

> Septembre 2021

# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU COTENTIN

## DIAGNOSTIC PARTAGE

Culture et gastronomie • Accessibilité sociale • Santé •  
Environnement • Urbanisme et foncier



# S O M M A I R E

- 3 Introduction
- 7 Culture et gastronomie
- 19 Accessibilité sociale
- 43 Nutrition et santé
- 53 Environnement
- 76 Urbanisme et foncier



# PREAMBULE

Le système alimentaire est défini par le fondateur de l'économie agroalimentaire, Louis Malassis, comme « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture ». Il comprend donc le cycle complet de la nourriture, de la production à l'élimination des déchets, en passant par la transformation, la distribution et la consommation. Un rapport rédigé par l'association Les Greniers d'Abondance rappelle les menaces auxquelles les systèmes alimentaires feront de plus en plus face dans les années à venir : le changement climatique, l'effondrement de la biodiversité, la dégradation et l'artificialisation des sols, l'épuisement des ressources énergétiques et minières, l'instabilité économique et politique, et, comme nous avons pu l'observer, la multiplication de crises sanitaires... Plusieurs travaux théoriques ont permis de définir différentes voies de résilience, présentées elles aussi par le rapport : augmenter la population agricole, préserver les terres agricoles, diversifier les variétés cultivées, évoluer vers une agriculture nourricière, généraliser l'agroécologie, manger plus végétal, simplifier et raccourcir la logistique et l'achat alimentaire...

Conscients de ces enjeux, la Communauté d'agglomération du Cotentin (CAC) et la Communauté de communes de la Baie du Cotentin (CCBDC) s'engagent ensemble dans l'élaboration d'un Projet alimentaire territorial (PAT), qui couvrira le périmètre de ces deux intercommunalités, sur un territoire riche de ses ressources et de ses savoir-faire : élevage, maraîchage, pêche, cultures marines, transformation... En février 2021 ont déjà eu lieu les premiers ateliers de concertation pour la définition d'une vision commune, et des défis qui en découlent. Courant mai et juin, un « forum des initiatives » ainsi qu'une première présentation des éléments de diagnostic ont été organisés. Enfin, les 3 et 5 juillet, l'atelier « Chemins du changement », a permis d'échanger autour des 5 défis du PAT et de proposer des pistes d'actions partagées et opérationnelles. Le présent diagnostic a été mené parallèlement à ces démarches.

**Notre alimentation est un sujet fait de décisions à la fois individuelles et collectives. C'est pourquoi nous construisons ce projet de manière concertée, associant l'ensemble des parties prenantes, afin que chacun puisse prendre part à la définition de l'alimentation de demain, dans le Cotentin.**



# QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

«Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39) codifiés dans l'article L111-2-2 du code rural, les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont **élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire**. Ils s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. Ils visent à **rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs** et à **développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation**. » (Ministère de l'Agriculture)

Les PAT s'articulent autour du Programme national pour l'alimentation (PNA), piloté par l'État, dont l'objectif principal est la sécurité alimentaire, soit l'accès à «une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle», dans le cadre d'une agriculture durable. Le PNA s'est construit autour de quatre axes : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial avec la mise en valeur du patrimoine culinaire. Aujourd'hui, chaque PAT s'inscrit dans une dynamique territoriale qui lui est propre, il est **ancré localement** et initié par les acteurs du territoire. Il est également **multi-partenarial** et permet la collaboration d'une diversité d'acteurs. Enfin, le PAT est **transversal** et croise les différents enjeux de l'alimentation : économie (traitée dans un diagnostic à part), culture et gastronomie, accessibilité sociale, santé et nutrition, environnement, urbanisme et foncier...

**Le PAT répond à un objectif de structuration de l'économie agricole en vue d'assurer l'accès à une alimentation de qualité, à la fois éthique, environnementale, sanitaire, nutritionnelle ou gustative, à tous les habitants du territoire qu'il recouvre.**



# PRESENTATION DU TERRITOIRE

La presqu'île du Cotentin est **un territoire aux ambiances paysagères distinctes et plurielles** : les façades maritimes, les marais, le bocage, les espaces urbanisés constituant un archipel... L'identité du territoire est intimement attachée à ces paysages emblématiques. **Les paysages agricoles, ainsi que ceux liés à la pêche et à la conchyliculture, participent à façonner ce cadre de vie.** Avec eux, les **produits du terroir et de la mer** (huître de Saint-Vaast, homard bleu du Cotentin, cidre du Cotentin etc...) s'inscrivent dans l'expérience sensible du territoire et concourent à sa notoriété. Dès lors, la Presqu'île du Cotentin apparaît comme un territoire aux **multiples opportunités**, sur lesquelles vient s'appuyer ce Projet alimentaire territorial, afin d'améliorer son système alimentaire : maintenir ses espaces de production, faciliter sa logistique, limiter son impact environnemental, et s'assurer que tous et toutes puissent avoir accès à une alimentation saine et de qualité.

Le périmètre du projet recouvre celui de la Communauté d'agglomération du Cotentin (CAC), composée de 129 communes représentant environ 179 000 habitants, et celui de la Communauté de communes de la Baie du Cotentin (CCBDC), 23 communes et environ 23 000 habitants., sur une surface totale de 192 178 ha. Selon les données Corine Land Cover (CLC), **le territoire se compose à 87% d'espaces agricoles.** On compte environ 1 900 exploitations, pour 3 538 actifs agricoles sur la Presqu'île du Cotentin. L'agriculture Biologique représente 9% de sa Surface Agricole Utile (SAU) totale. La rencontre du Massif Armoricaïn et du Bassin Parisien à l'origine de sous-sols multiples apporte à l'agriculture de véritables nuances locales dans les productions. Ainsi, outre l'élevage de bovins, nous trouvons des cultures générales. Cette diversité se retrouve au travers de **quatre petites régions agricoles** :

- Le Val de Saire, zone de bocage et plaine côtière à dominante légumière.
  - Le Cotentin, zone d'élevage faite de bocage et marais littoral entre prairies et labours.
- La Hague, paysage de bocage serré et de landes côtières à dominante d'élevage laitier et accessoirement ovin.
- Le Bocage Valognais, au relief plus prononcé et marqué par un bocage plus serré où l'économie laitière prédomine.



# METHODOLOGIE DU DIAGNOSTIC PARTAGE

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) se construisent de manière concertée, et cela, dès l'étape du diagnostic. En effet, le diagnostic partagé consiste en un état des lieux général des thématiques en lien avec l'alimentation (à savoir dans ce document : la santé, la culture et la gastronomie, l'accessibilité sociale, l'urbanisme, et l'environnement), et la mise en lumière des enjeux principaux concernant chacune de ces thématiques, afin de révéler des voies possibles d'amélioration du système alimentaire local. L'enquête menée s'appuie ainsi sur l'expertise des acteurs concernés pour obtenir des données et faire remonter des enjeux. Cette démarche a pour vocation de **correspondre au plus juste à la réalité du territoire**, et par la même occasion, de **consolider une communauté d'acteurs**, à même de pouvoir porter et incarner le projet, condition nécessaire à sa réussite.

Le présent diagnostic s'appuie ainsi sur **une trentaine d'entretiens** avec une grande diversité d'acteurs : techniciens, associatifs, consulaires, élus, etc. Nous remercions chacun d'entre eux pour leurs précieuses contributions. Une première version intermédiaire de ce diagnostic a été présentée en réunion publique les 31 mai et 3 juin dernier, afin de vérifier, affiner et compléter les éléments présentés, et nous remercions chaleureusement tous les participants. Enfin, le présent travail repose également sur un **apport documentaire** important, théorique et scientifique, mais aussi d'autres diagnostics, documents professionnels, etc, partagés par les acteurs rencontrés.



Source : Ministère de l'Agriculture

# CULTURE & GASTRONOMIE



## QUELLE IDENTITE AGROALIMENTAIRE POUR LE COTENTIN ?

La gastronomie typique locale peut s'inscrire, de manière plus ou moins importante selon les territoires, dans une culture commune et fédératrice. Elle peut être le symbole ou le vestige d'une histoire longue, de traditions familiales, la conséquence et le témoignage d'une géographie particulière. En cela, elle est vecteur de lien social, de partage et de convivialité. La gastronomie locale et les produits alimentaires emblématiques peuvent provoquer, selon Fischler (1999), une « expérience touristique mémorable » en générant une émotion qui deviendra alors un souvenir « inoubliable » lié à l'expérience du territoire. Ainsi, la gastronomie devient aussi un outils de valorisation du territoire, pour ses habitants, qui se sentent valorisés par la qualité des produits de leur région, et pour l'attractivité touristique et résidentielle. La gastronomie est ainsi une dimension essentielle d'un PAT, qui est alors l'occasion de promouvoir le « manger local » auprès de ses résidents et des touristes, de revaloriser l'image du territoire et d'en renforcer son attractivité.

### *Des produits bruts de qualité*

Le Cotentin est un territoire de production. On y trouve une grande diversité de produits « bruts » ou « de base », essentiels et de qualité : viande (bovine en majorité, mais aussi ovine, avec par exemple le Roussin, race de mouton locale), produits de la mer, légumes mais aussi lait, beurre crème, etc... Quelques produits plus « exceptionnels » et reconnus pour leur qualité se distinguent : la mousette, très spécifique au Cotentin, le homard bleu, ou « homard du Cotentin », le saumon de Cherbourg, ou encore le cidre du Cotentin, un marqueur important de l'identité du territoire, des biscuiteries, quelques brasseries... Hormis ces derniers exemples, le territoire se distingue assez peu par ses activités de transformation. Par exemple, il n'y a pas de producteur de camembert dans le Cotentin alors même qu'il se trouve dans l'aire géographique de l'AOP Camembert de Normandie. Lorsque l'on questionne les divers acteurs et habitants du territoire, peu de « recettes typiques locales » ressortent, mais plutôt un certain savoir-faire pour cuisiner avec simplicité ces produits bruts.





## LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITE

Le Cotentin possède une couverture satisfaisante et diversifiée en labels et signes de qualité : 8 AOC/AOP (boisson, produits laitiers et fromage), 4 IGP (poireaux, viande et cidre), 6 labels Rouge, et 166 exploitations certifiées bio. Sur l'ensemble de la Normandie, 16 % des exploitations ont au moins un produit sous signe de qualité, Ce chiffre n'est que de 5% pour la Manche, mais atteint 13% pour les exploitations souscrivant à d'autres démarches (certificats de conformité produit, autres démarches qualité).



Beurre et Crème d'Isigny, Camembert de Normandie, Pont-l'Evêque, Calvados, Cidre du Cotentin, Pommeau de Normandie, Près Salés du Mont Saint-Michel



9% de la SAU de la presqu'île du Cotentin



Certificat de conformité produit : FQRN, Bœuf du Pays Normand



Volailles de Normandie, Porc de Normandie, Cidre de Normandie, Poireaux de Créances



Porc fermier de Normandie, Volailles fermières de Normandie, Viande bovine Blonde d'Aquitaine, Viande bovine Prestige de Qualité Limousine, Coquilles Saint-Jacques fraîches et entières de Normandie, Noix de Saint-jacques fraîches (Pecten Maximus) de Normandie

## AUTRES DEMARCHES

### *Une marque commerciale : Manche Terroirs*

Manche Terroirs est une marque commerciale pilotée par la Chambre des métiers et de l'artisanat de la Manche, et la Chambre d'agriculture de la Manche. Peuvent être labellisés les producteurs, épiceries ou restaurants à condition que les denrées vendues soient produites ou transformées dans la Manche, avec au minimum 60% d'ingrédients manchois, et qu'elles obtiennent une note supérieure à 6,5/10 à un « jury du goût ». Environ 18 producteurs et 8 boutiques partenaires sont labellisés sur le territoire. La labellisation permet de bénéficier de la notoriété de la marque et notamment de l'organisation de marchés Manche Terroirs, de circuits de dégustation, de concours sur les réseaux sociaux, de salons etc...



goûtez notre nature

### Bienvenue à la ferme

Une vingtaine de points de vente directe



Accueil Paysan  
2 fermes



Saveurs de Normandie  
5 entreprises adhérentes

Pour la plupart des acteurs rencontrés, l'absence de « marque Cotentin » explique peut être la difficile valorisation des produits du territoire à l'extérieur. Par exemple, plusieurs producteurs ont fait remonter leur souhait d'utiliser la marque « Cotentin Unique par Nature » de l'Office de Tourisme sur leur packaging pour pouvoir valoriser leurs produits.

## LA DISTRIBUTION

Le Cotentin possède une grande densité de marchés. Il s'agit là d'un atout important. La tradition locale des grilleurs, souvent présents sur les marchés, est l'occasion de déguster des produits locaux comme le mouton de la Hague, très apprécié par les locaux. La distribution repose également sur un tissu dense d'artisans commerçants, mais qui a tendance à diminuer ces dernières années. Ce phénomène s'explique à la fois par des changements dans les modes de consommation, et par le vieillissement des chefs d'entreprises (23,5% ont plus de 55 ans), plus marqué encore pour les bouchers (41%), et des difficultés de reprise (désintérêt des jeunes pour ces métiers, apports financiers limités pour l'achat et la mise aux normes). On compte une dizaine d'épiceries fines sur le territoire, telles que l'épicerie Gosselin de Saint-Vaast-la-Hougue, mais dans lesquelles on trouve finalement assez peu de produits locaux. Ceci a été constaté notamment lors de l'hiver 2020 à l'occasion de l'opération « box de Noël » menée par l'Office de tourisme, pour laquelle les épiceries n'avaient pas de produits du Cotentin à proposer. On trouve en revanche peu de magasins de producteurs, mais des initiatives telles que Cotentin Terroir (un magasin à Cherbourg et un à Carentan), qui pourraient être reproduites ailleurs. La consommation in situ (dégustation sur le lieu de production, comme on en trouve beaucoup en Bretagne par exemple), ne fait pas parti de la culture du Cotentin.



**Epiceries fines :**  
 Maison Gosselin à Saint-vaast-la-hougue, La Trinitaine à Cherbourg-en-Cotentin, Maison des Produits Régionaux – Les vergers de la Passion à Martinvast, Ferme du P'tit Gris des Moulins à Fermanville, La Verdura à Saint-Vaast-la-Hougue, Cotentin terroir à Cherbourg, Les Bouilles de Cauquigny à Picauville, Les délices du Phare à Barfleur, Les Délices d'Antain à Carentan-les-Marais

## VALORISATION GASTRONOMIQUE

La valorisation des produits locaux par les restaurateurs est encore assez peu développée dans le Cotentin, comme le montre la carte des Maîtres restaurateurs (cuisine maison et locale), la Manche se trouvant plutôt dans la moyenne basse. Quelques restaurants cependant commencent à s’y mettre : sushis de poissons de Cherbourg au restaurant Le Pily, pomme de terre au four avec produits locaux à l’Apple Garden, avec une mise en scène et une valorisation des produits de base par ce chef anglais... Le premier confinement notamment a obligé certains restaurateurs à modifier leurs pratiques d’approvisionnement (local, de saison). Mais pour ceux qui souhaitent s’approvisionner localement les contraintes logistiques sont importantes car les chefs n’ont pas le temps de courir chez tous les producteurs, et le coût de ces produits est parfois trop élevé.

La gastronomie locale est mise en avant à l’occasion d’évènements qui jouent un rôle plus ou moins fédérateur sur le territoire, et drainent un public important, tels que le festival Mange ta Soupe de Carentan (11 éditions, plusieurs centaines de participants chaque année), les bouchées cherbourgeoises, Plantes et saveurs d’Automne au Manoir du Tourp (La Hague)... Le Cotentin est animé aussi par un maillage de fêtes traditionnelles locales, fête du moutons à Jobourg, fête de l’huître à Denneville, fête de la tomate à la Glacerie, la Chandeleur à Montebourg etc..., qui attirent un public beaucoup plus local, et participe à la mise en valeur des produits bruts typiques du territoire.



Carte des Maîtres Restaurateurs  
(cuisine maison et locale)

La gastronomie peut être un vecteur de valorisation du patrimoine, comme c’est le cas pour les deux moulins, propriétés de la Communauté d’agglomération du Cotentin, à Vic-sur-Mer et Fierville-les-Mines, qui produisent 9 tonnes de farine par an, avec les grains d’un producteur local et bio, et consommée principalement localement. Des visites, ateliers pédagogiques et fêtes du pain y sont organisés. On retrouve cette valorisation du patrimoine par la gastronomie pour la Ferme musée du Cotentin, la Ferme musée du Cotentin, la Ferme des 5 saisons, le Conservatoire des animaux normands, la Ferme de l’Abbaye... A l’inverse, le tourisme peut être l’occasion de valoriser les produits locaux. Or, peu de lieux de visite proposent actuellement des lieux de dégustation, souvent parce qu’ils sont trop petits. Une étude pour le Planétarium est en cours pour proposer une cafétéria en libre service avec des produits locaux, ce qui pourrait être un concept reproductible dans d’autres lieux de visite.



Les Ateliers de Yannick proposent des rendez-vous culinaires au sein de La Bristillerie, maison de caractère située aux portes de Cherbourg. Les grands chefs de la Manche viennent ainsi partager leur savoir-faire lors de « cours pratiques » de cuisine.

## ENJEUX

- > Approvisionnement : contrainte logistique forte pour les restaurateurs pour s'approvisionner localement (coût économique, organisation et temps) → une logistique à imaginer, par exemple un réseau qui propose centralisation et livraison des achats locaux...
- > Le premier confinement a obligé certains restaurateurs à modifier leurs pratiques d'approvisionnement (local, de saison)
- > Peu de « plats typiques locaux » dans le Cotentin mais une grande diversité de produits de base de qualité (beurre, lait, crème, viande, poisson, légumes) → pas assez valorisé (discretion des normands) → une marque pour participer au rayonnement local et extérieur des produits ?
- > Besoin de sensibilisation des restaurateurs



La Cité du Goût et des Saveurs est portée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (ainsi que la Chambre d'Agriculture), et a pour objectif de mettre en valeur le savoir-faire et les produits d'un territoire via trois grands axes : informer, professionnaliser et promouvoir. La Chambre des Métiers et de l'Artisanat est aussi à l'initiative de la marque commerciale Manche Terroirs.

## ENJEUX

- > Une particularité dans la Manche : le CMA travaille avec les agriculteurs depuis longtemps (aussi avec la CCI et la CA)
- > Actions possibles dans le cadre d'un PAT : prise en charge des frais d'adhésion par les collectivités, partenariats pour la mise en place de concours produits, goût, coup de cœur du PAT etc... La Cité du Goût peut intervenir pour la conception des ateliers

## COTENTIN UNIQUE PAR NATURE

L'Office du tourisme du Cotentin a été créé en 2018, à la suite de la loi NOTRe et du transfert de la compétence tourisme aux intercommunalités, et regroupe en son sein les 11 structures qui existaient avant. La création, à cette occasion d'une nouvelle marque « Cotentin » a pour objectif d'apporter de la visibilité à la destination touristique et d'affirmer la singularité du territoire.

### ENJEUX

- > Les produits bruts du Cotentin → un atout à valoriser, cohérent avec l'esprit « nature à l'état brut » de l'OT
- > L'aspect gastronomie très peu mis en avant dans le Cotentin
- > Très peu de « produits du Cotentin » -> manque de structuration des filières : besoin de moyens, d'animation -> or des métiers difficiles qui prennent du temps, peu de disponibilités des producteurs
  - > Le cidre -> un produit qui participe à l'identité du territoire (structuration réussie)
  - > Des légumes locaux à prix très bas -> une vraie spécificité du Cotentin très peu valorisée
- > Pas forcément besoin de labels mais d'animation de réseaux, de visibilité... → s'appuyer sur les événements existants (bouchées cherbourgeoises, mange ta soupe...)



Mange ta Soupe ! est une association de Carentan fondée en 2018 autour des objectifs de la « gastronomie durable ». Elle s'organise autour d'un évènement annuel central : le festival de la Soupe (11 éditions ont déjà eu lieu), qui réunit plus de 500 personnes chaque année. Cet évènement est totalement gratuit et prend l'alimentation comme prétexte pour toucher un large public et sensibiliser aux enjeux du développement durable, de la santé et de la solidarité. Le succès de cet évènement est tel qu'il participe à la revalorisation de l'image de la ville de Carentan.

## ENJEUX

- > Un évènement autour de l'alimentation fortement fédérateur, pour les participants et pour les acteurs du territoire
- > Un évènement qui valorise l'image de la ville, la marque au-delà du temps du festival, vecteur de développement
- > Education, sensibilisation : des enseignants très mobilisés (gardent même le concept hors évènement)



## ATOUTS

- > Des produits bruts de qualité (lait, crème, beurre, légumes, viande, poisson etc)
- > Le cidre : un exemple de produit valorisé qui participe à l'identité du territoire
- > Des produits d'exception : le homard bleu, Saumon de France (spécificité mais nouveau), les huitres, les moules de Barfleur (mais gisement épuisé depuis 4 ans)
- > Quelques niches : brasseries, yaourts, producteurs de glace, biscuiteries...
- > Un tissu dense d'artisans commerçants

## FAIBLESSES

- > Manque de valorisation des produits (manque de structuration des filières ?)
- > Pas de marque « produits du Cotentin »
- > L'aspect gastronomie globalement peu mis en avant dans le Cotentin (dans l'évènementiel par exemple)
- > Peu de recettes typiques locales ?
- > Tourisme gastronomique (circuits gastronomiques, agri-tourisme)  
→ très peu développé

## OPPORTUNITES

- > Prix très bas des fruits et légumes -> une spécificité du Cotentin très peu valorisée
- > Stratégie de l'Office de Tourisme : valorisation de la nature à l'état brut
- > Crise sanitaire de la Covid 19 -> une prise de conscience des consommateurs mais aussi des restaurateurs et des commerçants
- > Fêtes locales, Mange ta Soupe

## MENACES

- > Crise sanitaire et économique de la Covid 19 : une fragilité économique des restaurants et structures d'évènementiel

## > RENFORCER LA VALORISATION DES PRODUITS DANS L'IDENTITE DU TERRITOIRE

En conclusion, on remarque que la gastronomie est relativement peu mise en avant dans la vie culturelle et événementielle du territoire (il n'y a d'ailleurs pas de route gastronomique, très peu d'agri tourisme...). Dans la stratégie touristique même du territoire, il s'agit plutôt d'une « filière d'appui », c'est-à-dire qu'on ne considère pas que ce soit le motif premier d'attraction sur le territoire, mais que celle-ci peut venir s'inscrire dans la découverte du territoire et doit donc être encouragée en ce sens. Il y a donc un enjeu autour de la valorisation des produits dans l'identité du territoire. Or le territoire possède déjà plusieurs atouts sur lesquels il pourrait être pertinent de s'appuyer. Par exemple, la valorisation des produits bruts du Cotentin (évoqués précédemment) pourrait s'inscrire parfaitement dans **la stratégie de valorisation de la « nature à l'état brut »** développée par l'Office de Tourisme du Cotentin.

Il pourrait ainsi être intéressant de s'appuyer sur les **événements, fêtes locales et lieux de visite existants**. Les acteurs rencontrés ont également fait remonter le besoin de soutien à la structuration des filières et d'accompagnement de la mise en tourisme des structures. Enfin, tous expriment **l'idée d'une « marque Cotentin »** qui viendrait renforcer la visibilité des produits. Notons tout de même qu'il existe déjà plusieurs « marques » sur le territoire, qui manquent parfois de visibilité. Plutôt que de créer une nouvelle marque, il pourrait aussi s'agir de fédérer les marques existantes pour plus de visibilité.

Après la période de fermeture imposée en raison de la crise sanitaire de la Covid 19, le secteur de la restauration cherche à rebondir. **Associer les restaurateurs à la valorisation des produits locaux et les soutenir dans cette démarche** pourrait être une manière d'associer les enjeux du PAT aux besoins du secteur. Cela supposerait dans un premier temps d'approfondir l'enquête afin d'identifier plus précisément les besoins. Déjà, un besoin de facilitation de la logistique apparaît, notamment un besoin de centralisation et de livraison des achats locaux.



# ACCESSIBILITE SOCIALE

## LA PRECARITE ALIMENTAIRE

Dans son avis sur la grande pauvreté, le CESE (Conseil économique, social et environnemental) a souligné l'interdépendance entre précarité de l'emploi, du logement, de la santé et de l'accès à une alimentation saine suffisante.

**L'insécurité alimentaire est définie par le FAO au Sommet Mondial de 1999, en contrepoint de la sécurité alimentaire, comme une difficulté d'accès physique, sociale ou économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive permettant de satisfaire ses besoins et préférences alimentaires (notamment culturelles et religieuses). La précarité alimentaire a des conséquences sur la santé mais aussi l'intégration sociale, le lien familial ou encore l'identité**

L'accès à une alimentation de qualité est ainsi fortement marqué par les inégalités sociales. Ces inégalités d'accès se déclinent à la fois par des difficultés d'ordre économiques (contraintes budgétaires), physiques (liées à la mobilité par exemple), et sociales. Les aliments les plus « accessibles » (économiquement, physiquement et socialement) se trouvent alors bien souvent être aussi ceux aux plus mauvaises qualités nutritionnelles. Ces inégalités s'expriment ainsi, au-delà des quantités, par le contenu des paniers consommés.

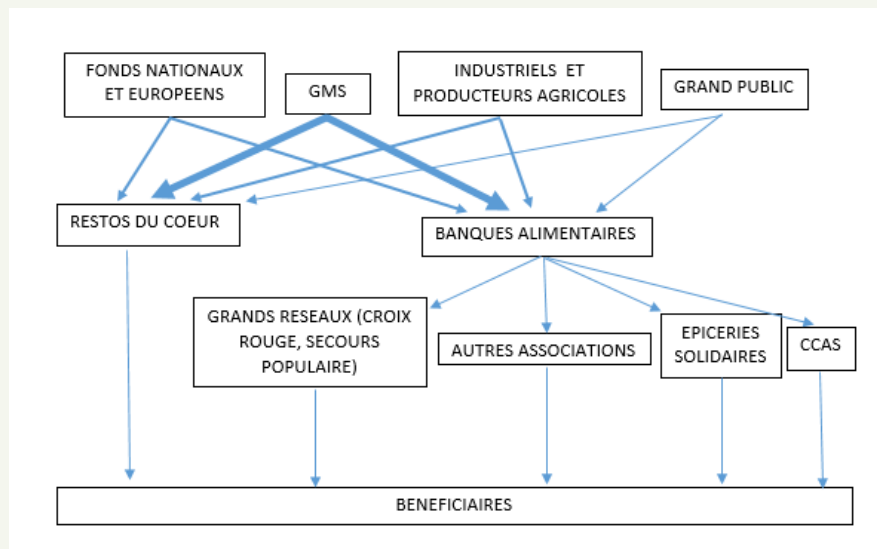
### Chiffres clés

- En France, **9,3 millions** de personnes, soit **14,7%** de la population, vivent sous le seuil de pauvreté, dont **31,3%** des étudiants ainsi que **7,6%** des retraités (INSEE, 2019).
- Environ **50%** des foyers vivant avec moins de **1200€/mois** (valeur supérieure au seuil de pauvreté) ont des difficultés à : consommer des fruits et légumes frais tous les jours, consommer du poisson au moins une fois par semaine, se procurer une alimentation saine permettant de faire 3 repas / jour, payer la cantine pour les enfants (Enquête IPSOS, 2018)
- La précarité alimentaire toucherait près de **9,2 millions** de personnes (IGAS, 2019)

## L'AIDE ALIMENTAIRE, ENJEUX ET EVOLUTIONS RECENTES

En France, l'aide alimentaire est principalement organisée autour de quatre grands réseaux : la Croix-Rouge, les Restos du Cœur, le Secours Populaire, ainsi que les Banques Alimentaires via les CCAS et CIAS (l'alimentation faisant partie de leurs missions facultatives) et les associations indépendantes. Ces structures s'approvisionnent d'une part directement par des achats de denrées grâce au Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), doté de 587 M€ pour la période 2014-2020, avec un cofinancement de 85 % de l'UE et de 15 % de l'État, d'autre part grâce aux dons des invendus des entreprises (grandes surfaces en majorité).

Schéma du fonctionnement actuel de l'aide alimentaire en France



### Chiffres clés

- En moins de **10 ans** (2009 à 2018), l'aide alimentaire a **doublé** en France (IGAS, 2019)
- Avant la crise sanitaire, elle concernait **5,5 millions** de personnes, soit environ seulement **60%** des personnes en précarité alimentaire (IGAS, 2019),
- L'approvisionnement des Banques Alimentaires provient à **43%** des distributeurs, grossistes et GMS, à **24%** des fonds de l'Europe et de l'Etat, à **22%** des producteurs agricoles et industries agroalimentaires et à **11%** des collectes (données du réseau national des Banques Alimentaires, 2018)

L'aide alimentaire constitue une part non négligeable du système alimentaire. Celle-ci dépasse bien souvent la distribution de denrées alimentaires en y associant des enjeux de lien social et de réinsertion.

Par ailleurs, l'aide alimentaire joue un rôle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. A titre d'exemple, 65% des denrées collectées par les Banques Alimentaires en 2018 ont été sauvées du gaspillage.

## LES EFFETS DE LA CRISE SANITAIRE

On peut déjà affirmer sans en prévoir l'ampleur, que la crise sanitaire de la Covid 19 a d'une part aggravé la situation des publics déjà en situation de précarité, et d'autre part fait basculer de nouvelles personnes en dessous des seuils critiques. Ceci s'explique par la privation d'emploi de nombreuses catégories de personnes qui n'ont pas eu accès aux mesures de chômage mises en œuvre ou qui, même si elles en bénéficient, ont subi une baisse importante de leur salaire (c'est notamment le cas de certains étudiants qui ne peuvent plus exercer leur « job étudiant » dans les cafés ou restaurants par exemple), mais aussi par la fermeture, durant le premier confinement, des établissements scolaires qui a privé les familles de la restauration collective, qui assure pour les plus vulnérables des repas tous les jours de la semaine à très faible coût, voire gratuit.

On observe dans la Manche une augmentation du nombre de bénéficiaires ces derniers mois, mais dans une moindre mesure qu'au niveau national. La Banque Alimentaire de la Manche enregistre par exemple une augmentation de 15 à 20% depuis octobre 2020, quand les chiffres nationaux parlent plutôt d'un doublement de la demande. On peut alors se demander si ces chiffres témoignent d'une meilleure résilience économique du territoire, avec des emplois moins touchés par les effets de la crise. Il faut néanmoins rester vigilant quant à l'évolution prochaine de ces chiffres car il est possible qu'il ne soit question que d'un effet « retard » du territoire.

Le Secours populaire a estimé à **45 %** la hausse de la demande d'aide alimentaire au niveau national depuis avril 2020.

La Banque alimentaire de la Manche enregistre quant à elle une augmentation régulière de **15 à 20%** depuis octobre 2020

Enfin, nombreux sont les acteurs rencontrés à mentionner aussi l'effet d'opportunité que porte cette crise en ce qu'elle permet de remettre ces sujets, à la fois de l'alimentation et de la précarité, au cœur des préoccupations politiques et du grand public. L'augmentation du nombre de bénéficiaires, couplé à une diminution du nombre de bénévoles disponibles, parce que souvent âgés donc à risque pendant une période d'épidémie, ainsi que le constat d'un manque de coordination entre acteurs privés et publics a renforcé les tensions sur ce secteur, a conduit les pouvoirs publics à placer ce thème dans les dossiers prioritaires ces derniers mois. Ainsi, une mesure « alimentation solidaire », mesure dite « paniers fraîcheurs », dotée de 50 millions d'euros, apparaît dans le Plan de relance. Le réseau France urbaine regrette néanmoins le manque d'ambition du volet alimentation de ce plan, qui ne représente en tout qu'1,2 milliards sur les 100 milliards d'euros du plan.

## UN MODELE D'APPROVISIONNEMENT REMIS EN QUESTION

La baisse tendancielle des subventions en direction des structures d'aide alimentaire a entraîné leur redirection générale vers un système d'approvisionnement par le don. La loi Garot a accompagné et permis cette augmentation. En effet, elle interdit de rendre impropres à la consommation les aliments invendus qui ne présentent pas de danger pour la santé (date de péremption proche, fruits et légumes défraîchis...) et impose aux commerces de détail d'une surface de vente supérieure à 400 m<sup>2</sup> de les donner à une association dans le cadre d'une convention qui leur assure en retour un avantage fiscal. L'ordonnance du 21 octobre 2019 (prise en application de la loi EGalim) étend cette obligation aux industries agroalimentaires et à la restauration collective, sous réserve d'un seuil d'activité (respectivement 50 M€ de chiffre d'affaires annuel et 3 000 repas par jour).

Néanmoins, on observe depuis quelques années un changement de stratégie économique des grandes et moyennes surfaces qui privilégient de plus en plus la lutte interne contre le gaspillage (rayons à prix réduits pour les produits proches des dates limites). Ce phénomène entraîne une baisse importante des quantités de dons pour les structures d'aide alimentaire.

De plus, on constate l'arrivée sur ce créneau de sociétés privées telles que le réseau d'épicerie Nous Anti-Gaspi, qui revendent à des prix inférieurs les produits écartés des circuits de distribution, ou encore de plateformes telles «too good to go», qui permettent à des commerçants de détail de vendre à bas prix à des particuliers, des paniers de produits frais moins présentables ou des invendus. Ces initiatives font aussi une forme de concurrence aux structures d'aide alimentaire, car elles sont parfois plus intéressantes pour les entreprises que les avantages fiscaux liés aux dons.

Enfin, le système d'approvisionnement des structures d'aide alimentaire souffre d'un manque de diversité, et notamment d'un manque en fruits et légumes et en produits carnés. Ceci s'explique à la fois par le contenu des dons des GMS et industries agroalimentaires qui constituent une grande majorité des donateurs, mais aussi par des règles d'hygiène strictes et contraignantes. L'enjeu de la qualité des denrées distribuées par l'aide alimentaire pose ainsi des questions de santé et de bien-être, d'autant plus importants que l'on constate une surreprésentation des pathologies liées à l'alimentation (diabète, obésité, dépression etc.) chez les publics précaires.

## L'ALIMENTATION COMME PRETEXTE POUR RENFORCER LE POUVOIR D'AGIR

Les structures d'aide alimentaire, au-delà de la distribution de denrées, jouent bien souvent un rôle important de renforcement du lien social, de sensibilisation et d'accompagnement à l'accès aux droits, par l'organisation d'évènements ponctuels (tombola, vente de crêpes etc), et plus quotidiennement grâce à l'instauration d'un « coin café ». La plupart de ces structures organisent aussi des ateliers de cuisine qui sont à la fois des moments conviviaux de partage, de sensibilisation aux enjeux de santé et l'occasion de prendre ou reprendre confiance en soi par la pratique.

« Au jardin, je me sens des capacités que je ne connaissais pas en moi »

« Il y a beaucoup de cultures différentes : des Français, des Malgaches, des Portugais, des Maghrébins... Il y a des échanges de légumes ou de graines, mais aussi de techniques de culture »

Point de vue des jardiniers et habitants, compte-rendu des rencontres régionales de l'autoproduction et du développement social, PADES, 2000

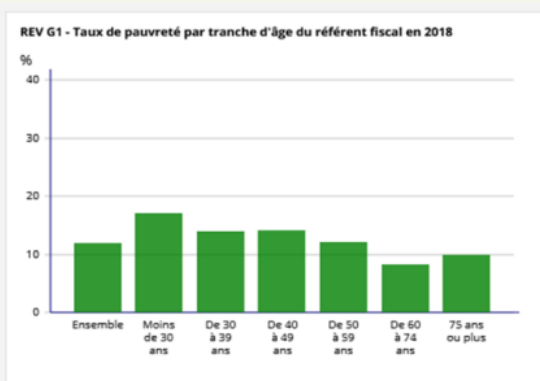
Par ailleurs, le jardinage et l'autoproduction ont été identifiés, par le PADES (Programme national Autoproduction et Développement Social) notamment, comme des outils d'intégration sociale et de lutte contre la fracture sociale. Le jardinage participe aussi bien à la consolidation de la sphère privée, en renforçant l'autonomie alimentaire, qu'à l'initiation à la sphère publique, lorsque cette pratique est partagée, par l'apprentissage des codes sociaux, l'intégration sociale, la qualification, la confiance en soi etc... De nombreuses entreprises d'insertion choisissent d'ailleurs ce vecteur : maraîchage, jardins solidaires ou d'insertion... De la même manière, les jardins partagés ou familiaux jouent un rôle non négligeable en ce qu'ils permettent à la fois de répondre à des besoins alimentaires non satisfaits, de renforcer le lien social et d'améliorer l'image d'un quartier.

Enfin, le jardinage et la cuisine, par l'autonomie qu'ils procurent et par la reconnexion à son alimentation, participent à la reprise d'un pouvoir d'agir et à la construction citoyenne.



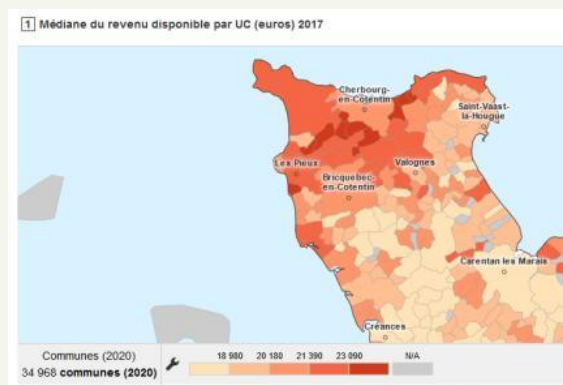
## CARACTERISTIQUES SOCIO-DEMOGRAPHIQUES DU TERRITOIRE

La Manche est le département de Normandie au taux de pauvreté le plus faible (12% pour 13,5% en Normandie et 14,1% en France). Son taux de chômage, 10,9%, est également inférieur à celui de la Normandie (13,6%) et de la France (13,9%). Cependant, lorsque l'on s'intéresse à la médiane du revenu disponible par unité de consommation, la Manche (20 980 euros) se place en avant dernière position des départements de Normandie, et nettement en dessous du niveau français (INSEE, 2018).



INSEE, 2018

Selon l'INSEE, les Quartiers Politique de la Ville de Normandie sont parmi les plus touchés par le chômage (37% de la pop active au sens du recensement). Toujours selon l'INSEE, 5,4% de la population de la CA du Cotentin vit en QPV (environ 10 000 personnes). On compte 3 QPV sur le territoire, les 3 sont à Cherbourg-en-Cotentin : Fourches-Charcot, Les Provinces, Maupais-Hautmarais-Brèche du Bois.



Cette pauvreté est aussi rurale. Les 23 communes de la CCBDC sont classées en ZRR (Zone de Revitalisation Rurale). Les ZRR sont des espaces ruraux qui cumulent des difficultés économiques et sociales. On remarque en effet une concentration géographique des taux de pauvreté les plus élevés et des faibles revenus (à l'aide du calcul de la médiane du revenu disponible par UC) sur les parties sud et est du territoire.

54,4% de ménages fiscaux de la Manche sont non imposables (51,2% en Normandie) (INSEE, 2018)

La médiane du revenu disponible par unité de consommation en Manche est de 20 980 euros (21 200 en Normandie) (INSEE, 2018)

Le taux de pauvreté est de 12% (13,5% en Normandie) (INSEE, 2018)

5,4% de la CA du Cotentin vit en QPV (environ 10 000 personnes) (INSEE, 2018)

## ETAT DES LIEUX DE L'AIDE ALIMENTAIRE DANS LE COTENTIN

On peut distinguer parmi les acteurs de la distribution de l'aide alimentaire sur le territoire trois grandes catégories :

- **Les grands réseaux** : Les Restos du Cœur, le Secours populaire, la Croix Rouge et le Secours Catholique sont des réseaux nationaux avec des antennes locales sur le territoire. L'organisation, les critères d'accès, et les modalités de participation des bénéficiaires varient d'une association à une autre. Concernant l'approvisionnement, les Restos du cœur ont un circuit d'approvisionnement totalement indépendant. Dans la Manche, le centre de gestion se situe à Saint-Lô et gère l'approvisionnement des 8 structures relais du territoire. Les trois autres s'approvisionnement généralement auprès des Banques Alimentaires.  
→ On compte sur le territoire 8 antennes des Restos du Cœur, 13 du Secours Populaire et une de la Croix Rouge.
- **Les CCAS et CIAS** : ils ont avant tout un rôle de détection et de redirection des publics précaires vers les différentes structures mais peuvent également assurer eux-mêmes cette aide en distribuant des colis, en gérant une épicerie sociale, en proposant des bons alimentaires ou des aides cantines etc... Ils sont approvisionnés par les Banques Alimentaires.  
→ On compte 13 CCAS mettant en place des actions d'aide alimentaire sur le territoire.
- **Les associations indépendantes** : il s'agit d'initiatives locales, qui travaillent le plus souvent en lien avec les CCAS et CIAS, et peuvent être approvisionnées par les Banques alimentaires ou avoir leur propre circuit.  
→ Sur le territoire, l'épicerie solidaire étudiante Epi'Étu et l'épicerie sociale EPISODE sont des associations indépendantes.

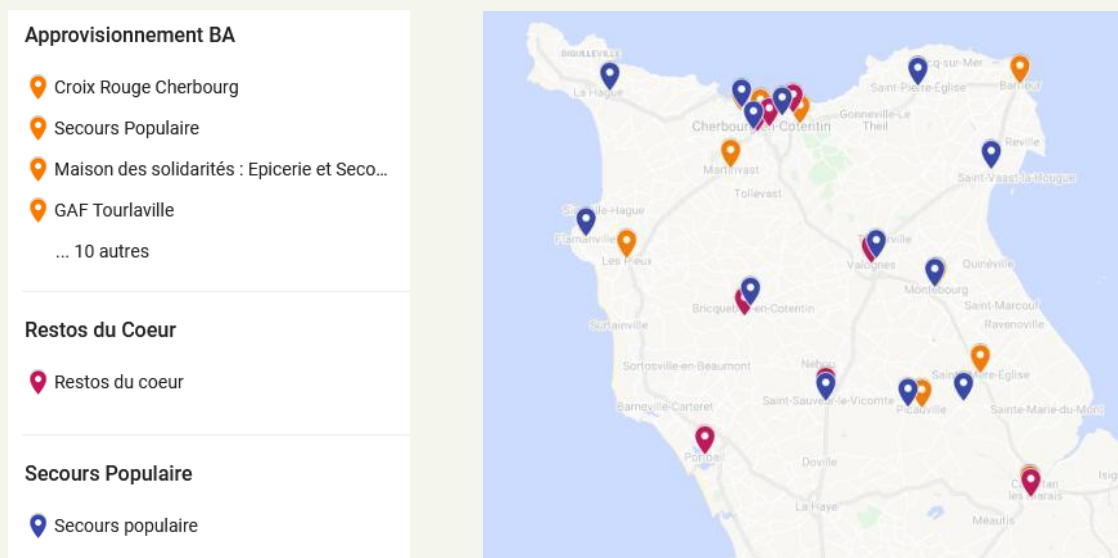
On compte **une vingtaine** d'associations habilitées régionalement sur le département de la Manche pour plus de **4800** bénéficiaires, soit **1%** de la population (DGCS, enquête des structures d'aide alimentaire habilitées régionalement en 2018)

Ces chiffres ne comptabilisant que les associations habilitées au niveau régional, ils sont évidemment sous-estimés par rapport au nombre total de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur le département.

## UNE BONNE COUVERTURE DU TERRITOIRE, MAIS DES DIFFICULTÉS D'ACCÈS EN MILIEU RURAL

La carte ci-dessous témoigne a priori d'une bonne couverture du territoire (pas de « zone blanche » à plus de 10 km d'une structure), avec une concentration sur Cherbourg (80% des structures de l'ESS se trouvent à Cherbourg-en-Cotentin). Cependant, cette analyse mériterait d'être précisée. En effet, chaque structure possède sa propre organisation, certaines peuvent n'être ouverte qu'une partie de l'année, certaines ont des critères d'accès plus strictes que d'autres etc. Surtout, la problématique des difficultés de mobilité des publics précaires en milieu rural a été évoquée par plusieurs des acteurs rencontrés pour cette étude. Si cette dernière est difficile à mesurer, la confrontation à la carte actuelle des transports en publics du territoire peut permettre d'entrevoir des difficultés, particulièrement sur la partie Ouest.

### Répartition spatiale des structures d'aide alimentaire du territoire



Carte accessible en ligne sur ce lien : <https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1Y0IOBrL5xivK2J9tEMLi0d4xyjiv-Gm5&ll=49.52919680439986%2C-1.5966967570720825&z=10>



L'association Solaal est une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien et réalise l'intermédiaire entre les donateurs des filières agricoles et alimentaires et les associations d'aide alimentaire (habilitées au niveau national). Ce service est totalement gratuit pour les donateurs (qui bénéficient d'un crédit d'impôt) et les associations et s'organise à l'aide d'une application qui permet au donateur de déclarer son don à n'importe quel moment. Son rôle est celui de facilitateur, elle organise la logistique mais ne l'assure pas et ne devient pas propriétaire du produit. Depuis 2013, 20 000 tonnes de denrées ont été redistribuées. Cette association répond à plusieurs enjeux dont la réduction du gaspillage puisque les dons sont la plupart du temps issus des invendus des producteurs, ainsi que la contribution à l'équilibre alimentaire des bénéficiaires puisque 98% des produits donnés sont des produits frais. En Normandie, Solaal travaille avec 36 donateurs, dont 6 sur le territoire du Nord Cotentin pour un total de 5 700 kg de denrées redistribuées depuis 2015.

## ENJEUX

- > Pour l'instant, seules les filières fruits et légumes sont concernées. Les autres filières, poisson et viande notamment, pourraient présenter des opportunités (d'autant plus que les produits carnés sont ceux qui manquent le plus aux associations d'aide alimentaire)
- > Des besoins identifiés en termes de visibilité de l'association, auprès des producteurs notamment, et du monde agricole plus généralement
- > Logistique : Solaal, en tant que facilitateur, organise mais n'assure pas la logistique, ce qui soulève des questionnements : est-ce un frein pour les producteurs et les associations d'aide alimentaire (dans le cas des dons de plus faibles quantités par exemple, ou pour les plus petites associations qui n'auraient pas les capacités logistiques de transport/stockage etc) ?
- > A venir : actions de glanage avec les lycées agricoles et MFR, un questionnaire sur les invendus et pertes dans le milieu agricole



Les incroyables comestibles est un mouvement citoyen d'agriculture urbaine d'envergure nationale venu d'Angleterre dont le principe est de créer une abondance gratuite de nourriture à partager pour tous, dans une démarche d'autonomie alimentaire locale, saine, durable, engagée et inclusive. Il s'agit à la fois d'une action sociale et d'une action de sensibilisation. A Cherbourg, le collectif est à l'origine de deux jardins, l'un sur le terrain du Centre socio culturel La Mosaïque et l'autre à l'Espace René Le Bas. Tout le monde peut participer au jardinage et tout le monde peut se servir, sans principe d'adhésion ou d'inscription. Des permanences sont organisées par les référents pour permettre la transmission de savoirs autour de pratiques agroécologiques. Sur les deux jardins, on compte approximativement une quinzaine de personnes régulières et une trentaine de personnes qui viennent de manière plus irrégulière. Des événements sont organisés ponctuellement et pour beaucoup en partenariat avec des établissements scolaires, crèches etc.

## ENJEUX

- > Recherche de partenariat pour un soutien foncier, logistique, et en communication
- > Un espace de transformation/conserverie mutualisé serait intéressant pour eux
- > Un laboratoire : enjeu de pédagogie autour de la permaculture, de l'agroécologie etc...



Epi'étu est une épicerie solidaire étudiante créée en 2013 dans le cadre des projets tutorés du DUT GEA de l'IUT de Cherbourg. Elle accueille des bénéficiaires avec pour seul critère celui d'être étudiant et propose des produits jusqu'à 70% moins cher qu'en grande surface. Elle fonctionne grâce aux subventions universitaires et à des dons financiers et alimentaires. Elle est approvisionnée de manière autonome par des collectes et des partenariats avec des supermarchés. Elle ne propose pas de produits frais et peu de fruits et légumes pour des raisons logistiques et de stockage, mais a récemment mis en place un partenariat avec les Restos du cœur et le Secours populaire pour assurer une complémentarité (ces deux structures ont ouvert un créneau pour les étudiants ce qui leur permet de récupérer des produits frais).

## ENJEUX

- > Des partenariats entre associations d'aide alimentaire qui ont permis de travailler sur la complémentarité : jours et horaires d'ouverture, produits distribués, communication (par exemple, épi étu a été un relai pour les restos du cœur pour toucher un public étudiant), transfert de denrées quand ils ont de trop grosses quantités ou des produits pas adaptés aux capacités de stockage
- > Un partenariat avec une collectivité serait une opportunité pour la communication notamment
- > Leur localisation dans la Maison des étudiants leur permet d'être au plus proche des étudiants et des autres associations, ce qui facilite les partenariats entre elles
- > L'approvisionnement est compliqué pour les fruits et légumes car ils ne sont ouverts qu'une fois par semaine et ces produits s'abiment trop vite



EPISODE est une épicerie sociale qui accueille environ 205 bénéficiaires et leur propose des produits avec une participation financière de 0 à 50% en fonction des revenus. Dans le cadre de l'harmonisation des politiques d'aide alimentaire de Cherbourg, la ville est divisée en trois secteurs et EPISODE assure l'aide alimentaire du secteur ouest (Equeurdreville et Querqueville). L'épicerie est approvisionnée par des achats et par la Banque Alimentaire. Elle organise aussi des ateliers cuisines, et d'autres évènements comme des ventes de crêtes, tombolas etc...

## ENJEUX

- > Coopération entre associations d'aide alimentaire et complémentarité (logistique, redistribution des denrées pour éviter pertes etc)
- > Piste : approvisionnement auprès des agriculteurs (enjeu santé, diversité des produits) -> permettrait peut-être un apport plus régulier
- > Piste bis : un atelier de transformation mutualisé pour sauver des produits (viande crue du grossiste METRO par exemple, fruits et légumes)
- > Les deux pistes précédentes pourraient être couplées avec plus d'ateliers cuisine



Il y a 18 antennes des Restos du Cœur dans la Manche, dont 8 sur le territoire Nord Cotentin. Cette antenne des Restos du Cœur a ouvert à Bricquebec en 2008, et propose des distributions à ses bénéficiaires, environ 85 personnes, les jeudi après-midi. Elle s'inscrit dans le circuit d'approvisionnement du réseau national de l'association, avec un relais principal à Saint Lô qui assure la logistique.

## ENJEUX

- > Problème de la mobilité : beaucoup de potentiels bénéficiaires envoyés par le CCAS mais qui ne peuvent pas se déplacer pour venir récupérer leur colis  
-> certains utilisent le co-voiturage (+ de solidarité en milieu rural ?)
- > Les restos du cœur : fonctionnement très indépendant, circuit d'approvisionnement organisé et indépendant





## Banque Alimentaire de la Manche

L'association départementale Banque Alimentaire de la Manche s'inscrit dans le réseau national des Banques Alimentaires. Sa mission est de collecter des denrées et de les mettre à disposition des associations et CCAS partenaires (ce sont ces derniers qui réalisent la distribution aux bénéficiaires). Entre 900 et 1000 tonnes de denrées sont redistribuées par an. Pour l'année 2020, ces produits sont en provenance pour 28% des industriels agro-alimentaires, pour 25% de ramassés dans les GMS, pour 9% des collectes, pour 14% des fonds européens et de l'Etat, pour 13% d'achats, et pour 6% de producteurs. La Banque Alimentaire réalise la logistique : le stockage et la livraison des produits (avec leurs propres camions).

### ENJEUX

- > Projet en cours de Légumerie, mutualisée avec la Cuisine centrale de St Lô, et en réinsertion (Association légumerie conserverie solidaire)
- > Approvisionnement en fruits et légumes amené à augmenter en lien avec le projet de légumerie (opportunité pour l'approvisionnement auprès des producteurs)
- > Problèmes de détection de la précarité rurale et de la précarité étudiante
- > Opportunité/volonté de mutualisation des moyens physiques et logistiques entre les différents intervenants bénéficiant de l'aide publique (camions, entrepôts etc) -> doit être encouragé par la puissance publique



Fil & Terre est une association de réinsertion, issue de la fusion de deux associations (Relais enfant et Oreca). Elle est structurée par différents chantiers : un chantier textile (recyclage de vêtements collectés), un chantier mobilité (location de vélos et de voitures), et un chantier maraîchage, avec une totalité de 235 salariés depuis 2019 et 13 établissements. Les activités de maraîchage se trouvent sur 2 sites, l'un à Beaumont (4ha et environ 9 tonnes produites par an), et l'autre à Bretteville (6 000 m<sup>2</sup> de serres, et activité horticole principalement). L'association dispose d'un point de vente et d'un atelier de transformation sur place à Beaumont, et réalise également la vente de paniers.

## ENJEUX

- > D'importantes capacités de production
- > D'importantes capacités logistiques : des opportunités de mutualisation (livraison, vente sur les marchés...) ?
- > Les boutiques : de potentiels points de vente pour les producteurs locaux (suppose une autre stratégie de développement) (répond à l'enjeu : peu de magasins de producteurs sur le territoire)
  - > Capacités fédératives : une structure bien structurée et bien identifiée sur le territoire, potentiel moteur (répond à l'enjeu : peu de dynamique transversale sur le territoire)
  - > Un projet de légumerie pour 2022 → à mutualiser ? à inscrire dans une réflexion plus large et avec d'autres acteurs ?
  - > Rôle de la collectivité (entre autres) : aller chercher les fonds et mettre tout le monde autour de la table afin de permettre des dynamiques coopératives et cohérentes à l'échelle du territoire



Le Conseil département définit les orientations stratégiques départementales. La solidarité est au cœur de ses compétences, notamment à travers la Direction Cohésion Sociale des Territoires, avec laquelle il travaille sur le renforcement de l'accès aux droits pour tous. En plus du soutien financier ou logistique aux structures locales, le Conseil départemental peut organiser des ateliers cuisine, ou d'autres évènements de sensibilisation et d'éducation.

## ENJEUX

- > La dimension intergénérationnelle et culturelle liée aux types de profils des bénéficiaires est une opportunité : des innovations à imaginer pour en faire une richesse (rester dans la valorisation, en dehors de tout jugement)
- > Réactiver les échelles municipales, qui peuvent apporter des réponses de proximités adéquates, notamment en milieu rural où il y a d'importantes solidarités actives
- > Le numérique est une opportunité pour penser de nouvelles façons « d'aller vers », facilite le 1er contact pour les bénéficiaires qui peuvent être réticents à « pousser la porte » (avec une vigilance quant à la fracture numérique)
- > Travailler sur les représentations est un pré-requis essentiel à tout projet



Le CCAS de Carentan intervient sur la commune nouvelle de Carentan. En plus de ses missions obligatoires (gestion des demandes d'aide sociale, gestion d'un registre des publics isolés etc...), elle assure des missions facultatives telles que la gestion d'établissements sociaux, d'une épicerie sociale et d'un jardin solidaire en réinsertion. Le jardin solidaire emploie actuellement 5 personnes en contrat de réinsertion. Des ventes de légumes sont effectuées sur place et à différents points de vente. Le CCAS de Carentan organise également une action collective, l'action Passeport du mieux vivre, pour laquelle sont animés des ateliers sur différentes thématiques dont l'alimentation.

## ENJEUX

- > Problématique de la mobilité en milieu rural et difficultés d'accès aux services d'aide alimentaire pour les publics précaires. Expérience du TAD avec desserte les jours d'ouverture de l'épicerie sociale et communication spécifique → mais relatif échec (à creuser : pas de réel besoin ou autre problème ?)
- > Manque de coopération des acteurs de l'aide alimentaire qui peut conduire à de incohérences (ouverture les mêmes jours par exemple) → pallié en partie par la création de la Maison des Solidarités (dans un bâtiment acheté par la Mairie) et son comité de pilotage : a permis notamment une meilleure coordination entre l'épicerie sociale et le Secours populaire (mais les restos du cœur ont souhaité rester indépendants) : jours d'ouverture différés, prêt d'un camion...
- > Le jardin solidaire (5000 m2, en réinsertion) : un exemple qui fonctionne bien, projets à venir de vente sur place, d'agrandissement et d'approvisionnement de la Cuisine centrale -> projet déjà bien avancé, ne devrait pas tarder à aboutir → une opportunité pour devenir un « laboratoire », une expérience micro-locale à valoriser dans le cadre du PAT



Le CCAS de Cherbourg-en-Cotentin a été créé en 2016 avec des antennes dans les 5 communes déléguées (Querqueville, Cherbourg-Octeville, Tourlaville, La Glacerie, Equeurdreville). Au sein de la direction Action Sociale il assure différents types d'aide dont l'aide alimentaire est un des principaux champs d'action. Il s'agit d'une part d'orienter le public concerné vers les 4 associations d'aide alimentaire partenaires, réparties en secteurs d'intervention : le GAFT pour le secteur Est (Tourlaville et La Glacerie), EPISODE pour le secteur Ouest (Equeurdreville et Querqueville), et l'Asco pour le secteur Centre (Cherbourg Octeville). Le CCAS de Cherbourg-en-Cotentin est aussi partenaire de l'association les Paniers garnis (distribution de paniers une fois par mois sur le secteur de Querqueville). Le CCAS fournit également des Chèques d'accompagnement personnalisés (CAP) qui permettent d'acheter des denrées de première nécessité dans des supermarchés, notamment dans le cas où le format de l'épicerie ne convient pas. Un rôle de soutien de structures d'aide alimentaire du territoire est également assuré par le biais de subventions.

## ENJEUX

- > Besoins comblés sur le secteur de Cherbourg-en-Cotentin en termes d'aide alimentaire mais manque de coordination des structures → partiellement palliée par une organisation en secteurs avec les 3 épicerie partenaires du CCAS, mais encore un travail à faire
- > Important d'identifier les bons acteurs à mettre autour de la table pour un travail de coordination → notamment CCAS et Maisons des quartiers
  - > Ruralité : problèmes de la pauvreté invisible et de mobilité → la solution de l'épicerie mobile est intéressante (mais attention à la stigmatisation)
- > Le milieu culturel des bénéficiaires étrangers → un rapport fort à la cuisine (une opportunité)
- > Enjeu fort autour de la nutrition de la petite enfance (gros manque en lait pour les enfants)
  - > Le rôle des CCAS peut être d'accompagner un changement des pratiques par des actions de sensibilisation et d'éducation à la cuisine etc -> les travailleurs sociaux sont à mobiliser car ce champ fait partie de leur formation
- > Freins logistiques pour l'approvisionnement des structures -> demande beaucoup de logistique or les bénévoles sont souvent âgés, des locaux trop petits...
  - > Problème de la charge des produits pour les familles en milieu urbain
- > Une urgence du côté du public étudiant -> pas prioritaire sur Cherbourg mais va devenir un public important (le CROUS a vu une forte augmentation de leurs étudiants en situation de précarité)
  - > Des inquiétudes quant aux répercussions futures de la crise



# CREPAN



Le CREPAN (Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie) est une association qui a pour but la protection de l'environnement, notamment à travers des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en Normandie. Ces actions concernent principalement les établissements scolaires et restaurants collectifs, le développement de l'économie circulaire, mais aussi les producteurs avec des actions de glanage agricole. En 2017 le CREPAN a accompagné la « fabrique des initiatives » dans le Cotentin, dont des actions de glanage et de transformation.

## ENJEUX

- > Le CREPAN accompagne trois PAT : Le Havre, Dieppe et Rouen
  - > Glanage agricole -> des freins :
    - Du côté des agriculteurs : méfiance, peur du vol, peur des accidents, manque de temps etc...
    - Du côté de l'aide alimentaire : manque d'espace de stockage, logistique, distribution, comment donner envie aux bénéficiaires, etc...
  - > des leviers : insister sur l'aspect lien social, découverte de la production agricole, produits frais et locaux...
- > Des études sur les pertes agricoles à venir (ADEME, SOLAAL)
- > Le rôle du CREPAN dans un PAT peut être de pousser la création de mini réseaux locaux avec une diversité d'acteurs autour des enjeux pertes agricoles / aide alimentaire

## ATOUTS

- > La force productive du territoire (productions terre et mer et industries agroalimentaires)
- > Une bonne couverture du territoire en structures d'aide alimentaire
- > Des initiatives et acteurs bien identifiés et fédérateurs sur le territoire (Festival Mange ta Soupe, association Fil et Terre)

## OPPORTUNITES

- > L'approvisionnement des structures d'aide alimentaire auprès des producteurs du territoire, une piste qui se structure grâce à de nouveaux acteurs et initiatives (Solaal, Banque Alimentaire)
- > Des projets d'atelier de transformation (Banque Alimentaire, Fil et Terre, CCBDC) qui vont pouvoir faciliter l'approvisionnement en fruits et légumes
- > Des structures aux fortes capacités logistiques et des volontés de mutualisation (Banque Alimentaire, Fil et Terre)
- > Des expériences à valoriser (Incroyables Comestibles, Jardin solidaire de Carentan etc)
- > Un Plan de Déplacement en cours pour la CA du Cotentin, une coordination avec le PAT à envisager ?
- > Le numérique permet de penser de nouvelles façons d' « aller vers » les publics précaires et facilite les premiers contacts

## FAIBLESSES

- > Un approvisionnement des structures d'aide alimentaire peu diversifié (manque de produits carnés et de fruits et légumes) (BA, EPISODE, Epi Etu)
- > En milieu rural, des difficultés d'accès à l'aide alimentaire pour les publics précaires liées à des problèmes de mobilité (Restos Bricquebec, BA)
- > Une faible coopération des acteurs de l'aide alimentaire (Solaal, BA, CCAS Carentan, EPISODE)
- > Des difficultés de détection de la précarité rurale et étudiante notamment (BA, CCAS Carentan)

## MENACES

- > Une précarité amenée à s'étendre en raison de la crise sanitaire et économique
- > Une diminution des dons des GMS en raison de leurs politiques internes de lutte contre le gaspillage et des difficultés économiques auxquelles elles font face (Fil et Terre, BA)
- > Un vieillissement de la population qui risque de faire augmenter les problèmes de mobilité
- > Un manque de coopération et de coordination des projets en cours et à venir par les différents acteurs de l'aide alimentaire qui risque de faire passer à côté d'opportunités de mutualisation et de créer des incohérences

## > ACCOMPAGNER ET ENCOURAGER L'APPROVISIONNEMENT AUPRES DES PRODUCTEURS

L'approvisionnement en fruits et légumes, mais aussi en poissons et en produits carnés, répond à la fois à des enjeux environnementaux, de santé, de justice sociale, mais aussi de revalorisation des métiers de la production et notamment de leur dimension d'utilité sociale en les incluant dans les boucles de la solidarité.

Le rôle des collectivités peut ainsi consister au **soutien et à l'accompagnement d'associations telles que le réseau Solaal**, mais aussi de plus petites initiatives qui s'adresseraient aux plus petites structures (qui ne seraient pas forcément habilitées au niveau national) et pour des volumes de dons moins importants, afin de répondre à toutes les possibilités et demandes sur le territoire. Il pourrait par exemple s'agir d'un travail de **communication et de sensibilisation auprès des producteurs**.

Afin d'accompagner cette évolution de l'approvisionnement, plusieurs structures ont fait remonter la nécessité de l'accompagner par un **renforcement des actions d'éducation et de sensibilisation auprès des bénéficiaires**, notamment des ateliers cuisine afin de partager et de tester des recettes à partir de fruits et légumes, mais aussi éventuellement de poissons etc. Les collectivités pourront alors accompagner ces actions, déjà initiées par les structures elles-mêmes, **financièrement ou par la mise à disposition de moyens logistiques**.

### S'INSPIRER D'AILLEURS

*Le restaurant coopératif et solidaire « Sauvages sur un plateau », à Caen, accompagné par le CREPAN (Comité Régional d'Etude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Normandie), s'approvisionne grâce à des actions de glanage agricole régulières (une fois par semaine). Une initiative qui fonctionne bien grâce à un réseau d'acteurs bien structuré.*



## > CRÉER UN TERRAIN PROPICE A LA COORDINATION ET A LA CONSRUCTION D'UNE MUTUALISATION DES MOYENS

Il ressort par exemple de cette étude un besoin pour une grande partie des structures rencontrées, d'un **atelier de transformation**. Un tel équipement leur permettrait de répondre à l'enjeu précédent en augmentant leur capacité à récupérer des dons en fruits et légumes en les transformant immédiatement afin de les redistribuer. Ces projets commencent déjà à faire leur chemin chez certains, et notamment pour la Banque alimentaire de la Manche. Néanmoins, il paraît primordial de **poser la question de la mutualisation**, puisque que la plupart de ces structures apparaissent trop petites pour porter seules un tel projet. Il serait donc opportun de lancer rapidement des premiers ateliers de discussion à ce sujet, qui pourront, peut-être, permettre de faire émerger par la suite d'autres enjeux.

Le défaut de coordination des structures d'aide alimentaire est identifié, à la fois par les structures rencontrées et au niveau national, comme un enjeu essentiel. Les collectivités peuvent jouer un rôle en proposant des prétextes et instances de discussion, pour lesquelles le PAT est une opportunité, afin de **mettre ces différents acteurs autour de la table**. Elles créent ainsi les conditions favorables au renforcement des liens, à l'identification de besoins communs et à la création de projets mutualisés. Elle pourra par la suite, accompagner ces projets (financièrement, logistiquement ou pour la communication).

### INITIATIVE LOCALE

Un projet de légumerie-conserverie en réinsertion à Coutances, porté par le GIP (Groupement d'Intérêt Public) Restauration collective du Centre Manche, IPE Environnement (Initiatives pour l'Emploi environnement) et la Banque alimentaire de la Manche. La gestion mutualisée de cette légumerie permettra d'approvisionner en légumes locaux, en plus des restaurants scolaires et hôpitaux, la Banque alimentaire

## > PRENDRE EN COMPTE LES ENJEUX DE MOBILITE

Il apparait nécessaire de poursuivre, de manière conjointe aux précédents axes, une **réflexion quant à la mobilité et à l'accessibilité en milieu rural notamment**, à l'aide alimentaire. Si la quasi-totalité des acteurs rencontrés soulèvent cet enjeu, très peu d'initiatives existent sur le territoire pour y répondre. L'expérience du TAD avec horaires et communication adaptés aux horaires d'ouverture de l'épicerie sociale de Carentan semble intéressante et il pourrait être pertinent d'essayer de comprendre les raisons de son relatif échec.

Sur d'autres territoires qui présentent les mêmes problématiques rurales, des initiatives existent, desquelles il pourrait être intéressant de s'inspirer. **Les épiceries mobiles**, par exemple, sont courantes et proposent des solutions à confronter aux besoins réels sur le territoire.

Enfin, les problématiques liées à la précarité rurale ne sont pas uniquement liées à la mobilité, mais rejoignent aussi, sur un territoire où le vieillissement de sa population est important, des enjeux de lien social pour des publics âgés isolés. Des initiatives, telles que le projet Repas Part'âges en Normandie, qui propose l'animation d'ateliers de cuisine, suivi de repas partagés, pour les personnes âgées isolées, pourraient être à penser conjointement aux enjeux de précarité et d'accessibilité.

### INITIATIVE LOCALE

La « Cuisine Mobile » de la Banque Alimentaire de la Manche permet, grâce à un camion aménagé, de proposer des ateliers cuisine en milieu rural. L'objectif est de partager un temps de convivialité, rompre l'isolement en milieu rural et échanger autour de recettes équilibrées et à moindre coût.

# NUTRITION & SANTE



## UNE PROBLEMATIQUE SANTE IMPORTANTE SUR LE TERRITOIRE

Selon l'Organisation mondiale de la santé, l'alimentation est une fonction vitale qui apporte les éléments nutritionnels indispensables à une bonne santé physique, psychologique, affective et sociale. Or ces enjeux sont particulièrement importants sur le territoire, où les indicateurs santé sont plus inquiétants qu'ailleurs. Selon l'INSEE, l'espérance de vie à la naissance chez les hommes pour la Communauté de communes de la Baie du Cotentin est de 2 ans inférieure à celle de la région, et de 4 ans inférieure à celle de la France (75 ans pour la CCBDC, 77 ans pour la région et 79 ans pour la France). Pour la CAC, celle-ci est également inférieure au niveau français (77 ans). Par ailleurs, les maladies de l'appareil circulatoire sont les premières causes de décès pour la CCBDC, et les deuxièmes pour la CAC (après les tumeurs).

	CAC	CCBDC	Région	France
Espérance de vie à la naissance chez les hommes (2009-2015)	77	75	77	79
Espérance de vie à la naissance chez les femmes (2009-2015)	85	84	85	85
1ère cause de décès	Tumeurs (25%)	MalCirc (28%)	Tumeurs (30%)	Tumeurs (29%)
2ème cause de décès	Maladies circulatoires (26%)	Tumeurs (28%)	MalCirc (26%)	MalCirc (26%)

Données : ORS-CREAI Normandie

Les maladies de l'appareil circulatoires, ainsi que l'obésité, le diabète de type 2 et certaines tumeurs peuvent être liés à une **alimentation inadaptée, mais aussi une insuffisance d'activité physique**. Il est ainsi important de questionner les différents déterminants de la santé pour prendre en compte la complexité du problème. L'alimentation étant l'un de ces déterminants, il est nécessaire de prendre en compte cet enjeu dans le PAT, et de se demander alors comment notre territoire peut offrir un système alimentaire bénéfique à la santé de ses habitants.

## L'OBESITE

L'obésité entraîne des troubles de la santé dont : le diabète de type 2, l'hypertension artérielle, les atteintes cardiovasculaires, les maladies respiratoires, des maladies articulaires et un risque accru de certains cancers. D'après une enquête de l'OBEPI, le taux d'obésité dans l'ex-région Basse-Normandie est passé de 9,4% en 1997 à 15,6% en 2012, faisant ainsi parti des régions les plus touchées. Les modifications de l'alimentation et la réduction de l'activité physique jouent un rôle incontestable dans l'émergence récente de l'obésité, de même que « l'augmentation de la taille des portions, la plus grande densité énergétique, la disponibilité de l'alimentation, et l'évolution des prix alimentaires sont des éléments qui favorisent les consommations caloriques excessives ».

Il s'agit, selon les données d'une enquête santé des Missions locales en Normandie (2019), d'une problématique qui touche particulièrement les jeunes. En effet, près d'un jeune sur 3 serait en situation de surpoids ou d'obésité en Normandie, et 56% des jeunes déclarent avoir une alimentation « plutôt pas équilibrée » ou « pas du tout équilibrée » (dont 18% pas du tout équilibrée). Les aliments les plus fréquemment consommés sont les groupes d'aliments « pâtes, riz et pommes de terres » et « viande, œufs et poisson », et près de trois jeunes sur cinq (59%) consomment des produits laitiers au moins 4 fois par semaine.

Une problématique importante chez les jeunes (16-25 ans)

### Chiffres clés

- Le taux d'obésité dans l'ex-région Basse-Normandie est passé de 9,4% en 1997 à 15,6% en 2012
- La Normandie fait partie des régions les plus touchées par l'obésité
- Près d'un jeune sur 3 serait en situation de surpoids ou d'obésité en Normandie
- 56% des jeunes déclarent avoir une alimentation « plutôt pas équilibrée » ou « pas du tout équilibrée » (dont 18% pas du tout équilibrée)

## ALIMENTATION ET BIEN-ÊTRE

De plus en plus d'études montrent une association entre la consommation d'aliments d'indice glycémique élevé et l'apparition ou l'aggravation des troubles de l'humeur, dont l'anxiété et la dépression. D'autre part, certaines carences (vitamine B12, Fer, Magnésium etc...) peuvent avoir des effets sur la fatigue, les troubles du sommeil, l'irritabilité ou encore les problèmes de mémoire. Inversement, une alimentation de type méditerranéen, riche en fruits, légumes et produits de la mer, apporte différentes substances aux propriétés anti-inflammatoires, qui auraient des effets bénéfiques sur la santé mentale.

Cet enjeu est d'autant plus important que le territoire est très concerné par les problématiques de santé mentale. En effet, la Normandie se situe au 3<sup>ème</sup> rang des régions françaises pour l'importance du taux de mortalité par suicide, et la Manche est le département de Normandie au nombre de tentatives de suicide le plus élevé. Par ailleurs, selon une étude de l'OR2S sur les troubles nutritionnels en Normandie (2018), un trouble du comportement alimentaire (TCA) est déjà connu du médecin généraliste pour 10% des patients, et 32% des femmes et 21% des hommes présentent un comportement de compulsions alimentaires.

Un enjeu important pour le territoire

## SANTE ET PRECARITE

La santé alimentaire est également une question sociale, car on observe que les catégories socio-professionnelles inférieures sont plus touchées par les maladies liées à l'alimentation. Par exemple, selon une étude nationale de l'ObEpi (2012), le diabète est 3 à 4 fois plus fréquent chez les personnes en situation de précarité. Cela s'explique notamment par un accès plus difficile à l'exercice d'une activité physique régulière, des difficultés d'accès aux soins, et une alimentation peu variée. Selon l'ARS Provence-Alpes-Côte d'Azur, le budget minimal pour une alimentation équilibrée respectant les recommandations nutritionnelles est de 3,50€/jour/personne (or les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire disposent en moyenne de 2.60 euros/jour).

De plus, parmi les produits les moins coûteux on trouve les produits secs, riches en densité énergétique mais pauvres en nutriments essentiels. Notons enfin que le budget n'est pas le seul facteur déterminant des choix alimentaires. Ces derniers dépendent aussi de la possibilité d'intégrer ces pratiques dans sa routine quotidienne (approvisionnement, cuisine etc). Or les produits bruts tels que les fruits et légumes, les poissons ou encore les légumineuses (recommandés par le Programme National Nutrition Santé) nécessitent d'être stockés, cuisinés, et consommés rapidement, ce qui ne correspond pas aux choix et habitudes alimentaires de tous, ni aux contraintes de temps liés aux modes de vie. De plus, ils représentent un coût pour les ménages parfois plus élevés que les produits transformés 'prêt à l'emploi'.

### Chiffres clés

- 2 bénéficiaires sur 3 de l'aide alimentaire rencontrent des problèmes de santé, dont 19% de surpoids (Enquête du CSA pour le réseau des Banques Alimentaires, 2018)
- Le diabète est 3 à 4 fois plus fréquent chez les personnes en situation de précarité
- le budget minimal pour une alimentation équilibrée respectant les recommandations nutritionnelles est de 3,50€/jour/personne

Céline Bravo fait de l'accompagnement nutritionnel pour des malades, en parallèle de leur suivi médical. Ingénieure agronome de formation, elle a travaillé dans l'export de produits laitiers industriels et le développement de marchés internationaux avant de se reconvertir après avoir fait elle-même l'expérience de problèmes de santé et une prise de conscience du rôle de l'alimentation dans la prévention et le traitement de ces dernières.

## ENJEUX

- > Restauration scolaire : tendance à donner aux enfants des sous-produits alors qu'on devrait leur donner le meilleur (santé, éducation au goût etc)
  - > Le « local », la proximité : synonyme de plus de maîtrise
- > Conseils alimentation : plus de fruits et légumes, moins de produits d'origine animale, favoriser les aliments peu transformés
- > L'enjeu santé se trouve aussi dans l'alimentation des animaux
- > Enjeu du blé : le blé moderne est hybridé à outrance (un blé plus riche en protéine) et transformation du pain car on ne fait plus de pain au levain (qui est beaucoup plus digeste) → proposition : faire des concours de pain au levain dans les boulangeries (sur le Cotentin : 2 paysans boulangers qui utilisent du blé ancien)
- > Des ateliers cuisine santé : comment bien se nourrir ? (apéro, petit déjeuner etc)



## CAC – Service Santé (JP Thomas)

> En cours à la CAC : un état des lieux des actions de prévention santé (dans le but de compléter le plan d'action, l'alimentation sera un des enjeux à travailler) -> les 1ères données devraient arriver dans les mois à venir → une **articulation PAT/programme d'action Santé à construire (faire des retours réguliers)**

> Sédentarisation accentuée avec le Covid

> Le régime alimentaire Cotentinois (≠ régime méditerranéen) -> pas idéal pour la santé ?

> Santé mentale : prévalence au suicide sur le territoire, soucis d'addiction à l'alcool (maladies cardiovasculaires liées)

> Santé et restauration scolaire



L'Agence régionale de santé est chargée du pilotage et de la mise en œuvre de la politique de santé dans la région : prévention, veille sanitaire, santé environnementale, organisation des soins et prise en charge dans les établissements médico-sociaux. Elle comporte cinq délégations départementales qui mettent en œuvre les objectifs de la politique régionale et garantissent la cohérence territoriale et la transversalité de l'action de l'Agence. Elle est ainsi l'interlocuteur des professionnels de santé, des établissements sanitaires et médico-sociaux, des associations et des collectivités locales.

## ENJEUX

- > Important de questionner les différents déterminants de la santé dès l'étape du diagnostic (notamment santé et environnement)
- > Enjeu activité physique : le jardinage est une forme d'activité physique
- > Enjeu protection de la ressource en eau : les petits agriculteurs n'ont pas les moyens d'améliorer leurs pratiques -> levier financier
- > Rôle possible pour l'ARS : rôle de facilitateur avec les communautés de professionnels de santé, mobiliser les acteurs compétents (animateurs, formateurs, etc), et rechercher les financements possibles

## ATOUTS

- > Une production maraîchère importante sur le territoire
- > 9% de la surface agricole utile (SAU) totale est en agriculture biologique, soit 1,1 fois la moyenne nationale
- > Un maillage de structures proposant déjà des ateliers de cuisine et de sensibilisation aux enjeux de santé (aide alimentaire, structures publiques et privées...)

## FAIBLESSES

- > Des indicateurs santé globalement moins bons qu'ailleurs
- > Une prévalence du taux de suicide
- > Une prévalence des soucis d'addiction, dont l'alcool

## OPPORTUNITES

- > La restauration scolaire comme vecteur de sensibilisation du jeune public
- > Une articulation possible entre le PAT et les Programmes d'action Santé
- > L'autoproduction : le jardinage comme activité physique

## MENACES

- > Augmentation de la sédentarisation avec la crise sanitaire de la Covid 19 et risques psycho-sociaux
- > Augmentation des chiffres de l'obésité en Normandie

## > BESOIN DE SENSIBILISATION ET ROLE DES MARCHES PUBLICS

Constatant l'importance des inégalités sociales de santé, plusieurs acteurs font remonter le besoin de **sensibilisation**, et la pertinence d'une **approche ciblée** mais non stigmatisante. En effet, les conditions d'accessibilité à une alimentation saine diffèrent d'une situation à une autre : celles-ci concernent le budget mais aussi la mobilité (voir partie Accessibilité sociale). Il serait alors intéressant de **soutenir et de s'appuyer sur le réseau de structures existantes** (aide alimentaire, initiatives publiques et privées) qui proposent déjà des ateliers de cuisine et de sensibilisation.

De plus, le rôle de la petite enfance dans la construction de ces inégalités sociales de santé étant primordial, on notera le **rôle de la restauration scolaire** pour toucher et sensibiliser le plus grand nombre et dès le plus jeune âge aux enjeux d'alimentation et de santé, grâce aux leviers des marchés publics. Enfin, le PAT pourrait être l'occasion d'une articulation avec les Programmes d'action santé, notamment grâce au recrutement d'un Coordinateur territorial de la promotion santé à la Communauté de communes de la Baie du Cotentin.

### S'INSPIRER D'AILLEURS

L'association Sports pour Tous en Loire-Atlantique a développé le programme « Santé vous vivre » qui propose aux bénéficiaires des structures partenaires de la Banque Alimentaire de Loire-Atlantique une fois par semaine une séance d'activité physique suivie d'un atelier cuisine. L'objectif pour les participants est d'améliorer les habitudes alimentaires et d'inscrire l'activité physique dans son quotidien, mais c'est aussi l'occasion de prendre du temps pour soi et de prendre conscience de ses propres capacités à agir sur sa vie.

# ENVIRONNEMENT



## LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DU COTENTIN FACE AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Une récente étude de l'ADEME a évalué à 23% la part de l'empreinte énergétique des français liée à l'alimentation, dont 31% liée aux transports, 27% à l'agriculture, 16% à la transformation alimentaire, 13% à la distribution et la restauration et 14% au domicile. Concernant les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation, celles-ci s'élèveraient à 163 Millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>, soit ¼ de l'empreinte carbone des ménages en France (en 2012). Ces chiffres sont certainement sous-estimés puisqu'ils ne prennent pas en compte les emballages ou encore le traitement des déchets. La production agricole représente les deux tiers de cette empreinte carbone (67%), loin devant les transports (19%) et la transformation (6%). La consommation des produits d'origine animale consomme près de 80% des surfaces agricoles nécessaire à l'alimentation des Français.

Si la production, et en particulier l'élevage, semblent donc être un poste majeur d'émission de GES, celle-ci est aussi en retour tributaire des changements climatiques en cours, et sa nécessaire adaptation est un enjeu à prendre en compte. Selon les travaux de Cantat et al. (2020), à l'échelle de la Normandie, le changement climatique se marque déjà par une augmentation de la température atmosphérique de l'ordre de +0,6 à +0,8°C pour la période 1981-2010 comparée à la période de référence 1951-1980. Le changement climatique a notamment des conséquences sur le cycle de l'eau : élévation du niveau de la mer et augmentation de la fréquence et de l'intensité des événements climatiques extrêmes (précipitations intenses, crues, tempêtes, inondations, canicules et sécheresses), qui devraient accroître la vulnérabilité du Cotentin aux aléas.

Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

Ces enjeux sont d'autant plus importants en Normandie, où environ 2 millions d'hectares sont consacrés à l'agriculture, soit 70% du territoire, et plus spécifiquement encore dans le Nord Cotentin, avec 75% de la surface de la CAC et 79,5% de la surface de la CCBDC composées de terres agricoles.

### Chiffres clés

- L'alimentation représente **23%** de l'empreinte énergétique et **¼** de l'empreinte carbone des français (ADEME, 2012)
- La production agricole représente les **2/3** de l'empreinte carbone liée à l'alimentation
- **75%** de la surface de la CAC et **79,5%** de la surface de la CCBDC sont composées de terres agricoles

## LES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE

Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

### Chiffres clés

- La production agricole représente **40%** des gaz à effet de serre de la CAC et **57,8%** de ceux de la CCBDC
- **67%** de ces émissions proviennent de l'élevage
- L'élevage représente **83%** de l'activité agricole de la CAC

La production agricole est le 2ème secteur émetteur de GES en France, et le 1er sur le territoire Nord Cotentin, pour lequel il représente 40% des émissions de GES de la CAC et 57,8% de celles de la CCBDC (données extraites des deux PCAET respectifs). Ces chiffres sont nettement supérieurs à ceux de l'échelle régionale (27%). Notons que 90% de ces émissions sont non énergétiques, c'est-à-dire liées à l'élevage et aux cultures. Plus précisément, les émissions de GES d'origine non énergétiques proviennent à 67% de l'élevage (méthane) et à 27% des engrais utilisés pour les cultures (N2O). À noter que le méthane et le N2O sont reconnus pour avoir un pouvoir "réchauffant" respectivement 28 fois et de 310 fois plus élevés que le dioxyde de carbone (CO2).

L'émission de méthane est liée à la digestion des animaux d'élevage, et en particulier celle des ruminants. Les vaches laitières et les bovins en croissance notamment sont particulièrement concernés par cette problématique. Le territoire est donc largement concerné, puisque l'élevage représente 83% de l'activité agricole de la communauté d'agglomération du Cotentin en 2018 selon la Chambre d'agriculture de Normandie, avec des cheptels composés à 65% de vaches laitières, allaitantes, de jeunes bovins, de bœufs et de veaux de boucherie (selon l'observatoire des systèmes d'exploitation en 2010). Les cantons de Saint Sauveur le Vicomte (Vallée de Louve), de Montebourg, des Pieux, de Beaumont-Hague (La Hague) et de Bricquebec et Valognes (Cœur du Cotentin) sont particulièrement concernés.

## LA BIODIVERSITE

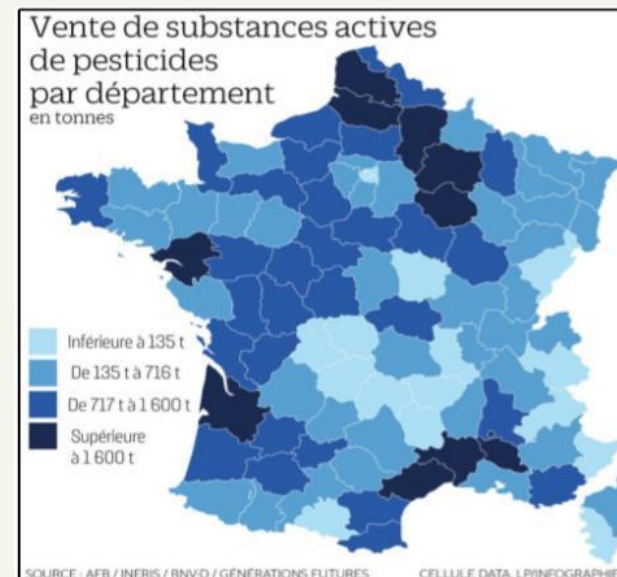
La Normandie et la Manche en particulier subissent, au même titre qu'au niveau national et mondial, le phénomène d'érosion de la biodiversité. Si les indicateurs permettant de mesurer l'état de la biodiversité ne sont pas toujours déclinés à ces échelles locales, le Petit guide de la biodiversité de la Manche, réalisé par le service Environnement de la DDTM Manche permet d'identifier les causes de perte de biodiversité. Parmi celles-ci, l'agriculture apparait comme le principal facteur anthropique contrôlant la biodiversité. Si l'introduction de l'agriculture et son évolution ont créé de nouvelles conditions écologiques et ont ainsi généré de la biodiversité, son intensification est aussi à l'origine d'une partie de son érosion.

L'agriculture française moderne a des impacts sur la biodiversité à la fois à l'échelle de la parcelle, en raison de la fertilisation, du travail du sol et de l'utilisation des pesticides qui perturbent le milieu, mais aussi à l'échelle du paysage avec la disparition de milieux semi-naturels à l'interface des milieux agricoles (haies, bois, prairies naturelles etc...), l'homogénéisation des cultures et la synchronisation des pratiques.

Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

### Zoom sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

En 2017, il a été vendu dans la Manche environ 616 000 kg et 3 700 000 litres de produits phytosanitaires, pour environ 167 500 kg et 1 600 000 litres 10 ans plus tôt, soit une augmentation de 268% pour les produits en kg et une augmentation de 128% pour les produits en litres (*sources : Petit guide de la biodiversité dans la Manche, données : ANSES et INERIS*). La carte ci-dessous montre néanmoins que la Manche ne fait pas parti des départements qui utilisent le plus ces produits.



Dans : Le Petit guide de la biodiversité de la Manche, DDTM



## LA BIODIVERSITE

L'évolution des pratiques et des systèmes dans le milieu agricole est par ailleurs un axe important de la déclinaison normande du plan national Ecophyto II. Dans ce cadre, 30 000 exploitations agricoles de Normandie sont accompagnées dans leur transition vers l'agroécologie.

Le territoire Nord Cotentin est relativement bien avancé à ce sujet. La surface agricole biologique est de 3 228 ha sur le territoire CC de la Baie du Cotentin, ce qui représente 9 % de sa SAU totale soit 1,1 fois la moyenne nationale. Elle est de 7 938 ha pour le territoire de la CA du Cotentin, ce qui représente 9 % de sa SAU totale soit également environ 1,1 fois la moyenne nationale. Ces chiffres sont largement supérieurs aux chiffres régionaux, puisque 5,35% de la SAU totale de la Normandie est couverte par l'agriculture biologique (*outil CRATer, Les Greniers de l'Abondance*). Le territoire de la CC de la Baie du Cotentin présente par ailleurs une Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro (diversité d'assolement, des pratiques agricoles extensives et présentant des infrastructures agroécologiques semi-naturelles témoignant de la qualité des services environnementaux etc)

Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

### Chiffres clés

- Une augmentation de **268%** des achats de produits phytosanitaires (en kg) dans la Manche entre 2007 et 2017 (Petit guide de la biodiversité de la Manche, DDTM)
- La surface agricole biologique du Nord Cotentin représente **1,1 fois** la moyenne nationale (*outil CRATer, Les Greniers de l'Abondance*)

Ce récent essor de l'agriculture biologique ne doit cependant pas masquer la poursuite d'un mouvement d'intensification des modèles agricoles conventionnels, les uns et les autres s'inscrivant dans des logiques de plus en plus divergentes au sein du même territoire. En conséquence, on observe notamment une disparition de prairies – en l'occurrence des prairies permanentes, généralement plus riches en biodiversité – à partir de 2010. Par ailleurs, le bocage, paysage emblématique de la Manche, connaît une régression constante depuis les années 1970, à la fois en linéaire et en connectivité (cf p18 et site de la DREAL Normandie : <http://www-maj.dreal.normandie.e2.rie.gouv.fr/le-bocage-un-paysage-en-deliqescence-a-re-a1437.html>).

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DECHETS

Selon une étude de l'ADEME (2015), 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en France, soit 16 milliards d'euros par an, pour un impact carbone estimé à 15,3 millions de tonnes équivalent CO2. Les chiffres nationaux permettent d'estimer la répartition des parts de l'origine de ce gaspillage pour 1/3 de la production, 1/3 des industries agroalimentaires et 1/3 de la consommation. Nous ne disposons pas de données suffisantes pour préciser cette répartition au niveau local, mais en raison des caractéristiques du territoire, nous pouvons faire l'hypothèse d'une part plus importante concernant la production et les industries agroalimentaires. Il pourrait être intéressant de vérifier ces hypothèses afin de mettre en place une stratégie adaptée en réponse.

Depuis juin 2013, la France s'est doté d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, coconstruit avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, avec pour objectif une réduction de moitié du gaspillage alimentaire en France d'ici 2025. Afin d'atteindre cet objectif, le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) a été créé en 2014 en Normandie. Il est composé des principaux acteurs régionaux de la chaîne alimentaire (institutions, collectivités, entreprises, associations...) et fonctionne selon des méthodes d'intelligence collective. Il permet le dialogue, l'émergence d'actions individuelles ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données à travers 4 groupes de travail : restauration commerciale, glanage agricole, industries agroalimentaires, et restauration scolaire. Il mène principalement des actions de sensibilisation, de communication, en restauration collective et sur le don.

### Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

#### *Zoom sur la réglementation*

La loi Grenelle II oblige les producteurs de plus de 10T de biodéchets à les trier et les valoriser (concerne ainsi certains restaurants d'entreprises et de nombreuses entreprises agro-alimentaires). Cette obligation s'étend progressivement à l'ensemble des producteurs de biodéchets, et donc aux ménages, d'ici 2025.

La loi TECV du 17 août 2015 impose aux établissements de restauration collective la mise en place d'un plan de prévention du gaspillage.

La loi AGECE du 20 février 2020 : objectif - 50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025 dans la restauration collective et pour les distributeurs, d'ici 2030 pour les consommateurs, les producteurs, transformateurs et la restauration commerciale. Création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire »

## ZOOM SUR LES BIODECHETS

Avec la loi Grenelle II et l'obligation de tri et de valorisation des biodéchets qui s'étend à l'ensemble des producteurs de biodéchets dont les ménages d'ici 2025, le compostage devient une obligation réglementaire que les collectivités doivent intégrer à leurs stratégies. Ainsi, des études sur la valorisation des biodéchets sont en cours à la Communauté d'agglomération du Cotentin et à la Communauté de communes de la Baie du Cotentin.

Par extrapolation des données disponibles pour le département du Calvados, la région Normandie estime en 2015 dans son Plan régional de gestion des déchets des gisements de biodéchets entre 640 212 et 710 212 tonnes / an, dont entre 160 000 et 230 000 tonnes / an issues des gros producteurs et environ 480 212 tonnes / an de déchets verts. Le département de la Manche estime quant à lui une part de « fermentescibles » de 35 000 tonnes et une part de déchets verts de 81 417 tonnes.

La totalité des biodéchets du Nord Cotentin part à l'enfouissement depuis la fermeture technique de l'usine de méthanisation, et une part importante du compost est importée (notamment pour les exploitations bio car il n'y pas de plateforme de compostage agréée en Manche). Il y a donc un enjeu important autour de la création d'exutoires sur le territoire afin de pouvoir soutenir une filière locale de compostage.

## Les impacts du système alimentaire Cotentinois sur l'environnement

La pratique du compostage de proximité permettrait selon l'ADEME un potentiel de réduction des déchets d'environ 40kg/hab/an soit environ 92kg/foyer/an. Des actions de promotion du compostage individuel sont développées sur une grande partie du territoire pour combler au manque d'harmonisation de l'offre et à l'augmentation de la demande des territoires non desservis, et ont permis une distribution de plus de 9 480 composteurs entre 2017 et 2020 par la CAC, soit près de 9% des logements du territoire équipés. Sur le territoire, le compostage se développe de plus en plus dans les restaurants collectifs, notamment scolaire, et dans le milieu urbain à Cherbourg-en-Cotentin avec du compostage partagé. Cependant, pour réellement se développer, il faudra que la collectivité s'appuie sur un réseau plus fort de « guide-composteurs » (Rapport annuel du service public de prévention et de gestion des déchets ménagers et assimilés de la CAC, 2018).

- Le département de la Manche estime une part de « fermentescibles » de 35 000 tonnes, et une part de déchets verts de 81 417 tonnes (2015)
- Selon l'ADEME, la pratique du compostage permettrait les déchets d'environ 92kg/foyer/an
- 9% des logements sur le territoire de la CAC équipés d'un composteur (2020)

### LES ZONES HUMIDES

L'agriculture joue un rôle fondamental dans la préservation de la biodiversité. Elle est à l'origine de la création et de la conservation d'une grande diversité de milieux favorables à de nombreuses espèces. La résilience du territoire s'appuie donc sur le maintien de ces espaces naturels et agricoles, pour les multiples fonctions environnementales qu'ils remplissent. Ces espaces permettent également de réduire les risques d'érosion et jouent un rôle important de séquestration du carbone. Ils sont aussi pour la plupart du temps associés à des paysages de très grande qualité reconnus à l'échelle régionale, voire nationale, et constituent des atouts majeurs de développement territorial. La gestion de ces espaces, qui concernent principalement les sites littoraux et rétro-littoraux et à dominante agricole, est un enjeu primordial en vue d'assurer leur fonctionnement à long terme.

Par leurs fonctionnalités, les zones humides permettent d'atténuer l'impact des événements climatiques extrêmes (sécheresses, inondations) et des pollutions. En retenant l'eau, elles permettent l'alimentation des nappes phréatiques et soutiennent les débits des rivières en période d'étiage. Elles jouent également un rôle de filtre pour la qualité de l'eau comme la rétention de matières en suspension, la transformation et la consommation des nutriments et des toxiques et le stockage du carbone (*Chambre d'agriculture*).

On compte environ 12 000 ha de zones humides sur le territoire. Leur préservation est d'autant plus importante que l'on observe au niveau national une régression marquée de cet élément du paysage. Teissier-Ensminger & Sajaloli estiment en 1997 que 30 à 50 % des mares ont disparu en France en 40 ans.

Le maintien de ces marais dépend du maintien des pratiques agricoles extensives. Le soutien à l'élevage dans les marais, qui fait face à de nombreuses contraintes, est un enjeu important, porté notamment par le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin. Il accompagne par exemple les actions des associations en faveur d'une gestion des niveaux d'eau, de l'entretien des cours d'eau et des fossés d'intérêt collectif favorable aux activités agricoles.

Enfin, plusieurs périmètres de protection (Convention Ramsar, Natura 2000, Réserves Naturelles Nationales, Espace Naturel Sensible etc) permettent de bénéficier de financements spécifiques pour soutenir les pratiques de gestion favorables à ces milieux et aux espèces.

### BOCAGE, SOLS FORESTIERS ET PRAIRIAUX

Les sols (non artificialisés) constituent le plus important réservoir de carbone à la surface de la Terre. En France métropolitaine, le stock dans les sols sous forêt ou prairies permanentes est en moyenne de 80 tonnes de C / ha supérieure à la quantité de carbone présent dans les sols cultivés (50 tC/ha) (source : D. DERRIEN, INRA, in Forêt-entreprise n°242). En séquestrant de très importantes quantités de carbone, les sols de forêts et des prairies contribuent de ce fait à réduire le taux de gaz à effet de serre (en l'occurrence le CO<sub>2</sub>) dans l'atmosphère ; mais ce stock peut être libéré par un changement d'affectation du sol qui conduirait à minéraliser la matière organique qu'il contient (labour et surtout artificialisation).

On observe dans le département de la Manche une régression de la part des prairies supérieure à 15,8%. Si elles représentent encore 44% de la surface agricole déclarée à la PAC en 2018, il y a un véritable enjeu dans la conservation de ces agrosystèmes prairiaux.

Le territoire Nord Cotentin est l'un des bastions du bocage français, et se caractérise par un important linéaire de haie bocagère, relativement bien conservé. La haie bocagère, en plus d'être un milieu accueillant pour de nombreuses espèces, remplit de nombreuses fonctions environnementales telles que l'effet brise-vent, le maintien du sol, la rétention de l'eau, une source d'approvisionnement pour la filière bois-énergie... On compte par estimation 4 200 km de haies sur le territoire de la CCBDC et 11 372 km sur celui de la CAC. Depuis 1970, la densité du bocage manchois (linéaire de haies par ha) a été divisée par 2 ; cette réduction a été plus marquée dans la moitié Sud du département. Néanmoins, avec 91 m de haies par ha, la Manche reste le 1<sup>er</sup> département bocager de France.

Face à cet enjeu, le PNR des Marais du Cotentin a mis en place un programme ambitieux de replantation. Environ 500 000 arbres ont été replantés, de 1992 à 2003, avec la collaboration de 200 agriculteurs. Le Parc s'implique également dans la mise en œuvre d'une filière locale bois énergie, en partenariat avec la FR CUMA et l'Association Haiecobois. Plusieurs chaufferies ont été installées, pour un approvisionnement total annuel d'environ 1 000 tonnes (site internet du Parc). Pour s'assurer que cette filière s'inscrive dans une perspective de gestion durable des haies, les agriculteurs doivent s'engager dans des Plans de Gestion du Bocage, élaborés avec le Parc.

- 12 000 ha de zones humides sur le territoire
- On observe dans le département de la Manche une régression de la part des prairies supérieure à 15,8%.
- La Manche est le 1<sup>er</sup> département bocager de France mais la densité du bocage manchois a été divisé par 2 depuis 1970

## Les impacts du changement climatique sur le système productif du Cotentin

### RECUK DU TRAIT DE CÔTE

Les effets du changement climatique en cours ont des conséquences, déjà perçues, sur le système alimentaire du territoire. Celles-ci concernent principalement le niveau de la production agricole, et sont liées notamment à deux phénomènes majeurs : l'élévation du niveau de la mer et l'augmentation de la fréquence des épisodes climatiques extrêmes (dont des épisodes de sécheresse).

Le rapport du GIEC de 2019 indique que le niveau de la mer pourrait s'élever de 1,1m d'ici 2100, dû au réchauffement climatique. Le niveau de la mer de la Manche aurait vu sa hauteur s'élever de +3 mm/an ces dernières années. L'élévation du niveau de la mer induit plusieurs changements physiques directs sur nos côtes : l'augmentation de la fréquence et de l'ampleur des phénomènes de submersion marine, la progression du biseau salé dans les nappes phréatiques, et l'accélération du recul du trait de côte. A termes, le recul du trait de côte demandera une adaptation importante, voir la relocalisation, des activités de production proches du littoral, notamment le maraîchage du Val de Saire et les activités de conchyliculture.

Les côtes Est et Ouest du Cotentin sont particulièrement concernées par cette problématique en raison de phénomènes naturels et anthropiques (pénurie du stock sédimentaire), mais aussi de la forte anthropisation du littoral de ces derniers siècles, par endiguement, remblaiement, drainage et assèchement, et par le rapprochement progressif de la population du rivage avec l'urbanisation et les activités touristiques. Le rythme du recul du trait de côte varie entre 0 et 1,3 m sur le littoral du Nord Cotentin selon le suivi de l'évolution des plages et du trait de côte de la Manche par le département..

#### Les raisons de cette vulnérabilité ?

- La présence de 19 000 ha de marais et terres agricoles sous l'actuel niveau de la mer (jusqu'à moins 2 m)
- Une côte largement endiguée, héritage de travaux de poldérisation liés à la conquête passée de terres sur la mer ou sur des zones humides.
  - Des cordons dunaires souvent sensibles à l'érosion
- Une urbanisation en front de mer et en zones basses avec 2 secteurs particulièrement exposés : Carentan et Saint-Vaast-la-Hougue.



FIGURE 21. CARTE FIGURANT LES TENDANCES D'ÉROSION DU LITTORAL SUR LE TERRITOIRE DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU COTENTIN  
 Source : GEMAPI Communauté d'agglomération du Cotentin

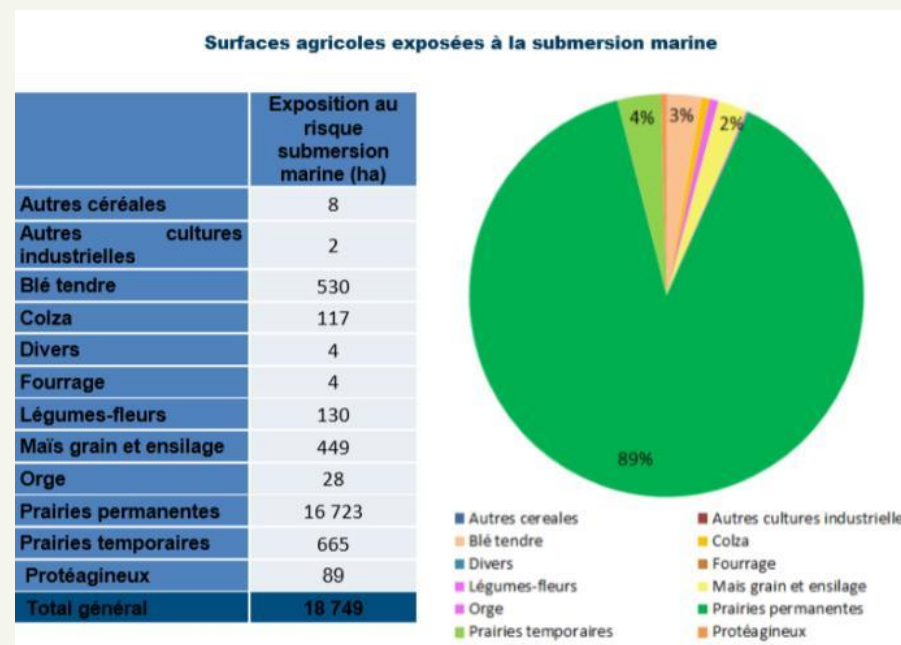
## AUGMENTATION DE LA FREQUENCE ET DE L'AMPLEUR DES PHENOMENES DE SUBMERSION MARINE

L'inondation est le principal aléa présent sur le territoire de la CAC, principalement dû à des phénomènes de submersion marine. Les crues par débordement de la nappe sont fréquentes en Normandie, et surviennent plutôt dans les points bas de la topographie, tout particulièrement dans les zones humides bordant les cours d'eau, notamment près du littoral.

Le risque de submersion marine est ainsi particulièrement problématique pour les marais du Cotentin, et donc pour les activités d'élevage sur ces marais qui doivent déjà faire face à de nombreuses contraintes. Egalement, on trouve des degrés de vulnérabilité élevés dans les zones s'étendant de Réville à Utah Beach, ainsi que les zones aux alentours de Cherbourg, Portbail et Barfleur.

Ce constat a amené la Communauté de communes de la Baie du Cotentin et la Communauté d'agglomération du Cotentin, avec l'appui du Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Besson, à mettre en place une stratégie de gestion durable du littoral de la côte Est pour définir les orientations de développement du territoire. Cette stratégie s'inscrit dans la stratégie régionale pour anticiper les conséquences du changement climatique sur le littoral bas-normand : « Notre Littoral pour demain ».

Les impacts du changement climatique sur le système productif du Cotentin



**19 000 hectares** sont menacés par une submersion marine, soit environ **36 %** de la SAU. Les prairies permanentes et temporaires représentent à elles seules **93 %** de la SAU exposée, et la commune des Veys concentre l'essentiel des exploitations de blé tendre et de colza vulnérables (4 % de la SAU exposée). Enfin, on observe un mitage sur le territoire des cultures de maïs vulnérables (2 % de la SAU exposée).

## TENSIONS SUR LA RESSOURCE EAU

Les perturbations du cycle de l'eau liées au réchauffement climatique ont des conséquences qualitatives et quantitatives sur la ressource eau dans le Cotentin.

L'élévation du niveau de la mer provoque une intrusion des eaux marine et une salinisation des aquifères côtiers, particulièrement problématique pour les agriculteurs, obligés de réaliser des forages plus profond donc plus coûteux, et pour l'alimentation en eau potable. La côte Ouest du Cotentin est déjà concernée et les aquifères situés au niveau de la côte Est du Cotentin (de Saint-Vaast-la-Hougue à Utah Beach) sont particulièrement vulnérables. Les zones côtières des Pieux à Portbail, et du canton de St-Pierre-Eglise sont également à risque.

La hausse des températures aura pour principale conséquence l'augmentation des périodes de sécheresses sur le territoire. Celles-ci devraient constituer, selon le diagnostic des vulnérabilités de la CAC, 60% du temps sur une période de 50 ans, contre environ 15% du temps sur la période de référence (1971-2000). La baisse des précipitations moyennes en période estivale (de l'ordre de -30% à l'échelle de la CAC selon le diagnostic des vulnérabilités), participe à une diminution du niveau des nappes d'eau souterraines. Celle-ci s'explique aussi par une pression anthropique importante sur le territoire, et une augmentation des prélèvements en eau pour les activités agricoles et industrielles et les besoins domestiques (consommation urbaine sur Cherbourg, élevage et production laitière, bassins légumiers). Il y a donc sur le territoire des enjeux très forts autour des points de captage en surface (cours d'eau), car ces derniers sont moins protégés des potentielle pollutions que les nappes phréatiques.

Les impacts du changement climatique sur le système productif du Cotentin

Ces perturbations concernent aussi les eaux littorales. Le réchauffement climatique va entraîner une perte globale de biodiversité marine et la mer de la Manche est particulièrement impactée puisqu'en l'espace de 15 ans, la température moyenne annuelle a augmenté de 1°C.

La vulnérabilité des eaux littorales est un enjeu pour la conchyliculture, ainsi que pour la pêche à pied, qui représente une activité et une source d'auto-alimentation appréciée par les habitants du Cotentin. La côte Est est particulièrement concernée, la Baie des Veys et le secteur de Quettehou ayant fait l'objet d'interdictions de pratique de la pêche à pied par la préfecture en 2021





Les Chambres d'agriculture sont des établissements publics au service de l'agriculture et des territoires. Elles en sont les porte-paroles, les conseillent, accompagnent le développement des projets de territoire et mobilisent la recherche autour des pratiques innovantes.

## ENJEUX

- > Le Nord Cotentin : une zone de tension sur la ressource eau. Faibles ressources (peu de nappes phréatiques) mais usages importants et divers (consommation urbaine sur Cherbourg, élevage et production laitière, bassins légumiers).
  - > Des points de captage à enjeux sur le territoire
- > Vulnérabilité des eaux littorales : un enjeu pour la pêche à pied et la conchiculture
- > Un Plan de gestion de la ressource en eau (Manche) -> 3 axes :
  - abreuvement lié à l'élevage / irrigation bassin légumier / adaptation des pratiques agricoles
- > Zones humides : enjeu de maintien de l'élevage (étude sur les chemins d'accès etc)
- > Directives nitrates -> Des zones d'actions renforcées : Baie des Veys



Le CPIE du Cotentin (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) est une structure associative indépendante créée dans les années 1980, qui fait partie du réseau national des CPIE dont il partage les valeurs. Avec ses 15 salariés, le CPIE est un outil d'animation, d'information, de formation, d'étude et de conseils relatifs à l'écocitoyenneté et au développement durable des territoires. Ses actions de structurent autour de quatre pôles : un pôle sensibilisation, un pôle gestion des milieux naturels, un pôle études et conseils et un pôle valorisation écotouristique.

## ENJEUX

- > Aménagement des cours d'écoles : une opportunité pour l'éducation et la sensibilisation des enfants à l'environnement et à l'alimentation (des jardins pédagogiques ouverts aux familles pendant les vacances scolaires par exemple) // possible coordination avec les centres de loisirs
- > Les « éco-délégués » -> des relais possibles dans les écoles
  - > Projet « jardin au naturel » un réseau de jardins de particuliers ouverts au public -> à étendre sur le nord cotentin (+ un jardin partagé pédagogique à Lessay)



Les petits composteurs est une associations implantée sur le territoire de Cherbourg-en-Cotentin dont l'objectif est de créer une filière de compostage dans le Cotentin, et qui accompagne les professionnels dans la mise en place du tri et de la valorisation des biodéchets.

### ENJEUX

- > Une filière de valorisation des biodéchets qui se structure : projet d'extension du périmètre d'action et projet d'une plateforme locale de compostage à Martinvast (agrément sanitaire AB)
- > Une réglementation qui va en ce sens : généralisation du tri à la source des biodéchets
  - > Frein économique : actuellement la valorisation des biodéchets constitue un surcoût pour les producteurs de déchets (car pas de baisse des taxes d'ordures ménagères) : un choix environnemental (mais pas économique)



Les Parcs naturels régionaux sont créés pour protéger et mettre en valeur de grands espaces ruraux habités et ont pour but la protection et la valorisation du patrimoine naturel et culturel de ces territoires. Le PNR des Marais du Cotentin et du Bessin est né en 1991 et couvre un espace de 150 communes sur 148 000 ha, à la charnière de la Manche et du Calvados. Le Parc est constitué de 30 000 ha de marais et 90 000 ha de paysage de bocages traditionnels.

## ENJEUX

- > Depuis quelques années, culture agricole en transition
- > Enjeu maintien des prairies et du bocage : des actions en ce sens, comme le programme de plantation
  - > Expérimentation d'un système de paiement des agriculteurs pour les services environnementaux rendus (paysage et biodiversité)
- > La pêche à pied → une ressource accessible à tous interdite à cause de la mauvaise qualité de l'eau
  - > Un programme agriculture en zone humide



L'aquaponie est une technique innovante de culture hors sol, permettant d'économiser l'eau grâce à une symbiose entre poissons, bactéries et plantes (l'eau de l'élevage piscicole est utilisé pour nourrir les plantes, puis réutilisée pour les poissons). La Ferme Aquaponique du Cotentin est née en 2018, en périphérie de Cherbourg-en-Cotentin (La Glacerie), sous une serre non chauffée de 1500 m<sup>2</sup>.

### ENJEUX

- > Education, sensibilisation --> prêt à participer à un système pédagogique, et structures transportables qui s'y prêtent bien
- > Une technique de production propice aux milieux hostiles à l'agriculture (milieu urbain, moyenne montagne etc)
- > Circuits courts : besoin d'accompagnement financier, logistique (par exemple, Court circuit Cotentin a besoin d'un local)



Le RÉGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire) Normandie est un collectif, constitué en 2013, et composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire, qui a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en oeuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'atteindre l'objectif de - 50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025. Il travaille depuis 3 ans avec l'ADEME sur un programme dont l'objectif est de faire du lien entre les structures alimentaires. Il fonctionne en groupes de travail autour de la restauration commerciale, de la restauration scolaire, des industries agroalimentaires et du glanage agricole.

## ENJEUX

- > Une volonté d'intégration aux démarches de PAT -> des « ateliers PAT » à venir (courant juin)
  - > Manque de données sur le gaspillage aux échelles locales, notamment en ce qui concerne les grandes surfaces et industries agro-alimentaires... Pourrait permettre de mieux cibler les actions, et aller au-delà de la restauration collective (qui ne représente que 14% du gaspillage au niveau national)
    - > Spécificité du territoire : un enjeu autour de la production agricole et des industries agroalimentaires → des actions telles que le glanage à valoriser
- > Industries agroalimentaires : les démarches se font beaucoup en interne, difficile de les associer à une démarche collective
  - > Les évolutions réglementaires : un enjeu important mais souvent négligé
    - > Sur le territoire, beaucoup d'établissements scolaires « modèles » sur la réduction du gaspillage alimentaire (lycée Sauxmarais, collège Le Feronay) -> il pourrait être intéressant de cartographier les établissements qui disposent d'une restauration collective : faire des estimations gaspillage et identifier les actions déjà mises en place
  - > Mais important de ne pas s'arrêter aux actions concernant la restau collective (beaucoup de choses à faire du côté de la production, des grandes surfaces et des industries alimentaire)

## Service Environnement – CCBDC Célia Le Gall

### Enjeux

- > Une étude sur la gestion des biodéchets en cours → une problématique qui concerne les particuliers, mais aussi l'agroalimentaire, les producteurs (lavage des légumes etc), et la restauration collective. Et une réglementation de + en + stricte à ce sujet
- > Eau : le risque inondation -> une problématique pour les marais. Les forages : problématique pour les agriculteurs (obligés de creuser + profond donc + d'investissement et risque de salinisation)

Unité Prévention des déchets – CAC  
Marie-Charlotte François (ambassadeurs du tri, animation lutte contre le gaspillage alimentaire), Emeline (ambassadeur du tri), stagiaire (collecte et gestion de déchets), Philippe Sauthoff (compostage, gestion des biodéchets)

## ENJEUX

- > Des actions en cours sur le gaspillage alimentaire -> principalement auprès des scolaires : mise en place d'un concours dans les collèges, animations pour les primaires sur le tri des déchets, le recyclage etc. Des animations qui fonctionnent bien, répondent à une vraie demande.
- > Une vraie dynamique est en train de se créer autour du gaspillage alimentaire : aides mises en place par le département
- > Beaucoup de collègues aimeraient donner leurs restes à des associations d'aide alimentaire mais font face à des difficultés logistiques liées à la chaîne du froid et au règlement sanitaire (crée du découragement). Beaucoup de pertes, notamment dans les lycées car difficile de prévoir le nombre de repas.
- > Sensibilisation du grand public dans les supermarchés et marchés : la sensibilisation participative fonctionne mieux
- > Etude en cours sur la valorisation des biodéchets : une forte pression des élus et DGS pour développer cet aspect compostage, qui répond à l'obligation réglementaire → une vraie difficulté car pas énormément d'exutoires sur le territoire



## ATOUTS

- > 23 000 ha de marais (+ zones humides)
- > Une richesse remarquable de milieux et d'espèces aquatiques
- > Un maillage bocager dense

## FAIBLESSES

- > Une qualité de l'eau hétérogène et globalement insatisfaisante
- > Un territoire peu pourvu en ressources d'eau souterraines
- > Un secteur agricole 1<sup>er</sup> émetteur de GES
- > Pas de plateforme de compostage sur le territoire

## OPPORTUNITES

- > Plan départemental de gestion de la ressource eau
- > Etudes en cours sur la gestion des biodéchets (CAC et CCBDC)
- > Changement de culture chez les producteurs, nouvelles pratiques
- > Lutte contre le gaspillage alimentaire : une vraie demande (notamment dans le milieu scolaire)

## MENACES

- > Tensions sur la ressource eau
- > Recul du trait de côte : risque de submersion et d'inondation, remontée du biseau salé
- > Une qualité des eaux littorales qui se dégrade -> menace pour la pêche à pied et la conchyliculture
- > Qualité des eaux altérée par rejet de pesticides et nutriments

## > ACCOMPAGNER LA STRUCTURATION D'UNE FILIERE DE VALORISATION DES BIODECHETS

Avec les obligations de la loi Grenelle II de tri et de valorisation des biodéchets qui s'étendent progressivement et à horizon 2025, à l'ensemble des producteurs de biodéchets, il devient nécessaire pour les collectivités **d'accompagner la structuration d'une filière de valorisation des biodéchets**, et de proposer des **solutions adaptées** à la fois pour les ménages, la restauration collective, les industries agro-alimentaires et les producteurs. Pour certains acteurs, une partie de la solution pourrait se trouver dans un **maillage de microstations de compostage**, en s'appuyant sur des initiatives locales telles que Les petits composteurs.

### INITIATIVE LOCALE

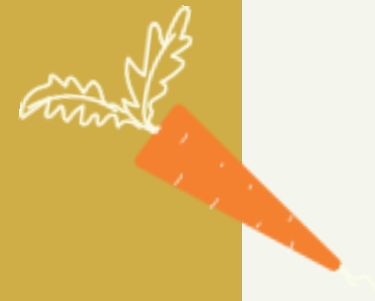
Née en 2019, Les Petits Composteurs est un projet d'économie social et solidaire implanté dans le Cotentin qui souhaite co-créer avec l'ensemble des acteurs du territoire une solution pour répondre aux problématiques communes que sont la valorisation des déchets organiques, l'amendement des sols, la promotion des circuits courts. Leurs actions sont principalement localisées sur Cherbourg-en-Cotentin, mais l'association a vocation à s'étendre.

### > ACCOMPAGNER L'ADAPTATION DES PRODUCTEURS (TERRE ET MER) AU CHANGEMENT CLIMATIQUE ET SOUTENIR LEUR TRANSITION

L'adaptation des producteurs aux évolutions liées au changement climatique est nécessaire afin de garantir le maintien de l'activité et de l'accès à une production suffisante sur le territoire. Cette adaptation risque d'être coûteuse et nécessite un **accompagnement, financier et technique**, de la part de la puissance publique. L'évolution vers des cultures moins dépendantes de l'irrigation, la formation des agriculteurs à une gestion économe de la ressource sont des pistes d'adaptation possibles.

Plusieurs pistes existent afin d'encourager et d'accompagner la transition du système agricole et ainsi limiter son impact environnemental : **sensibiliser, former et soutenir les agriculteurs** dans le développement de l'agroécologie, protéger et développer massivement les infrastructures forestières et paysagères, encourager l'agriculture biologique et les productions sous label, ou encore la valorisation des services écosystémiques rendus par l'agriculture.

# URBANISME & FONCIER



## ENJEUX ET LEVIERS D’ACTION

L’alimentation renvoie souvent trop rapidement aux échelons nationaux, internationaux et aux acteurs privés. Or, depuis les années 2010, l’alimentation trouve de plus en plus sa place dans les préoccupations des collectivités locales. On rappelle l’importance de préserver l’espace agricole au nom des capacités nourricières du territoire, mais aussi de l’activité économique, de la préservation des paysages et pour ses services environnementaux (voir p.?) La dimension « foncière » de l’alimentation, à travers les enjeux de préservation du foncier agricole est ainsi mise en lumière et, avec elle, le rôle des collectivités territoriales. En effet, ces dernières, compétentes en matière d’urbanisme, peuvent agir à l’aide de plusieurs leviers. Les communes et intercommunalités peuvent protéger le foncier agricole à l’aide des documents d’urbanisme, à savoir le Schéma de Cohérence Territorial (SCoT) et le Plan Local d’Urbanisme Intercommunal (PLUi). Pour protéger la vocation agricole des terres sur le long terme il est possible d’agir sur les zonages du PLUi, et d’engager les outils ZAP (Zone Agricole Protégée) et PAEN (périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains). Il est également possible de monter des dispositifs incitatifs, mais la seule façon de contrôler l’usage de ces terres est d’en avoir la maîtrise, par acquisition en propre ou par le biais de structures juridiques, ou de structures d’utilité publique comme Terres de liens.

### Les documents d’urbanisme

#### Le SCoT du Pays du Cotentin

Le Schéma de cohérence intercommunal (SCoT) est un outil de conception et de mise en œuvre d’une planification stratégique à l’échelle d’un large bassin de vie ou d’une aire urbaine. Le SCoT est destiné à servir de cadre de référence pour les différentes politiques sectorielles (urbanisme, habitat, mobilités, environnement, etc). Les PLU et PLUi doivent ainsi lui être conforme (respecter les règles mentionnées dans le SCoT). Le SCoT du Pays du Cotentin a pour périmètre les deux intercommunalités CAC et CCBDC (même périmètre que celui du PAT). En vigueur depuis 2011, il a été mis en révision en 2017 et arrêté en 2020 pour une validation fin 2021. !

#### Les PLUi

Le Plan Local d’Urbanisme intercommunal (PLUi) est un document de planification et d’urbanisme, élaboré à l’échelle d’un ensemble de communes, qui établit un projet global et cohérent d’aménagement du territoire, et fixe en conséquence les règles générales d’utilisation du sol. La CAC, 3<sup>ème</sup> plus grande intercommunalité (en nombre de communes) de France, a obtenu une dérogation de l’Etat lui permettant de produire non pas un mais 7 PLUi, sur 7 périmètres, lui permettant ainsi une gestion plus fine, tout en ayant une cohérence à l’échelle communautaire. Il s’agit d’une démarche très complexe car les 11 anciens EPCI ont des enjeux bien différents et il est parfois difficile de dégager une cohérence tout en maintenant les spécificités territoriales. Pour le PLUi de la CCBDC, comme pour les 7 PLUi de la CAC, une partie diagnostic a déjà été produite mais la phase réglementaire n’a pas encore commencé et ne verra le jour que dans plusieurs années, après une phase de concertation. Il s’agira d’une phase importante pour les enjeux liés au foncier agricole.

## CARACTERISTIQUES DU FONCIER AGRICOLE

Selon les données Corine Land Cover (CLC), le territoire est couvert à 87% d'espaces agricoles (123 937 ha pour la CAC et 42 558 ha pour la CCBDC). Ces étendues sont ponctuées par la présence presque équivalente d'espaces artificialisés (11 526 ha) et des forêts et milieux semi-naturels (11 768 ha). Plus finement, le diagnostic du SCoT révèle des dissemblances entre les deux intercommunalités qui le composent. Sur le territoire de la CAC, il se dégage comparativement à la CCBC, une artificialisation plus prononcée et une présence plus nette des espaces naturels et semi-naturels, respectivement 7 et 8% de la totalité de sa superficie. A l'inverse, les terres agricoles et les zones humides, avec la présence notable de marais, sont en proportion plus marquées au niveau de la CCBC : respectivement 94 et 2 % de son étendue.

Le marché foncier agricole dans le département de la Manche présente les prix les plus bas de Normandie (moins de 6 000 euros / ha en 2018), en particulier dans le Nord Cotentin, sur les secteurs de la Hague, du bocage de Valognes et du Val de Saire, et cela malgré une augmentation sur les 20 dernières années pour les bonnes terres. Le territoire se caractérise par une coexistence entre « exploitations familiales » et « grosses fermes ». Les petites exploitations, de moins de 15 ha, représentent plus du tiers des exploitations agricoles professionnelles présentes sur le territoire de la CCBDC, mais la part d'exploitations valorisant une SAU supérieure à 150 ha sur le territoire de la CCBDC est supérieure à la moyenne départementale (10% contre 6%), et représentent 30% de la SAU totale de la CCBDC.

Néanmoins, les exploitations agricoles sur le territoire, de moins en moins nombreuses (-30% entre 2010 et 2019 selon le diagnostic du PLUi de la CCBDC), s'agrandissent. Cette tendance est observée à l'échelle régionale et départementale, et les données disponibles sur le territoire de la CCBDC en témoigne également. Ainsi, en 2017, la superficie moyenne d'une exploitation agricole professionnelle intervenant sur la CCBDC est de 93 ha, contre 79 ha en 2010. En moyenne, sur la CCBDC, une exploitation agricole valorise en 2017, 14,2 ha et 5,3 ha de plus qu'en 2010 et 2014.



## PROTECTION DU FONCIER AGRICOLE ET OBJECTIFS DE SOBRIETE

Selon l'Observatoire des Sols à l'échelle COMMunale (OSCOM, 2018), la Manche n'échappe pas à la tendance nationale de déclin des surfaces agricoles. On observe une diminution de l'ordre de 1% entre 2008 et 2018 (plus que le taux régional de 0,8%), soit une perte de 4 265 ha, et une augmentation de 7,6% des surfaces artificialisées (+ 3 711 ha). A l'échelle du territoire du PAT, la consommation foncière observée entre 2009 et 2017 s'élève à 1 162 ha, soit une moyenne de l'ordre de 145,4 ha/an. L'habitat est le poste qui prélève le plus, par artificialisation, le foncier agricole, naturel et forestier (730 ha sur cette même période). Cette consommation d'espace ne correspond pourtant pas à un dynamisme démographique du territoire puisque ce dernier perd des habitants (- 1 874 habitants entre 2009 et 2014).



Le SCoT du Pays du Cotentin ne s'empare pas vraiment en tant que telle de la dimension alimentation et agriculture mais met l'accent sur la réduction de consommation foncière. Il fixe notamment un objectif maximum de consommation foncière à 62,5 ha / an, ce qui correspond à une réduction de 57% du prélèvement de foncier agricole, naturel et forestier par rapport à la période de référence (2009-2019). Afin d'atteindre ces objectifs, le principal levier mentionné est celui de la densification. La révision du SCoT prévoit d'accueillir 48% du développement résidentiel dans les enveloppes urbaines existantes, quand le SCoT en vigueur en demandait 30%, ce qui réduirait ainsi de près de 59% le rythme de consommation d'espaces à vocation résidentielle. Ces objectifs font face à de nombreux défis, notamment celui du sentiment d'injustice de la part de certains maires ruraux qui voient alors leurs opportunités de développement se réduire, au profit des communes urbaines, essentiellement Cherbourg-en-Cotentin. Mais le territoire devra aussi faire face à des problématiques très spécifiques à sa géomorphologie. En effet, les possibilités de développement sont fortement contraintes par les risques d'inondation et de submersion marine, mais aussi par une importante présence de zones humides, qui peuvent être soumises à des règles de protection strictes.

## DEFIS ET MENACES

### Mitage et fonctionnalité

Le territoire du Cotentin se caractérise aussi par un mitage de l'espace rural relativement important, ainsi qu'un morcellement des exploitations, en particulier sur le littoral. Cet enjeu a des conséquences importantes sur la viabilité et la fonctionnalité des exploitations, et nécessitera une vigilance particulière au moment du zonage.

### Enjeux liés à la proximité avec le littoral

Les risques liés aux Zones de Submersion Marine (ZSM), du littoral ainsi que des marais, ont d'importants impacts tant sur le parcellaire et sur le bâti, que sur l'économie générale de l'exploitation. On compte, sur le territoire de la CCBDC seulement (données disponibles), 128 sites concernés, soit 5580 ha. Le foncier agricole du littoral est également menacé par le recul du trait de côte (voir p. ?). Il y aura, dans les années à venir, un gros enjeu autour de la relocalisation des exploitations concernées.

### Des difficultés d'installation et de transmission

Le recul à la fois de la surface agricole et du nombre d'exploitations s'explique aussi par des difficultés d'installation et de transmission des exploitations. Malgré un prix du foncier en moyenne plus bas qu'au niveau régional, l'augmentation du prix des bonnes terres ces dernières années a engendré des difficultés croissantes d'accès au foncier pour les porteurs de projet. On observe également, selon les acteurs rencontrés, des difficultés de reprises liées à l'inadéquation entre les exploitations cédées, principalement organisées pour l'élevage, et les besoins des nouveaux arrivants (maraîchage, projets atypiques ou à « taille humaine », etc). Ces difficultés viennent aussi de la topographie du territoire, et notamment du littoral, très contraignant pour l'élevage et qui complique la restructuration des fermes. Des dispositifs incitatifs et d'accompagnement pourraient ainsi venir compenser ces difficultés et assurer une meilleure dynamique d'installation et de transmission





Marine Condette (Service  
urbanisme, CAC)

Romain Melot (chercheur, INRAE)  
Thanzu Liu (doctorante, INRAE)

Entretien dans le cadre de la thèse  
de Thanzu Liu sur l'articulation  
PLUi/PAT

## ENJEUX

- > Le PAT : un effet d'opportunité pour structurer le territoire et l'échelle d'action d'une Communauté d'agglomération encore jeune et qui manque de dynamique collective
- > Le PLUi : une démarche très complexe car 11 anciens EPCI or le but est de dégager une cohérence d'ensemble, un volet agricole du diagnostic en cours (par la CA et la SAFER) et identification des territoires agricoles à enjeux forts
- > Le SCOT : beaucoup de mal à obtenir l'adhésion des élus en raison des objectifs ZAN
- > Gros enjeux du territoire : héberger la main d'œuvre saisonnière, relocalisation des activités en raison du recul du trait de côte
- > Installation/transmission : des difficultés liées à la topographie du territoire (littoral notamment)
- > Manque de visibilité/connaissance sur ce qui se fait dans les municipalités

Service Urbanisme &  
Planification  
CAC  
Marine Condette et Emmanuel  
Leuhmann

## ENJEUX

### > Le SCOT :

- Un document qui ne s'empare pas vraiment de la dimension alimentation et agriculture, mais met l'accent sur la réduction de la consommation foncière
- Cristallise les critiques des élus de première couronne périurbaine qui accusent Cherbourg de chercher à accaparer le développement

### > PLUi :

- Objectif de cohérence / maintien des spécificités territoriales → risque de se complexifier en phase réglementaire
  - Une gouvernance très complexe -> n'encourage pas l'appropriation des sujets par les élus des communes, tous les anciens EPCI n'ont pas les mêmes cultures de travail supracommunal et pas les mêmes ressources techniques
- > Défiance des maires ruraux vis-à-vis de la CAC, résurgence des anciennes CC sur la base des pôles de proximité
- > Un découpage qui pose des problèmes pour les modifications de PLUi car étudiées à l'échelle des périmètres des futurs PLUi
- > Une stratégie foncière qui a du mal à se mettre en place à la CAC
- > Difficile de fédérer, politiquement et techniquement, à la CAC -> besoin d'une vraie gouvernance technique

Service Urbanisme &  
Planification CCBDC  
Anne Mehaux

## ENJEUX

- > De récents carottages ont révélés que tous les espaces non construits étaient en zone humide, or le SAGE interdit toute construction en zone humide -> remet en question toute la stratégie puisque les seules zones constructibles sont dans les plus petites villes
- > De plus en plus d'agriculteurs font des demandes de logement de fonction sur de très grandes surfaces, or par justice il est important d'instaurer des limites
- > De plus en plus de cas où l'agriculteur en retraite souhaite vendre ses terres mais rester dans le bâtiment d'habitation, donc le jeune agriculteur qui reprend est obligé de construire. Aussi des cas d'agriculteurs encore en activité qui construisent pour anticiper la retraite
- > Enjeux de relocalisation : à cause de la loi littoral, la relocalisation ne peut pas toujours se faire dans la commune concernée -> se heurte aux maires de ces communes qui souhaitent garder les activités et habitants sur leur territoire
- > Enjeux de densification dans le SCOT : risques de diminution des espaces communs pour atteindre les objectifs de densité brute



Les SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) sont des sociétés anonymes, sans but lucratif, sous tutelle des ministères de l'Agriculture et des Finances. Elles couvrent le territoire français et participent au développement de l'agriculture. La SAFER intervient sur les conflits d'usage entre les différents utilisateurs des espaces naturels (chasseurs, ostréiculteurs, etc) au moment des ventes de terrain. Elle dispose pour cela d'un droit de préemption, qui ne peut être utilisé que Le droit de préemption de la SAFER ne peut être utilisé que pour des motivations agricoles ou environnementales.

## ENJEUX

- > La plus grosse rivalité (à la préservation de l'activité agricole et du potentiel de production) sur le territoire : des gens qui demandent la préemption d'une parcelle à proximité de leur domicile pour une activité de loisir ou familial (élevage équin en majorité)
- > Spécificité dans le Cotentin : la plus grosse concurrence est représentée par les chasseurs → beaucoup de gens qui sont prêts à acheter entre 4 et 400 ha de terrain pour le boiser pour la chasse (loisir). Il peut être intéressant de les diriger vers des terres aux qualités agronomiques faibles
- > Les EPCI de la Manche ne sont pas représentés dans le Comité technique alors qu'ils le sont dans le Calvados
- > Le marché foncier est plutôt moins cher dans le Cotentin : prix les plus bas de toute la Normandie
  - > Un secteur particulier par rapport au reste de la Manche car demande forte pour des projets atypiques → un enjeu à creuser pour le PAT. Le territoire attire pour ses aménités (littoral, bien vivre), et les petites exploitations subsistent -> propice à l'installation de petits projets.



Le réseau associatif Terre de liens a été créé en 2003 pour accompagner les porteurs de projet dans l'accès au foncier. Il fonctionne grâce à deux outils : la Foncière Terre de liens, qui collecte de l'épargne citoyenne et permet d'acheter les terres, et la Fondation, reconnue d'utilité publique, qui peut recevoir des subventions et des dons. Les fermes achetées sont louées avec des baux ruraux de 9 ans aux clauses environnementales dont le respect des critères AB. Depuis sa création, 280 fermes ont été acquises en France, 35 en Normandie, 9 en Manche et seulement une seule dans le Nord Cotentin.

## ENJEUX

- > Dans la Manche, très peu d'accompagnement des collectivités
  - > Le Cotentin pendant longtemps un peu absent de la dynamique Terre de liens mais 3 projets en cours en ce moment
- > Un secteur difficile car une mentalité agricole assez complexe
- > Accompagnement des collectivités possibles (comme avec Le Havre métropole, la commune de Carolles, l'agglomération d'Alençon, Evreux Port de Normandie etc) : travail sur l'installation, le repérage foncier et le sensibilisation des élus aux problématiques agricoles foncières (par exemple : formation : comment préserver les terres agricoles et la qualité de l'eau dans le cadre des documents de planification en urbanisme)
- > L'outil PARCEL peut être un outil de projection intéressant pour mettre en débat les questions foncières et d'alimentation : ouvre l'imaginaire et déconstruit beaucoup de fausses idées, permet d'aborder aussi les questions d'interdépendance

## ATOUTS

- > Un marché foncier plus accessible qu'ailleurs en Normandie
- > Des petites exploitations qui subsistent

## FAIBLESSES

- > Des documents de planification qui ne s'empare pas vraiment de ces questions
- > Une gouvernance complexe liée à la taille du territoire et au nombre de communes
- > Le mitage de l'espace rural et le morcellement des exploitations

## OPPORTUNITES

- > Les objectifs de réduction de consommation foncière du SCoT
- > Un territoire qui attire pour ses aménités, notamment les porteurs de projets atypiques

## MENACES

- > Recul du trait de côte et difficultés de relocalisation
- > Zones humides : difficile de faire de la densification parce que beaucoup de zones non constructibles
- > Des difficultés d'installation et de transmission liées à la topographie du territoire

## > METTRE EN PLACE UNE STRATEGIE FONCIERE PARTAGEE

La prochaine phase réglementaire des PLUi du territoire sera l'occasion d'initier une dynamique de dialogue territorial en associant une pluralité d'acteurs, nécessaire pour saisir et prendre en compte la multitude d'enjeux, en partie soulevés ici. Il pourra s'agir de protéger les terres agricoles à l'aide des outils de réglementation de l'usage des sols, mais aussi de développer une stratégie d'acquisition de foncier qui pourra permettre de favoriser la transmission des fermes, lutter contre le morcellement parcellaire, soutenir l'agroécologie en mettant à disposition ce foncier public à des projets qui garantissent un usage respectueux des terres, créer des espaces test, etc. Pour cela, il sera important d'assurer une gouvernance technique solide et pluridisciplinaire.

### S'INSPIRER D'AILLEURS

En 2010, les communes de Canohès et Pollestres (Occitanie) mobilisent, pour la première fois en France, l'outil PAEN (périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains) afin de protéger durablement des paysages naturels et agricoles menacés par l'étalement urbain. Une démarche participative est alors initiée, et de nombreux acteurs (acteurs du secteur agricole, associations et acteurs environnementaux entre autres) sont associés à la gouvernance du projet. Au-delà du maintien des activités sur place, le projet propose des activités pour relancer le pastoralisme, plaider pour la diversification agricole et promouvoir la protection des espèces et de l'environnement. Le PAEN permet aussi, en tant qu'ensemble cohérent, d'aménager le territoire (rénover le réseau hydraulique, diminuer le risque d'inondation), et de recréer du lien (développement du potentiel récréatif et social).