilisation auprès des salariés de la cuisine centrale ...

Le coordinateur des jardins dans la ville insiste sur les relations positives avec la responsable de la cuisine centrale, toujours très volontaire pour travailler avec les jardins. Selon lui, la principale difficulté rencontrée fut avec les salariés de la cuisine centrale, à qui il livrait les produits. Après de nombreuses critiques émises par ces derniers concernant le manque de régularité, de propreté et la taille des légumes, il a décidé de mettre fin à la relation avec la cuisine centrale.

« Donc [...] on est fiers de faire un produit de qualité, fiers de notre production, de ce que font nos salariés, mais c'est assez dégradant d'être constamment rabroué quand on fait une livraison et ce problème-là a été récurrent ».

Le coordinateur des jardins se positionne malgré tout en faveur d'un partenariat avec la restauration collective à Argentan Intercom, à condition de faire évoluer positivement les relations avec les salariés et les conditions d'approvisionnement des légumes.

2) L'ÉPICERIE SOLIDAIRE AU P'TIT PLUS

L'épicerie existe depuis 2001. Elle est portée par le CCAS, à l'initiative de la ville : elle a été pensée à l'échelle d'Argentan et pour ses habitants. Ce type d'initiative existe sur tout le territoire normand ; elles sont chapeautées par l'association ANDES. Cet entretien avec la salariée d'Au p'tit plus permet d'aborder le fait qu'à l'heure actuelle, **le bio et le local ne sont accessibles ni économiquement, ni culturellement, pour les publics les plus paupérisés** et en marge de l'intercommunalité.

Deux salariés et 15 bénévoles assurent l'ouverture de l'épicerie 3 fois par semaine ainsi que des animations diverses en rapport avec l'alimentation et le jardinage : des ateliers cuisine pour les bénéficiaires, d'autres à destination des parents ou des parents avec leurs enfants, des ateliers de jardinage ... L'épicerie travaille en partenariat avec les Jardins dans la ville, qui lui vendent leurs légumes et animent des ateliers pour les usagers de l'épicerie. « Idéalement, on pourrait dire qu'on est les pré-recruteurs [des salariés des Jardins] ». Un travail est également mené sur la mobilité des personnes, enjeu fort pour la réduction des inégalités.

L'accès à l'épicerie est soumis à des conditions économiques : les publics doivent avoir un reste à vivre de sept euros par jour maximum, ce qui correspond à environ 420€ par mois (une fois les charges payées). Les personnes sont souvent des personnes âgées, des familles monoparentales et des bénéficiaires du RSA. Selon les salariés de l'épicerie, 15% du public est sans ressources économiques (perte ou attente du RSA ou en situation post-carcérale).

Le premier défi est de permettre aux personnes d'accéder à l'alimentation. Les produits proposés sont issus des GMS locales. Au delà d'un problème non négligeable d'accessibilité économique à une alimentation de qualité, c'est aussi la question des représentations cultivées à l'encontre des différents produits et des labels par les populations les plus paupérisées qui est soulevée. On trouve quelques produits bio parmi eux, mais ils sont plus chers et rarement achetés : il y aurait une forme de "défiance envers le label AB" et il est très difficile de faire évoluer les représentations du public ... Par ailleurs, certaines personnes auraient automatiquement tendance à se représenter le bio comme un aliment cher ; elles ne l'achètent jamais et ne savent pas le cuisiner.

Le troisième défi cité par la salariée, c'est que **le local est encore moins accessible que le bio économiquement parlant**. Selon elle, "ça ne sert à rien d'introduire des produits locaux car le public regarde les prix".

Ayant travaillé pour le GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques), la salariée nous a également fait part de son avis concernant la problématique de la production des légumes. Selon elle, "le problème, dans l'Orne, [c'est] la production de légumes ; les productions sont sur la côte historiquement". "Dans le coin les terres sont profondes, elles mettent du temps à se réchauffer et elles sont argileuses", elle conclut : "honnêtement, le maraîchage dans l'Orne, plus jamais". Selon elle, une régie maraîchère ne paraît pas être une bonne solution, du fait de la piètre qualité de la terre.

L'épicerie solidaire et les jardins dans la ville constituent deux solutions pour rendre accessible une alimentation de qualité à des personnes en difficultés économique et sociale. La salariée de l'épicerie évoque l'idée de créer une épicerie mixte (voir la partie V. sur les préconisations)

V. ADOPTER UN POINT DE VUE SYSTÉMIQUE POUR METTRE EN PLACE UN PAT À ARGENTAN INTERCOM : QUELQUES PRÉCONISATIONS

Suite à notre enquête de terrain, à ses résultats et aux informations transmises par l'ensemble de nos enquêtés, nous avons émis plusieurs préconisations pour une mise en place du PAT d'Argentan Intercom. Ces dernières sont hiérarchisées en fonction de leur importance, mais il faut garder à l'esprit qu'elles sont toutes plus ou moins interconnectées.

A. CRÉER UN POSTE D'ANIMATEUR DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

L'animateur de la transition écologique du territoire nous semble être une priorité pour mettre en place le PAT d'Argentan Intercom. Nous avons partagé cette préconisation lors de plusieurs de nos entretiens et dans nos échanges avec certains producteurs en dehors du questionnaire. Elle semble répondre à un besoin réel. En effet, chacune des personnes interrogées a conscience qu'**il existe aujourd'hui de nombreux acteurs en lien avec l'agriculture et l'alimentation, des problématiques communes à gérer, des initiatives à faire connaître et encourager, une masse d'informations utiles à relayer** ... Des acteurs institutionnels réalisent des travaux d'études, parfois en doublons, alors que certains sujets, qui restent assez peu explorés, ont pourtant des incidences fortes sur le devenir de l'agriculture de demain dans les territoires. Aussi, la création d'un poste d'animateur du territoire s'avère être la première action à mettre en œuvre pour répondre à ces demandes.

L'animateur aura pour mission première de rencontrer les acteurs institutionnels et non institutionnels du territoire, afin de les connaître et de se faire connaître. Il devra, dans le même temps, rester en veille sur l'actualité du territoire et repérer les initiatives menées autour de l'agriculture et de l'alimentation. Ces recherches se feront à l'échelle locale et sur d'autres périmètres, en prenant connaissance des outils à disposition (le conseil départemental travaille par exemple sur un outil qui remplacerait la plateforme Agrilocal 61 : il est nécessaire de suivre le sujet et être en relation avec les interlocuteurs dédiés).

L'animateur doit devenir un relais d'informations clairement identifié par l'ensemble des acteurs. Il anime la réflexion entre la commission agriculture et alimentation d'Argentan Intercom et l'ensemble des acteurs du territoire afin de faire émerger des choix des acteurs du territoire sur le système alimentaire qu'ils souhaitent contribuer à mettre en œuvre. Ces choix permettront d'agir de la manière la plus efficace, de définir des actions prioritaires, d'autres plus secondaires ...

Nous pensons qu'il est essentiel, dès le début de la démarche de réflexion avec les acteurs, **d'intégrer le plus large éventail d'acteurs possible, du producteur au mangeur**, en veillant à représenter le paysage socio-démographique du territoire. Il est nécessaire de coordonner les différents acteurs économiques des filières en affinant les connaissances de chacun, en organisant des rencontres, en réalisant des études.

La création d'un poste d'animateur doit permettre de faciliter la mise en œuvre des autres préconisations. Sans une animation dédiée, permanente, adaptée au territoire, les pistes d'actions ne pourront être mise en œuvre.

Le poste d'animateur doit bénéficier du soutien politique d'Argentan Intercom et du soutien technique de tous les acteurs institutionnels du territoire, et s'appuyer sur l'expertise de chacun des acteurs dans son domaine.

B. CRÉER DES PARTENARIATS AVEC DES EXPLOITANTS AGRICOLES POUR FAIRE ÉMERGER L'ACTIVITÉ DE LÉGUMIER

L'outil PARCEL permet d'estimer qu'un approvisionnement en légumes locaux et bio pour la restauration scolaire nécessitent seulement une petite surface (1 ou 2 hectares) et 1 emploi agricole. Aujourd'hui, **l'offre en maraîchage est très peu présente à Argentan Intercom**. Les maraîchers du territoire, qui possèdent déjà leurs débouchés, ne souhaitent pas ou ne sont pas en mesure de fournir les quantités nécessaires pour la restauration collective.

Aussi, un **partenariat pourrait être créé avec plusieurs exploitants agricoles** dont le maraîchage n'est pas le cœur de métier, mais qui seraient prêts à faire évoluer leurs pratiques pour intégrer une production de légumes de plein champ dans la rotation de leurs cultures, sur quelques hectares de leur exploitation. Les expériences menées par des céréaliers de l'Aude montrent que la production de légumes en rotation des cultures permettrait aux exploitants de mieux valoriser leurs cultures intermé-

diaires. Cette pratique ne représenterait pas de changements trop importants pour les céréaliers, souvent déjà équipés en matériel de production, de stockage et de livraison. Une spécialisation permettrait d'acquérir la maîtrise technique de la production des légumes choisis, afin de proposer des produits de qualité et de livrer la quantité nécessaire à la restauration collective. **La production de légumes doit être volontaire mais doit pouvoir être accompagnée**, car elle présente des spécificités et les témoignages d'agriculteurs montrent qu'elle s'apprend avec le temps et l'expérience (Calcet, Bernard, 2017).

Ainsi, cette pratique permettrait de produire en quantité des légumes de base de qualité, de saison, et destinés au marché local de la restauration collective dans un premier temps. Les questions administratives (réponse aux marchés publics) et logistiques seront abordées plus loin.

C. SENSIBILISER LES PRODUCTEURS À DES PRATIQUES PLUS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Dans la mesure où **la restauration collective doit répondre aux exigences de la loi EGAlim** en terme de part de produits issus de l'agriculture biologique et que, par ailleurs, **la production serait destinée à un public sensible (nourrissons, enfants et personnes âgées)**, il serait opportun de sensibiliser les producteurs (si ce n'est pas déjà le cas) à adopter des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

On peut imaginer un **accompagnement technique et financier** (pour ceux qui le souhaitent ?) qui serait mis en œuvre sous réserve de faire évoluer leurs pratiques agricoles vers des pratiques plus durables. L'aide à l'installation de maraîchers en agriculture biologique pourrait ainsi être complémentaire sur des variétés de légumes différentes, consommées plus ponctuellement en restauration collective.

D. FAVORISER LE GROUPEMENT DE PRODUCTEURS ET LES PARTENARIATS AVEC LES COMMERÇANTS

Rappelons que **92% des producteurs enquêtés sont prêts à intégrer un groupement de producteurs**, afin d'être en mesure de fournir des quantités suffisantes à la restauration collective. Il s'agit d'un levier important pour favori-

favoriser l'approvisionnement local de la cuisine centrale. Il serait donc intéressant de favoriser le développement de partenariats entre les différents acteurs de chaque filière agricole et selon type d'agriculture (conventionnel,

bio). Il serait également pertinent de **développer les partenariats entre producteurs et commerçants**. L'exemple de la filière viande va dans ce sens. Un partenariat entre les producteurs de viande, les bouchers et la restauration collective pourrait s'avérer particulièrement efficace, d'autant que les producteurs de viande sont largement présents sur le territoire. Ce type de partenariat répond à la fois à la volonté d'un approvisionnement local, à la valorisation des producteurs et à celle des commerçants.

Ouvrir la discussion avec les bouchers autour d'un partenariat avec la restauration collective. Les bouchers enquêtés ont émis la possibilité de mener différentes opérations pour approvisionner la restauration collective : découpe, piéçage de la viande mais aussi vente de viande au détail et livraison. Il s'agit de trouver comment faire avec les contraintes de la com-

mande publique (nécessité d'avoir un agrément sanitaire, difficultés à fournir les quantités demandées ...). Un accompagnement administratif et technique pourrait permettre de favoriser un projet commun. Trois des bouchers enquêtés souhaiteraient potentiellement y prendre part, à condition de faire partie d'un groupement de bouchers.

Selon le convertisseur PARCEL, à volume de consommation égal, un scénario où l'on passerait à une consommation de viande bio, qui est un objectif à atteindre pour réduire les conséquences néfastes des intrants sur l'écosystème, les surfaces et l'impact environnemental de l'activité augmentent énormément. À terme, il faudra **envisager d'accompagner le passage à une alimentation en bio par une réduction de notre consommation de viande**.

E. UTILISER LE CONVERTISSEUR PARCEL OU D'AUTRES OUTILS POUR OUVRIR LE DÉBAT SUR L'ALIMENTATION LOCALE

PARCEL permet à la fois un regard critique vis-à-vis de l'impact de nos modes de consommation sur l'environnement, mais il permet également **d'appuyer et de concrétiser par des chiffres le discours et la démarche autour d'un projet de relocalisation de l'alimentation et d'un changement des modes de consommation**. Pour la poursuite du diagnostic du territoire, il nous semble pertinent de réunir les

acteurs pour les faire discuter et prendre en compte leur perceptions et représentations des enjeux autour d'un PAT. PARCEL, mais d'autres outils comme le transect alimentaire, cité dans notre précédent dossier, pourraient nourrir le débat autour de la question de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles sur le territoire de l'intercommunalité.

F. FOCUS SUR LA MINOTERIE D'ARGENTAN

Lors de notre seconde semaine de terrain, nous avons pu rencontrer M. Dubois, gérant de la minoterie d'Argentan. Il se présente comme un **fervent partisan du local** : il est donc attentif à la provenance de ses matières premières. Ainsi, le blé vient à 100% du département de l'Orne et pour 80% des plaines d'Argentan parfois de la plaine de Mortrée ; quant au sarrasin, il arrive de Normandie (sauf lors d'aléas météorologiques). M. Dubois travaille également avec le grainetier d'Argentan (Appro-vert) qui

stocke le blé dans ses silos dans l'attente de la transformation. Il s'est constitué en GIE avec 2 autres confrères qui exploitent chacun "un moulin à taille familiale", l'un dans le Calvados et l'autre en Seine Maritime. Cette structure leur permet de partager certains coûts comme celui de la communication et de pouvoir répondre à des demandes sur tout le périmètre normand. **Cependant, il vend davantage sa farine dans le Calvados que dans l'Orne et déplore tout particulièrement le fait de ne pas**

travailler avec les boulangers d'Argentan. Au sein d'Argentan, il approvisionne quelques commerçants (crêperies, pâtisseries) et la boulangerie de Leclerc depuis l'arrivée de la grande surface. Il souhaiterait vivement travailler avec les boulangeries du secteur et précise qu'il ne reste plus aujourd'hui que 5 minoteries dans tout le département. Celle d'Argentan

constitue un atout à prendre en compte.

Il serait intéressant d'étudier les raisons de cette situation, de mesurer les freins à la mise en place d'un partenariat local entre la minoterie et tous les commerçants utilisateurs de farine (au premier rang desquels les boulangers) et de tenter de faire évoluer les choses.

G. APPORTER UN SOUTIEN ADMINISTRATIF ET LOGISTIQUE POUR FACILITER LA RÉPONSE À LA COMMANDE PUBLIQUE

Nous avons évoqué précédemment qu'une majorité des producteurs enquêtés souhaiteraient collaborer avec la restauration collective, sous réserve de bénéficier d'un accompagnement administratif (87%) et technique (79%).

→ **L'accompagnement administratif** consiste en une aide pour répondre aux appels d'offre de la commande publique. En effet, il s'agit d'un frein particulièrement important pour les producteurs qui ne disposent pas nécessairement des moyens (temps, informations) et des connaissances pour le faire. L'accompagnement administratif peut aussi comprendre la mise en réseau des acteurs afin de favoriser la constitution de regroupement et de partenariats.

→ **L'accompagnement technique** évoquait selon nous une aide à la conversion en production biologique mais également à la création d'unités de transformation. Au cours de plusieurs entretiens, d'autres éléments ont cependant pu être abordés avec les producteurs comme la possibilité de pouvoir bénéficier :

- de contrats pluriannuels pour sécuriser les éventuels investissements liés à un partenariat avec la restauration collective ;
- de prix garantis, pour disposer d'une visibilité sur leur activité.

Des structures proposent déjà de prendre en charge les aspects administratif et technique de la commande publique, comme c'est le cas pour Interbio Normandie Services. C'est une

plateforme d'approvisionnement réservée aux producteurs bio de toute la région Normandie. Les producteurs qui intègrent la structure en deviennent sociétaires et, de ce fait, la plateforme n'est pas considérée comme un intermédiaire : on reste dans le circuit court. **Par ailleurs, les producteurs participent à la gouvernance de la plateforme.** Cette dernière répond aux appels d'offres de la restauration collective publique pond aux appels d'offres de la restauration collective publique et travaille également avec la restauration commerciale. Elle gère l'ensemble de la relation avec le client : facturation, bons de livraison, etc. Selon la personne de la structure avec qui nous avons échangé, **cet outil répond à un besoin identifié et les producteurs semblent satisfaits du service.** Parmi les limites de la structure, on peut noter que la logistique doit être assurée par les producteurs eux-mêmes, ce qui n'est pas toujours très simple compte tenu du temps et du coût nécessaires. En outre, la plateforme ne peut répondre à tous les appels d'offres de la région.

Il s'agit là d'un exemple qui peut répondre à un besoin ou aider à s'inspirer sur la mise en place d'une telle structure. **Dans le cadre d'un échange avec un producteur, ce dernier a évoqué le fait que, pour ne pas être déficitaire, ce genre de structure devait envisager de réaliser des activités connexes** : de transformation, par exemple, comme la fabrication de pain dans un atelier dédié ou l'installation d'une légumerie-conserverie.

H. IDENTIFIER LES MOYENS DISPONIBLES POUR ACCOMPAGNER LES ACTEURS DU TERRITOIRE

Il semble nécessaire d'accompagner les acteurs du territoire dans le changement de leurs pratiques, pour favoriser le développement de l'offre en produits locaux tout en accompagnant une évolution vers des pratiques de production plus durables.

Pour ce faire, il peut être envisagé de **créer un guide pratique à la conversion** vers des pratiques plus durables, qui recenserait les aides existantes (qu'elles soient techniques ou financières), les structures à mobiliser (institutionnelles ou non), qui sont impliquées sur ce sujet et sur le territoire. L'organisation de temps de rencontres et d'échange avec les structures dédiées et les acteurs ayant déjà réalisé cette démarche semble pertinente. La communauté de communes peut également décider d'abonder sur le sujet.

Le **devenir des exploitations agricoles** en est aussi un enjeu : de nombreuses exploitations agricoles devront être transmises dans les années à venir en raison du départ à la retraite de leur exploitant. Or, toutes ces exploitations ne disposent pas forcément de repreneur. Il faudrait déjà s'assurer que les exploitations en agriculture biologique soient transmises à des exploitants bio, et la reprise d'exploitation conventionnelles proposeraient également l'occasion de réaliser une conversion vers l'agriculture biologique. Un travail de prospective des transmissions des exploitations agricoles est possible, en sollicitant des acteurs du territoire comme la **SAFER, la Chambre d'agriculture, ou encore Terre de liens Normandie**. Le recensement de ces exploitations agricoles dont une transmission est envisagée à court terme, moyen terme ou long terme, doit contribuer à identifier celles qui sont sans repreneurs.

Plusieurs sujets peuvent ainsi être travaillés en amont de la transmission : l'aide technique et financière qui pourrait être apportée, la conversion possible vers des productions diversifiées,

qui font défaut aujourd'hui, avec des débouchés locaux. Ce travail de prospective sur le foncier est l'occasion de connaître précisément la situation du territoire, de s'en saisir et de l'intégrer dans la démarche PAT. Nos contacts avec la SAFER nous ont permis de savoir qu'ils avaient démarré ce travail sur Argentan Intercom. Il s'agira d'en faire un travail continu, puisque la situation n'est pas figée et que la prospective foncière constitue un levier puissant dans un projet de territoire.

Plus précisément, **solliciter Terre de liens Normandie et mettre la fédération en relation avec les agriculteurs en quête de repreneurs** pourrait être favorable à la préservation des terres agricoles du territoire. Née d'un mouvement d'éducation populaire, elle a pour but de mobiliser les citoyens pour acheter de la terre et la soustraire à la pression du marché et de l'urbanisation. Elle a également pour objectif d'installer des paysans en agriculture biologique, ce qui est cohérent avec la démarche d'un PAT. Ces orientations sont en adéquation avec l'élaboration d'un PAT pensé comme un projet collectif, qui soutiendrait la relocalisation de l'alimentation dans toutes ses dimensions et donc aussi dans l'investissement dans la terre comme un bien commun.

Le PAT peut également jouer en faveur de l'installation de nouveaux producteurs : afin de compléter l'offre existante en produit locaux et de l'orienter vers une agriculture durable, en accord avec les besoins théoriques tirés des outils FRUGAL et PARCEL présentés dans le rapport, il peut être mis en place un plan d'accompagnement de nouvelles installations sur plusieurs années, grâce à :

→ **La création d'un plan d'accompagnement pluriannuel des nouvelles installations**. Pour être efficace, il est nécessaire de recenser les acteurs impliqués et les candidats existants, et de faciliter leur mise en relation.

Dans tous les cas présentés ci-dessus :

- Les aides techniques et financières à la conversion, à la reprise ou à l'installation doivent être clairement identifiés afin d'orienter les candidats rapidement et efficacement ;
- Parmi les pistes évoquées avec quelques producteurs, il a été envisagé la création d'un fonds de dotation qui permettrait d'impliquer tous les acteurs du territoire qui le souhaitent sur le sujet d'une relocalisation de leur alimentation et un soutien à une agriculture plus durable.

Le principe d'un fonds de dotation consiste, pour l'intercommunalité, à verser un nombre d'euro définis pour chaque euro versé par un

tiers dans ce fond. Par exemple, pour 1€ versé, la communauté de commune verse 1€, en prévoyant éventuellement une limite annuelle. Cela pourrait faire l'objet d'un travail de communication, de la part de la collectivité.

Certaines installations nous semblent judicieuses : l'installation d'un paysan-boulangier (qui produirait céréales et pain), car l'offre en pain bio sur Argentan Intercom est très faible et pourrait répondre aux produits bio demandés par la restauration collective, ou l'installation d'un maraîcher, pour approvisionner la restauration collective. Un producteur enquêté, dont la reprise n'est pas assurée, nous a déclaré que : « la reprise de l'exploitation serait intéressante pour un projet collectif » (pain, maraîchage, élevage ...).

I. DES BESOINS IDENTIFIÉS D'OUTILS MUTUALISABLES

• L'accès à une légumerie-conserverie

À l'occasion de plusieurs de nos entretiens, il a été question de la nécessité de créer une légumerie-conserverie. L'association Argentan Solidarité Insertion, qui gère Les jardins dans la ville y réfléchit actuellement ; les échanges avec Mme Leraud, responsable de la cuisine centrale, et avec plusieurs producteurs vont également dans ce sens. Une légumerie-conserverie permet à la fois de préparer sur place les légumes frais, pour qu'ils arrivent en cuisine prêts à être cuisinés (ce qui fait gagner énormément de temps aux équipes de cuisiniers). Par ailleurs, sous nos latitudes, les récoltes ne sont pas linéaires sur l'année. Aussi, avoir la possibilité de **faire des conserves au moment où la production est la plus forte, c'est-à-dire au moment où la demande en restauration collective est la plus faible de l'année, permettrait d'assurer des débouchés pour toute la production et d'éviter le gaspillage.**

Cependant, de tels outils représentent un coût d'investissement non négligeable. Il paraît donc pertinent d'évaluer le dimensionnement de l'outil, la possibilité de le mutualiser avec plusieurs acteurs du territoire, d'estimer les

gains réels dégagés au regard du coût généré et les impacts sur la restauration collective et les autres débouchés locaux.

Une visite du site de la fondation Anaïs à Alençon, qui assure une activité de légumerie, pourrait s'avérer intéressante. Il faut cependant noter que la légumerie Anaïs ne dispose aujourd'hui que d'une faible marge de manœuvre pour augmenter les quantités produites. Un projet d'agrandissement à court terme a été évoqué lors de notre entretien, ce qui permettrait de traiter beaucoup plus de légumes et de fournir un volume bien supérieur aux 550 tonnes annuelles. Une étude sur la possibilité de relocaliser l'approvisionnement en légumes de cette structure pourrait aussi répondre à une partie des besoins identifiés auprès de la restauration collective d'Argentan Intercom : accéder à des légumes frais, produits localement (par les légumiers notamment) et prêts à l'emploi. La légumerie de la fondation Anaïs approvisionne déjà l'hôpital, et M. Pitel en est satisfait.

À moyen terme, investir dans une légumerie-conserverie pourra peut-être répondre à une demande plus large qu'aujourd'hui.

- **Accompagner les changements de pratiques avec la mise en place d'une Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole**

Le matériel agricole étant parfois coûteux, une CUMA pourrait faciliter la mise en place de certains projets. **Elle pourrait ainsi être utile si l'on décidait de faire émerger l'activité légumière entre les exploitants céréaliers.**

Le principe de la CUMA est de mutualiser les moyens financiers pour louer ou investir dans le matériel agricole (tracteurs, remorques, etc). Les agriculteurs définissent ensemble la valeur de l'utilisation du matériel prêté et des heures qui y sont passées (conduite d'un véhicule par exemple). Un système de points peut être utilisé ; un point correspond par exemple

à un euro et les agriculteurs comptabilisent les points en fonction des services échangés. **La CUMA est un outil qui permet de favoriser une forme de "coopération de proximité" entre agriculteurs et qui leur garantit une plus grande autonomie.** Elle peut, au même titre qu'un groupement de producteur, favoriser le dialogue entre agriculteurs, l'échange de conseils et de points de vue internes à la profession, qui sont un vecteur puissant de changement vers des pratiques plus durables. Il serait donc intéressant de soumettre cette idée lors d'une discussion ouverte avec les agriculteurs locaux (Lucas, 2018).

J. PRIVILÉGIER LE TRAVAIL SUR LES FILIÈRES LONGUES

Pratiquement tous les producteurs rencontrés travaillent en filière courte et disposent déjà de leurs débouchés en circuits courts alimentaires. Par conséquent, ils ne sont pas en mesure d'augmenter leur production pour répondre aux besoins de la restauration collective. Il semble donc pertinent de privilégier un travail auprès des producteurs en filière longue.

Reprenons l'exemple de la filière viande : les producteurs de viande rencontrés en conventionnel ou en agriculture biologique sont confrontés à une baisse des prix en raison d'une baisse de la demande. La majorité d'entre eux travaillent en filière longue. Par ailleurs, une partie des producteurs locaux sait que la viande qu'ils vendent aux abattoirs peut partir à l'autre bout de la France (pour entrer dans la fabrication de saucisses de Morteaux, par exemple) : on se situe loin du local ! En outre, comme nous l'avons évoqué précédemment en matière de viande, **des études montrent que les demandes des bouchers (pièces nobles) sont complémentaires à celles de la restauration collective (pièces ordinaires).** C'est pourquoi travailler

avec les acteurs de cette filière longue (producteurs, abattoirs, bouchers, restauration collective) permettrait de faire émerger des partenariats.

L'objectif de ces accords serait d'organiser une relocalisation de la consommation de la viande produite localement. Les producteurs rencontrés y sont très favorables. L'un d'entre eux, en conventionnel, nous a même expliqué avoir débuté il y a quelques temps la vente directe d'une petite part de sa production aux bouchers des alentours. Il précise : « la vente directe nous a permis de nous réapproprier notre métier » et « c'est une fierté de travailler pour M. Ruffier, meilleur ouvrier de France. Il est très exigeant : c'est normal, on n'est pas meilleur ouvrier de France par hasard ! »

Travailler à **faire aboutir ce type de démarche est également un levier important de (re) valorisation du travail de chacun,** notamment celui des producteurs qui sont bien souvent mis à mal dans l'actualité. Il s'agit aussi de créer des interactions locales riches et porteuses de dynamiques pour un territoire.

K. CONNAÎTRE ET SOLLICITER LES ACTEURS EXISTANTS (liste non exhaustive)

Les acteurs institutionnels :

- ◇ SAFER
- ◇ Chambre d'agriculture
- ◇ DDT

Les acteurs impliqués dans une démarche de production et/ou d'alimentation locale et de qualité :

- ◇ Interbio Normandie Services
- ◇ RHIZOME et les espaces-tests agricoles
- ◇ Agence de l'eau Seine Normandie
- ◇ Terre de liens

Les acteurs du territoire : une ressource à mobiliser !

- ◇ Les producteurs
- ◇ Les commerçants
- ◇ Les mangeurs
- ◇ Les Jardins dans la ville
- ◇ L'épicerie solidaire Au p'tit plus
- ◇ Les différentes cuisines centrales publiques (hôpital et centre pénitentiaire)

L. D'AUTRES PISTES À NE PAS NÉGLIGER

Mettre en place un PAT à Argentan Intercom pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et biologiques nécessite aussi de travailler sur :

La mise en œuvre d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle de la restauration collective mais également à l'échelle du territoire.

L'éducation et la sensibilisation à l'importance de la ressource en eau : mise en place de récupérateurs d'eau de pluie sur les bâtiments publics pour arroser les plantations.

L'introduction d'un menu bio et cuisiné avec des produits venant du terroir dans la restauration collective : c'est un moyen de soutenir la transition agro-écologique.

La valorisation des déchets organiques, avec la mise en œuvre du compostage à l'échelle de la restauration collective puis à de moindres échelles (proposer des composteurs, ou des lombricomposteurs pour les personnes en appartement).

La mise à disposition d'espaces en vue de la création de jardins partagés. À l'image du mouvement « incroyables comestibles », intégrer des plantations d'aromatiques, de fruitiers, de légumes dans les espaces verts de la ville, pour que les habitants se réapproprient les lieux, se rencontrent ...

La sensibilisation/la pédagogie à l'alimentation locale, au travers d'ateliers et d'animations à destination des écoles, des agents de la restauration collective et de la population d'une manière générale.

La création d'une épicerie solidaire mixte : les clients plus aisés paient un peu plus cher pour permettre aux clients en difficulté de se procurer les mêmes produits à des coûts moindres.

- **Zoom sur « la sensibilisation/ la pédagogie au travers d’ateliers et d’animations à destination des écoles, des agents de la restauration collective, de la population d’une manière générale »**

Il s’agit de **favoriser la sensibilisation des élèves afin de les conduire à mieux apprécier la diversité des repas** servis dans les réfectoires. Mener un travail de sensibilisation auprès des salariés concernant l’aspect des légumes, la saisonnalité des produits et leur qualité, pourraient faciliter la réception et la cuisine de produits moins normés de la part des producteurs (Jardins dans la ville et agriculteurs).

Les ateliers peuvent s’appuyer sur les producteurs locaux volontaires. Certains ont déjà mentionné ce genre d’activité lors de l’enquête par questionnaire. Le coordinateur des jardins dans la ville a ainsi témoigné de ses interven-

tions dans les écoles avec un producteur de fromage et un éleveur de la SARL de la Charentonne pour sensibiliser les élèves à la saisonnalité des produits, leur qualité et leur goût.

Face à l’impression que les pouvoirs publics locaux n’ont aucun pouvoir sur l’alimentation, dans un contexte où il n’y a “pas de vrai engagement des États”, il souligne que **la cantine scolaire fait figure d’exception et constitue un levier d’action pour sensibiliser les personnes au “bien manger” et au “manger local”** : “La cuisine d’Argentan, ça devrait être notre premier client !”.

- **Zoom sur « la création d’une épicerie solidaire mixte »**

Il semble nécessaire de tenir compte du contexte social d’Argentan Intercom dans la mise en place du PAT. Les ouvriers et les employés sont les PCS qui dépensent le moins pour leur alimentation, à des quantités consommées pourtant similaires ; les employés consomment le moins de viande et les ouvriers le plus de viande, pour un budget inférieur à celui des autres PCS. Enfin, les retraités sont nombreux.

Il s’agit à terme pour l’intercommunalité et les acteurs de l’alimentation de penser comment mettre en œuvre un PAT qui intègre ces personnes à la réflexion, et qui leur rendre accessibles des produits de qualité.

La solution de l’épicerie solidaire mixte a été plusieurs fois évoquée : elle consiste à ouvrir une épicerie à toute la population, dans laquelle les citoyens qui le souhaiteraient pourraient payer les produits plus cher afin que les personnes aux revenus les plus bas puissent y accéder également.

Les jardins dans la ville, la piste des jardins collectifs (d’insertion, familiaux ou partagés) et pédagogiques, qui pourraient être animés également par des volontaires, pourraient permettre de répondre au double enjeu d’une alimentation de qualité accessible (socialement, culturellement, économiquement) et de la cohésion sociale.

CONCLUSION

À l'instar de nombreux territoires qui ont candidaté, dans le cadre d'appels à projet, pour mettre en œuvre un PAT, Argentan Intercom a souhaité se concentrer sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, notre travail constitue une ébauche de diagnostic, centré sur la restauration collective, les producteurs de l'Orne et les boucheries d'Argentan. Il a permis de mettre en lumière la complexité des enjeux et du système d'acteurs à mettre en relation afin d'amorcer la mise en place d'un approvisionnement local de la restauration collective. Notre travail montre également la diversité et la transversalité des actions à mettre en œuvre pour y parvenir.

Cependant, un tissu d'initiatives individuelles et collectives favorables à la reterritorialisation de l'alimentation existe déjà au sein d'Argentan Intercom. En témoignent par exemple le travail en circuit court ou la conversion en bio des producteurs enquêtés, les démarches de Mme Leraud pour favoriser un approvisionnement local ou encore le travail des Jardins dans la ville et de l'épicerie solidaire pour rendre accessible à tous une alimentation de meilleure qualité.

Il s'agit alors de soutenir ces initiatives, mais également de s'appuyer sur les producteurs et les bouchers déjà prêts à s'engager en faveur d'une reterritorialisation de l'alimen-

tation et prêts à faire évoluer leurs pratiques, et de permettre à l'ensemble des acteurs de réfléchir ensemble pour imaginer le système alimentaire qu'ils souhaitent voir se construire sur leur territoire.

Cette démarche nécessite, par ailleurs, de mettre en place les moyens financiers, humains et matériels jugés nécessaires (un animateur de territoire, un fonds de dotation ou du matériel pour la légumerie-conserverie par exemple) pour faire émerger le débat sur la relocalisation de l'alimentation, le nourrir et l'animer, pour définir les actions prioritaires et les concrétiser.

Cette démarche est l'occasion d'impliquer de nombreux acteurs du territoire autour d'un projet commun qui fait sens. Elle ne peut s'envisager sans penser la gouvernance du projet.

Cette démarche de Projet Alimentaire de Territoire pourrait constituer un formidable levier pour impulser une dynamique de territoire autour d'un sujet qui nous concerne tous individuellement et collectivement, en s'affranchissant parfois des limites administratives lorsqu'elles deviennent contraignantes.

Enfin, initier cette démarche révèle également la responsabilité de chacun dans l'engagement du territoire en faveur d'une alimentation responsable et durable, sur les plans social, économique et environnemental.

Nous remercions les 31 producteurs et les 8 bouchers qui nous ont livré tant d'informations et appris beaucoup de choses sur leur métier, malgré leur temps souvent contraint. Nous remercions également toutes les personnes et structures que nous avons rencontrées dans le cadre d'un entretien, qu'il soit en face à face ou téléphonique.

Bibliographie

- ◆ Direction Départementale des Territoires (2019), « Mémento de l'Orne »
- ◆ Direction Départementale des Territoires (2016), Étude « Restauration collective ornaise »
- ◆ CALCET C., BERNARD E., 2017, « Produire et vendre ses légumes biologiques en demi-gros, Sud&Bio Languedoc-Roussillon
- ◆ Colibris - un mouvement citoyen : <https://www.colibris-lemouvement.org/>
- ◆ Chambre d'agriculture de l'Orne (2015), « Diagnostic de l'offre alimentaire sur le territoire du Pays d'Argentan Pays d'Auge ornaise pour structurer les circuits courts de proximité »
- ◆ DANIEL E., MARGETIC C. (2014), « Construire une micro-filière en viande bovine à destination de la restauration collective », *Les cahiers nantais*
- ◆ ESNAULT M. (2016), « La restauration scolaire dans le premier degré : quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? Étude centrée sur six communes du Calvados »
- ◆ LUCAS V. (2018), « La reconfiguration des modalités de coopération de proximité entre agriculteurs en CUMA dans les changements de pratiques liés à la transition agroécologique », citée sur le site web du Réseau des Coopératives d'utilisation du matériel agricole
- ◆ MARÉCHAL G., NOEL J., WALLET F. (2019), « Les projets alimentaires territoriaux (PAT), entre rupture, transition et immobilisme ? », *Pour, revue du Groupe Ruralités, Éducation et Politiques, GREP, Agriculture : des ruptures à la transition, PP. 261-270*
- ◆ MARIE M., GUILLEMIN P., BERMOND M. et GUENNOG D. (2017), « Évaluation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises », *Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation, 54ème colloque de l'ASRDLF, Athènes, 5 juillet*
- ◆ Méthodologie FRUGAL : <http://projetfrugal.fr/>
- ◆ PRALY C., CHAZOULE C., DELFOSSE C., SALEILLES S., MIEHE A. (2012), « Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines », *Sciences en partage*
- ◆ LE CALVEZ S. (2019), « Le renouveau de l'alimentation de proximité », *Village en partenariat avec l'INRA, HS n° 3*

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-------------|
| Introduction | p.2 |
| I. Argentan Intercom : un espace rural où la polyculture-élevage domine.p.4 | |
| A. Une intercommunalité rurale et populaire | p. 4 |
| B. Une agriculture dominée par l'élevage bovin | p.7 |
| II. Caractériser les freins et leviers à l'approvisionnement local | p.10 |
| A. Évaluer la consommation alimentaire à partir des habitudes sociales : FRUGAL..... | p.10 |
| B. Un outil web pour saisir les enjeux d'un approvisionnement local : PARCEL | p.13 |
| C. L'enquête de terrain : quantifier les enjeux, incarner les leviers | p.14 |
| 1) <i>Problématiques et hypothèses de travail</i> | p.14 |
| 2) <i>Méthodologie adoptée et calendrier de travail</i> | p.14 |
| III. Les restaurations collectives publiques d'Argentan Intercom : quelle place pour un approvisionnement local ? | p.16 |
| A. Des entretiens auprès des restaurations collectives publiques de la zone d'étude . | p.16 |
| 1) <i>L'hôpital d'Argentan</i> | p.16 |
| 2) <i>Le centre pénitentiaire</i> | p.17 |
| B. La cuisine centrale d'Argentan Intercom : intégrer davantage de produits bio et locaux | p.18 |
| IV. Des acteurs favorables à la relocalisation de l'alimentation | p.20 |
| A. Des producteurs enclins à travailler avec la restauration collective..... | p.20 |
| 1) <i>Caractéristiques générales des enquêtés</i> | p.20 |
| 2) <i>Une activité agricole tournée vers la polyculture et le poly-élevage</i> | p.20 |
| 3) <i>Les changements de pratiques des producteurs</i> | p.21 |
| 4) <i>Des producteurs engagés dans la vente directe et la transformation</i> | p.21 |
| 5) <i>Une volonté de travailler avec la restauration collective</i> | p.22 |
| B. La filière viande à Argentan Intercom : un fort potentiel, à quelles conditions ? | p.24 |
| 1) <i>S'approvisionner auprès des producteurs locaux</i> | p.24 |
| 2) <i>Le consommateur et l'alimentation locale</i> | p.25 |
| 3) <i>Associer producteurs, bouchers et restauration collective</i> | p.26 |

| | |
|---|------|
| C. Penser un projet alimentaire territorial solidaire | p.27 |
| 1) <i>La relation complexe entre les Jardins dans la ville et la restauration collective</i> | p.27 |
| 2) <i>L'épicerie solidaire Au p'tit plus</i> | p.28 |

V. Adopter un point de vue systémique pour la mise en place d'un PAT à

Argentan Intercom : quelques préconisations..... p.29

| | |
|--|------|
| A. Créer un poste d'animateur de la transition écologique | p.29 |
| B. Créer des partenariats avec des exploitants agricoles pour faire émerger l'activité de légumier..... | p.30 |
| C. Sensibiliser les producteurs à des pratiques plus respectueuses de l'environnement | p.30 |
| D. Favoriser le groupement de producteurs et les partenariats avec les commerçants | p.30 |
| E. Utiliser le convertisseur PARCEL, ou d'autres outils, pour ouvrir le débat sur l'alimentation locale..... | p.31 |
| F. Focus sur la minoterie d'Argentan | p.31 |
| G. Apporter un soutien administratif et logistique pour faciliter la réponse à la commande publique | p.32 |
| H. Identifier les acteurs disponibles sur le territoire pour accompagner les acteurs du territoire | p.33 |
| I. Des besoins identifiés d'outils mutualisables..... | p.34 |
| J. Privilégier le travail sur les filières longues | p.35 |
| K. Connaître et solliciter les acteurs existants (liste non exhaustive) | p.36 |
| L. D'autres pistes à ne pas négliger | p.36 |

Conclusion p.38

Pour aller plus loin p.39

Table des matières..... p.40